

Caractéristiques générales

Ref: 604517 (UTANGOXP12P)

La Tango® XP allie expertise et innovation pour offrir des cafés d'exception à chaque tasse. Conçue pour les environnements exigeants, elle garantit une qualité constante. La gamme propose également diverses solutions pour réaliser des mousses de lait, chaudes ou froides, ouvrant ainsi un éventail de possibilités pour les boissons à base de café et de lait.

Dotée d'un écran tactile intuitif de 10 pouces, la Tango® XP se distingue par sa facilité d'utilisation, son efficacité et sa polyvalence. Conçue pour simplifier le nettoyage et l'entretien au quotidien, elle s'impose comme le partenaire idéal pour les professionnels en quête de précision, de performance et de flexibilité, permettant ainsi une expérience café sur mesure et irréprochable.



Caractéristiques principales

- Machine à café super automatique, 1 groupe
- Deux moulins de haute précision, meules plates 83mm
- Deux trémies à café en grains, capacité de 1kg
- Groupe d'infusion exclusif TANGO équipé d'un piston
- Système de pompe exclusif pour le lait froid et chaud avec technologie de pompe à mousse
- Grand plateau de rangement pour les tasses à café
- Interface utilisateur conviviale dotée d'un écran tactile de 10 pouces
- Programmation intuitive de l'ensemble des paramètres : réglage et calibration des moulins, tassage, pré-infusion, grammage café, volume tasse
- Programme de nettoyage automatique
- Chaudières vapeur et café indépendantes, capacité de 1,8L
- Sorties café démontables et ajustables en hauteur de 82 à 200 mm pour faciliter le passage de grands contenants
- Tiroir à marc de café ergonomique, facile à retirer et à nettoyer
- Sorties eau chaude et vapeur programmables, avec commandes tactiles indépendantes
- Bassine d'écoulement et de vidange facile à retirer pour son entretien quotidien
- Capacité de production:

Espresso 40ml: 440 tasses/h Lungo 100ml: 300 tasses/h

Eau chaude: 30 L/h

Construction

- Panneaux de côtés plats en aluminium peint (couleur personnalisable sur demande)
- Trémies à grains en Tritan
- Sortie vapeur en PTFE
- Groupe d'infusion entièrement métallique

Accessoires inclus

1 X Kit pieds surelevés

PNC 871041

Accessoires en option



Électrique

380-415 V/3N Voltage: ph/50/60 Hz

Puissance de

9.6 kW raccordement

Consommation

13.3 Amps électrique

Type de prise Cable without plug

Eau

Température de l'eau

5/60°C froide (min / max):

Informations générales

Poids net: 85 kg Poids brut: 102 kg Hauteur brute: 840 mm 1100 mm Largeur brute: 750 mm **Profondeur brute:** $0.69 \, \text{m}^3$ Volume brut:

Certifications









La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans

2025.10.15





