

TANGO STP DUO 22P



UTANGOSTP2

Ref: 602615
(UTANGOSTP2)

Macchina super automatica, 2 gruppi, 440x40 ml tazze/ora,
2xboiler 6,5 l, tramogge 2x1,7 kg, acqua e vapore programmabili,
sistema pompa per latte caldo, freddo e schiuma

Caratteristiche generali

La macchina per caffè super automatica TANGO® STP Duo è la soluzione ideale per bar e caffetterie, hotel con colazioni self-service, uffici. TANGO® STP, grazie alla sua eccezionale qualità di estrazione del caffè e al nuovo sistema di erogazione del latte, è la scelta perfetta per preparare deliziose bevande a base di caffè con latte caldo o freddo o schiuma dalla consistenza liscia e cremosa.

Il frigo latte TANGO® STP, da ordinare separatamente, ha un compressore che mantiene costantemente la temperatura del latte freddo, con un contenitore rimovibile da 4 l. La pulizia e la manutenzione del circuito del latte vengono eseguite automaticamente grazie al suo efficiente programma di lavaggio e risciacquo. La macchina per caffè super automatica TANGO® STP Duo eroga, scalda e schiuma il latte per creare deliziose bevande calde o fredde.

UNIC

TANGO STP DUO 22P

Caratteristiche e benefici

- 2 macinacaffè (2 tramogge da 1,7 kg).
- Macchina per caffè super automatica con 2 gruppi di erogazione.
- 2 boiler da 6,5 l.
- Programma lavaggio automatico.
- La macchina per caffè super automatica TANGO® STP Duo eroga, scalda e schiuma il latte per creare deliziose bevande calde o fredde.
- Esclusivo sistema a pompa per latte e schiuma caldi e freddi.
- Acqua e vapore programmabili (boiler).
- Il frigo latte TANGO® STP, da ordinare separatamente, ha un compressore che mantiene costantemente la temperatura del latte freddo, con un contenitore rimovibile da 4 l. La pulizia e la manutenzione del circuito del latte vengono eseguite automaticamente grazie al suo efficiente programma di lavaggio e risciacquo.
- La macchina per caffè super automatica TANGO® STP Duo è la soluzione ideale per bar e caffetterie, hotel con colazioni self-service, uffici.
- TANGO®, grazie alla sua eccezionale qualità di estrazione del caffè e il nuovo sistema di erogazione del latte, è la scelta perfetta per preparare deliziose bevande a base di caffè con latte caldo o freddo o schiuma dalla consistenza liscia e cremosa.

Costruzione

- Pannello Touch screen LCD
- 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 | ☐ |

TANGO STP DUO 22P

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: 130 kg

Volume imballo: 0.69 m³

Sostenibilità

Consumo di corrente: 7.5 Amps

Certificazioni



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

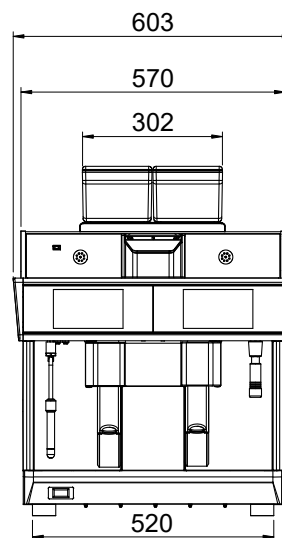
2025.08.06

Part of

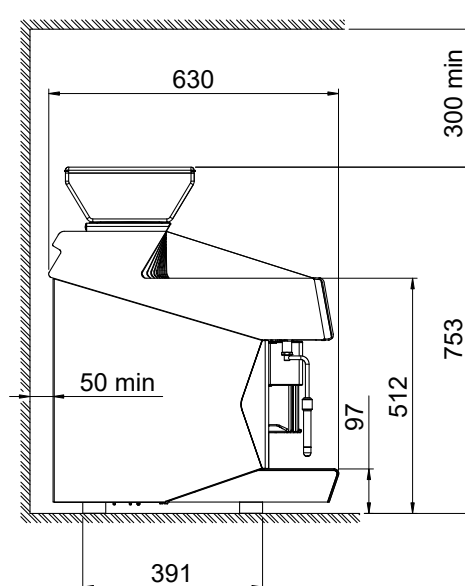


Electrolux
Professional
Group

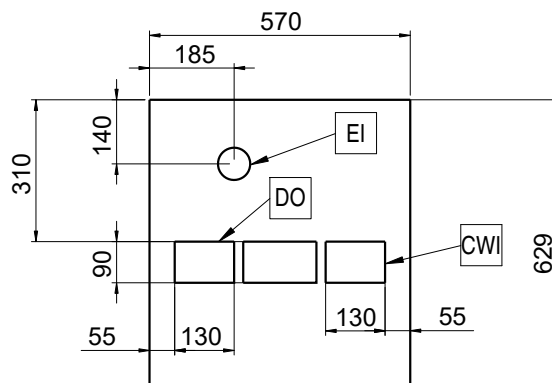
Fronte



Lato



Alto



UNIC