

X-one

L'exigence professionnelle
Professional outstanding result



CONTI
ESPRESSO MACHINE

X-one / Exigence pour les équipements X-one / No compromise on equipments



X-one se décline en deux modèles 2 et 3 groupes et en deux versions (E) espresso et (TC) tall cup. Confortable pour favoriser un travail soutenu, performante pour permettre la réalisation de boissons de qualité en grande quantité, qualitative pour pérenniser son exploitation à faible coût, technique car dotée de systèmes de contrôle efficaces et d'une organisation interne soignée, X-one s'avère être un choix judicieux pour le professionnel avisé.

X-one comes in two models 2 and 3 groups and two versions (E) espresso and (TC) tall cup. Comfortable to handle sustained work, efficient to allow making high quality beverages in big quantities, qualitative to perpetuate its use at low cost, technical with advanced control systems and a neat intern organization, the X.one turns out to be a wise choice for a demanding professional.

1 Réglages de la température d'extraction selon les standards de la profession.

Le système thermosiphon associé au frein réglable, sur chacun des groupes, assure une grande stabilité de température aux cafés quelque soient les volumes de production. La chaudière est gérée par électronique avec système PID.

2 Tableau de bord.

Les touches éclairées sont dimensionnées à souhait pour permettre des sélections faciles et intuitives, assurant un grand confort d'utilisation.

3 Robinets vapeur à double fonction.

Soulever le levier et le jet de vapeur s'installe rapidement à plein régime en position bloquée. La position de fermeture s'obtient par simple abaissement du levier. Pour opérer un effet « flush » une simple pression sur le levier suffit. C'est efficace et simple avec X-one!

4 Eau chaude mitigée.

Appuyer sur le bouton de commande et une quantité d'eau préprogrammée sera délivrée rapidement à bonne température et sans projections.

5 Éclairage du plan de travail.

Des faisceaux lumineux, disposés à proximité des groupes café, éclairent le plan de travail et apportent un vrai confort d'utilisation.

6 Égouttoir en fil d'inox et bassin spacieux.

Egouttoir en fil d'inox pour ne pas salir le fond des tasses et évacuer rapidement les éclaboussures diverses dans un bassin large et spacieux facilement extractible.

7 Freins réglables.

Le dispositif de freins réglables (1 par groupe) permet de caler les niveaux de températures des premiers cafés.

8 Display.

Directement en vue, le display dispense toutes les informations permettant le contrôle général de la machine : informations sur les réglages, la gestion et la maintenance.

9 Signature.

La signature Conti est subtilement soulignée par un raie de lumière.

1 Extraction temperature settings according to the coffee industry standards.

The thermosyphon system associated with the adjustable flow control, on each group, ensures high temperature stability for coffee, whatever the production volumes. The boiler is controlled electronically with a PID system.

2 Control panel.

The illuminated press buttons are sized as desired to allow easy and intuitive selections, ensuring a comfortable use.

3 Steam taps with dual function.

Lift the lever and a steam jet installs quickly to full speed in the locked position. The closing position is done by simply lowering the lever. To activate the "flush" function, a simple press on the lever is enough. It's simple and effective with X.one!

4 Mixed hot water.

Press the control key and a pre-programmed quantity of water will be quickly delivered at right temperature and without splashes.

5 Lighting of the operating area.

Light beams, placed near the coffee groups, illuminate the operating area and bring a real ease of use.

6 Stainless steel wire drip tray and spacious basin.

Stainless steel wire drip tray not to stain the bottom of the cups and quickly evacuate the splashes in a wide and spacious basin easily removable.

7 Adjustable flow control.

The adjustable flow control device (1 per group) allows setting the temperature level of the first coffees.

8 The display.

Directly in sight, the display provides all information allowing the general control of the machine: information on settings, management and maintenance.

9 The signature.

Conti's signature is subtly underlined by a ray of light.



*2 ans pièces
*2 years warranty on parts

X-one Espresso



Espresso (E), hauteur sous bec = 83 mm
Espresso (E), spout height = 83 mm

X-one Tall Cup



Tall Cup (TC) pour gobelets et « Take Away », hauteur sous bec = 160 mm
Tall cup (TC) for high cups and take away Spout height = 160 mm

X-one



Chauffe tasses de grande capacité avec arrêts tasses
High capacity of the cup warmer with stopping edges



Rehausseurs de tasses pour version Tall Cup
Wire stands for Tall Cup version

X-one / Espresso 2 & 3 groupes X-one / Espresso 2 & 3 groups



X-one Espresso 2 groupes



X-one Espresso 3 groupes

X-one / Tall Cup 2 & 3 groupes X-one / Tall Cup 2 & 3 groups



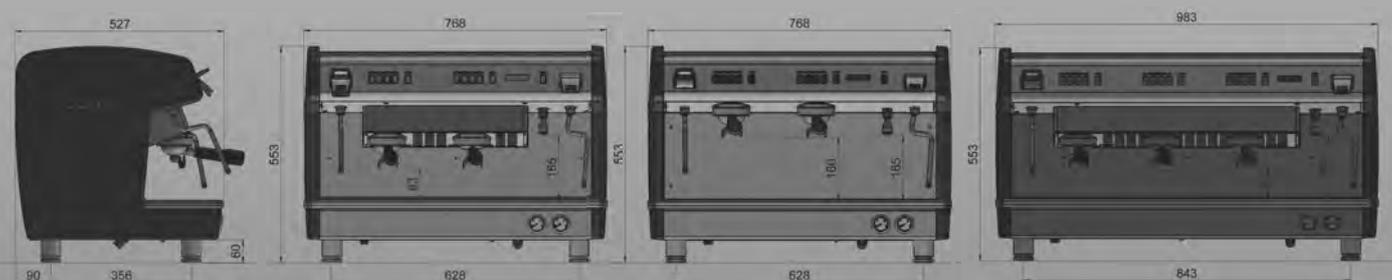
X-one Tall Cup 2 groupes



X-one Tall Cup 3 groupes

CONTI
ESPRESSO MACHINE

Exigence pour les performances No compromise on results



Caractéristiques générales	2 Groupes	3 Groupes
Alimentation	monophasée	triphasee
Voltage	230 V	400 V
Puissance de chauffe	3500 W	6000 W
Intensité maximale par phase	16 A	10 A
Capacité chaudière	13 L	20 L
Dimensions en mm L x H x P	768 x 553 x 527	983 x 553 x 527
Poids net	58 kg	65 kg
Poids brut avec emballage	69 kg	82 kg
Débit pompe	100 L/H	200 L/H
Gestion électronique de la chauffe + PID	oui	oui
Eau chaude mitigée électrique	2 x volumes	2 x volumes
Hauteur sous bec en mm	E 83 TC 160	83 160
Rehausseurs fil pour X-one TC	2	3
Pré-infusion programmable	oui	oui
Mode ECO	oui	oui
Nettoyage automatique des groupes café	oui	oui
Protection du thermoplongeur	oui	oui
Double manomètres	oui	oui
Robinets d'arrêt débitmètres	2	3
Porte-filtre 1 tasse	1	1
Portes-filtre 2 tasses	2	3
Normes CE	oui	oui

General features	2 groups	3 groups
Power	Single phase	Three phases
Voltage	230 V	400 V
Heating power	3500 W	6000 W
Maximum intensity per phase	16A	10A
Boiler capacity	13 L	20 L
Size in mm (W x D x H)	768 x 553 x 527	983 x 553 x 527
Net weight	58 kg	65 kg
Gross weight with packaging	69 kg	82 kg
Pump flow	100L/H	200L/H
Boiler temperature controlled by sensor + PID	yes	yes
Mixed hot water	2 x volumes	2 x volumes
Spout height in mm	E 83 TC 160	83 160
Wire stand for the X-one TC	2	3
Programmable pre-infusion	yes	yes
"ECO" mode	yes	yes
Automatic cleaning of the coffee groups	yes	yes
Heating element security	yes	yes
Double manometers	yes	yes
Flowmeters stopping taps	2	3
Porter filter 1 spout	1	1
Porter filter 2 spouts	2	3
CE certified	yes	yes

Exigence pour les couleurs No compromise on colors



CONTI
ESPRESSO MACHINE

www.conti-espresso.com www.conti-spareparts.com

1 avenue Albert II - B.P 119 - MC 98007 Monaco cedex - Tél. : 00 377 93 10 43 43 - Fax : 00 377 93 10 43 44