

# TANGO<sup>®</sup> ST

Laissez-vous guider  
Let yourself be guided



# TANGO ST-STP

FOCUS



## Technologie TANGO® pour un maximum de performance et un gage de qualité café

La gamme automatique TANGO® ST-STP bénéficie du groupe breveté TANGO® de double chambre d'infusion et de toute l'expertise d'UNIC dans la conception et la fabrication de machines à café automatiques. Matériaux nobles, chaudières de grande capacité, moulins de précision, paramétrage approfondi des réglages assurent des conditions de préparation optimale et une qualité d'extraction café inégalée.



## TANGO® Technology for maximum performance and guarantee coffee quality

The TANGO® ST-STP range takes full advantage of the patented TANGO® Dual Infusion Chamber and UNIC' expertise in super-automatic espresso machines manufacturing for unrivaled performance and extraction quality. Superior components and materials, large capacity boilers, precision grinders, detailed programming of all calibrations ensure a perfect result in the cup.



# TANGO ST-STP

DUO

QUATRE BOISSONS  
EN PRÉPARATION SIMULTANÉMENT  
AVEC LA TANGO® ST ET STP DUO

FOUR DRINKS CAN BE PREPARED  
SIMULTANEOUSLY WITH  
THE TANGO® ST AND STP DUO



La TANGO® ST DUO est l'unique modèle du marché de l'automatique à offrir un tel niveau de performance et de rapidité tout en garantissant une qualité d'extraction exceptionnelle reconnue par toute la profession. La DUO possède deux écrans tactiles permettant un choix de 96 boissons, et pilotant les deux groupes pouvant fonctionner en même temps. Avec le dispositif Cappuccinatore, les recettes classiques à base de lait frais sont exécutées automatiquement avec un rendu de grande qualité. En configuration TANGO® STP DUO, les recettes peuvent être complétées par des spécialités chaudes ou froides qui exigent une qualité de mousse de lait texturée et veloutée.



TANGO® ST DUO

TANGO® STP DUO

Espresso 40 ml : 440 tasses-cups/h  
Lungo 100 ml : 300 tasses-cups/h  
Cappuccino 100 ml : 240 tasses-cups/h\*  
Café lait / Latte 100 ml : 180 tasses-cups/h\*  
Latte macchiato 300 ml : 100 tasses-cups/h\*  
Eau chaude / Hot water : 56 L/h

\*avec / with TANGO STP DUO

The TANGO® ST DUO is one of a kind in the super automatic market and offers a high level of performance and speed while guaranteeing exceptional quality in the cup, as attested by all coffee professionals. The DUO has two touch screens with a choice of 96 drinks while working two brew stations at the same time. With the Cappuccinatore device, the standard milk recipes are perfectly created automatically. In the TANGO® STP DUO configuration, recipes can be delivered hot or cold with a velvet like textured milk foam.

# TANGO ST-STP

SOLO

JUSQU'À 48 BOISSONS  
PROGRAMMABLES AVEC  
LA TANGO® ST ET STP SOLO

UP TO 48 PROGRAMMABLE DRINKS  
WITH THE TANGO® ST AND STP SOLO



Précision et intuitivité de travail sont les atouts de La TANGO® ST SOLO équipée d'un écran tactile de 7" qui pilote le groupe TANGO® réputé pour la qualité exceptionnelle de l'extraction café qu'il exécute. Les commandes eau et vapeur fonctionnent en même temps que la distribution des boissons, grâce à une régulation très précise et efficace de la chauffe par PID. La TANGO® STP SOLO associée au TANGO® STP Fridge est l'équipement idéal pour distribuer, chauffer, émulsionner du lait frais afin de créer de délicieuses spécialités froides ou chaudes à base de lait et de mousse de lait.



TANGO® ST SOLO

TANGO® STP SOLO

Espresso 40 ml : 270 tasses-cups/h  
Lungo 100 ml : 180 tasses-cups/h  
Cappuccino 100 ml : 240 tasses-cups/h\*  
Café lait / Latte 100 ml : 180 tasses-cups/h\*  
Latte macchiato 300 ml : 100 tasses-cups/h\*  
Eau chaude / Hot water : 36 L/h

\*avec/with TANGO® STP SOLO

Precision and workability are the hallmarks of the TANGO® ST SOLO, with a 7" touch screen to pilot the TANGO® group known for its exceptional extraction capability. The steam and hot water can work simultaneously with the coffee drinks because of a precise and efficient PID heating system. The TANGO® STP Fridge is the ideal accessory to supply, heat and foam fresh milk to create delicious hot and cold milk based espresso drinks.

# TANGO ST-STP

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.

## INTERAGIR - INTERACT



La gamme TANGO® ST adopte une interface utilisateur basée sur un écran tactile couleurs de 7" pour paramétrer et piloter chaque groupe de la machine, soit un écran pour la TANGO® ST SOLO et 2 écrans pour la TANGO® ST DUO.

The TANGO® ST range provides a 7" color graphic user interface that is completely interactive to calibrate and control each group of the equipment, using one screen on the SOLO ST model and 2 screens for the DUO ST model.

## CRÉER - CREATE



Créez, composez, affichez son menu de boissons à l'infini... jusqu'à 48 boissons réparties sur 6 pages, avec une grande facilité !

Create, compose, and save any drink menu you can imagine... for up to 48 varieties across 6 individual pages with the greatest of ease!

Laissez-vous guider par  
la TANGO® ST-STP

Let the TANGO® ST-STP  
be your barista guide

## PARAMÉTRER - PROGRAM



Paramétrer le dosage, le tassage, les températures, la pré-infusion pour atteindre un résultat optimum dans la tasse.

Program the volumes, the tamping, the temperatures, the pre-infusion, all to attain the optimal results in the cup.

## UTILISER - USE



Compter, mettre en veille, nettoyer en suivant la procédure affichée à l'écran étape après étape.

Count, turn to sleep mode, clean by following the prompts on the screen.



# TANGO ST-STP

LAIT - MILK

UNE MOUSSE DE LAIT FROIDE  
OU CHAUDE, ONCTUEUSE ET  
VELOUTÉE AVEC LA TANGO® STP

A VELVET LIKE TEXTURE  
OF THE FOAMED HOT OR  
COLD MILK WITH THE TANGO® STP



CAPPUCCINATORE

FRIDGE ST-STP



## Tendance "Spécialités" A trend toward specialty

L'unité réfrigérée FRIDGE ST connectée au dispositif Cappuccinatore\* facilite la réalisation de nombreuses spécialités à base de café et de lait. Pour élaborer un menu de boissons plus complet, avec du lait ou de la mousse de lait chaude ou froide, le FRIDGE STP associé aux modèles TANGO® STP DUO et SOLO, offre une solution idéale de conservation et d'alimentation en lait avec son bac amovible de 9 Litres.

\*En option sur TANGO® ST SOLO

The FRIDGE ST combined to the Cappuccinatore\* device eases the preparation of milk-based specialty coffee drinks. To program a completely customized drinks menu with heated or cold milk or foamed milk, the FRIDGE STP paired with the TANGO® STP DUO and SOLO, offers an ideal solution to keep and supply milk thanks to its 9 Liters removable container.

\*Optional with TANGO® ST SOLO



TANGO® STP SOLO  
+ FRIDGE STP



TANGO® STP DUO  
+ FRIDGE STP

# TANGO ST-STP

## TECHNOLOGIES & OPTIONS



## ACCESSOIRES - ACCESSORIES



STEAMAIR®



Kit Bec Hôtel - Hotel Breakfast Kit



Produits nettoyage - Cleaning products



Fridge Unit 4L



Fridge Unit 4L avec afficheur / with display

## TANGO ST-STP

### Technologies clés - Key Technologies

-  Groupe breveté TANGO®  
TANGO® patented group
-  Moulin café grain  
Coffee bean grinder
-  Contrôle PID température  
Temperature PID Control
-  Nettoyage automatique  
Automatic cleaning
-  Eau mitigée  
Mixed water
-  Eau temporisée  
Programmable water
-  Vapeur temporisée  
Programmable steam
-  Dispositif pompe\*  
pour mousse  
Foam pump device
-  Lait / Mousse froid\*  
Cold milk / foam

### Options - Options

-  STEAMAIR®  
STEAMAIR®
-  Connectivité IoT  
IoT Connectivity
-  Kit pieds hauts  
Raised feet kit
-  Evacuation directe marc café  
Direct chute discharge
-  Connexion informatique  
Computer connection

\* TANGO® STP





## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES TECHNICAL FEATURES

	TANGO ST SOLO	TANGO ST DUO	FRIDGE ST-STP
<b>Largeur</b> Width	45 cm 18"	60 cm 24"	27 cm 11"
<b>Profondeur</b> Depth	63 cm 25"	63 cm 25"	50 cm 20"
<b>Hauteur</b> Height	75 cm 30"/33" (NSF)	75 cm 30"/33" (NSF)	52 cm 21"/24" (NSF)
<b>Poids</b> Weight	100 Kg / 220 Lb	130 Kg / 2867 Lb	30 Kg / 66 Lb
<b>Chaudière Capacité / Puissance</b> Boiler Capacity / Power	6.5 L / 4500 W	2 x 6.5 L / 4500W - 4370W	
<b>Puissance</b> Power	5200 W / 25 A (Single) / 8 A (3+N)	5200 W / 25 A (Single) / 8 A (3+N)	100 W (Single)
<b>Voltage</b> Voltage	230 V (Single) / 400 V (3+N)	230 V (Single) / 400 V (3+N)	230 V (Single)



TANGO® ST-STP SOLO



TANGO® ST-STP DUO



FRIDGE ST-STP



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





[www.unic.fr](http://www.unic.fr)



**UNIC**  
ESPRESSO ENGINEERS