

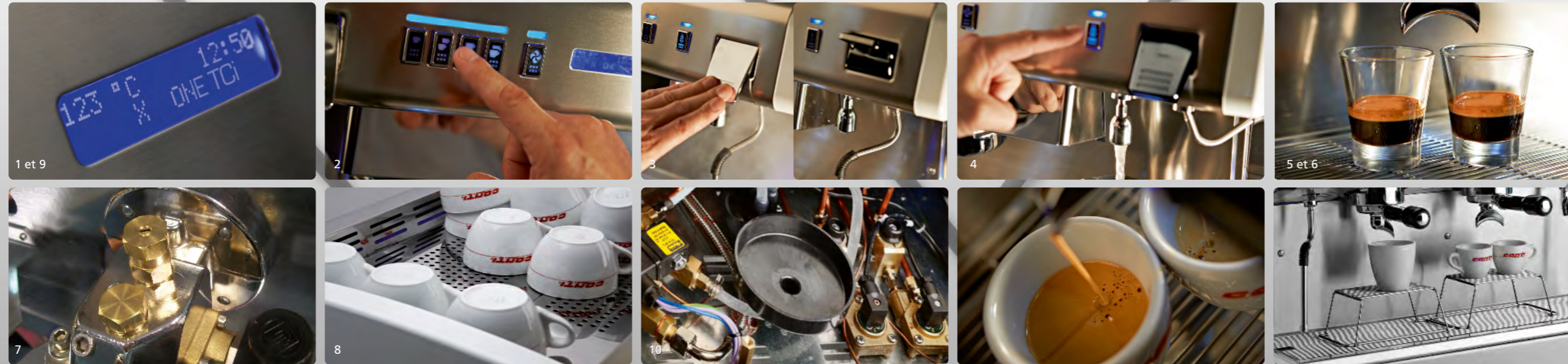
X-oneTCi

L'exigence pour le meilleur du café
No compromise for the best of coffee



CONTI
ESPRESSO MACHINE

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



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

*2 ans pièces
*2 years warranty on parts

X-oneTCi

10 points d'exigence 10 points of requirements



Grâce au système exclusif TCI, X-one TCI garantit des performances vapeur très importantes tout en soignant la qualité des cafés qui seront réalisés. Sa capacité à s'adapter facilement à tous les types de café pour en extraire la quintessence est un atout majeur.

Thanks to the exclusive TCI system, the X-one TCI guarantees very high steam performance while taking care of the quality of the coffee that will be provided. Its ability to easily adapt to all types of coffees extracting their quintessence is a major asset.

1 Réglages de la température d'extraction.

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. Vapeur sèche à profusion et contrôle parfait des températures d'extraction des cafés (+/-1°C) sont deux paramètres de fonctionnement qui caractérisent le comportement de X-one TCI.

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 chromé 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 TCI!

4 Eau chaude mitigée, 2 volumes pré-dosés.

Appuyer sur l'une ou l'autre des 2 touches de commande et la quantité d'eau préprogrammée (verre ou pot) sera délivrée rapidement à bonne température et sans projections. C'est vraiment efficace avec X-one TCI !

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 Chauffe tasses.

Le chauffe tasses de grande capacité(environ 80 tasses espresso) est bordé de part et d'autre pour sécuriser leur stockage. Il assure également la ventilation de la machine.

9 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.

10 Accessibilité technique surprenante.

La zone technique, constituée d'éléments électroniques, électriques, et hydrauliques, est parfaitement protégée. Tout cet ensemble est rapidement accessible par simple extraction du bassin.

1 Temperature of extraction settings.

The thermosiphon 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. Dry steam galore, and perfect control of coffee temperature extraction (+/-1 ° C) are two parameters which characterize the functioning of X-one TCI.

2 TCI panel.

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

3 Chromed steam taps with dual function.

Lift the chromed 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 TCI!

4 Mixed hot water, two pre-measured volumes.

Press one or the other of the two function keys and the amount of pre-programmed water (glass or jar) will be quickly delivered at good 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 Large cup warmer capacity.

The large cup warmer capacity (around 80 espresso cups) is edged on both sides for secure storage. It also provides the ventilation of the machine.

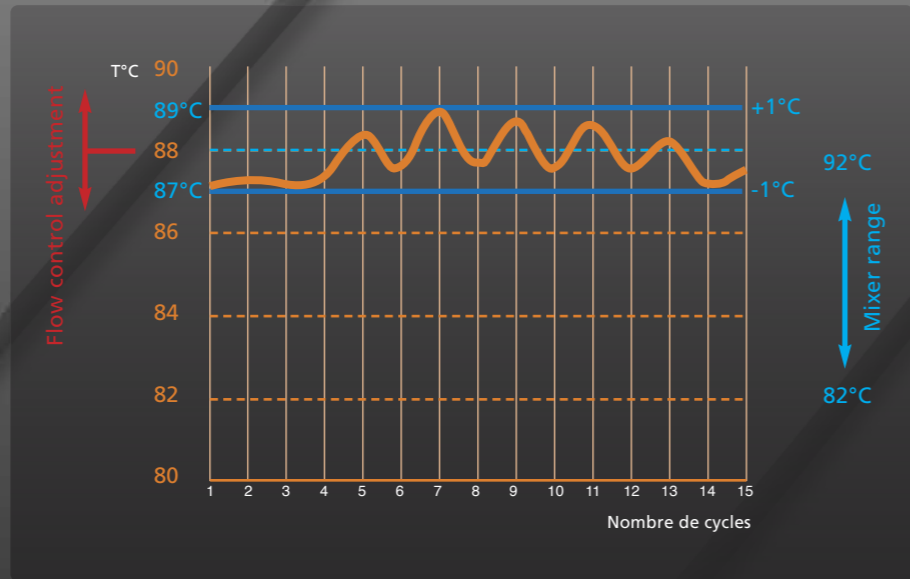
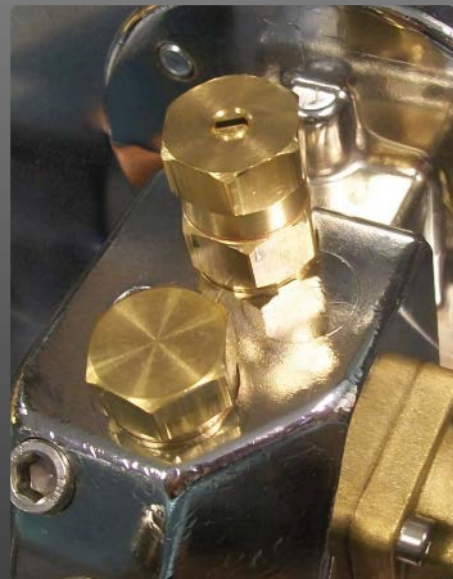
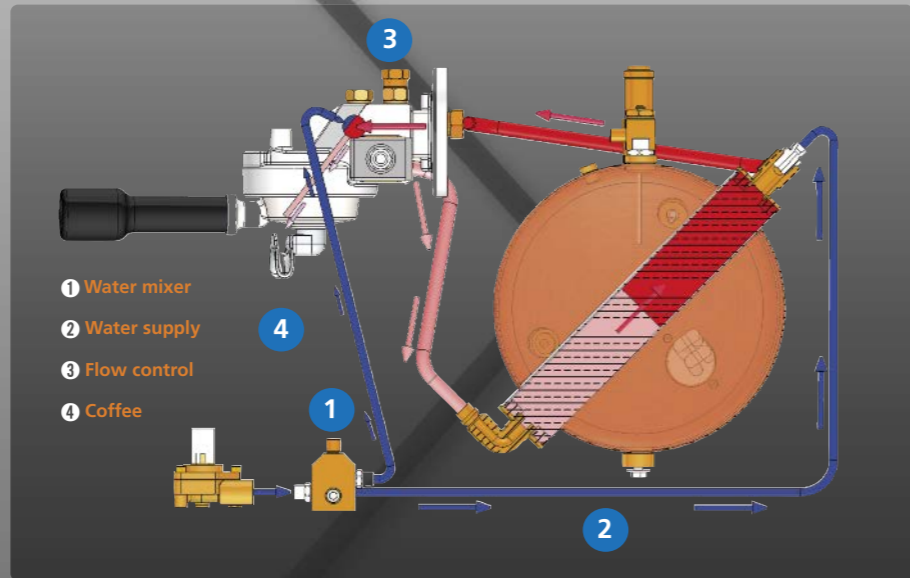
9 Display.

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

10 Fantastic technical accessibility.

The technical area, consisting of electronics, electrical, hydraulic elements is fully protected. All the main parts are quickly accessible by simply removing the basin.

Système TCI
TCi System



X-one TCI
Espresso

X-one TCI
Tall Cup



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



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



X-one TCI Espresso 2 groupes



X-one TCI Espresso 3 groupes

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

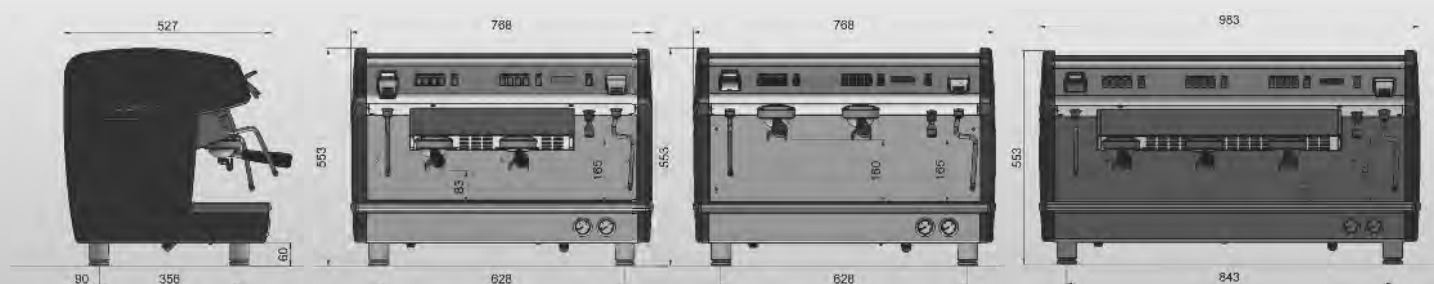


X-one TCI Tall Cup 2 groupes



X-one TCI Tall Cup 3 groupes

Exigence pour les performances No compromise on results



Caractéristiques générales	2 Groupes	3 Groupes
Alimentation	triphasee	triphasee
Voltage	400 V	400 V
Puissance de chauffe	4200 W	6000 W
Intensité maximale par phase	8 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 doses	2 x doses
Système TCi	oui	oui
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
Robinetts d'arrêt débitmètres	2	3
Porte-filtre 1 tasse	1	1
Portes-filtre 2 tasses	2	3
Normes CE	oui	oui

Features	2 Groups	3 Groups
Power	3 Phases	3 Phases
Voltage	400 V	400 V
Heating power	4200 W	6000 W
Maximum intensity per phase	8A	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	65kg
Gross weight with packaging	69 kg	82 kg
Pump flow	100 L/H	200 L/H
Boiler temperature controlled by sensor + PID	yes	yes
Mixed hot water	2 x doses	2 x doses
TCi System	yes	yes
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. : 00377 93 10 43 43 - Fax : 00 377 93 10 43 44