

UTANGOSTP2

TANGO STP DUO 22P



Caractéristiques générales

**Ref: 602615
(UTANGOSTP2)**

Machine à Café Espresso Super automatique

UNIC

TANGO STP DUO 22P

La Tango® STP 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.

Réputée pour la qualité exceptionnelle de son extraction, la Tango® STP intègre un système de traitement du lait perfectionné, permettant de réaliser facilement une variété de spécialités à base de café et de lait froid ou chaud. Le module frigo Tango® STP (obligatoire, non inclus) maintient une température idéale du lait grâce à son réservoir amovible de 9L et intègre un nettoyage automatique pour un entretien simplifié.

UNIC

TANGO STP DUO 22P

Caractéristiques principales

- 2 moulins à café (2 trémies de 1,7 kg).
- Machine à café super automatique, 2 groupes
- 2 chaudières vapeur / café de 6,5 litres.
- Programme de nettoyage automatique
- Distribuer, chauffer et faire mousser du lait frais pour créer de délicieuses boissons chaudes ou froides avec du lait ou du lait moussé: tel est le défi relevé par la machine à café espresso automatique Tango® STP Duo. Efficacité et performance reconnues
- Système de pompe exclusif pour le lait froid et chaud avec technologie de pompe à mousse.
- Eau chaude et vapeur programmables.
- Le réfrigérateur à lait supplémentaire Tango® STP Fridge a un système de compresseur complet qui maintient le lait au froid, avec un récipient amovible de 4 litres. Le nettoyage et l'entretien du circuit de lait se font automatiquement grâce à son program
- La machine à café automatique Tango® STP Duo est l'équipement idéal pour les entreprises comme les bars, les chaînes et l'industrie hôtelière pour le petit déjeuner en libre-service, ainsi que la cafétéria d'entreprise.
- La qualité inégalée de l'extraction du café Tango®, associée au nouveau système de distribution de lait, offre l'équipement parfait pour faciliter la préparation de tous types de café, à base de lait chaud ou froid.

Accessoires en option

Construction

- Ecran tactile LCD
- 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 STP DUO 22P

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

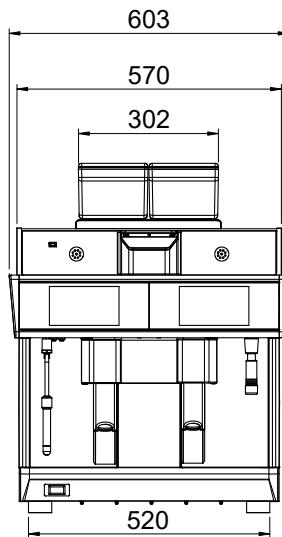
Informations générales

Poids net : 130 kg

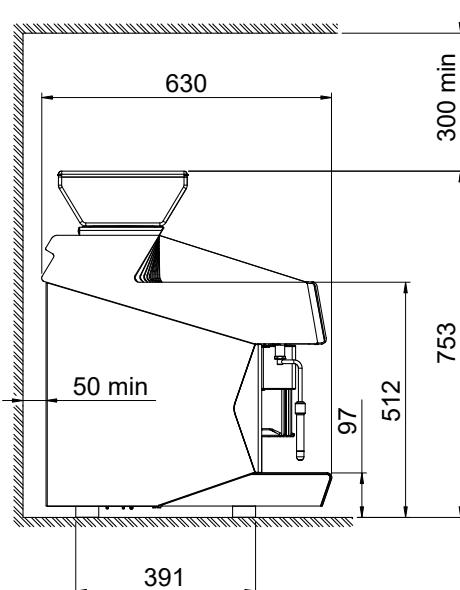
Volume brut : 0.69 m³

Durabilité

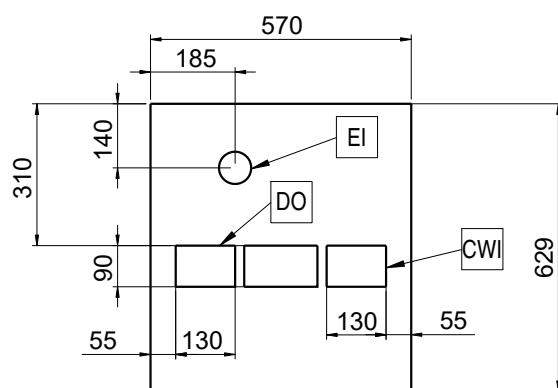
Consommation de courant: 7.5 Amps



Avant



Côté



Dessus

Certifications



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

2026.02.11

Part of



Electrolux
Professional
Group

UNIC