



L'ÉVOLUTION
EN TOUTE
ÉLÉGANCE



Notre usine, historiquement située au cœur de Monaco,
fabrique des machines à café espresso depuis 1956.
Nous associons qualité et fiabilité à notre passion pour
les mettre au service de l'innovation et de l'excellence du café
afin de produire les meilleures machines compatibles
à tout type d'utilisation et d'environnement.

www.conti-espresso.com





La NG-C au cœur de notre gamme de machines, incarne l'esprit d'évolution de CONTI.

Méticuleusement conçue, elle allie avec élégance la précision mécanique, une esthétique captivante et des améliorations ergonomiques. Que ce soit dans un café animé ou un cadre intime, la NG-C s'intègre harmonieusement à son environnement. Équipée de technologies de pointe, la NG-C dépasse largement les attentes. Attendez-vous à une extraction d'espresso exceptionnelle et à une qualité de fabrication inébranlable, qui dépasse constamment les attentes.

TEXTURE DE LAIT EN TOUTE CONFIANCE

Le nouveau levier de vapeur Sure Grip vous donne une confiance instinctive lors de l'utilisation de la vapeur, offrant un contrôle de la performance sans effort et une gestion d'un simple mouvement.

ÉCONOMISER L'ÉNERGIE, MAINTENIR LES PERFORMANCES

Un calibrage précis de notre système de chauffage, associé à une isolation optimisée, réduit la consommation d'énergie. De plus, de nouveaux procédés, renforcent également notre engagement à réduire notre empreinte environnementale.



UNE UTILISATION SANS EFFORT

Le nouveau design de notre groupe n'est pas seulement esthétique, il offre aussi une expérience agréable. Une manipulation plus fluide du groupe est l'une des nombreuses améliorations qui font de cette machine Nouvelle Génération un plaisir autant à utiliser qu'à admirer.

ENTRETIEN FACILE, AMÉLIORATION DE LA PRODUCTIVITÉ

La modularité permet un entretien rapide et des diagnostics précis. Les Nouvelles Générations intègrent des rappels automatiques ainsi qu'une planification des opérations de maintenance, garantissant leur longévité.



UNE EXPÉRIENCE UTILISATEUR AMÉLIORÉE

Le centre de contrôle est doté d'un écran couleur, d'une minuterie en temps réel, d'un panneau de commande à touches souples reconfigurées et d'un éclairage de l'interface, tous conçus pour améliorer le contrôle et l'utilisation par le barista.



FONCTIONNALITÉS SUPPLÉMENTAIRES



Technologie THERMO-SIPHON: Stabilité de la température et répartition de la chaleur.



Cycles de nettoyage guidés Instructions étape par étape pour un nettoyage standardisé.



Pré-infusion adaptative, libérez le véritable potentiel de votre espresso grâce aux nouvelles commandes de pré-infusion.



Un intérieur centralisé avec les câbles et tuyaux sont regroupés en un seul endroit pour faciliter l'installation et le SAV.



Contrôle de la température PID: Définir la référence pour des extractions constantes.



ATTIREZ LES REGARDS ET FAITES-VOUS REMARQUER

Les machines de Nouvelle Génération sont de véritables pièces maîtresses, conçues pour trôner fièrement à l'avant de tout comptoir. Leurs courbes soignées, le positionnement stratégique des panneaux et les LED intégrées ne manqueront pas d'attirer les regards et de susciter des conversations.



SPÉCIFICATIONS



Modèle

2Group

3Group



Dimensions (mm)

489 x 700 x 556

489 x 915 x 556



Poids (KG)

61

73



Taille de la chaudière (L)

10

16



Taille de l'élément chauffant (W)

2650/3300/4200*

4700/6000



Puissance totale (W)

2900/3600/4600*

5000/6300



Voltage (V)

220-230/380-400*

220-230/380-400



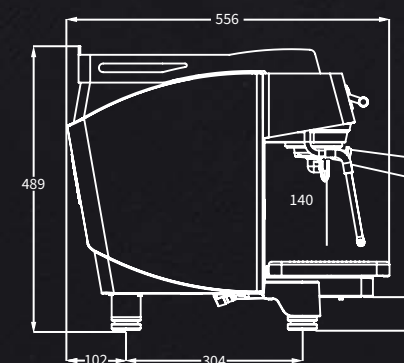
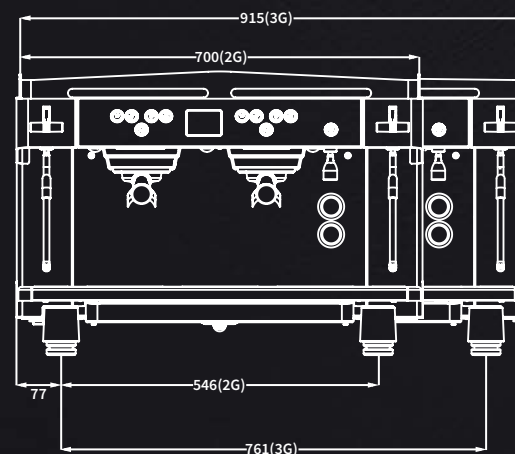
Options de couleur

☐ ☐

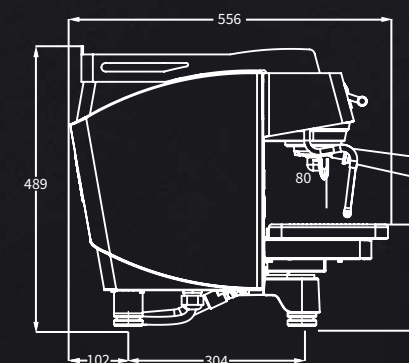
☐ ☐

*Option disponible sur demande.

DIMENSIONS



Tall Cup



Low Cup



www.conti-espresso.com



conti@conti-espresso.com



[@conti.monaco](https://www.instagram.com/conti.monaco)



www.youtube.com/contimonaco

CONTI MONACO
Email : conti@conti-espresso.com
Tel : +377 93 10 43 40
1 Avenue Albert II - B.P 199 - MC 98007
Monaco Cedex



www.conti-espresso.com



conti@conti-espresso.com



[@conti.monaco](https://www.instagram.com/conti.monaco)



www.youtube.com/contimonaco

CONTI MONACO
Email : conti@conti-espresso.com
Tel : +377 93 10 43 40
1 Avenue Albert II - B.P 199 - MC 98007
Monaco Cedex

