

# Tango S Solo

Helautomatisk espressomaskin



## Vad är Tango?

En dans för två? Javisst, men hos oss är Tango en super-helautomatisk espressomaskin med ett bryggsystem. 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.

## 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.

## Nyheter 2013

- Ny design
- Ny teknologi
- Ny bönbehållare

## Om Tango Solo

- Enkel och lättanvänd
- **Vattenansluten**
  - Möjligt att ansluta till vatten i dunk, för mobil användning
- **Utrustad med:**
  - LED belysning i plexiglas
  - 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 oöverträffad prestation och bästa kaffekvalitet
  - 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



LED belysning



LCD display och tillgång till programmering med kort



Patenterade TANGO®  
dubbla infusionskammaren



Manuell behållare för  
malet kaffe

- **Ingår:**
  - Koppvärmare för 50st espressokoppar
  - Stor sumplåda. Sumpen kan omdirigeras till utvändig behållare med varningssignal
  - 1st tevänttag och 1st ångrör i teflon
  - 8 liters bypass avkalkningsfilter (maskinen behöver ej stängas vid avkalkning)

## Tillval



Sumplåda med elektronisk  
avkänning



Lätt demontering av  
kaffeutlopp

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



Justerbar höjd 80-170mm



Portionerat tevänt

## Tillval



Direktbrygning



SteamAir®



Art Nr: UN Tango Solo

## Teknisk information

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>Produktion per timme</b>  | - Espresso 270st<br>- Cappucino 190st<br>- Varmt vatten 36L |
| <b>Värmepanna</b>            | 6,5 liter   |
| <b>Vattenanslutning</b>      | 3/8" Ballofix Quickventil                                   |
| <b>Vattenpump</b>            | Roterande högtryckspump 9BAR<br>bypasskontrollerad          |
| <b>Bryggvatten</b>           | Direktvatten uppvärmt i värmväxlare                         |
| <b>Bryggssystem</b>          | Kromad mässing med infusionskammare                         |
| <b>Bönbehållare</b>          | 1,7 kg  |
| <b>Malskivor (Ditting)</b>   | 80mm i diameter   |
| <b>Mått - B x D x H (cm)</b> | 45 x 62 x 75  |
| <b>EI</b>                    | 5600W 400V 3fas 16A   |
| <b>Vikt</b>                  | 76 kg   |
| <b>Utförande</b>             | Rostfri och grå ABS plast                                   |
| <b>Stomme</b>                | Emaljerad stålplåt  |