



CC100 SA|SAM 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



CC100 SA|SAM Bi-énergie



Au cœur de notre gamme bi-énergie, notre machine semi-automatique 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 au gaz naturel, avec remplissage manuel et automatique, nombreuses sont les options à votre disposition pour trouver la machine bi-énergies qui vous conviendra parfaitement.



Chauffage au gaz, une technologie Conti

Faites l'expérience d'une extraction de qualité et d'une température constante grâce à notre propre système de chauffage bi-énergie. Régulée par thermostat, notre technologie est simple à utiliser et à entretenir, offrant une durée de vie exceptionnelle et une utilisation des plus simples.



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. Fonction de remplissage automatique et manuelle, permettant à l'opérateur d'adapter parfaitement l'utilisation de sa machine selon l'environnement dans lequel elle se trouve.

Caractéristiques supplémentaires:

Dosage semi-automatique au moyen d'un interrupteur (ON/OFF)

Deux Manomètres (pression chaudière et pression pompe)

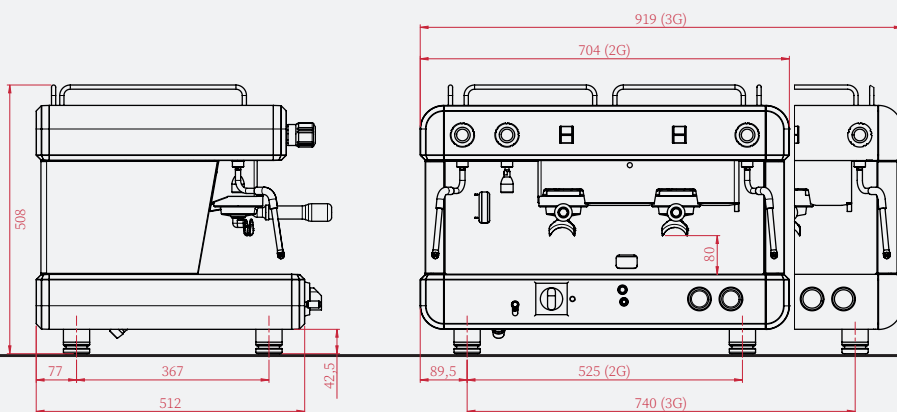
Deux sorties vapeur et une sortie eau chaude

Niveau d'eau chaudière

CC100 SA
Semi-automatique
Tout électrique

CC100 SAM
Semi-automatique
bi-énergie

	CC100 SA Semi-automatique Tout électrique	CC100 SAM Semi-automatique bi-énergie
1 Groupe		
2 Groupes	●	●
3 Groupes	●	●
4 Groupes		
Chauffage électrique	●	●
Chauffage au gaz		●
Remplissage manuel	●	●
Remplissage automatique	●	●
Pompe rotative	●	●



2 Groupes

3 Groupes

	2 Groupes	3 Groupes
Hauteur (mm)	508	508
Largeur (mm)	704	919
Profondeur (mm)	512	512
Poids (kg)	60	76
Taille de la chaudière vapeur (Litres)	13	18
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	4700
Puissance de la chaudière café (W)	s/o	s/o
Puissance totale (W)	3700	4900
Tension (V)	230	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

