TANGO ST SOLO 121, Cappuccinatore dispositivo

UTANGOST1LC

Ref: 602611
(UTANGOST1LC)

Macchina super automatica, 1 gruppo, 270x40 ml tazze/ora, boiler 6,5 l, tramogge 1x1,7 kg e 1x1,2 kg, acqua e vapore programmabili, 1 dispositivo Cappuccinatore con doppia funzione: latte caldo (L) e schiuma per iniezione d'aria

Caratteristiche generali

La macchina per caffè super automatica TANGO® ST Solo utilizza un'interfaccia utente touchscreen a colori da 7" per controllare in modo intuitivo la testa del gruppo di erogazione TANGO®, nota per la sua eccezionale qualità di estrazione del caffè. La macchina trasforma automaticamente caffè e latte in una varietà di bevande.
La macchina permette di creare e comporre un menù a scelta con 48 bevande ed eroga 2 caffè contemporaneamente gestendo acqua e vapore. La robustezza dei componenti la rende particolarmente adatta per un uso professionale intensivo.

PRODUTTIVITÀ
Espresso 40 ml: 270 tazze/ora
Lungo 100 ml: 180 tazze/ora
Acqua Calda: 36 l/ora
Cappuccino 100 ml*: 240 tazze/ora
Latte 100 ml*: 180 tazze/ora
*con 1 dispositivo Cappuccinatore.

UNIC

TANGO ST SOLO 121, Cappuccinatore dispositivo

Caratteristiche e benefici

- La macchina per caffè super automatica TANGO® ST Solo utilizza un'interfaccia utente touchscreen a colori da 7" per controllare in modo intuitivo la testa del gruppo di erogazione TANGO®, nota per la sua eccezionale qualità di estrazione del caffè. La macchina trasforma automaticamente caffè e latte in una varietà di bevande.
- Macchina per caffè super automatica con 1 gruppo di erogazione.
- 1 dispositivo Cappuccinatore TANGO® con doppia funzione: latte caldo (L) e schiuma per iniezione d'aria (C).
- 1 boiler da 6,5 l.
- Programma lavaggio automatico.
- Acqua e vapore programmabili (boiler).
- La macchina permette di creare e comporre un menù a scelta con 48 bevande ed eroga 2 caffè contemporaneamente gestendo acqua e vapore. La robustezza dei componenti la rende particolarmente adatta per un uso professionale intensivo.
- PRODUTTIVITÀ Espresso 40 ml: 270 tazze/ora Lungo 100 ml: 180 tazze/ora Acqua Calda: 36 l/ora Cappuccino 100 ml*: 240 tazze/ora Latte 100 ml*: 180 tazze/ora *con 1 dispositivo Cappuccinatore.
- Per ottenere bevande a base di latte, è necessario il frigorifero laterale per il latte.

Costruzione

- 2 macinacaffè (1 tramoggia da 1,7 kg e 1 tramoggia da 1,2 kg).
- Pannello Touch screen LCD
- Luci LED sul corpo macchina.
- Controllo della temperatura PID (proporzionale-integrale-derivativo): un preciso algoritmo di controllo che fornisce coerenza e accuratezza al sistema di gestione della temperatura di erogazione.

Accessori opzionali

- Uscita acqua calda miscelata per TANGO ST1 e STP — PNC 871020 ❑
- TANGO kit servizio colazioni/ hotel — PNC 871022 ❑
- Scivolo di scarico diretto caffè macinato — PNC 871023 ❑

UNIC

TANGO ST SOLO 121, Cappuccinatore dispositivo

Elettrico

Tensione di alimentazione:	400 V/3N ph/50 Hz
Potenza installata max:	5.2 kW
Tipo di spina:	cavo senza spina

Acqua

Temperatura acqua fredda (min/max):	5 / 60 °C

Informazioni chiave

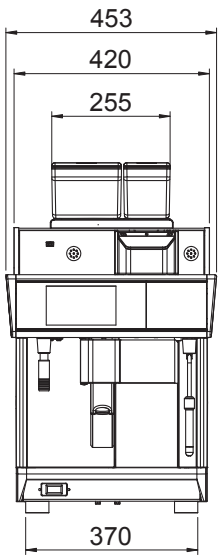
Peso netto:	102 kg
Volume imballo:	0.69 m^3

Sostenibilità

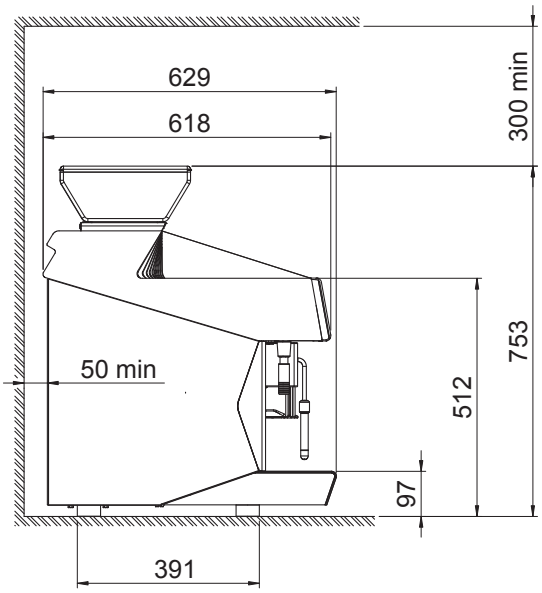
Consumo di corrente:	7.5 Amps

Certificazioni

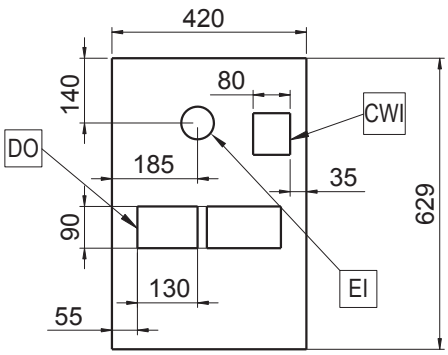
Fronte



Lato



Alto



L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Part of Electrolux Professional Group

UNIC