

CC100



Performance
Robustesse

*Efficiency
Solidity*

Espresso • Tall Cup

conti
Espresso machine

CC100

**Fiabilité, tolérance
Reliability, flexibility**

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. Le couple performance / économie assure une rentabilité à très court terme.

La robustesse de cette machine tout en métal et la facilité de maintenance, associées aux dernières technologies, en fait un produit très compétitif.

L'un de ses principaux atouts est son ergonomie : Une large zone de travail et une grande tolérance de réglage en font une machine simple et facile pour fournir « à coup sur » 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.

Cette machine modulable passe par des versions de 1 à 3 Gp., disponible également en Tall Cup pouvant accueillir des gobelets jusqu'à 148 mm.



GROUPE	Largeur Width	Hauteur Height	Profondeur Depth	Chaudière Boiler	Puissance Power	Tension Voltage
1	400 mm	500 mm	512 mm	5 L	2500 W	230 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

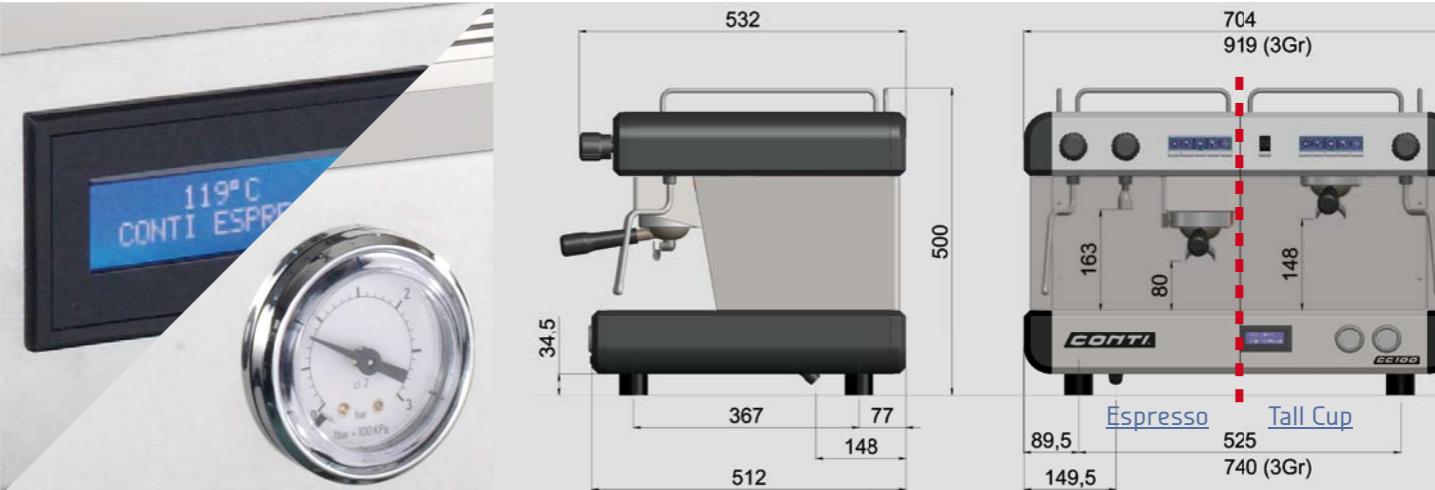
CONTI is launching the CC100 range, conceived to meet the requests of a large number of customers and to assure them reliability and optimal coffee extraction. The association performance/economy as leitmotiv is granting an excellent short-term profitability.

Easy maintenance associated with the latest technology, the solidity of the casing and frame manufactured in metal, ensure the competitiveness of the CC100.

The ergonomic design with a large operating area and the setting tolerances are the main assets to constantly delivers a quality espresso.

The temperature control by probe, shown on an optional display and adjusted by PID on the thermosiphon system, allows to deliver all coffee specialties with guaranteed thermal stability.

Modular, with version from 1 to 3 groups, the CC100 is available in Espresso or Tall Cup for large-size cups until 148 mm high.



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 (restaurants, takeaway, sandwich shops)
- Pre-infusion available on Espresso and double espresso
- Solo kit for freestanding version (option) to plug into water tank
- Adaptable to pods system ESE (option) with modified filter holder and sprinkler
- Automatic coffee group cleaning
- Eco Mode.



1 groupe

Espresso



Tall Cup

Espresso



2 groupes

Espresso

COULEURS • COLORS

Noir • Black

Rouge • Red

CONTACT

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

France : conti@conti-espresso.com

Export : export@conti-espresso.com



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

