



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

ESTD 1956

Conti
MONACO

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 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

L'esthétique de la machine a été sublimé 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

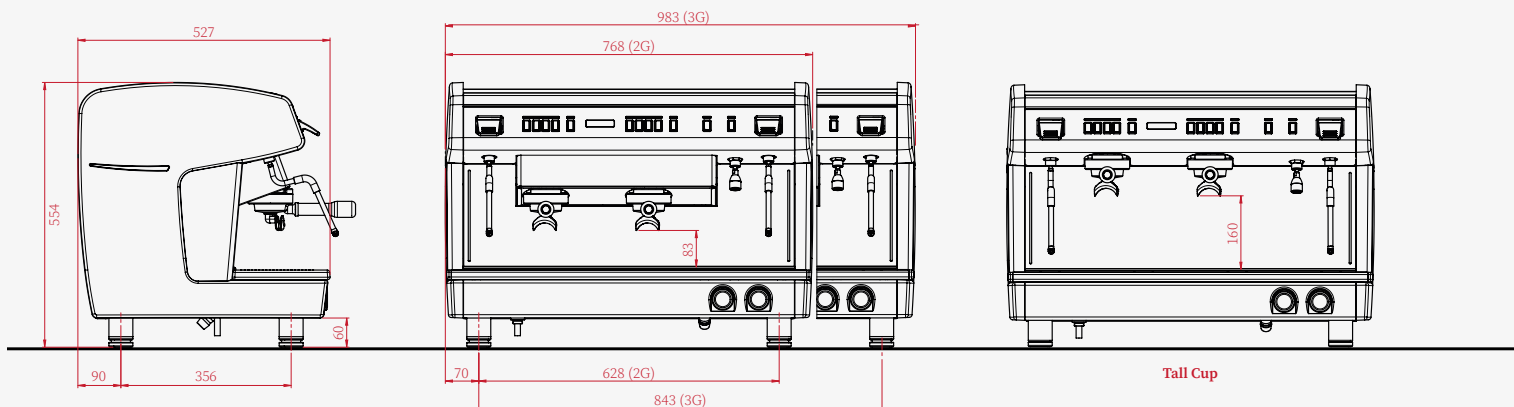
Programmez votre machine pour qu'elle passe automatiquement en mode Eco pendant les périodes plus calmes, la nuit ou même lorsque vous êtes fermé en journée puis pour qu'elle se remette en marche avant le début du service. Vous économiserez ainsi en main d'œuvre et en électricité et vous prolongerez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

