

TANGO XP Duo 230, couleur gris foncé mat



**Ref: 604505
(UTANGOXP230)**

Machine espresso super automatique, 2 groupes, 3 moulins, préparation de boissons à base de lait en 2 étapes, production de 4 boissons simultanément ainsi que le tirage d'eau chaude et de vapeur. Couleur gris foncé mat.

Caractéristiques générales

La TANGO XP Duo est une machine à café super automatique 2 groupes très performante qui peut produire jusqu'à 4 boissons en même temps. Elle est destinée aux professionnels qui accordent la plus grande importance à l'obtention d'une extraction café de qualité supérieure. L'héritage d'UNIC en matière de technologie de l'espresso se reflète dans la technologie légendaire et fiable du groupe d'infusion breveté TANGO®. Cette technologie permet d'obtenir des résultats constants de haute qualité. La TANGO XP Duo offre une interface conviviale avec un écran de 10", un menu clair et intuitif qui permet à l'opérateur d'avoir une expérience complète du paramétrage du café et du lait. L'accès aux modules de broyage et d'extraction est facilité grâce à l'écran relevable.

La forme élégante et les technologies de pointe se combinent dans la nouvelle génération de TANGO XP qui offre une nouvelle expérience complète. Les lignes épurées de la TANGO XP associent des panneaux latéraux en aluminium peint, un plateau de rangement des tasses en acier inoxydable, des trémies à café accessibles et visibles, ainsi que des sorties à café réglables en hauteur. Le design est également guidé par la fonctionnalité et soigne les détails qui facilitent l'utilisation : la bassine, le tiroir à café et les sorties café sont entièrement amovibles pour faciliter le nettoyage.

La gamme TANGO XP a été conçue pour la performance et pour donner l'opportunité d'explorer davantage. Elle est certainement la ligne de machines super automatique la plus distincte du marché, visant à satisfaire et à fidéliser les clients à long terme.

TANGO XP Duo 230, couleur gris foncé mat

Caractéristiques principales

- Machine à café super automatique, 2 groupes
- Deux moulins de haute précision, meules plates 83mm
- Deux trémies à café en grains, capacité de 1kg
- Troisième moulin de haute précision, meules plates 83mm
- Troisième trémie à café en grains, capacité 1kg
- Groupe d'infusion breveté TANGO® équipé de deux pistons indépendants
- 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

TANGO XP Duo 230, couleur gris foncé mat

Électrique

Voltage :

604505 (UTANGOXP230) 380-415 V/3N
ph/50/60 Hz

Puissance de raccordement

9.6 kW

Consommation électrique

13.3 Amps

Type de prise

Cable without plug

Eau

Température de l'eau froide (min / max):

5 / 60 °C

Informations générales

Largeur extérieure 492 mm

Profondeur extérieure 643 mm

Hauteur extérieure 810 mm

Poids net : 103 kg

Poids brut : 120 kg

Hauteur brute : 840 mm

Largeur brute : 1100 mm

Profondeur brute : 750 mm

Volume brut : 0.69 m³

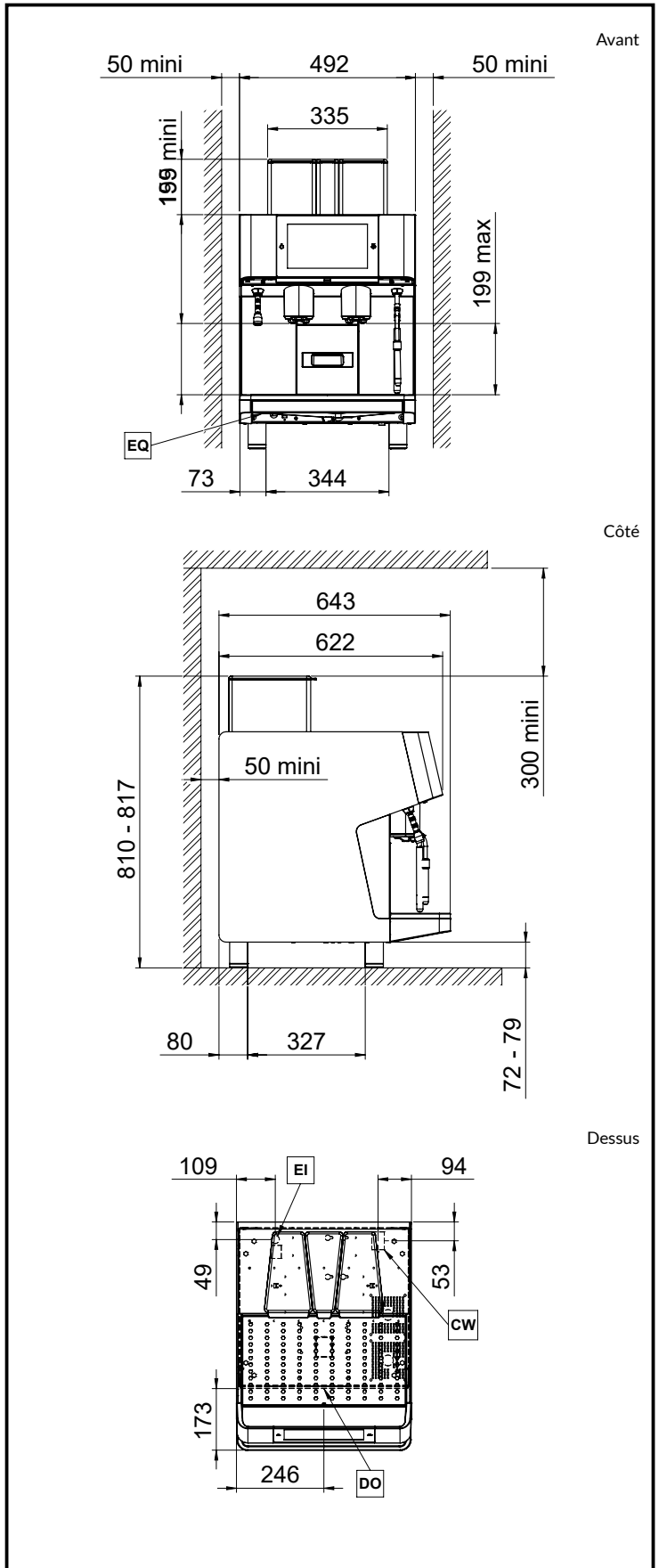
Certifications



La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

2024.09.25

Part of  Electrolux Professional Group



UNIC