



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.co.uk

ESTD 1956

Conti
MONACO



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

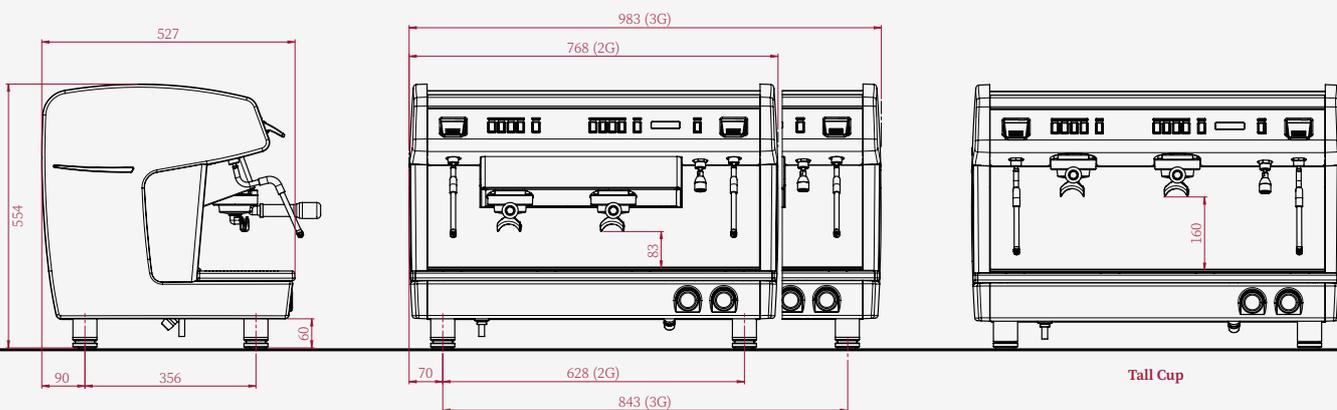
Programmez votre machine pour qu'elle passe automatiquement en mode Eco pendant les périodes plus calmes, la nuit ou même lorsque vous êtes fermé en journée puis qu'elle se remette en marche avant le début du service. Vous économiserez ainsi en main d'œuvre et en électricité et vous prolongerez la durée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



Tall Cup

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:



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

