

TANGO STP SOLO 12P



Caractéristiques générales

Ref: 602614
(UTANGOSTP1)

Machine à Café Espresso Super automatique

UTANGOSTP1

UNIC

TANGO STP SOLO 12P

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.

TANGO STP SOLO 12P

Caractéristiques principales

- Machine à café super automatique, 1 groupe
- Chaudière 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 Solo. Efficacité et performance reconnue
- 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, à commander séparément, dispose d'un système de compresseur complet qui maintient constamment la température du lait froid, avec un récipient amovible de 4 litres. Le nettoyage et l'entretien du ci
- La machine à café super automatique Tango® STP Solo 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.
- Avec sa qualité d'extraction de café inégalée, le Tango® STP et son nouveau système de distribution de lait, offre l'équipement parfait pour préparer des boissons alliant café et lait froid ou chaud.

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

- Sortie eau chaude mitigée pour Tango PNC 871020 ST et STP ☐
- Kit Service Hôtel/petit-déjeuner pour Tango PNC 871022 ☐
- Dispositif d'évacuation directe du marc de café PNC 871023 ☐

TANGO STP SOLO 12P

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 : 102 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.

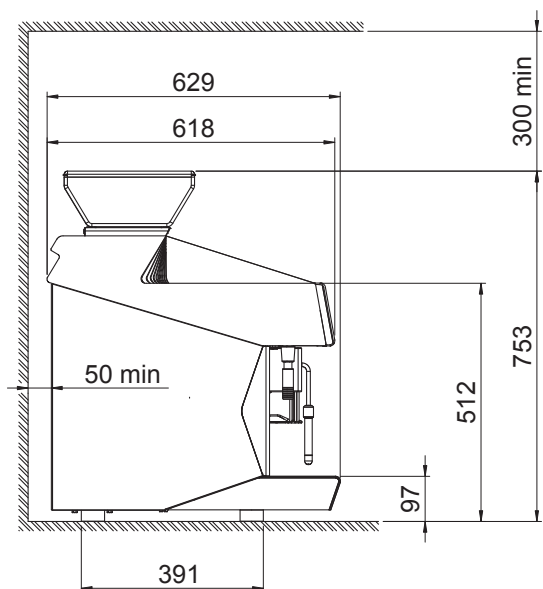
2025.11.03

Part of  Electrolux Professional Group

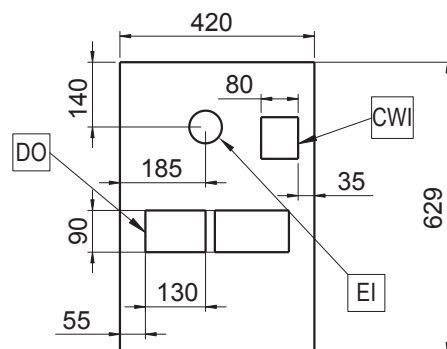
Avant



Côté



Dessus



UNIC