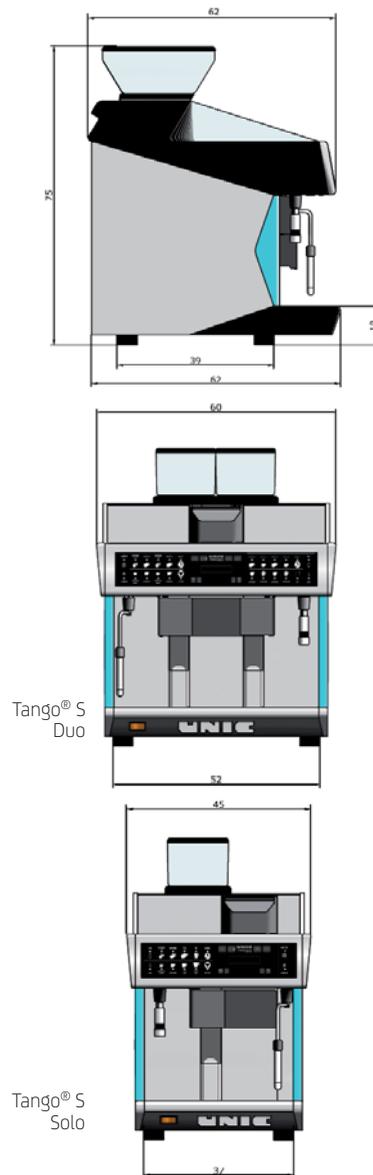


CARACTERISTIQUES STANDARD	TANGO ^S duo	TANGO ^S solo
Largeur (cm)	60	45
Profondeur (cm)	62	62
Hauteur (cm)	75	75
Poids (Kg)	105	76
Nombre de chaudières	2	1
Capacité totale chaudières (L)	13 (2 x 6.5)	6.5
Nombre de trémies	2	1
Capacité moulin-doseurs (Kg)	2 x 1.7	1 x 1.7
Diamètre meules moulins (mm)	Ø 80	Ø 80
Nombre de sélection boissons	24	12
Production boissons en simultané	4 + Eau + Vapeur	2 + Eau + Vapeur
Capacité chauffe-tasses (espresso)	70	50
Puissance totale (kW)	8	5.6
Puissance installée chaudière (kW)	2.5 (chaudière vapeur) 4.3 (chaudière café)	4.5
Voltage (V)	230V Mono / Tri 400V Tri+N	230V Mono / Tri 400V Tri+N
Sortie vapeur Teflon	1	1
Sortie eau chaude télescopique	1	1
Cappuccinatore	1	-
Trappe à café moulu	1	1
OPTIONS		
Second moulin-doseur capacité (Kg)	-	1 x 1.2
Cappuccinatore	1	1
Steamair	1	1
Evacuation directe du marc	1	1
Pieds hauts (cm)	8	8
Connexion informatique	Oui	Oui
PRODUCTION HORAIRE (tasses/heure)		
Espresso (40ml)	440	270
Lungo (100ml)	300	180
Cappuccino (100ml)	380 *	240 **
Café lait - Latte (100ml)	300 *	180 **
Latte macchiato (300ml)	180 *	100 **
Eau chaude	56	36

* Avec 2nd cappuccinatore (option) / ** Avec cappuccinatore (option)



BV Cert. 6020689

Compte tenu des fortes performances des modèles TANGO^S SOLO et TANGO^S DUO, des solutions modulaires et pratiques existent à travers le MODULE CAPPUCCINO pour la conservation et la distribution à la demande de lait frais, et le MODULE CHAUFFE-TASSES pour le stockage des tasses à température.



TANGO^S Duo avec MODULE CHAUFFE-TASSES et MODULE CAPPUCCINO

UNIC

www.unic.fr - info@unic.fr

UNIC

Z.I. 4^e RUE - B.P. 425
06515 CARROS CEDEX 1
FRANCE
Tél. : +33 (0)4 92 08 62 60
Fax : +33 (0)4 93 29 24 23
www.unic.fr

UNIC Paris

94/96, rue Victor Hugo
94200 IVRY-SUR-SEINE
FRANCE
Tél. : +33 (0)1 46 71 02 07
Fax : +33 (0)1 46 71 15 79
www.unic.fr

UNIC USA CORP.

12407 Mukilteo Speedway
Suite 250-B
Lynnwood, WA 98087 - USA
Tél. : +1 425 353 2700
Fax : +1 425 353 3918
www.unic-usa.com

UNIC JAPAN KK

18-5 Nihonbashi Kabuto-cho
Chuo-Ku 103-0026 TOKYO
JAPON
Tél. : +81 356 438 181
Fax : +81 356 438 838
www.unicjapan.co.jp

TANGO[®] 5



DESIGN DYNAMIQUE

La gamme TANGO® S affiche son esthétique dynamique à travers une remarquable alliance des matières : l'intensité de l'inox se combine parfaitement à la transparence du plexiglass sérigraphié qui habille les côtés du chauffe-tasses. L'élégance des lignes est soulignée par deux embouts chromés de part et d'autre de la calandre, et le rétro-éclairage LED assorti d'un choix de plusieurs couleurs apporte de l'éclat à un design expressif. Quel que soit le style intérieur, les modèles Duo et Solo de la gamme TANGO® S trouveront aisément leur place dans tout concept d'univers en CHR, chaînes de restauration ou collectivités.



ORIGINE
FRANCE®
GARANTIE

BVCert. 6020689

TANGO® S duo

440
Espresso/H

380
Cappuccino/H

180
Latte macchiato/H

TANGO® S



TECHNOLOGIE TANGO®

La gamme automatique TANGO® S bénéficie du groupe breveté TANGO® de double chambre d'infusion et de toute l'expertise d'UNIC dans la fabrication de machines à café pour des performances et une qualité d'extraction inégalée. Chaudières de grande capacité (6,5 litres), matériaux nobles (cuivre, laiton, inox), moulins performants, paramétrage des réglages de dosage, tassage, des cycles de pré-infusion et d'infusion assurent des conditions de préparation optimale et un résultat parfait et constant dans la tasse. Les modèles Duo, seule machine du marché capable de délivrer 4 boissons simultanément, et Solo offrent une production horaire unique et la réponse à toutes les attentes que les machines existantes ne satisfont que partiellement.



ORIGINE
FRANCE®
GARANTIE

BVCert. 6020689



TENDANCE SPÉCIALITÉS

L'ensemble des boissons et spécialités à base de café et de lait frais : cappuccino, latte macchiato... sont facilement réalisables sur les modèles Duo et Solo équipés du dispositif cappuccinatore. La programmation des touches boissons permet de doser et de contrôler la séquence de sortie lait, avant, pendant ou après l'extraction café. Grâce à l'ajustement des sorties café en hauteur de 80 à 170 mm, la gamme TANGO® S permet l'utilisation de contenants variés et adaptés à la réalisation de spécialités aux volumes généreux. Le nettoyage automatique à contre-courant des circuits café et lait garantit une hygiène irréprochable et facilite l'entretien au quotidien.

TANGO® S solo

270
Espresso/H

240
Cappuccino/H

100
Latte macchiato/H