

Tango S Duo

Helautomatisk espressomaskin med dubbelt bryggsystem & dubbla kvarnar



Fyra Cappuccino, två Caffé latte och fyra Espresso på 2 minuter!

Vad är Tango?

En dans för två? Javisst, men hos oss är Tango en super-helautomatisk espressomaskin med två bryggsystem. En maskin som brygger 1-4 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 flygplatser, restauranger, större caféer och matsalar.

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. Mer än 90 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.



LED belysning

Nyheter 2013

- Ny design
- Ny teknologi
- Nya bönbehållare

Om Tango Duo

- Enkel och lättanvänd
- **Vattenansluten**
 - Möjligt att ansluta till vatten i dunk, för mobil användning
- **Utrustad med:**
 - LED belysning i plexiglas
 - Multifunktions LCD-display med 24 valknappar. Inställning för dag, vecka, natt och lågenergiläge. Möjlighet till avancerad programmering system i olika språk, endast med kort



LCD display och tillgång till programmering med kort



Patenterade TANGO® dubbla infusionskammaren



Manuell behållare för malet kaffe



Sumplåda med elektronisk avkänning



Lätt demontering av kaffeutlopp



Justerbar höjd 80-170mm



Portionerat tevatten

- Patenterade TANGO® dubbla oberoende infusion kammare för oöverträffad prestation och bästa kaffekvalitet
- Cappuccinatore system. För enklare mjölkskumning till latte och cappucino
- Programmeringsbar vatten- och ångdoseing
- Tre oberoende termostater ger optimalt kaffe
- Justerbar höjd på utmataren, mellan 80-170mm
- Helautomatisk rengöringsprocedur med inbyggd kontrollfunktion
- Räkneverk för sålda koppar

- **Ingår:**

- Koppvärmare för 70st espressokoppar
- Stor sumplåda. Sumpen kan omdirigeras till utvändigt behållare med varningssignal
- 1st tevattenuttag och 1st ångrör i teflon
- 16 liters bypass avkalkningsfilter (maskinen behöver ej stängas vid avkalkning)

Tillval

- **SteamAir®** - Temperatur styrd mjölkskumning i kanna
- **Cappucinomodul med integrerat koppvärmeri** - Ger upp till 4 cappucinos, espresso/latte samtidigt.
- Koppvärmeri - Plats för 150st espressokoppar
- System för direkt brygning i termoskanna
- Elautomatisk avkalkare
- Förberedd för datoranslutning
- Justerbar benhöjd, upp till 8cm
- Extra cappuccinatore system
- Sumpkast i bänk under maskin

Tillval



Direktbrygning



SteamAir®



Art Nr: UN Tango Duo

Teknisk information

Produktion per timme	- Espresso 440st - Cappucino 330st - Varmt vatten 56L
Dubbla värmepannor	á 6,5 liter
Vattenanslutning	3/8" Ballofix Quickventil
Vattenpump	Roterande högtryckspump 9BAR bypasskontrollerad
Bryggvatten	Direktvatten uppvärmt i värmväxlare
Dubbelt bryggssystem	Kromad mässing med infusionskammare
Dubbla bönbehållare	á 1,7 kg
Malskivor (Ditting)	80mm i diameter
Mått - B x D x H (cm)	60 x 62 x 75
EI	8000W 400V 3fas 16A
Vikt	105 kg
Transportvikt	130 kg
Utförande	Rostfri och grå ABS plast
Stomme	Emaljerad stålplåt