



CC100 PM Bi-énergie

—
EXCEPTIONNELLE,
EFFICACE ET
FIABLE



Notre usine, historiquement située au cœur de Monaco, fabrique des machines à café espresso depuis 1956. Nous associons qualité et fiabilité à notre passion pour les mettre au service de l'innovation et de l'excellence du café afin de produire les meilleures machines compatibles à tout type d'utilisation et d'environnement.

www.conti-espresso.com



CC100 PM Bi-énergie



Au cœur de notre gamme bi-énergie, notre machine à piston manuelle permet à l'utilisateur de préparer un café parfait sans dépendre uniquement de l'électricité.

Tout en conservant un grand nombre des avantages offerts par la gamme CC100, ces machines bi-énergie offrent une plus grande flexibilité aux utilisateurs mobiles et aux marchés utilisant le gaz.

Avec un fonctionnement au propane, au butane ou gaz naturel, avec ou sans remplissage automatique, nombreuses sont les options à votre disposition pour trouver la machine bi-énergie qui vous conviendra parfaitement.



Mécanisme de levier, une technologie Conti

Faites l'expérience d'une extraction exceptionnelle grâce à notre groupe à piston manuel unique en son genre. Disponible dans les configurations de ressorts de 5 ou 9 bars, ce système offre la solution parfaite pour un café de qualité ainsi qu'une fiabilité et une durée de vie prolongée.



Process de fabrication maîtrisé

Fabriquée avec les meilleurs matériaux, notre construction entièrement métallique garantit fiabilité et longévité, grâce à des années de développement et à des résultats éprouvés. Améliorer les opérations de maintenance est l'une de nos priorités. C'est pourquoi nous avons réduit le nombre de pièces détachées et doté nos chaudières en cuivre de flasques amovibles facilitant leurs entretiens.



Meilleur rendement

Optimisation de la taille des chaudières afin d'augmenter la capacité des machines et d'offrir plus de flexibilité. Options de remplissage automatique ou manuel, permettant à l'opérateur d'adapter parfaitement l'utilisation de sa machine selon l'environnement dans lequel elle se trouve.

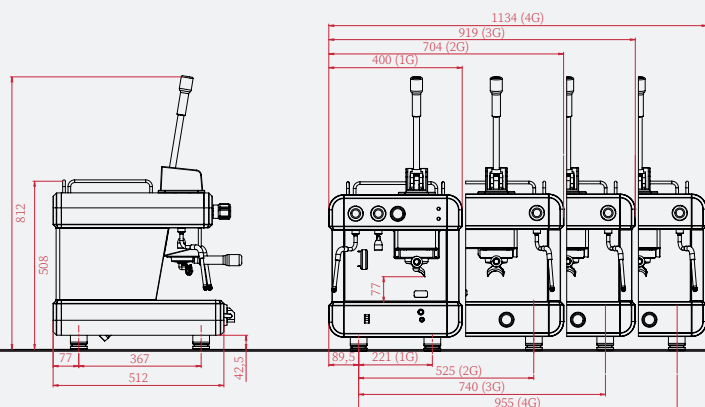
Caractéristiques supplémentaires:

Deux sorties vapeur et une sortie eau chaude

Niveau d'eau chaudière

CC100 PM
Piston Manuel
CC100 PM AUTO
Piston Manuel Remplissage
automatique
CC100 PM AUTO E
Piston Manuel Tout Électrique

1 Groupe			
2 Groupes			
3 Groupes			
4 Groupes			
Ressorts à 5 bars			
Ressorts à 9 bars			
Chauffage électrique			
Chauffage au gaz			
Remplissage manuel			
Remplissage automatique			



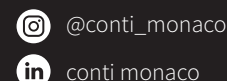
	1 Groupe	2 Groupes	3 Groupes	4 Groupes
Hauteur/Inc. Levier (mm)	508/812	508/812	508/812	508/812
Largeur (mm)	400	704	919	1134
Profondeur (mm)	512	512	512	512
Poids (kg)	37	61	82	101
Taille de la chaudière vapeur (Litres)	5	13	18	24
Taille de la chaudière café (Litres)	s/o	s/o	s/o	s/o
Puissance du groupe (W)	s/o	s/o	s/o	s/o
Puissance de la chaudière vapeur (W)	2500	3500	4700	4700
Puissance de la chaudière café (W)	s/o	s/o	s/o	s/o
Puissance totale (W)	2500	3500	4700	4700
Tension (V)	230	230	230	230

Choix de couleurs:



Conti Monaco
Email: conti@conti-espresso.com
Tel: +377 93 10 43 43
www.conti-espresso.com

1 Avenue Albert II
B.P.119
MC 98007
Monaco Cedex





CC100 SA|SAM Bi-énergie

EXCEPTIONNELLE,
EFFICACE ET
FIABLE



Notre usine, historiquement située au cœur de Monaco, fabrique des machines à café espresso depuis 1956. Nous associons qualité et fiabilité à notre passion pour les mettre au service de l'innovation et de l'excellence du café afin de produire les meilleures machines compatibles à tout type d'utilisation et d'environnement.

www.conti-espresso.com



CC100 SA|SAM Bi-énergie



Au cœur de notre gamme bi-énergie, notre machine semi-automatique permet à l'utilisateur de préparer un café parfait sans dépendre uniquement de l'électricité.

Tout en conservant un grand nombre des avantages offerts par la gamme CC100, ces machines bi-énergie offrent une plus grande flexibilité aux utilisateurs mobiles et aux marchés utilisant le gaz.

Avec un fonctionnement au propane, au butane ou au gaz naturel, avec remplissage manuel et automatique, nombreuses sont les options à votre disposition pour trouver la machine bi-énergies qui vous conviendra parfaitement.



Chauffage au gaz, une technologie Conti

Faites l'expérience d'une extraction de qualité et d'une température constante grâce à notre propre système de chauffage bi-énergie. Régulée par thermostat, notre technologie est simple à utiliser et à entretenir, offrant une durée de vie exceptionnelle et une utilisation des plus simples.



Process de fabrication maîtrisé

Fabriquée avec les meilleurs matériaux, notre construction entièrement métallique garantit fiabilité et longévité, grâce à des années de développement et à des résultats éprouvés. Améliorer les opérations de maintenance est l'une de nos priorités. C'est pourquoi nous avons réduit le nombre de pièces détachées et doté nos chaudières en cuivre de flasques amovibles facilitant leurs entretiens.



Meilleur rendement

Optimisation de la taille des chaudières afin d'augmenter la capacité des machines et d'offrir plus de flexibilité. Fonction de remplissage automatique et manuelle, permettant à l'opérateur d'adapter parfaitement l'utilisation de sa machine selon l'environnement dans lequel elle se trouve.

Caractéristiques supplémentaires:

Dosage semi-automatique au moyen d'un interrupteur (ON/OFF)

Deux Manomètres (pression chaudière et pression pompe)

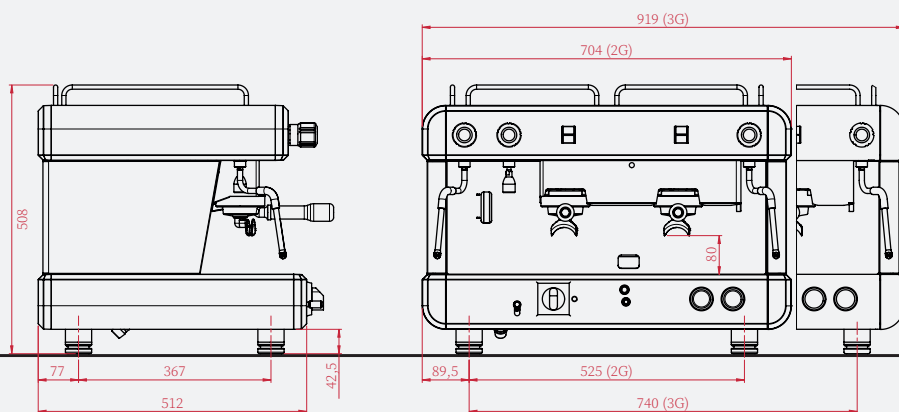
Deux sorties vapeur et une sortie eau chaude

Niveau d'eau chaudière

CC100 SA
Semi-automatique
Tout électrique

CC100 SAM
Semi-automatique
bi-énergie

	CC100 SA Semi-automatique Tout électrique	CC100 SAM Semi-automatique bi-énergie
1 Groupe		
2 Groupes	●	●
3 Groupes	●	●
4 Groupes		
Chauffage électrique	●	●
Chauffage au gaz		●
Remplissage manuel	●	●
Remplissage automatique	●	●
Pompe rotative	●	●



2 Groupes

3 Groupes

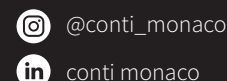
	2 Groupes	3 Groupes
Hauteur (mm)	508	508
Largeur (mm)	704	919
Profondeur (mm)	512	512
Poids (kg)	60	76
Taille de la chaudière vapeur (Litres)	13	18
Taille de la chaudière café (Litres)	s/o	s/o
Puissance du groupe (W)	s/o	s/o
Puissance de la chaudière vapeur (W)	3500	4700
Puissance de la chaudière café (W)	s/o	s/o
Puissance totale (W)	3700	4900
Tension (V)	230	230

Choix de couleurs:



Conti Monaco
Email: conti@conti-espresso.com
Tel: +377 93 10 43 43
www.conti-espresso.com

1 Avenue Albert II
B.P.119
MC 98007
Monaco Cedex





CC100

INTEMPORELLE,
SURPRENANTE ET
POLYVALENTE



Notre usine, historiquement située au cœur de Monaco, fabrique des machines à café espresso depuis 1956. Nous associons qualité et fiabilité à notre passion pour les mettre au service de l'innovation et de l'excellence du café afin de produire les meilleures machines compatibles à tout type d'utilisation et d'environnement.

www.conti-espresso.com



CC100



La gamme CC100 est notre machine polyvalente de référence. Avec un design classique et légèrement rétro, cette machine s'adapte à tous les environnements.

Simplicité, élégance et pureté sont les mots qui décrivent le mieux notre si populaire CC100. Cette gamme universelle comprend des machines 1 groupe, 2 groupes compact, 2 et 3 groupes, pour s'adapter aux besoins de chacun.

Avec son design surprenant grâce à sa carrosserie en acier inoxydable brossé et ses notes de couleurs vives, cette machine trouve sa place dans tout type d'environnement. Elle est également équipée des dernières technologies, tout en conservant une efficacité économique des plus compétitives et surpassant constamment les attentes en matière d'extraction café et de qualité de fabrication.



Température réglable par P.I.D.

Contrôlez la température d'extraction de l'espresso permet d'adapter la machine selon le type de grain, pour un résultat toujours plus constant et régulier, tasse après tasse.



Tall Cup

Quelle que soit la configuration que vous choisissez, la CC100 est disponible en format Tall Cup sans coût supplémentaire pour un service à emporter plus simple et efficace.



Pré-Infusion

Pré-infuser le café, favorise une extraction plus régulière de l'espresso et libère un maximum d'arômes.

Caractéristiques Supplémentaires:

Display en option

Le display permet à l'utilisateur d'avoir accès aux diagnostics et divers informations en temps réels, comme, entre autre, les rappels de maintenance et la température de consigne de la chaudière.

Mode Eco

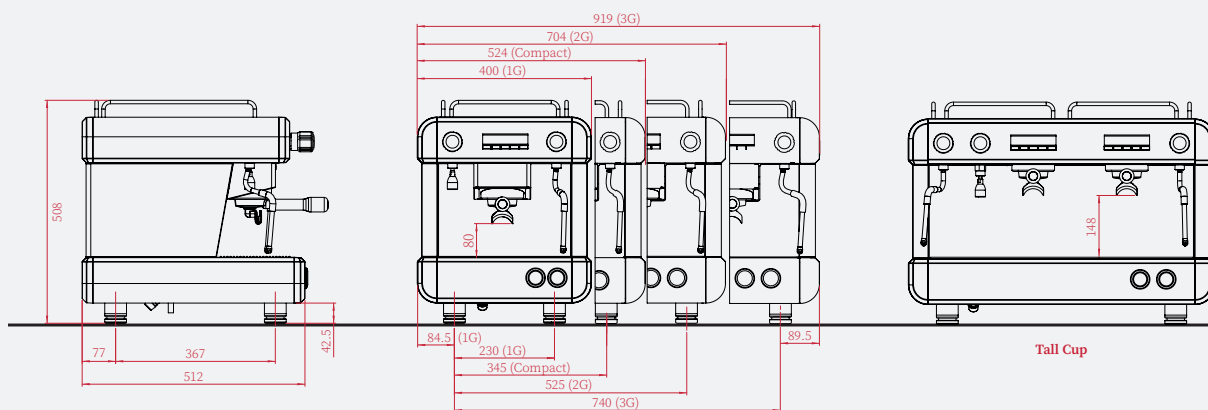
En utilisant notre mode Eco, réduisez votre consommation d'énergie jusqu'à 40% pendant la nuit ou lorsque la machine n'est pas utilisée.

Nettoyage automatique

N'utilisez plus jamais une machine qui n'est pas impeccable. Simple d'utilisation avec la garantie que votre machine soit « toujours étincelante ».

Modèle compact

Conçue pour trouver sa place dans les espaces les plus restreints tout en conservant les performances d'une grande.

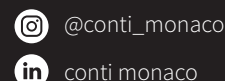


Choix de couleurs:



Conti Monaco
Email: conti@conti-espresso.com
Tel: +377 93 10 43 43
www.conti-espresso.com

1 Avenue Albert II
B.P.119
MC 98007
Monaco Cedex





CC202

HORS DU COMMUN,
DISTINGUEE ET
RAFFINEE



Notre usine, historiquement située au cœur de Monaco, fabrique des machines à café espresso depuis 1956. Nous associons qualité et fiabilité à notre passion pour les mettre au service de l'innovation et de l'excellence du café afin de produire les meilleures machines compatibles à tout type d'utilisation et d'environnement.

www.conti-espresso.com



CC202



La CC202 est la dernière née de notre gamme de référence. Revisitée, pour offrir aux baristas les plus exigeants des fonctions et des avantages qui surpassent les performances attendues. C'est notre machine la plus universelle, parfaitement adaptée aux coffee shop, au bar ou encore aux entreprises.

La CC202 est l'évolution de notre modèle classique la CC100. Elle a été retravaillée, modifiée et améliorée pour offrir des performances exceptionnelles empruntées des modèles professionnels, tout en maintenant une efficacité économique et un design surprenant.

Pour obtenir une qualité d'espresso constante tout en améliorant le processus d'extraction, nous avons ajouté l'affichage du temps d'extraction par groupe café et éclairé la zone de préparation des boissons avec des LED.

Un display, à hauteur de regard permet à l'utilisateur d'avoir accès aux diagnostics et divers informations en temps réel comme, entre autre, les rappels de maintenances et la température de consigne de la chaudière.



Affichage du temps d'extraction

Maîtriser et sublimer l'extraction de l'espresso tout en garantissant, constance et arôme.



Eclairage Baristas

Illuminez votre espace de travail, travaillez soigneusement, travaillez efficacement.



Contrôle de la température

Grâce à la technologie PID, en plus de pouvoir modifier rapidement la température d'extraction de notre machine, nous assurons également qu'elle reste parfaitement stable avec des résultats homogènes.

Caractéristiques supplémentaires:

Mode Eco

En utilisant notre mode Eco, réduisez votre consommation d'énergie jusqu'à 40% pendant la nuit ou lorsque la machine n'est pas utilisée.

Nettoyage automatique

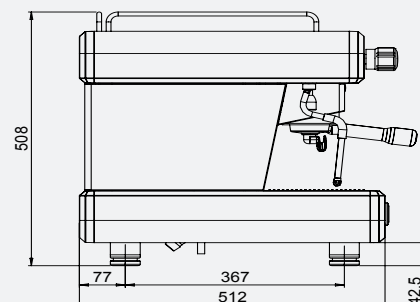
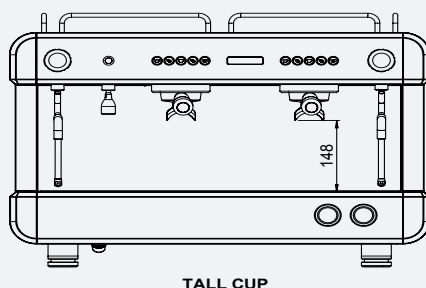
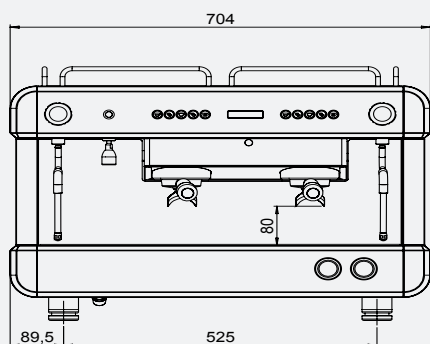
N'utilisez plus jamais une machine qui n'est pas impeccable. Simple d'utilisation avec la garantie que votre machine soit « toujours étincelante ».

Eau chaude électrique avec réglage de la dose

Obtenez systématiquement la quantité d'eau chaude parfaite pour préparer vos cafés allongés.

Clavier

Nos nouveaux boutons qui ajoutent une touche de luxe à l'ensemble.



2 Groupes

Hauteur (mm)	508
Largeur (mm)	704
Profondeur (mm)	512
Poids (kg)	58
Taille de la chaudière vapeur (Litres)	11
Taille de la chaudière café (Litres)	s/o
Puissance du groupe (W)	s/o
Puissance de la chaudière vapeur (W)	2850/3300
Puissance de la chaudière café (W)	s/o
Puissance totale (W)	3050/3500
Tension (V)	230

Choix de couleurs:



Noir

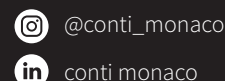


Blanc



Conti Monaco
Email: conti@conti-espresso.com
Tel: +377 93 10 43 43
www.conti-espresso.com

1 Avenue Albert II
B.P.119
MC 98007
Monaco Cedex





X-ONE

ELANCEE,
EFFICACE ET
AUTHENTIQUE



Notre usine, historiquement située au cœur de Monaco, fabrique des machines à café espresso depuis 1956.

Nous associons qualité et fiabilité à notre passion pour les mettre au service de l'innovation et de l'excellence du café afin de produire les meilleures machines compatibles à tout type d'utilisation et d'environnement.

www.conti-espresso.com



X-ONE



Cette machine de référence de la gamme professionnelle au design simple et épuré, utilise des matériaux modernes, des commandes intuitives et une technologie efficace. **Résultat: la X-ONE va bien au-delà de vos attentes.**

C'est notre cœur de gamme CONTI, la X-ONE a trouvé un public plus large et diversifié. Avec ses fonctions de première qualité, ce modèle est vraiment « le couteau suisse » de la machine à café!

Disponible dans différents coloris, 2 ou 3 groupes, espresso ou tall cup, la X-ONE plait à tout le monde et offre une qualité d'extraction d'un autre niveau. Nous avons repris la technologie éprouvée de la gamme CC100 et l'avons « boostée », augmentant ainsi ses capacités et offrant un meilleur contrôle à l'utilisateur.



Freineur Réglable

La X-ONE dotée d'une incroyable stabilité thermique obtenue grâce au PID et à notre système unique de freineur réglable, qui permet de modifier la température du groupe, garantissant ainsi une extraction café de qualité constante.



Diagnostics

L'électronique propose des diagnostics qui s'affichent sur l'écran, fournissant à l'utilisateur des conseils d'entretien, tels que des rappels: pour le nettoyage des groupes, pour l'entretien machine et pour le remplacement de l'adoucisseur.



Leviers vapeur

Les sorties vapeur, activées par un levier à double position, rendent l'émulsion du lait simple et rapide, ce qui fait gagner un temps précieux au barista. Ces leviers sont également dotés d'une fonction de « purge » qui permet d'éliminer l'accumulation de lait dans la sortie à vapeur.

Caractéristiques supplémentaires:

Affichage du temps d'extraction

Vérifier les paramètres d'extraction, tasse après tasse, afin de garantir le contrôle et la régularité des performances de la machine pendant le service.

On/Off Automatique

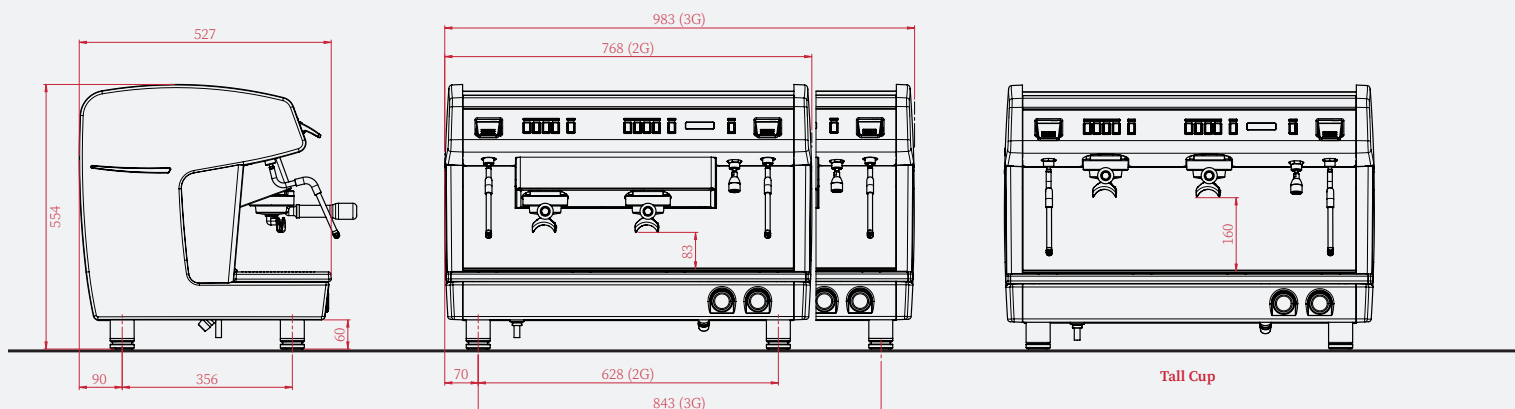
Programmez votre machine pour qu'elle passe automatiquement en mode Eco pendant les périodes plus calmes, la nuit ou même lorsque vous êtes fermé en journée puis qu'elle se remette en marche avant le début du service. Vous économiserez ainsi en main d'œuvre et en électricité et vous prolongerez la durée de vie des composants de la machine.

Régler la température de l'eau chaude

Vous permettra d'ajuster chaque boisson à la perfection en utilisant l'eau de la chaudière pour les rallonger.

Précision de la pré-infusion

Changer de café ou changez la dose tout en ayant le résultat voulu dans la tasse, en ajustant la pré-infusion en volume et en temps de pause. Les meilleures extractions voient le jour dans la simplicité.



2 Groupes

3 Groupes

Hauteur (mm)	554	554
Largeur (mm)	768	983
Profondeur (mm)	527	527
Poids (kg)	58	74
Taille de la chaudière vapeur (Litres)	13	20
Taille de la chaudière café (Litres)	s/o	s/o
Puissance du groupe (W)	s/o	s/o
Puissance de la chaudière vapeur (W)	3500 (option 4200)	6000 (option 4700)
Puissance de la chaudière café (W)	s/o	s/o
Puissance totale (W)	3800 (option 4500)	6300 (option 5000)
Tension (V)	230 (option 400)	400 (option 230)

Choix de couleurs:



Noir



Blanc



Rouge



Conti Monaco
Email: conti@conti-espresso.com
Tel: +377 93 10 43 43
www.conti-espresso.com

1 Avenue Albert II
B.P.119
MC 98007
Monaco Cedex



@conti_monaco



conti monaco



X-ONE Evo

ELANCEE,
EFFICACE ET
AUTHENTIQUE



Notre usine, historiquement située au cœur de Monaco, fabrique des machines à café espresso depuis 1956. Nous associons qualité et fiabilité à notre passion pour les mettre au service de l'innovation et de l'excellence du café afin de produire les meilleures machines compatibles à tout type d'utilisation et d'environnement.

www.conti-espresso.com



X-ONE Evo



Cette machine de référence, de la gamme professionnelle, au design simple et épuré, utilise des matériaux modernes, des commandes intuitives et une technologie efficace. **Résultat: la X-ONE Evo va bien au-delà de vos attentes.**

C'est notre cœur de gamme CONTI, la X-ONE Evo a trouvé un public plus large et diversifié. Avec ses fonctions de première qualité, ce modèle est vraiment « le couteau suisse » de la machine à café!

Disponible dans différents coloris, 2 ou 3 groupes, espresso ou tall cup, la X-ONE Evo plaît à tout le monde et offre une qualité d'extraction d'un autre niveau! Nous avons repris la technologie éprouvée de la gamme CC100 et l'avons « boostée », augmentant ainsi ses capacités et offrant un meilleur contrôle à l'utilisateur.



Freineur Réglable

La X-ONE Evo est dotée d'une incroyable stabilité thermique obtenue grâce au PID et à notre système unique de freineur réglable, qui permet de modifier la température du groupe, garantissant ainsi une extraction café de qualité constante.



Diagnostics

L'électronique propose des diagnostics qui s'affichent sur l'écran, fournissant à l'utilisateur des conseils d'entretien, tels que des rappels: pour le nettoyage des groupes, pour l'entretien machine et pour le remplacement de l'adoucisseur.



Leviers vapeur

Les sorties vapeur, activées par un levier à double position, rendent l'émulsion du lait simple et rapide, ce qui fait gagner un temps précieux au barista. Ces leviers sont également dotés d'une fonction de « purge » qui permet d'éliminer l'accumulation de lait dans la sortie à vapeur.

Caractéristiques supplémentaires:

Affichage du temps d'extraction

Vérifier les paramètres d'extraction, tasse après tasse, afin de garantir le contrôle et la régularité des performances de la machine pendant le service.

On/Off Automatique

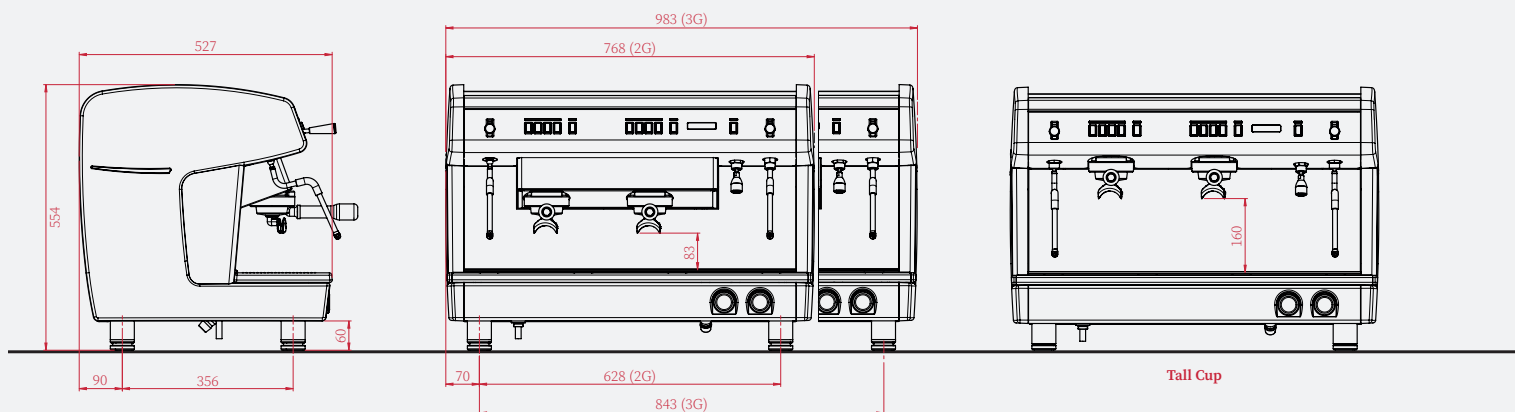
Programmez votre machine pour qu'elle passe automatiquement en mode Eco pendant les périodes plus calmes, la nuit ou même lorsque vous êtes fermés en journée puis qu'elle se remette en marche avant le début du service. Vous économiserez ainsi en main d'œuvre et en électricité et vous prolongerez la durée de vie des composants de la machine.

Régler la température de l'eau chaude

Vous permettra d'ajuster chaque boisson à la perfection en utilisant l'eau de la chaudière pour les rallonger.

Précision de la pré-infusion

Changer de café ou changez la dose tout en ayant le résultat voulu dans la tasse, en ajustant la pré-infusion en volume et en temps de pause. Les meilleures extractions voient le jour dans la simplicité.



2 Groupes

3 Groupes

Hauteur (mm)	554	554
Largeur (mm)	768	983
Profondeur (mm)	527	527
Poids (kg)	58	74
Taille de la chaudière vapeur (Litres)	13	20
Taille de la chaudière café (Litres)	s/o	s/o
Puissance du groupe (W)	s/o	s/o
Puissance de la chaudière vapeur (W)	3500 (option 4200)	6000 (option 4700)
Puissance de la chaudière café (W)	s/o	s/o
Puissance totale (W)	3800 (option 4500)	6300 (option 5000)
Tension (V)	230 (option 400)	400 (option 230)

Choix de couleurs:



Noir



Blanc



Rouge



Conti Monaco
Email: conti@conti-espresso.com
Tel: +377 93 10 43 43
www.conti-espresso.com

1 Avenue Albert II
B.P.119
MC 98007
Monaco Cedex



@conti_monaco



conti monaco



X-ONE TCI

EXIGENCE,
ERGONOMIE ET
PRECISION



Notre usine, historiquement située au cœur de Monaco, fabrique des machines à café espresso depuis 1956. Nous associons la qualité et la fiabilité à notre passion pour l'innovation et l'excellence du café afin de produire les meilleures machines pour tout type d'utilisation ou d'environnement.

www.conti-espresso.com



X-ONE TCI



Le modèle X-ONE TCI, s'appuie sur notre technologie exclusive offrant certaines caractéristiques uniques et recherchées des machines multi-chaudières haut de gamme.

Développée autour du concept et du succès de la gamme X-ONE, nous avons ajoutés plusieurs améliorations intuitives qui font de la X-ONE TCI l'une des machines mono chaudière les plus performantes du marché. Entièrement peinte, le style iconique de cette machine mettra en valeur n'importe quel comptoir.

Cette machine peut répondre aux situations les plus exigeantes, permettant au barista de régler manuellement et intuitivement de nombreux paramètres, livrant les meilleures saveurs et les notes les plus subtiles de votre café, quelle que soit l'origine ou le profil de torréfaction de vos grains.



Control et précision de la température (TCI)

La caractéristique principale de la X-ONE TCI est de pouvoir ajuster la température de chaque groupe individuellement, ce qui permet d'optimiser le résultat dans la tasse et de proposer à vos invités des cafés infusés à une température différente. Vous maîtrisez ainsi totalement l'extraction. Notre système d'ajout d'eau froide permet de maximiser la production de vapeur, tout en garantissant une température stable et maîtrisée au niveau des groupes. Ainsi le circuit vapeur et le circuit café fonctionnent en parfaite synergie toute la journée.



Freineur réglable

La X-ONE TCI est dotée d'une incroyable stabilité thermique obtenue grâce au PID et à notre système unique de freineur réglable, qui permet de modifier la température du groupe, garantissant ainsi une extraction café de qualité constante.



Ergonomie et design

L'esthétique de la machine a été sublimée avec des éléments de carrosserie peints, des LED supplémentaires et des finitions chromées sur les joues et les leviers vapeur.

Caractéristiques supplémentaires:

Affichage du temps d'extraction

Vérifier les paramètres d'extraction, tasse après tasse, afin de garantir le contrôle et la régularité des performances de la machine pendant le service.

On/Off Automatique

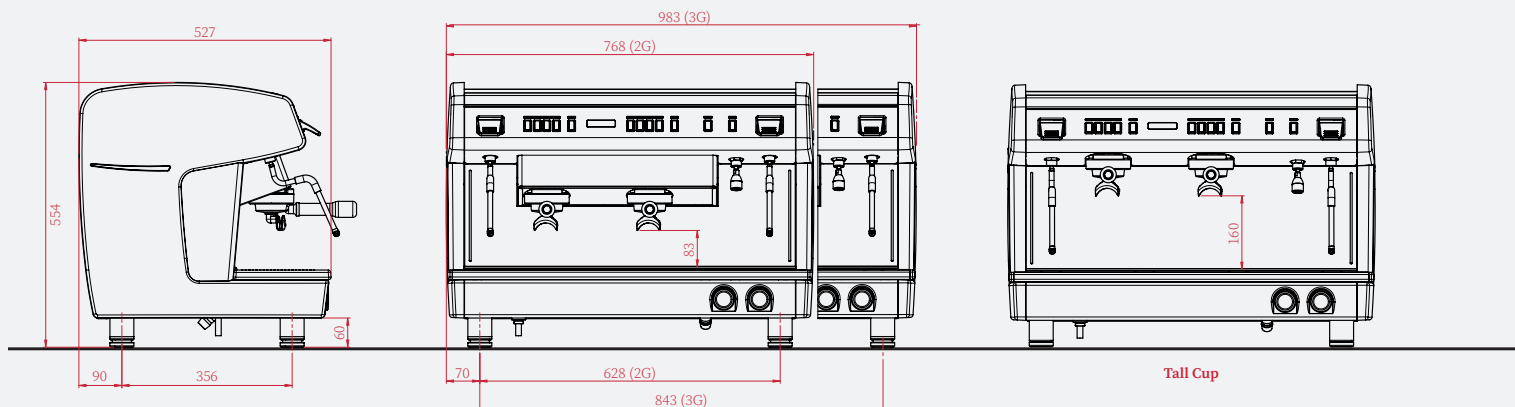
Programmez votre machine pour qu'elle passe automatiquement en mode Eco pendant les périodes plus calmes, la nuit ou même lorsque vous êtes fermé en journée puis pour qu'elle se remette en marche avant le début du service. Vous économiserez ainsi en main d'œuvre et en électricité et vous prolongerez la durée de vie des composants de la machine.

Réglez la température de l'eau chaude

vous permettra d'ajuster chaque boisson à la perfection en utilisant l'eau de la chaudière pour les rallonger.

Précision de la pré-infusion

Changez de café ou changez la dose tout en ayant le résultat voulu dans la tasse en ajustant à la fois, le volume et le temps de pré-infusion. Les meilleures extractions voient le jour dans la simplicité.



2 Groupes

3 Groupes

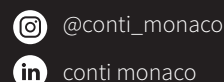
Hauteur (mm)	554	554
Largeur (mm)	768	983
Profondeur (mm)	527	527
Poids (kg)	60	76
Taille de la chaudière vapeur (Litres)	13	20
Taille de la chaudière café (Litres)	s/o	s/o
Puissance du groupe (W)	s/o	s/o
Puissance de la chaudière vapeur (W)	4200 (option 3500)	6000 (option 4700)
Puissance de la chaudière café (W)	s/o	s/o
Puissance totale (W)	4500 (option 3800)	6300 (option 5000)
Tension (V)	400 (option 230)	400 (option 230)

Choix de couleur:



Conti Monaco
Email: conti@conti-espresso.com
Tel: +377 93 10 43 43
www.conti-espresso.com

1 Avenue Albert II
B.P.119
MC 98007
Monaco Cedex





X-ONE TCI Evo

EVIDENCE,
ERGONOMIE ET
PRECISION



Notre usine, historiquement située au cœur de Monaco, fabrique des machines à café espresso depuis 1956. Nous associons qualité et fiabilité à notre passion pour les mettre au service de l'innovation et de l'excellence du café afin de produire les meilleures machines compatibles à tout type d'utilisation et d'environnement.

www.conti-espresso.com



X-ONE TCI Evo



Le modèle X-one TCI Evo, redoutable de précision, s'appuie sur notre technologie exclusive offrant certaines caractéristiques uniques et recherchées des machines multi-chaudières haut de gamme.

Développée autour du concept et du succès de la gamme X-ONE, nous avons ajouté plusieurs améliorations intuitives qui font de la X-ONE TCI Evo l'une des machines mono chaudière les plus performantes du marché. Entièrement peinte, le style iconique de cette machine mettra en valeur n'importe quel comptoir.

Cette machine peut répondre aux situations les plus exigeantes, permettant au barista de régler manuellement et intuitivement de nombreux paramètres, livrant les meilleures saveurs et les notes les plus subtiles de votre café, quelle que soit l'origine ou le profil de torréfaction de vos grains.



Contrôle et précision de la température (TCI)

La caractéristique principale de la X-ONE TCI Evo est de pouvoir ajuster la température de chaque groupe individuellement, ce qui permet d'optimiser le résultat dans la tasse et de proposer à vos invités des cafés infusés à une température différente. Vous maîtrisez ainsi totalement l'extraction. Notre système d'ajout d'eau froide permet de maximiser la production de vapeur, tout en garantissant une température stable et maîtrisée au niveau des groupes. Ainsi le circuit vapeur et le circuit café fonctionnent en parfaite synergie toute la journée.



Freineur réglable

La X-ONE TCI Evo est dotée d'une incroyable stabilité thermique obtenue grâce au PID et à notre système unique de freineur réglable, qui permet de modifier la température du groupe, garantissant ainsi une extraction café de qualité constante.



Ergonomie et design

La nouvelle incarnation de notre modèle X-ONE TCI Evo présente un nouveau look raffiné. En plus de sa qualité de fabrication, nous avons ajouté un ensemble complet d'améliorations esthétiques et ergonomiques pour que la X-ONE TCI Evo se démarque vraiment sur votre comptoir. Elle est entièrement peinte, avec des porte-filtres ergonomiques de luxe, le logo Conti éclairé par des LED blanches ainsi que l'arrière de la machine perforée dévoilant un peu du savoir-faire Conti.

Caractéristiques supplémentaires:

Douchettes de compétition

Proposées par nos partenaires IMS, ces douchettes perforées au laser, hautement polies et à faible frictions offrent un avantage certain en matière d'extraction.

Affichage du temps d'extraction

Vérifier les paramètres d'extraction, tasse après tasse, afin de garantir le contrôle et la régularité des performances de la machine pendant le service.

On/Off Automatique

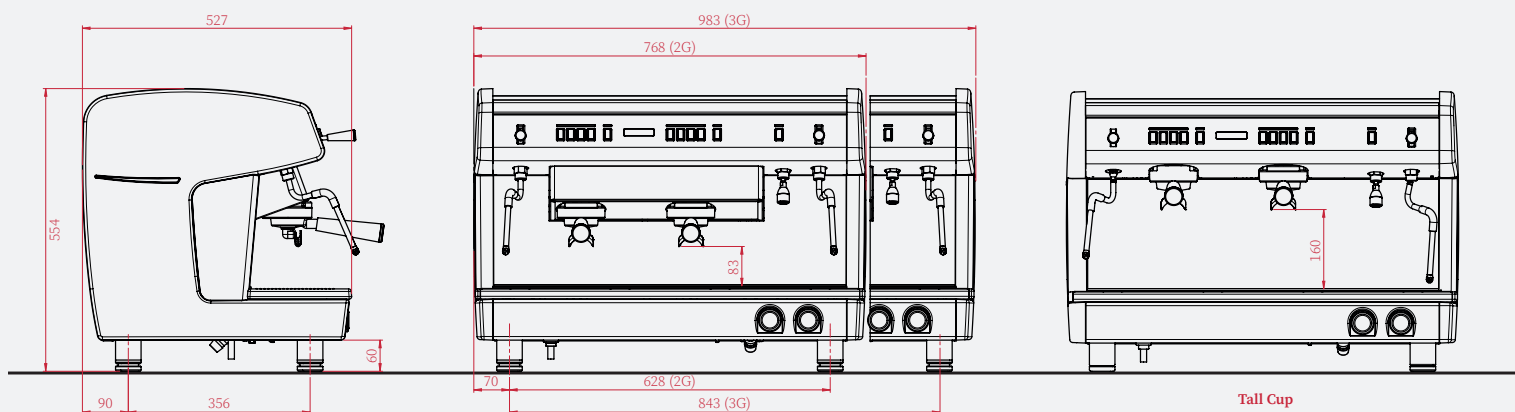
Programmez votre machine pour qu'elle passe automatiquement en mode Eco pendant les périodes plus calmes, la nuit ou même lorsque vous êtes fermé en journée puis pour qu'elle se remette en marche avant le début du service. Vous économiserez ainsi en main d'œuvre et en électricité et vous prolongerez la durée de vie des composants de la machine.

Réglez la température de l'eau chaude

vous permettra d'ajuster chaque boisson à la perfection en utilisant l'eau de la chaudière pour les rallonger.

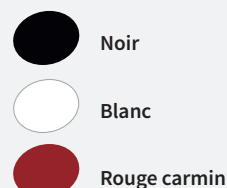
Précision de la pré-infusion

Changez de café ou changez la dose tout en ayant le résultat voulu dans la tasse en ajustant à la fois, le volume et le temps de pré-infusion. Les meilleures extractions voient le jour dans la simplicité.



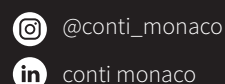
	2 Groupes	3 Groupes
Hauteur (mm)	554	554
Largeur (mm)	768	983
Profondeur (mm)	527	527
Poids (kg)	60	76
Taille de la chaudière vapeur (Litres)	13	20
Taille de la chaudière café (Litres)	s/o	s/o
Résistance du groupe (W)	s/o	s/o
Résistance de la chaudière vapeur (W)	4200 (option 3500)	6000 (option 4700)
Résistance de la chaudière café (W)	s/o	s/o
Puissance totale (W)	4500 (option 3800)	6300 (option 5000)
Tension (V)	400 (option 230)	400 (option 230)

Choix de couleurs:



Conti Monaco
Email: conti@conti-espresso.com
Tel: +377 93 10 43 43
www.conti-espresso.com

1 Avenue Albert II
 B.P.119
 MC 98007
 Monaco Cedex





Monte Carlo

PRECISE,
ELEGANTE ET
INTUITIVE



Modèle présenté: Édition spéciale all black



Notre usine, historiquement située au cœur de Monaco, fabrique des machines à café espresso depuis 1956. Nous associons la qualité et la fiabilité à notre passion pour l'innovation et l'excellence du café afin de produire les meilleures machines pour tout type d'utilisation ou d'environnement.

www.conti-espresso.com



Monte Carlo



La Monte Carlo est le résultat de plus de 60 ans de recherche et de conception. Créée pour répondre aux besoins des baristas et des torréfacteurs du monde entier, la Monte Carlo associe design, puissance et précision extrême.

Conçue pour les baristas, les torréfacteurs et les utilisateurs les plus exigeants, la Monte Carlo est une combinaison harmonieuse de style, de fonctionnalité, de qualité de fabrication et de technologie avancée qui lui permettra de traverser les années.



Système multi chaudières avec trois zones de chauffe

Chaque chaudière café et chaque groupe sont contrôlés avec précision par leur propre système PID et sont alimentés en eau préchauffée par notre système unique d'échange de chaleur. La Monte Carlo garantit une précision parfaite à chaque café. Chaque groupe agit indépendamment, permettant ainsi à l'utilisateur d'offrir des températures d'infusion parfaites pour des cafés d'origine ou de profil de torréfaction différents. Ces réglages sont accessibles rapidement et facilement via les menus intuitifs du clavier.



Soft infusion

Conçu pour reproduire la pré infusion, reconnue de tous, à l'origine des premières machines à café à levier, le système développé par Conti garantit que le barista peut saturer complètement la galette de café à basse pression. Cela offre une qualité d'extraction incroyablement homogène et régulière et permet d'obtenir un espresso avec plus de corps et d'arômes en bouche.



Accumetrix

Notre propre système volumétrique permet à la machine de lire avec précision la quantité de café extrait dans la tasse. Il n'est donc plus nécessaire de peser chaque extraction, ce qui améliore le flux de travail et la régularité des doses. Conçu pour lire avec précision les informations du débitmètre, l'électronique affiche le volume précis du café sur les écrans indépendants situés au-dessus de chaque groupe. Grâce à son interface réglable, le display peut afficher les détails de chaque extraction, notamment le temps, le volume et le débit.

Caractéristiques supplémentaires:

Sorties vapeurs « cool touch »

Elles permettent au barista de travailler en toute sécurité en évitant les brûlures, tout en garantissant un excellent niveau d'hygiène grâce à une facilité de nettoyage.

Porte-filtres avec traitement Conti Excellium

Ce traitement permet d'éviter l'accumulation de résidus d'huiles de café qui viennent altérer les saveurs de l'espresso.

Interface utilisateur multi-niveaux

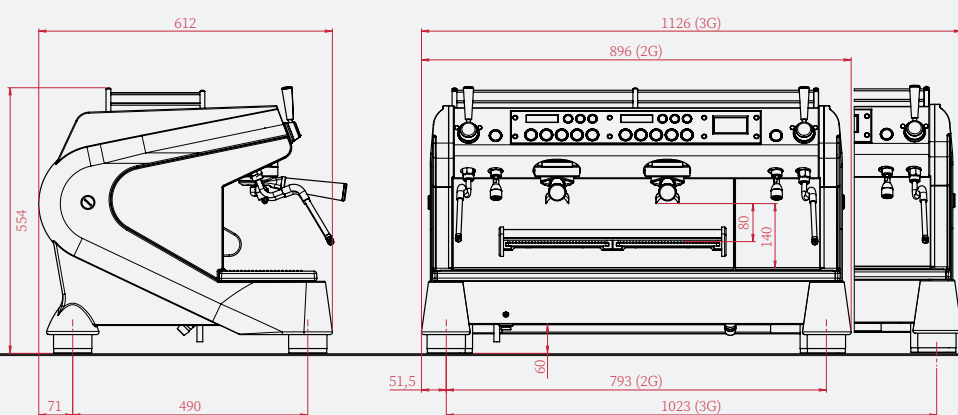
Avec une interface par groupe et un écran tactile proposant de larges options, la Monte Carlo peut être finement paramétrée pour s'adapter à n'importe quel environnement. Après avoir fait les ajustements qui vous conviennent, vous pouvez verrouiller l'accès au menu, pour éviter toutes modifications accidentelles.

Le confort des barista

De l'éclairage du plan de travail, aux rehausseurs rétractables et aux modes de nettoyage automatique, sans oublier les modes ECO séparés pour chaque groupe café, la Monte Carlo a été conçue en tenant compte des retours des baristas du monde entier.

Précision

Douchettes et filtres compétition – conçus et usinés exclusivement pour Conti par IMS, ces composants répondent à des critères de fabrication rigoureux pour garantir une extraction uniforme. Le diamètre exact des trous et la surface intérieure polie des perforations permettent d'éviter toute obstruction pendant le processus d'extraction, ce qui permet d'obtenir un café plus homogène à chaque fois.



	2 Groupes	3 Groupes
Hauteur (mm)	554	554
Largeur (mm)	896	1126
Profondeur (mm)	612	612
Poids (kg)	86	103
Taille de la chaudière vapeur (Litres)	10	14
Taille de la chaudière café (Litres)	0.9 x 2	0.9 x 3
Puissance du groupe (W)	100	100
Puissance de la chaudière vapeur (W)	4200/6000	6000
Puissance de la chaudière café (W)	1000/2500	1000/2500
Puissance totale (W)	1900-6700/3000-11500*	2600-9600/3000-14100*
Tension (V)	400 (option 230)	400

*Veuillez noter que la puissance totale peut être ajustée grâce à la fonction de gestion des puissances.

Choix de couleurs:



Noir mat



Blanc mat



RAL personnalisé

Éditions spéciales:



All Black



Finition bois



Conti Monaco
Email: conti@conti-espresso.com
Tel: +377 93 10 43 43
www.conti-espresso.com

1 Avenue Albert II
B.P.119
MC 98007
Monaco Cedex



@conti_monaco



conti monaco



MC Ultima

INEGALEE,
UNIQUE ET
DISTINGUEE



Notre usine, historiquement située au cœur de Monaco, fabrique des machines à café espresso depuis 1956. Nous associons qualité et fiabilité à notre passion pour les mettre au service de l'innovation et de l'excellence du café afin de produire les meilleures machines compatibles à tout type d'utilisation et d'environnement.

www.conti-espresso.com



MC Ultima



La MC Ultima est une évolution de notre modèle haut de gamme, avec un design plus épuré, une ergonomie améliorée, une électronique plus intuitive et un large éventail d'options de personnalisation. Nous avons pris chaque élément de la machine originale et l'avons sublimée à la perfection.



Encombrement réduit – des lignes plus épurées – des matériaux plus durables

Les cafés contemporains sont élégants, avec des espaces optimisés et délibérément minimalistes dans leur conception. La gestion de l'espace étant devenu primordiale, il était tout à fait logique de prendre toutes les dimensions de la Monte Carlo d'origine et de les optimiser au maximum, pour que la machine soit moins haute et plus compacte sous tous les angles. Nous avons réussi à réduire sa taille de près de 30% sans aucune réduction de ces performances ou de ces capacités. Pour avoir un design encore plus raffiné, nous avons entièrement fabriqué la machine avec des métaux durables et recyclables.



Nouveau display intuitif avec livre de recettes

La Monte Carlo a toujours été la meilleure épiquière des baristas, et maintenant, grâce à l'écran tactile TFT intuitif, il est encore plus facile d'effectuer tout type de réglages. Grâce à son écran couleur et à ses icônes reconnaissables instantanément, la configuration et le réglage des fonctions programmables de la machine sont aussi simples qu'utiliser un smartphone ou une tablette. Notre dernier ajout de fonction est un « livre de recettes » de plusieurs pages. Vous pouvez enregistrer vos recettes cafés préférées et y avoir accès facilement pendant le service sans avoir besoin d'un post-it!



Personnalisation

Comme pour la Monte Carlo, la MC Ultima offre de nombreuses options de personnalisation. Nous avons élargi notre palette de couleurs standard qui comprend maintenant le Gris aluminium et qui vient compléter les autres couleurs de Ultima, à savoir le Noir graphite et le Blanc Papyrus. En associant des pièces aux nuances brillantes à d'autres aux nuances texturées très mates, nous avons créé une profondeur supplémentaire et accentué le design. Nous présenterons également un certain nombre d'options de personnalisation, notamment un grand choix de couleur dans le rallier standard, des finitions métalliques sur mesure et une sélection d'accessoires en bois provenant de sources durables – il n'y aura pas deux Ultima identiques.

Caractéristiques supplémentaires:

Lever de vapeur « Infinite Actuate »

Ce levier permet au barista de contrôler avec précision le débit de vapeur, facilitant l'obtention d'une texture parfaite même avec différents types de laits.

Mode veille personnalisable

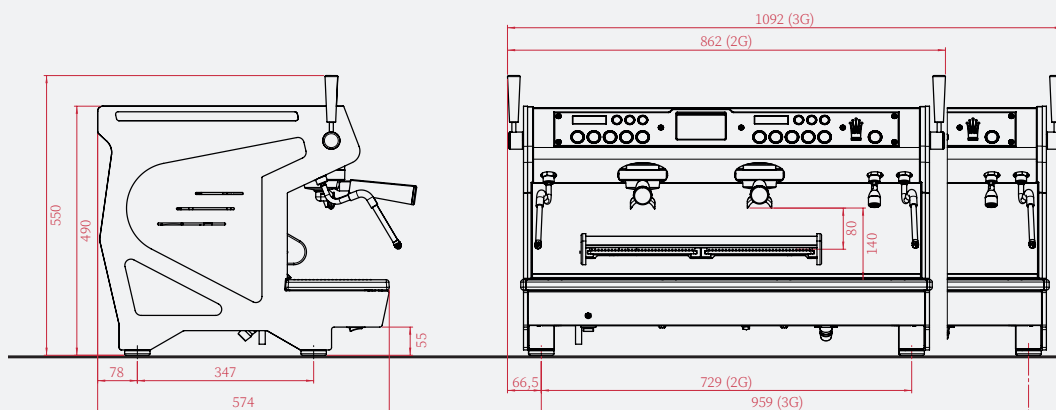
Téléchargez des photos et des logos sur la machine qui affichera ces images personnalisées lorsqu'elle repassera en mode veille après une période d'inactivité.

Chaufe-tasses 42% plus large

Plus besoin d'empiler les tasses en mode équilibriste, ce qui réduit les risques de casse et offre une meilleure visibilité par dessus la machine, permettant au barista d'interagir plus librement avec les consommateurs.

Redéfinition de l'agencement des composants dans la machines

En déplaçant de nombreux composants clés, nous avons gagné de l'espace tout en rendant la maintenance plus facile et plus efficace, ce qui a permis de réduire le temps d'intervention et de prolonger la durée de vie de la machine.



2 Groupes

3 Groupes

Hauteur (mm)	490	490
Largeur (mm)	862	1092
Profondeur (mm)	574	574
Poids (kg)	87	105
Taille de la chaudière vapeur (Litres)	10	14
Taille de la chaudière café (Litres)	0.9 x 2	0.9 x 3
Puissance du groupe (W)	100	100
Puissance de la chaudière vapeur (W)	4200/6000	6000
Puissance de la chaudière café (W)	1000/2500	1000/2500
Puissance totale (W)	1900-6700/3000-11500*	2600-9600/3000-14100*
Tension (V)	400 (option 230)	400

Choix de couleurs:



Noir graphite



Gris aluminium



Blanc papyrus



RAL personnalisé

*Veuillez noter que la puissance totale peut être ajustée grâce à la fonction de gestion des puissances.



Conti Monaco
Email: conti@conti-espresso.com
Tel: +377 93 10 43 43
www.conti-espresso.com

1 Avenue Albert II
B.P.119
MC 98007
Monaco Cedex



@conti_monaco



conti monaco



ACE

BELLE,
COMPACT &
PERFORMANTE



Notre usine, historiquement située au cœur de Monaco, fabrique des machines à café espresso depuis 1956.

Nous associons la qualité et la fiabilité à notre passion pour l'innovation et l'excellence du café afin de produire les meilleures machines pour tout type d'utilisation ou d'environnement.

www.conti-espresso.com



ACE



ACE, notre machine espresso 1 groupe de précision, parfaite pour des espaces restreints, les réceptions en petit comité ou les baristas/coffee lovers dont la passion pour le café ne connaît pas de limite.



Système Multi Chaudière, Triple Contrôle De La Temperature

Avec une chaudière à café indépendante et un groupe café à température contrôlé avec précision par son propre système PID, alimenté en eau préchauffée par notre échangeur de chaudière à vapeur. Notre Ace assure une précision parfaite pour tous vos cafés. Tous ces paramètres sont réglables pour offrir des températures d'infusion parfaites pour des cafés d'origine ou de profils de torréfaction différents.



Soft-Infusion

Ce système vous permet de reproduire le profil d'extraction d'une machine à levier tout en vous garantissant la régularité d'une machine fonctionnant avec une pompe. Notre propre système breveté garantit que le barista peut humidifier complètement la galette de café sous basse pression. Il en résulte une extraction incroyablement constante et un espresso avec du corps et de meilleurs arômes en bouche.



Petite & Puissante

Malgré sa compacité, l'Ace a une capacité digne d'une multi chaudières ! Elle est équipée d'une chaudière à vapeur de 2,75 l et une chaudière à café de 0,9 l. La possibilité d'utiliser notre système de gestion de puissance permet d'augmenter ou de diminuer la consommation d'énergie selon vos besoins.

Caractéristiques supplémentaires:

Personnalisation

ACE propose 2 couleurs de base: noir graphite et blanc papyrus. Mais, elle est disponible sur commande dans un choix de 10 couleurs distinctes, permettant à la machine de s'harmoniser parfaitement avec son environnement.

Confort Barista

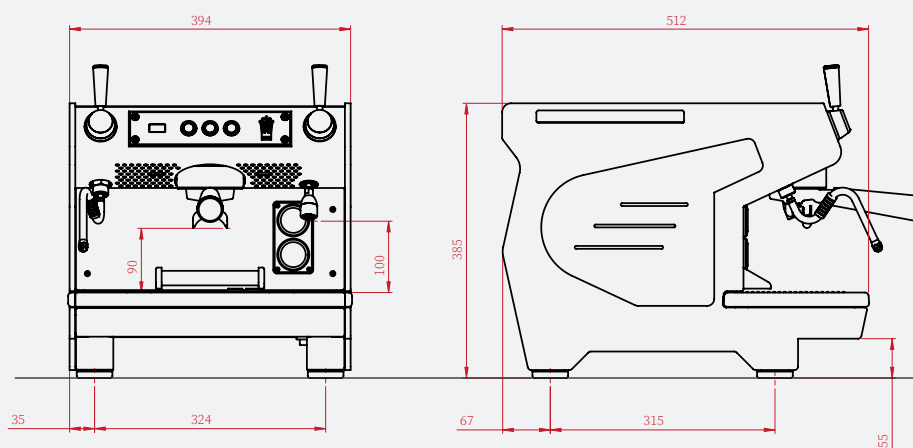
Lumières Barista; Porte-filtres ergonomiques; miroir d'extraction, Shot timer et réglage via une application.

Dotés de douchettes et filtres de compétition

Usinés et emballés exclusivement pour Conti par IMS, ces composants ont des critères de construction exigeants pour assurer une extraction uniforme.

Adaptable








L'ACE est disponible en version réseau ou en version autonome. Dans ces 2 versions, nous avons utilisé une pompe rotative de qualité professionnelle pour une pression constante et un fonctionnement à faible volume, consistant pressure and low volume operation.



Hauteur (mm)	385
Largeur (mm)	394
Profondeur (mm)	512
Poids (kg)	51
Taille de la chaudière vapeur (Litres)	2.75
Taille de la chaudière café (Litres)	0.9
Puissance du groupe (W)	100
Puissance de la chaudière vapeur (W)	1000
Puissance de la chaudière café (W)	1500
Puissance totale (W)	2900
Tension (V)	230

*Veuillez noter que la puissance totale peut être ajustée grâce à la fonction de gestion des puissances.

Choix de couleurs:

-  Noir Graphite
-  Gris Trafic
-  Gris Silex
-  Blanc Papyrus
-  Vieux Rose
-  Rouge Carmin
-  Orange Profond
-  Jaune Zinc
-  Vert Blanc
-  Bleu Ocean
-  Bleu Saphire
-  Bleu Pastel



Conti Monaco
Email: conti@conti-espresso.com
Tel: +377 93 10 43 43
www.conti-espresso.com

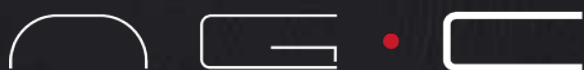
1 Avenue Albert II
B.P.119
MC 98007
Monaco Cedex



@conti_monaco



conti monaco



L'ÉLÉGANCE DANS
L'ÉVOLUTION



Notre usine, historiquement située au cœur de Monaco,
fabrique des machines à café espresso depuis 1956.
Nous associons qualité et fiabilité à notre passion pour
les mettre au service de l'innovation et de l'excellence du café
afin de produire les meilleures machines compatibles
à tout type d'utilisation et d'environnement.

www.conti-espresso.com





La NG-C au coeur de notre gamme de machines, incarne l'esprit d'évolution de CONTI. Meticuleusement conçue, elle allie avec élégance la précision mécanique, une esthétique captivante et des améliorations ergonomiques. Que ce soit dans un café animé ou un cadre intime, la NG-C s'intègre harmonieusement à son environnement. Équipée de technologies de pointe, la NG-C dépasse largement les attentes. Attendez-vous à une extraction d'espresso exceptionnelle et à une qualité de fabrication inébranlable, qui dépasse constamment les attentes.

TEXTURE DU LAIT EN TOUTE CONFIANCE
Le nouveau levier de vapeur Sure Grip vous donne une confiance instinctive lors de l'utilisation de la vapeur, offrant un contrôle de la performance sans effort et une gestion d'un simple mouvement.

ÉCONOMISER L'ÉNERGIE, MAINTENIR LES PERFORMANCES
Un calibrage précis de notre système de chauffage, associé à une isolation optimisée, réduit la consommation d'énergie. De plus, de nouveaux procédés, renforcent également notre engagement à réduire notre empreinte environnementale.

UNE UTILISATION SANS EFFORT
Le nouveau design de notre groupe n'est pas seulement esthétique, il offre aussi une expérience agréable. Une manipulation plus fluide du groupe est l'une des nombreuses améliorations qui font de cette machine Nouvelle Génération un plaisir autant à utiliser qu'à admirer.

ENTRETIEN FACILE, AMÉLIORATION DE LA PRODUCTIVITÉ
La modularité, pensée pour l'ergonomie, permet un entretien rapide et des diagnostics précis. Les machines de Nouvelle Génération intègrent des rappels automatiques ainsi qu'une planification des opérations de maintenance, garantissant leur longévité.

FONCTIONNALITÉS SUPPLÉMENTAIRES

- Technologie THERMO-SIPHON : Stabilité de la température et répartition de la chaleur.
- Cycles de nettoyage guidés
Instructions étape par étape pour un pour un nettoyage standardisé.
- Pré-infusion adaptative, libérez le véritable potentiel de votre espresso grâce aux nouvelles commandes de pré-infusion.
- Un intérieure centralisé avec les câbles et tuyaux sont regroupés en un seul endroit pour faciliter l'installation et le SAV.
- Contrôle de la température PID : Définir la référence pour des extractions constantes.

UNE EXPÉRIENCE UTILISATEUR AMÉLIORÉE
Le centre de contrôle Nouvelle Génération est doté d'un écran couleur, d'une minuterie en temps réel, d'un panneau de commande à touches souples reconfigurées et d'un éclairage de l'interface, tous conçus pour améliorer le contrôle et l'utilisation par le barista.

ATTIREZ LES REGARDS ET FAITES-VOUS REMARQUER
Les machines de Nouvelle Génération sont de véritables pièces maîtresses, conçues pour trôner fièrement à l'avant de tout comptoir. Leurs courbes soignées, le positionnement stratégique des panneaux et les LED intégrées ne manqueront pas d'attirer les regards et de susciter des conversations.



DIMENSIONS

SPÉCIFICATIONS

	2Group	3Group
Modèle		
Dimensions (mm)	489 x 700 x 556	489 x 915 x 556
Poids (KG)	61	73
Taille de la chaudière (L)	10	16
Taille de l'élément chauffant (W)	2650/3300	4700/6000
Puissance totale (W)	2900/3600	5000/6300
Voltage (V)	220-230	220-230/380-400
Options de couleur		

