

TANGO ST SOLO 120, Steamair



Ref: 602610 (UTANGOST1SA)

Macchina super automatica, 1 gruppo, 270x40 ml tazze/ora,
boiler 6,5 l, tramogge 1x1,7 kg e 1x1,2 kg, acqua programmabile,
STEAMAIR

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. Scaldare il latte e schiumarlo ad una consistenza cremosa per cappuccini e latte perfetti è molto semplice con la lancia vapore automatica STEAMAIR.

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.

TANGO ST SOLO 120, Steamair

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 boiler da 6,5 l.
- Programma lavaggio automatico.
- Acqua programmabile (boiler).
- Uscita programmabile montalatte automatico Steamair.
- 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.
- RODUTTIVITÀ Espresso 40 ml: 270 tazze/ora Lungo 100 ml: 180 tazze/ora Acqua Calda: 36 l/ora

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 120, Steamair

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: 100 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

2025.12.19

Part of



Electrolux
Professional
Group

UNIC

