

T O U T A U T O T T 3 8 8



**CONTI**  
*Espresso machine*

# Toutauto TT388

## TOUTAUTO, une incomparable expérience.

Marque déposée par CONTI, TOUTAUTO est devenue un terme générique fréquemment utilisé par les professionnels.

CONTI a lancé sa première TOUTAUTO il y a 40 ans et depuis, de nombreux modèles se sont succédés, tous devenus des références mondiales.

Dernière née, la TOUTAUTO TT 388 bénéficie de ce savoir faire pour offrir un compromis idéal entre une simplicité de fonctionnement, une compacité, une qualité des produits servis et une fiabilité permettant des rendements particulièrement élevés.



## L'automatisme au service de l'utilisateur

Conçue pour faciliter son utilisation, la TOUTAUTO TT 388 prépare avec une grande simplicité une large variété de cafés et de spécialités dont la qualité satisfera les plus exigeants.

Sa conception modulaire et son environnement réduit permettent à la TOUTAUTO TT 388 de satisfaire toutes les attentes.

La TOUTAUTO TT388 est disponible en 4 versions :

- STANDARD : café, eau chaude
- COMBINÉE 1 : café, eau chaude, vapeur
- COMBINÉE 2 : café, eau chaude, vapeur, cappuccino et spécialités
- MONNAYEUR : café, eau chaude, monnayeur à pièces, jetons ou carte à puce.



## L'assurance d'une excellente qualité à la tasse

- Technologie double chaudière
- Maîtrise du tassage de la mouture par contrôle permanent de la position du piston
- Régulation PID, permettant une stabilisation de la température dans la chaudière café
- Contrôle électronique du séchage des marcs.

## TOUTAUTO, the success of experience

Since CONTI launched its first TOUTAUTO 40 years ago, the term has been adopted by the world of coffee.

TOUTAUTO 388 – the champion for space, time and quality:  
easy to use  
compact  
excellence in the cup  
reliable to assure a high output



## The superautomatic TOUTAUTO 388 high in performance – easy to operate

This user friendly machine allows to produce a whole range of favourite beverages with the highest quality.

Compact and modular, the TT388 is available in 4 versions to suit individual requirements:

- STANDARD: coffee, hot water
- COMBINED I: coffee, hot water, steam
- COMBINED II: coffee, hot water, steam, cappuccino and milk specialities
- SELF-SERVICE: coffee, hot water, token slot unit (tokens or coins)

## The guarantee of excellent coffee specialities

- Dual boilers technology
- Electronic PID control to guarantee consistent temperature stability in the coffee boiler
- Perfect and precise packing of the grind by a constant control of the piston position for the best aroma extraction.
- Electronic coffee grounds drying control



# Toutauto TT388



- L'échange rapide et aisé des trémies permet de proposer plusieurs variétés de Café. Système breveté 2 en 1 : démontage et verrouillage des trémies en une seule opération.

- *Quick exchange of the bean hopper to use various kinds of coffee beans. Removal and locking = one single operation.*

- MOULINS de haute qualité, équipés de meules à découpe rapide permettant de mouliner très rapidement la quantité de café programmée et ainsi de réduire le temps de cycle. Leur grand diamètre (54mm) offre une plus grande longévité.

- *High-performance grinders with fast cutting, long lasting 54 cm diameter blades to optimize the grinding quality and reduce the cycle time.*

- Trappe séparée pour le décaféiné.
- *Decaf slot for ground coffee.*

- Programmation aisée grâce au défilement du menu directement sur l'écran de visualisation.

- *Full control of all parameters and functions with smart card. Easy programming on the display.*



- Personnalisation de la configuration du tableau de commande. 18 choix sont programmables à la demande. Il suffit alors d'appuyer sur une touche pour obtenir **ristretto, espresso, café long, café filtre, cappuccino, café crème, latte macchiato, pot petit déjeuner jusqu'à un litre.**

- *Customized control panel :18 products programming upon request ( ristretto, espresso, Americano, cappuccino, latte machiato, 1 liter pot, steam, hot water, ... )*



- Trémie de grande capacité : 1,25Kg de café en grain. Même si la trémie n'est pas totalement vidée, il est possible de verser la totalité du sachet de 1Kg, un détail qui facilite l'usage au quotidien.

- *High capacity bean hopper: 1.250 kg (2,76 lb) coffee beans. Even if the hopper is not entirely empty, it is possible to pour a 1Kg coffeebag, important detail for daily use.*

- Cycle de nettoyage.
- *Cleaning cycle.*

- Nettoyage automatique du circuit lait (version Combinée 2) pour une parfaite hygiène. Programmation automatique possible du nettoyage et du rinçage du groupe café.

- *Automatic self-cleaning and rinsing program for coffee group and cappuccino system.*



- Accessibilité aisée aux principaux composants facilitant la rapidité des interventions techniques par l'ouverture complète de la porte avant. Groupe démontable en moins de deux minutes.

- *Easy access to all components by front door and fast removal of the coffee group (less than 2 minutes).*



## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Rendements horaires particulièrement élevés :
  - jusqu'à 240 espresso
  - jusqu'à 200 cafés crème,
  - 180 cappuccino
  - 120 latte macchiato
  - 40 litres d'eau chaude
- Contenance maximum de la chambre d'infusion 21 g.
- Gestion de l'adoucisseur :
  - indication de la nécessité du changement de la cartouche ou des régénérations de l'adoucisseur, en fonction des quantités d'eau consommées.
- Fonctionnement autonome sur réservoir possible.
- Chaudières en inox 316 L
  - capacité chaudière café 1,2 L.
  - capacité chaudière eau chaude / vapeur 3,3 L.
- Sauvegarde des données par carte à puce.

## OPTIONS

- Chauffe-tasses thermorégulé d'une capacité de 108 tasses.
- Bloc frigo (4 litres) avec système de détection d'absence de lait.
- Frigo indépendant, capacité 3x1L (packs ou bouteilles de lait).
- 2ème moulin.
- Trémie supplémentaire.
- Connexion caisse enregistreuse.
- Evacuation poubelle du marc sec.
- Cappuccinatore double tasse.



Puissance électrique :	Power :
Version café : 2,4 KW	Coffee version : 2,4 Kw
Version Combinée : 6 KW	Combined version : 6 Kw
Branchement électrique :	Power supply:
400V AC 50/60 Hz 3/N/PE	400V AC 50/60 Hz 3/N/PE
230V AC 50/60 Hz 1/N/PE	230V AC 50/60 Hz 1/N/PE
Autres tensions sur demande	Other voltages on request

- Bec réglable en hauteur pour permettre l'utilisation de pots ou gobelets (120 à 170 mm).  
*Coffee dispenser height adjustable for mugs and pots (till 7.09").*
- Sorties vapeur et eau chaude orientables avec système anti-éclaboussure et eau chaude mitigée.  
*Anti-splash and adjustable steam and hot water outlets.*

## TECHNICAL DATAS

- High hourly output capacity:
  - 240 espresso
  - 200 white coffee
  - 180 cappuccino
  - 120 latte macchiato
  - 40 litres hot water
- 316 L stainless steel boilers  
Coffee boiler capacity: 1,2 L (0.317 gal) 2200 W  
Hot water/steam boiler capacity: 3.3 L (0.872 gal) 3500 W
- Capacity pre-infusion chamber: maximum 21 g (0.74 oz)
- Water softener regeneration alert on display.
- Freestanding operation possible.
- All datas can be saved on a smart card.

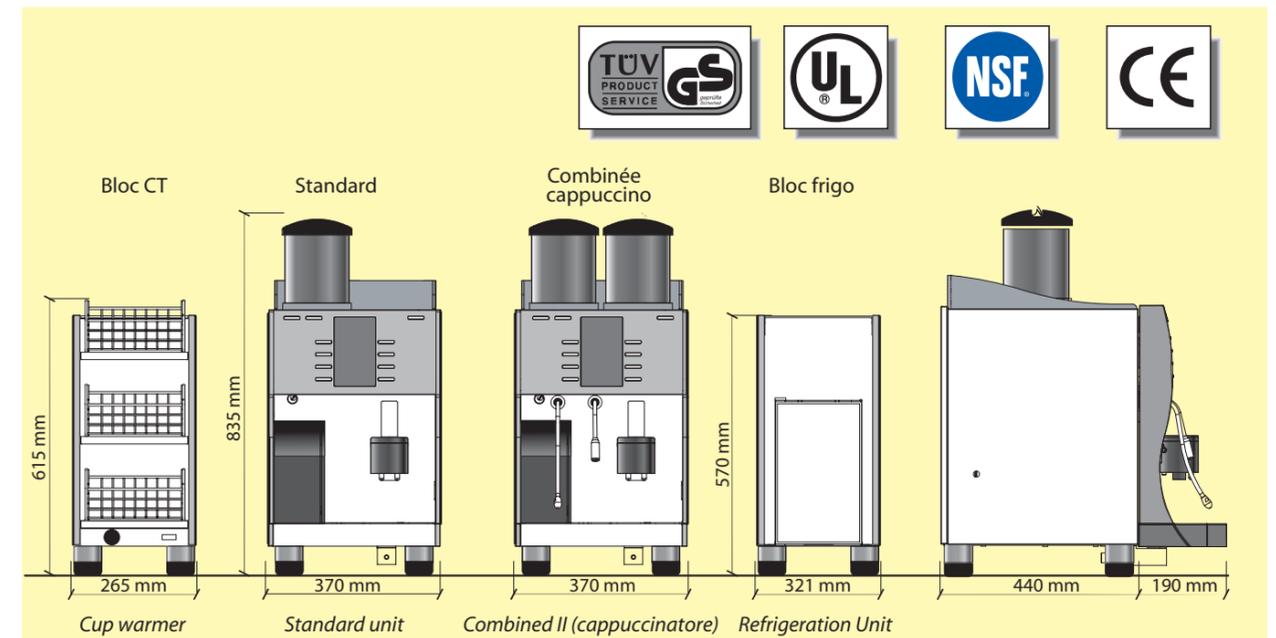


## OPTIONS

- Cup warmer unit (3 levels/ 108 cups).
- Refrigeration unit (4L / 1.057 gal capacity) with milk level sensor.
- Separate fridge (3 x 1L bottles).
- 2nd grinder.
- Optionnal hopper.
- coffee grounds drain bin.
- double cappuccino spout.
- cash register connection plug.

Poids en fonctionnement :  
Version Standard 1 moulin : 52 kg  
Versions Combinées 1 moulin : 62 kg

Operating weight :  
Standart version 1 grinder 52 Kg  
Combined versions 1 grinders 62 Kg



BOHTEC



*les maîtres de l'espresso*

"La Ruche" 1, avenue Albert II - B.P.119 - MC 98007 MONACO Cedex -

Tel.: (377) 93 10 43 43 - Fax : (377) 93 10 43 44 - E-mail : [conti@conti-espresso.com](mailto:conti@conti-espresso.com) - [www.conti-espresso.com](http://www.conti-espresso.com) - [www.conti-spareparts.com](http://www.conti-spareparts.com)