WHITE
SILVER
YELLOW
GREEN
RED
BLACK

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES :

- Version tall cup : 4 niveaux de réglage de la hauteur sous bec (de 68 mm à 156 mm).
- Chaudière fabriquée suivant réglementations Apave et Véritas.
- Groupe injection thermorégulé.
- Motopompe 200 Litres autorégulée incorporée.
- Dosage volumétrique.
- Possibilités :
  - Fonctionnement autonome sur réservoir d'eau
  - Connexion toutes interfaces (par liaison RS232) ex : modem, caisse enregistreuse ...etc

MAIN FEATURES :

- *Tall cup version with 4 adjustable heigths from 68 mm to 156 mm under coffee spout (2.68 to 6.14 inches).*
- *Boiler built according to. the Apave and Veritas standards.*
- *200 L Self regulating built-in motor pump.*
- *Volumetric control of the coffee portions.*
- *Heat compensation injection group.*

Options :

Direct water supply through reservoir
Connection to cash register (RS 232).

CONTRÔLES ET SÉCURITÉ :

- Manomètre double lecture : chaudière et pompe.
- Nouvelle sortie eau chaude mitigée à debit rapide.
- Nouvelle sortie vapeur inox assurant une émulsion optimale.
- Vidange de la chaudière intégrée.
- Collecteur général de réception des décharges des organes hydrauliques. Carrosserie, surfaces de travail et pieds conformes aux nouvelles normes alimentaires.

CONTROL AND SAFETY DEVICES :

- *Dual pressure gauge : boiler and pump.*
- *New anti-splash hot water outlet.*
- *New steam outlet for optimal frothing.*
- *Integrated boiler drain.*
- *General drain collection to gather all discharge.*
- *Body working surfaces and machine feet made according to the latest health standards.*

	Largeur Width		Hauteur Heigth				Profondeur Depth		Capacité Capacity		Puissance Wattage	Poids en marche Operating Weight	
			classic		Tall Cup								
Groupes	m/m	inch	m/m	inch	m/m	inch	m/m	inch	Lit	US Gal	Watt	Kg	Lbs
2 groupes	745	29,3	530	21,6	625	24,6	485	19,1	14	3,7	4000 / 6000	70	154
3 groupes	975	38,4	530	21,6	625	24,6	485	19,1	21	5,6	6000 / 4000	91	201
4 groupes espresso	1205	47,4	550	21,6			485	19,1	25	6,6	4000	106	234
UL NSF 2-3											4000		

Branchement électrique :
400V AC 50/60 Hz 3/N/PE
230V AC 50/60 Hz 1/N/PE

Power supply :
400V AC 50/60 Hz 3/N/PE
230V AC 50/60 Hz 1/N/PE

Dans l'intérêt du développement technique, le constructeur se réserve le droit d'effectuer sans préavis les modifications qui lui paraîtraient opportunes.
In the interest of technical developement, the manufacturer reserves the right to introduce any modification.

La garantie de l'excellence

- Pionnier, depuis 1956, de la fabrication de machines à café espresso, CONTI est universellement reconnue comme la marque des professionnels exigeants.
- Toute la fabrication est intégrée dans l'usine de Monaco où innovation et fiabilité sont les maîtres mots des ingénieurs et des designers qui, depuis plus de deux générations, n'ont qu'un seul métier : l'espresso.
- Conçues pour que chaque fonction soit optimisée et que l'essentiel ne cède jamais la place au superflu, les machines CONTI allient respect de la tradition et modernité.
- Depuis plus de cinquante ans, CONTI est la marque d'excellence, de robustesse et de fiabilité justifiant sa réputation de maître de l'espresso.

Quality standards.

- *CONTI - forerunner in the Espresso Machine Industry manufactures and designs in the Principality of Monaco the most extensive range of ultimate espresso machines.*
- *Conceived by coffee specialists, the CONTI espresso machines are renowned all over the world for their top quality and high technology satisfying the most demanding connoisseurs.*
- *The entire production control and extensive research are the key to innovative, sturdy and reliable espresso machines, complying with all international sanitation and safety standards.*

TÜV PRODUCT SERVICE

Site internet professionnel SAV :
www.conti-spareparts.com

CONTI Espresso machine

les maîtres de l'espresso

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 : export@conti-espresso.com Websites : www.conti-espresso.com www.conti-spareparts.com

BOHEC

15/04/09

X E O S D I S P L A Y

CONTI Espresso machine

- Dosage volumétrique et pré-infusion programmable sur chaque touche
Sélections :
1 espresso, 2 espresso, 1 café, 2 cafés, écoulement continu.

- *Electronic volume control and pre-infusion on each button.*
Selections :
1 espresso, 2 espresso, 1 coffee, 2 coffee, continuous use.

Nouveaux groupes café

New coffee group

- Options sur sortie vapeur :
  - Steam Control
  - Cappuccinatore
- *Option on the steam wands :*
  - *Steam control*
  - *Cappuccinatore*

- Chaudière grande capacité et parfaite stabilité thermique par électronique et sonde de température.
- *Machines de grande puissance 4000 / 6000 W 220 / 380 V*

- Very large boiler capacity guarantees consistent hot water temperature.
- *Powerful machine 4000 / 6000 W 220 / 380 V*

- 2 sorties vapeur inox.
- *2 ergonomic steam wands.*

- Touche eau chaude mitigée.
- *Anti-splash hot water button.*

- Robinets vapeur ergonomiques à ouverture progressive.
- *Efficient steam handles ensuring a gradual to powerful flow.*

- Sécurité thermique avec arrêt automatique en cas de surchauffe.
- *High temperature electrical protection with automatic shut off.*

- Nettoyage automatique des groupes café.
- *Automatic cleaning.*

- Affichages :
  - compteurs café
  - gestion maintenance et prédiagnostic
  - temps d'extraction café, heure, température chaudière,
  - nom du client (restaurant, torréfacteur...etc.)
  - gestion adoucisseur
- *Display :*
  - *coffee counter,*
  - *maintenance management and self-diagnostics*
  - *coffee extraction timer, time, boiler temperature*
  - *customer name*
  - *flow counter*

- Gestion automatique de l'allumage et de l'extinction de la machine.
- *Programable automatic on/off mode*

- Mode éco : gestion de la température réduite de la chaudière.
- *Eco mode: low temperature kept in the boiler*

- Carrosserie en acier inoxydable et polyuréthane traité.
Interrupteur général avec remplissage automatique.
- *Stainless steel body and choice of metallic coloured side panels.*
Main switch with automatic fill.

La XEOS Display, classic et tall cup se décline en deux versions :
2 ou 3 groupes et six coloris : noir, rouge, vert, jaune, argent et blanc.
La XEOS 4 groupes uniquement en version espresso.

The XEOS Display - is available in 2 or 3 group versions and in 6 stunning colours - black, red, green, yellow ,silver and white which will smarten up each location.
Xeos 4 groups espresso only.

BLANC
GRIS
JAUNE
VERT
ROUGE
NOIR

CUSTOM

- ✱ Option colori au choix disponible sous délai de 8 semaines
- ✱ Eclairage leds bleu, blanc ou vert
- ✱ *Special colours upon request*

PORTEC