

## TANGO ST SOLO 120



---

**Ref: 602609  
(UTANGOST1)**

Machine à Café Espresso Super automatique

- 1 Groupe
- 2 Moulins
- Pas de Système Lait - Sortie Vapeur Téflon - 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-automatiques offre une fiabilité et une constance inégalées, produisant un espresso exceptionnel à chaque service.

# TANGO ST SOLO 120

## Caractéristiques principales

- La machine à café espresso automatique Tango® ST Solo dispose d'un écran tactile de 7". Fiabilité internationale 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 et vapeur programmables.
- 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

## Accessoires en option

## 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.

**UNIC**

# TANGO ST SOLO 120

## 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 m<sup>3</sup>

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**

