

CC100



Performance
Robustesse

*Efficiency
Solidity*

Espresso • Tall Cup

conti
Espresso machine

CC100

Fiabilité, tolérance Reliability, flexibility



FR CONTI lance une nouvelle **gamme appelée CC100**. Celle-ci a été pensée pour répondre à un grand nombre d'utilisateurs et garantir à ces derniers une qualité d'**extraction café optimale** et d'une **grande robustesse**. Le couple **performance / économie** comme maître mot assure une rentabilité à très court terme,

► La **robustesse** de cette machine tout en métal, avec à une **facilité de maintenance** associée aux dernières technologies en font un produit très compétitif

► L'un de ses atouts principaux est son **ergonomie**, avec une **large zone de travail** et une **grande tolérance de réglage** en font une **machine simple et facile** pour toujours fournir un café de qualité

► La gestion de la température par sonde, affichée sur un **display** en option, contrôlée par **PID** sur un système de thermosiphon permet de réaliser toutes les spécialités de café avec une **stabilité thermique garantie**

► La **modularité** de cette machine passe par des versions **de 1 à 3 Gp**, disponible en **Tall Cup** pouvant accueillir des gobelets **jusqu'à 148 mm**.

UK CONTI launches a **new model called CC100**. This one was thought to answer users' large number and guarantee to these last ones an **optimal coffee quality extraction and large reliability**. The couple **performance / economy** as master word provides a very short-term profitability,

► The **solidity** of this machine all in metal, with **in an easy maintenance** associated to the last technologies make a very competitive product

► One of its main assets are the **ergonomic design** with a **wide working zone** as well as an **important tolerance of setting** makes a **simple and easy machine** to always provide a quality coffee

► The management of the temperature by probe, shown on an optional **display**, setup by **PID** on a thermosiphon system allows to realize all the coffee specialties with a **guaranteed thermal stability**

► The **modularity** of this machine with a version from **1 to 3 Gp**, available in **Tall Cup** to accept cup until 148 mm.



1 groupe

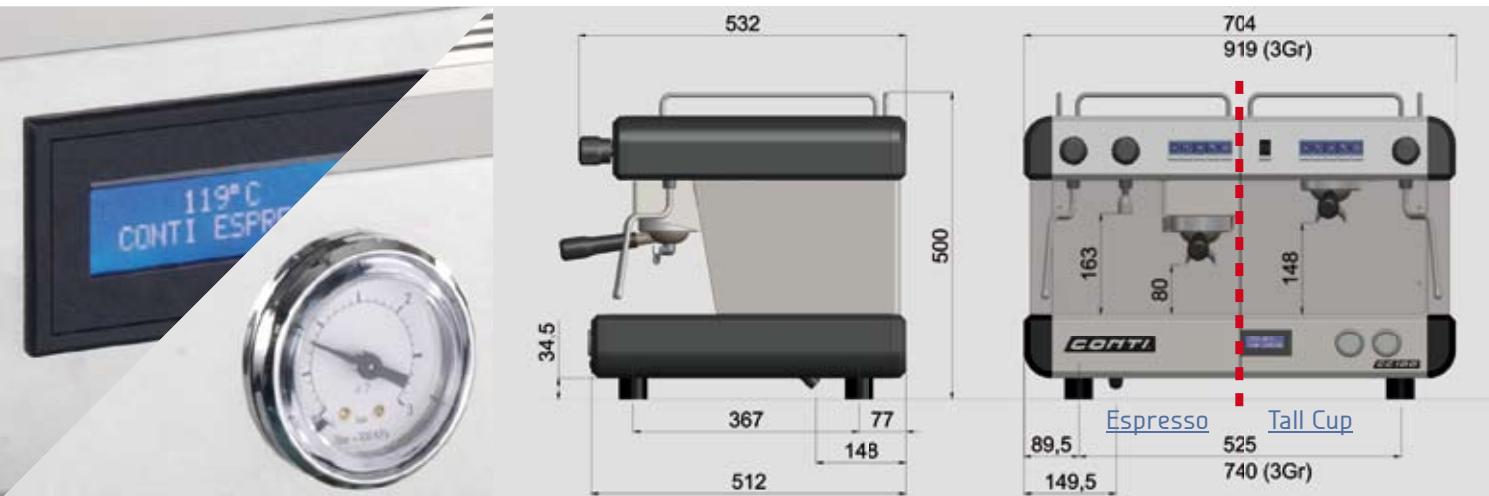
Espresso



Tall Cup

Espresso

GROUPE	Largeur Width	Hauteur High	Profondeur Depth	Chaudière Boiler	Puissance Power	Tension Voltage
1	400 mm	500 mm	512 mm	5 L	2500 W	? V
2	704 mm	500 mm	512 mm	11 L	3600 W	230 V
3	919 mm	500 mm	512 mm	18 L	4700 W	230 V



Caractéristiques Techniques

- ↳ Excellent rapport qualité prix
- ↳ Capacité 2-3 Kg par jour (exp. restauration, hôtellerie, vente à emporter)
- ↳ Pré-infusion des cycles Espresso une et deux tasses
- ↳ Possibilité kit solo (option) stand mobile foire, événementielle
- ↳ Adaptable aux pods (option) avec porte filtres et douchettes spécifiques
- ↳ Nettoyage automatique des groupes
- ↳ Mode Éco.

Technical features

- ↳ Excellent Quality at a low price
- ↳ Consumption 2-3 Kg coffee per day (exp. restaurants, takeaway, sandwich shops)
- ↳ Pre-infusion available on Espresso and double espresso
- ↳ Possibility solo kit (option) to plug it on water tank
- ↳ Adaptable to pods system ESE (option) with modified hand filters and shower
- ↳ Automatic coffee group cleaning
- ↳ Eco Mode.



COULEURS • COLORS

Noir • Black

Rouge • Red

2 groupes

3 groupes

Espresso

CONTACT

- Tel. 00 377 93 10 43 43
- Fax 00 377 93 10 43 44
- www.conti-espresso.com

France : conti@conti-espresso.com

Export : export@conti-espresso.com



SITE INTERNET SAV • WEBSITE SAV
WWW.CONTI-SPAREPARTS.COM

