



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

ESTD 1956

Conti
MONACO



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.

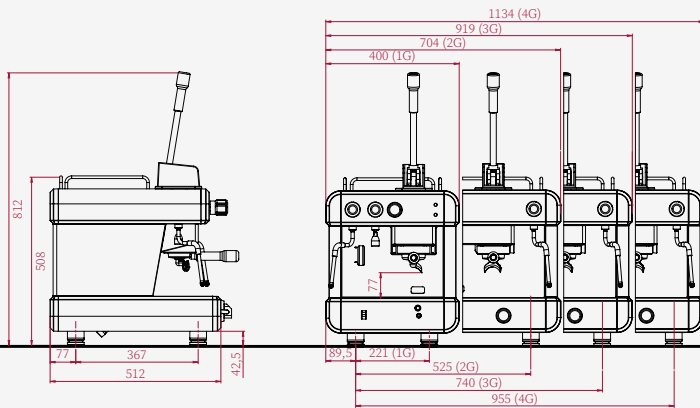
Caractéristiques supplémentaires:

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:

-  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