

TANGO[®] ace

La solution automatique
The automatic solution



TANGO ACE



LA SOLUTION AUTOMATIQUE

La TANGO® ACE possède tous les atouts de fiabilité, d'ergonomie et de qualité d'extraction café de la gamme TANGO®. Jusqu'à 48 boissons entièrement personnalisables et programmables via l'écran tactile, la TANGO® ACE offre une carte de boissons chaudes sur mesure pour les clients désireux de développer les spécialités café sans compromis sur la qualité.

THE AUTOMATIC SOLUTION

TANGO® ACE fully takes advantage of the reliability, usability and exceptional extraction quality that has established the reputation of the TANGO® range. With up to 48 drinks programmable through the touch screen interface, the TANGO® ACE is the ideal solution to customize a complete hot drinks menu for the many discerning consumers.

PRODUCTION HORAIRE DELIVERY CAPACITY

Espresso 40 ml : 220 tasses-cups/h
Lungo 100 ml : 150 tasses-cups/h
Cappuccino 100 ml : 170 tasses-cups/h*
Café lait - Latte 100 ml : 150 tasses-cups/h*
Latte macchiato 300 ml : 80 tasses-cups/h*
Eau chaude / Hot water : 30 L/h

*Production horaire donnée pour une configuration avec l'option Cappuccinatore

*Delivery capacity given for a configuration with optional Cappuccinatore device



TANGO ACE-MT



LA SOLUTION AUTOMATIQUE MULTI-PRODUITS

La TANGO® ACE MT combine les atouts de qualité d'extraction café de la gamme TANGO®, à la possibilité de travailler des produits solubles comme le cacao lacté en poudre : l'offre de 48 boissons chaudes, pour le petit-déjeuner ou des pauses gourmandes tout au long de la journée, est entièrement personnalisable et programmable via l'écran tactile.

THE AUTOMATIC SOLUTION FOR MULTI-PRODUCTS

TANGO® ACE MT fully takes advantage of the exceptional extraction quality that has established the reputation of the TANGO® range, and the ability to work with powdered products such as cocoa. The 48 hot drinks, for breakfast or gourmet coffee breaks along the day, are fully programmable through the touch screen interface.

PRODUCTION HORAIRE DELIVERY CAPACITY

Espresso 40 ml : 220 tasses-cups/h
 Lungo 100 ml : 150 tasses-cups/h
 Chocolat chaud - hot chocolate 250 ml : 110 tasses-cups/h
 Cappuccino 100 ml : 170 tasses-cups/h*
 Café lait - Latte 100 ml : 150 tasses-cups/h*
 Latte macchiato 300 ml : 80 tasses-cups/h*
 Eau chaude / Hot water : 30 L/h

*Production horaire donnée pour une configuration avec l'option Cappuccinatore

*Delivery capacity given for a configuration with optional Cappuccinatore device



TANGO ACE BEAN TO CUP

PRODUCTION HORAIRE DELIVERY CAPACITY

Size 350 ml - 12oz :
88 tasses-cups/h

Size 470 ml - 16 oz :
65 tasses-cups/h

Size 590 ml - 20 oz :
50 tasses-cups/h



FRAÎCHEMENT MOULU ET INFUSÉ DANS LA TASSE

La TANGO® ACE BEAN TO CUP bénéficie du groupe breveté TANGO® de double chambre d'infusion et de l'expertise d'UNIC dans la technologie d'extraction café. Equipée de deux trémies et de moulins performants avec des meules de diamètre 80mm, la ACE BEAN TO CUP prépare avec rapidité et constance, un café filtre à la tasse, au goût intense et aromatique. L'interface utilisateur est intuitive et parfaitement adaptée pour une utilisation en self-service.

FRESHLY GROUND AND BREWED COFFEE IN THE CUP

The TANGO® ACE BEAN TO CUP benefits from a double infusion chamber and UNIC's coffee extraction expertise. Equipped with the 2 hoppers with high performance 80mm grinder burrs, the ACE BEAN TO CUP consistently and quickly prepares full bodied and rich tasting filter style coffee. The user interface is intuitive and perfectly adapted for self-service environments.



TANGO ACE SELF

TECHNOLOGIES



Avec l'IoT, connectez votre machine TANGO® pour recueillir des données sur son utilisation, contrôler ses réglages, programmer la maintenance préventive... avec l'objectif d'améliorer la rentabilité de votre équipement en exploitant les informations délivrées en temps réel.

With the IOT, connect your TANGO® unit to collect all relevant operational metrics, control parameters, program the preventative maintenance...with the goal of improving the use of the equipment through live data.

Plusieurs systèmes de paiement complètent la configuration self pour une utilisation en autonomie dans des espaces en self-service.

Several payment systems are available for the self-configuration for autonomous use in self-service venues.



TANGO® ACE MT SELF

Les modèles TANGO® ACE, TANGO® ACE MT et TANGO® ACE BEAN TO CUP peuvent être configurés pour une utilisation en self-service, totalement sécurisée avec un verrouillage des trémies, du bac à marc, et un menu des boissons clair et intuitif.

The TANGO® ACE, TANGO® ACE MT and TANGO® ACE Bean To Cup can be configured for self-service, fully secured with locking hoppers and used grounds bin, with a clear and intuitive drinks menu.



JETON /
TOKEN DEVICE

CASHLESS /
BADGE DEVICE

MONNAYEUR /
COIN & CHANGE GIVER

TANGO ACE

LAIT - MILK

TOUTES LES SPÉCIALITÉS
CLASSIQUES À BASE DE LAIT
FRAIS AVEC LES TANGO® ACE
ET TANGO® ACE MT

ALL THE STANDARD FRESH
MILK-BASED DRINKS WITH
THE TANGO® ACE AND
TANGO® ACE MT



CAPPUCCINATORE



FRIDGE UNIT AVEC AFFICHEUR/
WITH DISPLAY



Préparer facilement des boissons à base de lait frais avec les modèles TANGO® ACE et TANGO® ACE MT équipés du dispositif en option Cappuccinatore, qui permet l'obtention d'une mousse de lait généreuse et onctueuse. Plusieurs unités réfrigérées viennent compléter l'équipement pour un maximum de performance comme le FRIDGE Unit simple ou avec afficheur disposant d'un bac amovible de 4 Litres, ou encore l'unité réfrigérée sous machine pour un encombrement réduit.

Easily prepare fresh milk-based drinks with the TANGO® ACE and TANGO® ACE MT with the Cappuccinatore option to obtain a finely textured milk foam. Several fridge unit pair up to complete the system for maximum performance: the simple Fridge Unit, or one with a display with a container of 4 liters, or an under-machine unit to save counter space.



TANGO® ACE +
FRIDGE UNIT



TANGO® ACE MT + FRIDGE UNIT
avec afficheur/with display

TANGO ACE

TECHNOLOGIES & OPTIONS




TANGO® ACE est proposée dans trois coloris, blanc, noir et inox brossé.


TANGO® ACE comes in 3 different colors: shiny white, glossy black and brushed stainless steel




TANGO ACE - MT - BEAN TO CUP

Technologies clés - Key Technologies


 Groupe breveté TANGO®
TANGO® patented group


 Moulin café grain
Coffee bean grinder


 Produit soluble**
Powder product


 Contrôle PID température
Temperature PID Control

 Nettoyage automatique
Automatic cleaning


 Eau temporisée
Programmable water


 Vapeur temporisée**/**
Programmable steam


 Eau mitigée
Mixed water


 Connexion informatique
Computer connection


Otions - Options

 STEMAIR®**/**
STEMAIR®

 Connectivité IoT
IoT Connectivity

 Solutions paiement
Payment solutions

 Cappuccinatore
émulsionneur auto**/**
Cappuccinatore auto frother

 Kit pieds hauts
Raised feet kit

*TANGO® ACE - **TANGO® MT



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES TECHNICAL FEATURES

	TANGO ACE	TANGO ACE MT	TANGO BTC
Largeur Width	45 cm 18"	45 cm 18"	45 cm 18"
Profondeur Depth	63 cm 25"	63 cm 25"	63 cm 25"
Hauteur Height	77 cm 30"/33" (NSF)	77 cm 30"/33" (NSF)	77 cm 30"/33" (NSF)
Poids Weight	100 Kg / 220 Lb	100 Kg / 220 Lb	100 Kg / 220 Lb
Chaudière Capacité / Puissance Boiler Capacity / Power	6.5 L / 4500 W	6.5 L / 4500 W	6.5 L / 4500 W
Puissance Power	5200 W / 25 A (Single) / 8 A (3+N)	5200 W / 25 A (Single) / 8 A (3+N)	5200 W / 25 A (Single) / 8 A (3+N)
Voltage Voltage	230 V (Single) / 400 V (3+N)	230 V (Single) / 400 V (3+N)	230 V (Single) / 400 V (3+N)



TANGO ACE



TANGO ACE MT



TANGO BEAN TO CUP



Specifications and pictures are not contractual - N°07/19/03
Photos : aureliejeannette.com - Graphisme : ibodin.com



www.unic.fr



UNIC
ESPRESSO ENGINEERS