



# 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](http://www.conti-espresso.com)

ESTD 1956  
  
**Conti**  
MONACO

# 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 meilleurs 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

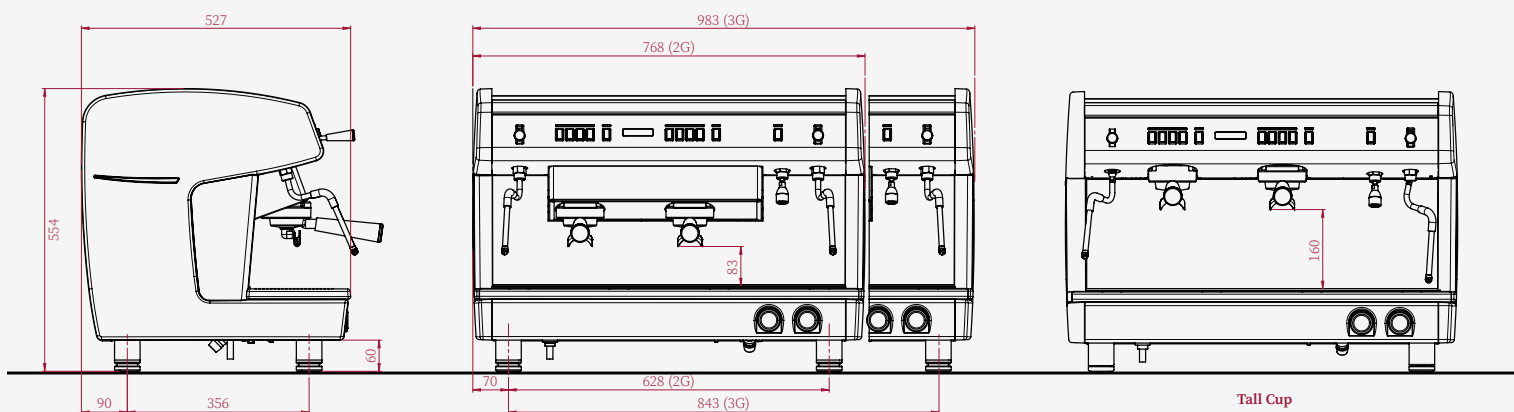
Programmez votre machine pour qu'elle passe automatiquement en mode Eco pendant les périodes plus calmes, la nuit ou même lorsque vous êtes fermé en journée puis pour qu'elle se remette en marche avant le début du service. Vous économiserez ainsi en main d'œuvre et en électricité et vous prolongerez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

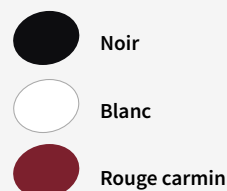


### 2 Groupes

### 3 Groupes

|  | 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](mailto:conti@conti-espresso.com)  
Tel: +377 93 10 43 43  
[www.conti-espresso.com](http://www.conti-espresso.com)

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

