

TANGO®

Helautomatisk espressomaskin



Makalösa Tango i soloversion

Espressomaskinen som klarar flera espresso och cappuccinos på kort tid är önskedrömmen för alla krögare. Alltför ofta blir kaffet kallt innan samtliga gäster blivit serverade. Bryggning och skumning blir snarare en belastning för personalen än den eleganta avslutningen på en god måltid, "pricken över i'et" som folk minns (... och som kanske medför lite extra drinks).

Vad är Tango?

En dans för två? Javisst, men hos oss är Tango en superhelautomatisk espressomaskin med ett bryggssystem. En maskin som brygger 1-2 koppar espresso samtidigt på ca 25 sekunder. Med hög kapacitet slår Tango ut allt annat på marknaden och täcker de mest krävande behov. Tango kombinerar tradition och teknisk knowhow utan avkall på slutprodukten.

Passar till ställen där det krävs en driftsäker espressomaskin med hög kapacitet och kvalitet på kaffet, bl.a. på restauranger, caféer, livsmedelsbutiker, kontor och matsalar.



LCD display och tillgång till programmering med kort



Patenterade TANGO® dubbla infusionskammaren



Manuell behållare för malet kaffe



Sumplåda med elektronisk avvägning



Lätt demontering av kaffeutlopp

Om Tango Solo

- Enkel och lättanvänd
- Ny design, ny teknologi och ny bönbehållare
- **Vattenanslutning**
 - Möjligt att ansluta till vatten i dunk, för mobil användning
- **Utrustad med:**
 - Multifunktions LCD-display med 12 valknappar. Inställning för dag, vecka, natt och lågenergiläge. Möjlighet till avancerad programmering system i olika språk, endast med kort
 - Patenterade TANGO® dubbla oberoende infusion kammare för överträffad prestation och bästa kaffekvalitet
 - Cappuccinatore system. För enklare mjölkskumning till latte och cappuccino
 - Programmeringsbar vatten- och ångdosing
 - Tre oberoende termostater ger optimalt kaffe
 - Justerbar höjd på utmataren, mellan 80-170mm
 - Helautomatisk rengöringsprocedur med inbyggd kontrollfunktion
 - Räkneverk för sålda koppar



Justerbar höjd 80-170mm



Portionerat tevattnen

- **Ingår:**
 - Koppvärmare för 50 st espressokoppar
 - Stor sumplåda. Sumpen kan omdirigeras till utvändig behållare med varningssignal
 - 1 st tevattnenuttag och 1 st ånguttag/ventil i kromad mässing
 - 8 liters bypass avkalkningsfilter (maskinen behöver ej stängas vid avkalkning)

Tillval



Direktbrygning



SteamAir®

- Utförande i Mango eller rostfritt stål.
- **SteamAir®** - Temperatur styrd mjölkskummning i kanna
- **Cappucinomodul med integrerat koppvärmare** - Ger upp till 4 cappucinos, espresso/latte samtidigt.
- **Koppvärmare** - Plats för 150 st espressokoppar
- System för direkt brygning i termoskanna
- Elautomatisk avkalkare
- Förberedd för datoranslutning
- Justerbara ben med olika höjder
- Extra kvarn

Unic

Fabriken med världens första helautomatiska kaffemaskin.



När ingenjören Mario Levi skapade världens första helautomatiska kaffemaskin, Idrotermica i Turin 1919 blev det början på en tre generationer lång hängivenhet åt kaffe och kaffemaskiner. Då föddes nämligen Unic, fabriken som tillverkar espressomaskiner för hela världen, alltid med målsättningen att hålla högsta kvalitet och högsta prestanda, samtidigt som kaffets kvalitet prioriteras. Unics produktion omfattar ett komplett sortiment, allt från den lilla cafémaskinen, de mer traditionella espressomaskinerna, till den helautomatiska Tangon. Mer än 80 års erfarenhet har gjort Unic till ett välkänt märke i många länder. De är marknadsledande i Frankrike och har en mycket stor export till USA.



Art Nr: UN Tango Solo

Teknisk information

| | |
|------------------------------|---|
| Produktion per timme | - Espresso 270 st - Cappucino 190 st - Varmt vatten 36L |
| Värmepanna | 6,5 liter |
| Vattenanslutning | 3/8" Ballofix Quickventil |
| Vattenpump | Roterande högtryckspump 9BAR bypasskontrollerad |
| Bryggvatten | Direktvatten uppvärmt i värmväxlare |
| Bryggssystem | Kromad mässing med infusionskammare |
| Mått - B x D x H (cm) | 45 x 60 x 76 |
| EI | 5600W 400V 3fas 8.2A |
| Vikt | 76 kg |
| Transportvikt | kg |
| Utförande | Rostfri och grå ABS plast |
| Stomme | Emaljerad stålplåt |
| Bönbehållare | 1,7 kg |