

## TANGO ACE 121, Cappuccinatore dispositivo



**Ref: 602618**  
**(UTANGOACE1LC)**

Macchina super automatica, 1 gruppo, 220x40 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® ACE eroga un caffè eccezionale e garantisce una qualità costante. La robustezza dei componenti la rende particolarmente adatta per un uso professionale intensivo.

TANGO® ACE è disponibile in 3 diversi colori (bianco lucido, nero lucido e acciaio inox spazzolato) ed è dotata di una nuova interfaccia utente touchscreen a colori da 7". Questa macchina per caffè super automatica ha un menù con 48 bevande, tutte personalizzabili, e può essere dotata del dispositivo Cappuccinatore per trasformare il latte fresco e creare cappuccino, latte, mocha...

#### PRODUTTIVITÀ

Espresso 40 ml: 220 tazze/ora

Lungo 100 ml: 150 tazze/ora

Acqua Calda: 30 l/ora

Cappuccino 100 ml\*: 170 tazze/ora

Latte 100 ml\*: 150 tazze/ora

\*con 1 dispositivo Cappuccinatore.

# TANGO ACE 121, Cappuccinatore dispositivo

## Caratteristiche e benefici

- Macchina per caffè super automatica con 1 gruppo di erogazione.
- 1 boiler da 6,5 l.
- Programma lavaggio automatico.
- Acqua e vapore programmabili (boiler).
- Dispositivo Cappuccinatore TANGO® con doppia funzione: latte caldo (L) e schiuma per iniezione d'aria (C).
- La macchina per caffè super automatica TANGO® ACE eroga un caffè eccezionale e garantisce una qualità costante. La robustezza dei componenti la rende particolarmente adatta per un uso professionale intensivo.
- TANGO® ACE è disponibile in 3 diversi colori (bianco lucido, nero lucido e acciaio inox spazzolato) ed è dotata di una nuova interfaccia utente touchscreen a colori da 7". Questa macchina per caffè super automatica ha un menù con 48 bevande, tutte personalizzabili, e può essere dotata del dispositivo Cappuccinatore per trasformare il latte e creare cappuccino, latte, mocha...
- PRODUTTIVITÀ:  
Espresso 40 ml: 220 tazze/ora  
Lungo 100 ml: 150 tazze/ora  
Acqua Calda: 30 l/ora  
Cappuccino 100 ml: 170 tazze/ora  
Latte 100 ml: 150 tazze/ora

## Costruzione

- 2 macinacaffè (1 tramoggia da 1,7 kg e 1 tramoggia da 1,2 kg).
- 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

- |  |            |                          |
|--|------------|--------------------------|
| • Frigo latte laterale con capacità nominale 8 l per contenitori latte fino a 4 l                              | PNC 871014 | <input type="checkbox"/> |
| • Frigo latte laterale con capacità nominale 8 litri per contenitori latte fino a 4 litri con display digitale | PNC 871015 | <input type="checkbox"/> |
| • TANGO kit servizio colazioni/hotel   | PNC 871022 | <input type="checkbox"/> |
| • Scivolo di scarico diretto caffè macinato  | PNC 871023 | <input type="checkbox"/> |

# TANGO ACE 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: 103 kg

Volume imballo: 0.69 m<sup>3</sup>

Sostenibilità

Consumo di corrente: 7.5 Amps

## Certificazioni



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

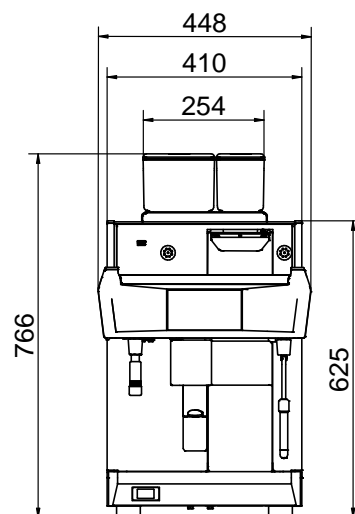
2025.12.19

Part of

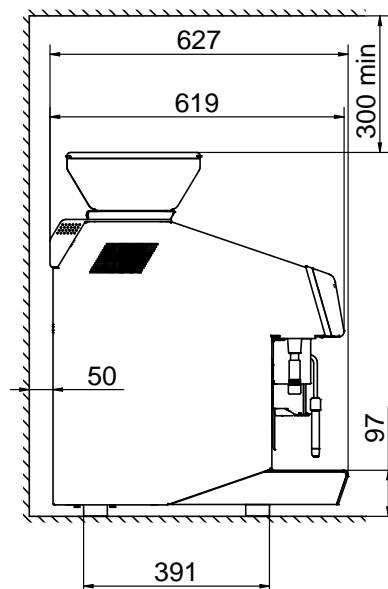


Electrolux  
Professional  
Group

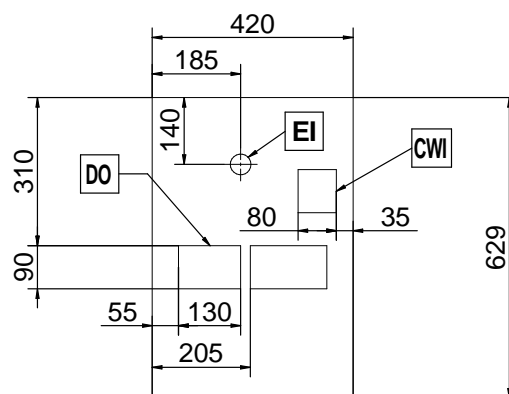
Fronte



Lato



Alto



# UNIC