

## TANGO ST SOLO 120, Steamair



**Ref: 602610**  
**(UTANGOST1SA)**

Machine à Café Espresso Super automatique

- 1 Groupe
- 2 Moulins
- Pas de Système Lait - Sortie Vapeur Steamair - Eau Chaude Mitigée
- 380-415V 3N 50/60~Hz
- CE/CB Certification
- Inox

### Caractéristiques générales

La Tango® ST offre une qualité de café exceptionnelle grâce à la double chambre d'infusion brevetée Tango®, conçue pour des performances et une précision élevées. Idéale pour les environnements animés tels que les cafés, bars et établissements de restauration, cette machine super-automatique offre une fiabilité et une constance inégalées, produisant un espresso exceptionnel à chaque service.

# TANGO ST SOLO 120, Steamair

## Caractéristiques principales

- La machine à café espresso automatique Tango® ST Solo dispose d'un écran tactile de 7". Fiabilité internationalement reconnue pour préparer une grande variété de boissons espresso avec ou sans lait frais.
- Machine à café super automatique, 1 groupe
- Chaudière vapeur / café de 6,5 litres.
- Programme de nettoyage automatique
- Eau chaude programmable.
- Sortie vapeur Steamair programmable.
- La machine est capable de composer et délivrer 48 boissons différentes, dont 2 boissons simultanément : elle impressionne ses utilisateurs avec un résultat exceptionnel dans chaque tasse, et la qualité de son équipement en fait un choix très fiable pour
- Capacité de production:  
Espresso 40 ml: 270 tasses/h  
Caffè lungo 100 ml: 180 tasses/h  
Eau chaude: 36 liter/h

## Construction

- 2 moulins à café (1 x 1,7 kg et 1 x 1,2 kg trémies à café).
- Ecran tactile LCD
- Eclairage LED
- Contrôle de la température PID (proportionnel-intégral-dérivé): un système de contrôle algorithmique précis qui donne cohérence et précision au système de gestion de la température d'infusion.

## Accessoires en option

# TANGO ST SOLO 120, Steamair

## Électrique

Voltage : 400 V/3N ph/50 Hz

Puissance de raccordement 5.2 kW

Type de prise Cable without plug

## Eau

Température de l'eau froide (min / max): 5 / 60 °C

## Informations générales

Poids net : 100 kg

Volume brut : 0.69 m³

Durabilité

Consommation de courant: 7.5 Amps

## Certifications



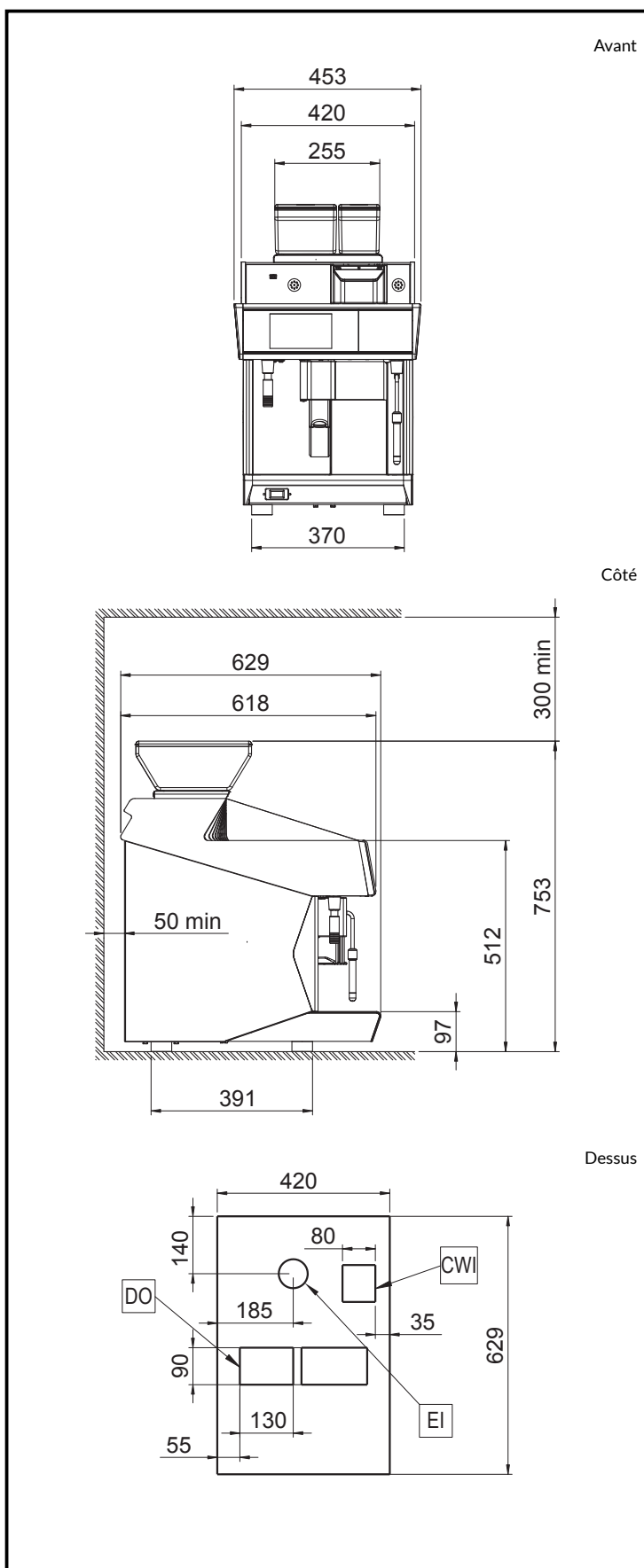
La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

2026.02.11

Part of



Electrolux  
Professional  
Group



UNIC