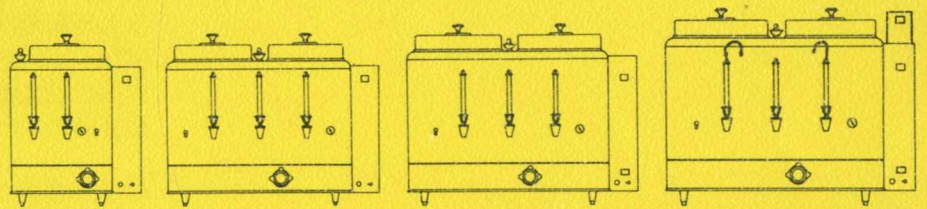


CONTI



CAFETERIA GRAND DEBIT

CONTI

Un ajout décisif à une gamme déjà exceptionnelle.

Premier constructeur français dans la compétition internationale, avec près de 50.000 références, en FRANCE et à l'Étranger, parmi les plus prestigieuses, CONTI présentait déjà un choix de machines à café express - incomparable par sa diversité, sa parfaite adaptation aux besoins spécifiques, ses solutions techniques de pointe.

Les infuseurs automatiques
à hautes performances

F.E. - CAFETERIA GRAND DÉBIT

*pour l'équipement des cafétérias hôtelières
et grandes collectivités dont les besoins et
les conditions d'exploitation dépassent les
possibilités du matériel "express"*

complètent cette gamme.

CONTI satisfait ainsi pleinement à sa vocation :

FAIRE LE MEILLEUR CAFÉ
EN TOUS LIEUX,
EN TOUTES QUANTITÉS,
PAR LES TECHNIQUES
LES PLUS MODERNES.



FE.75



FE.100



FE.300

La série FE. CAFETERIA GRAND DEBIT

Infuseurs automatiques à grande production, libérés des contraintes propres à tous les dispositifs autoclaves, spécialement conçus pour la cafétéria hôtelière et les grandes collectivités, et dotés de caractéristiques remarquables

EXCELLENTE QUALITÉ DU CAFÉ

L'utilisation de l'eau chaude mais non bouillante,
absence de vapeur et température évitant le brûlage du café

l'étalement de la mouture non compressée,
autorisant l'accroissement de volume consécutif à l'imprégnation

la diffusion de l'eau et l'effet de gravité constituant une adaptation naturelle de la vitesse de pénétration à la finesse et à la qualité de la mouture,
malgré la dose/litres de poudre de café extrêmement économique, obtention d'une infusion primaire soutenue, rééquilibrée par une dérivation d'eau chaude dûment calibrée

la filtration parfaite obtenue par le système des filtres-papier qui retiennent toutes particules solides sans ralentir l'écoulement,

concourent à la préparation d'un café judicieusement infusé, fort sans amertume, de présentation dense et d'une limpidité parfaite.

DÉBIT ÉLEVÉ

Les divers modèles de la série F.E. constituent une gamme parfaitement étagée permettant de répondre à des débits pouvant atteindre 170 litres de café à l'heure (pour le modèle F.E. 300) avec une régularité absolue de cadence et de qualité.

EXTRÊME SIMPLICITÉ D'UTILISATION



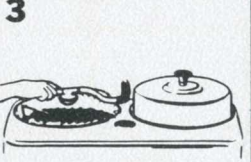


L'utilisation de ces machines ne requiert pas de personnel spécialisé. L'emploi de filtres-papier à jeter simplifie à l'extrême le chargement en café moulu et surtout l'éjection des marcs.

La commande de fonctionnement se limite à un bouton de mise en route - toutes les fonctions étant asservies.

L'appareil constitue également un générateur d'eau chaude pouvant assurer un débit horaire variant de 65 litres (modèle F.E. 75) à 170 litres (modèle F.E. 300).

La distribution du café et de l'eau chaude est assurée par des robinets de forte section, à ouverture instantanée.

FAIRE LE CAFÉ N'A JAMAIS ÉTÉ AUSSI SIMPLE !

<p>1</p>  <p>Placer le filtre-papier dans le panier. Verser la dose prescrite de café moulu.</p>	<p>2</p>  <p>Réinsérer le panier dans le bloc.</p>	<p>3</p>  <p>Positionner la douchette d'infusion au centre du panier. Remettre le couvercle.</p>	<p>4</p>  <p>Appuyer sur le bouton de commande ; le café sera confectionné en quelques minutes.</p>	<p>5</p>  <p>Jeter le filtre ; tout est prêt pour une nouvelle opération.</p>
--	--	--	--	---

CONSERVATION DU CAFÉ

Les réserves étant incorporées au bloc de chauffage de l'eau, le café y est indéfiniment conservé à la température optimale de service.

La rigueur du filtrage évite la formation de dépôts dans les couches inférieures. Néanmoins, dans les cas extrêmes de service très intermittent, avec de longues pauses entre les prélèvements, l'adjonction d'un groupe-pulsateur (optionnel) permet de reconstituer l'homogénéité du café en attente, avant soutirage.

AUTOMATISMES

- Alimentation automatique en eau froide, au fur et à mesure de l'utilisation.
- Arrêt automatique de l'infusion après remplissage de la réserve à café.
- Régulation automatique du dispositif de chauffage de l'eau.

PRÉSENTATION - ENTRETIEN

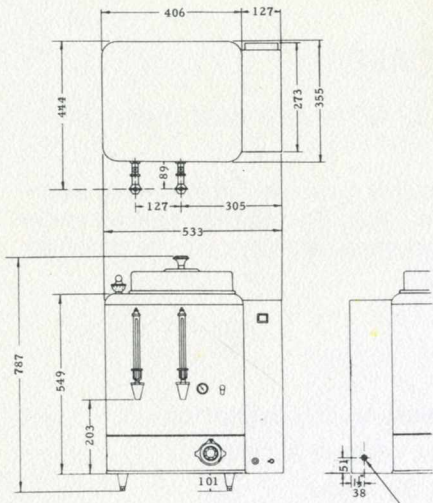
La disposition et la forme compacte des organes aboutissent à un encombrement hors tout limité pour un matériel assurant de telles performances - résultat d'autant plus remarquable que chaque machine constitue une entité fonctionnelle complète, parfaitement autonome, ne nécessitant aucun appareillage annexe.

Matériel entièrement réalisé en acier inoxydable finement traité, de lignes harmonieuses bien dans la note des aménagements "Caféteria/grande cuisine" les plus modernes.

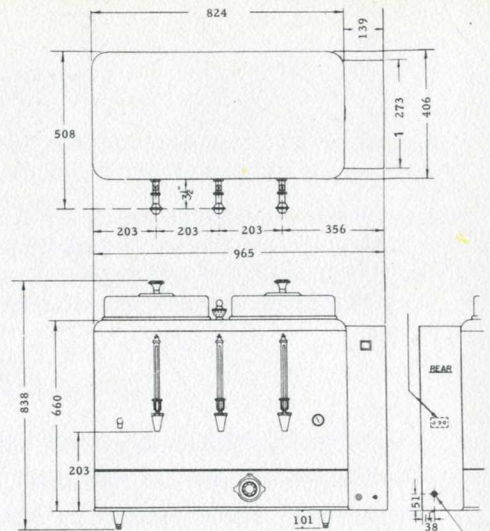
L'absence de tout organe saillant rend l'entretien particulièrement aisé.

CONTI	FE-75	FE-100	FE-200 (*)	FE-250	FE-300
Dose de poudre de café pour chargement d'un filtre (en grammes)	500	500	1000 (ou 500 g)	1000	1500
Nombre de réserves/infuseurs	1	2	2	2	2
Capacité de chaque réserve (en litres)	10	10 (x 2)	20 (x 2)	20 (x 2)	30 (x 2)
Débit horaire maximum en litres (café ou eau chaude)	65	90	115	115	170
Puissance du système de chauffage (en KW)	7	8	10	10	15
Bloc-pulsateur/agitateur	Option	Option	Option	Option	Systématique

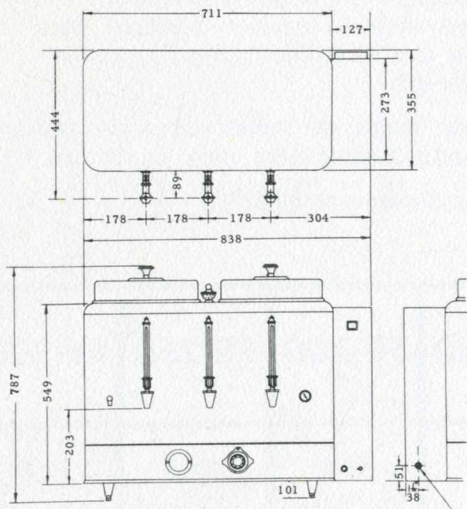
(*) Le modèle FE-200 se différencie du FE-250 par un dispositif supplémentaire "heures creuses" permettant de ne traiter que 500 g de poudre de café à la fois avec remplissage automatique d'une demi-réserve avec faculté immédiate de retour au service normal (1000 g / 20 litres).



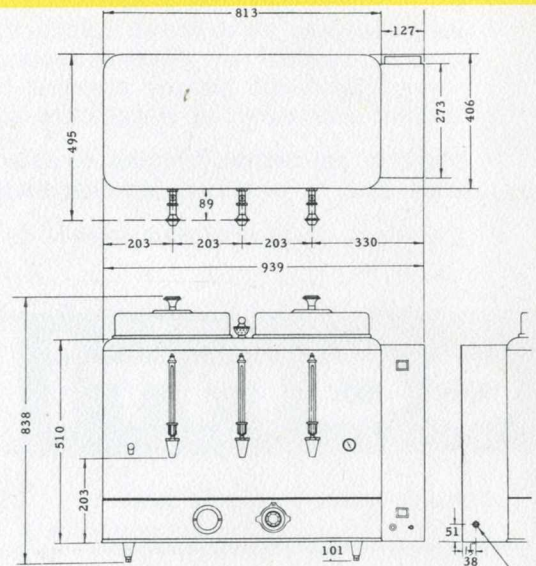
FE_75



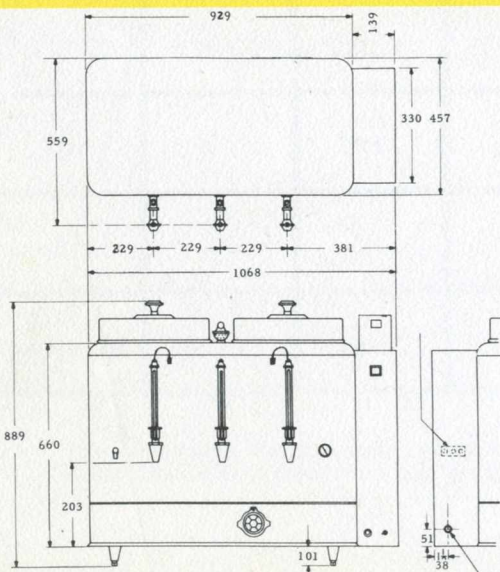
FE_100



FE_200

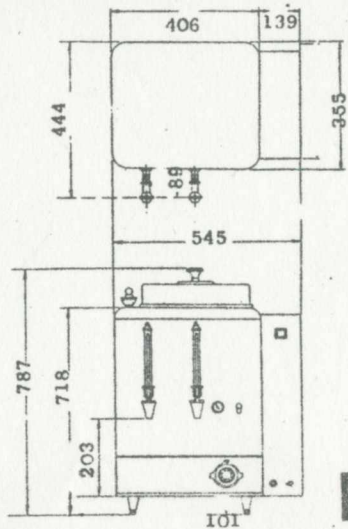


FE_250

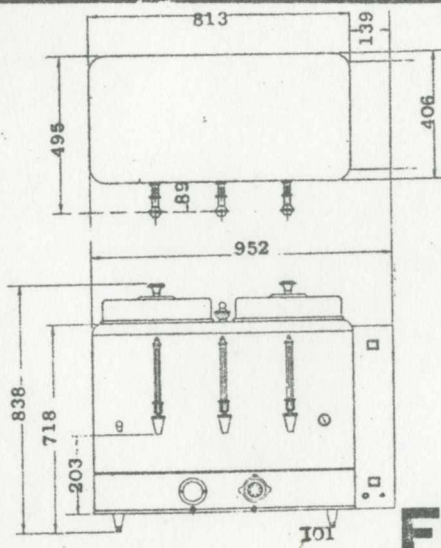


FE_300

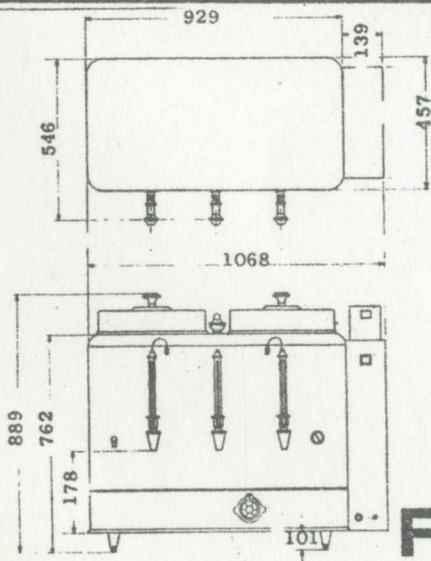
Distribué par la
Sté Machines CONTI
 77, rue du Sergent-Bobillot
 93110 - Montreuil-s/-Bois
 tél. 287.78.80



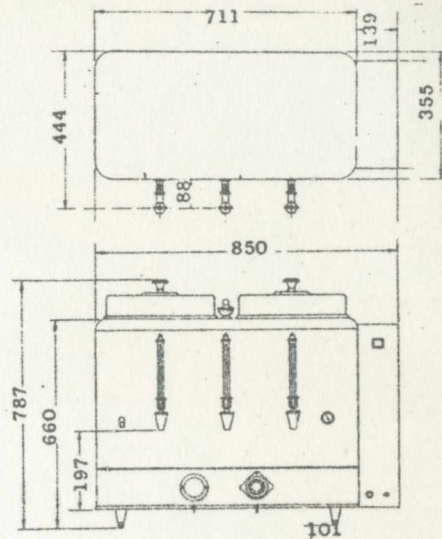
FE-75



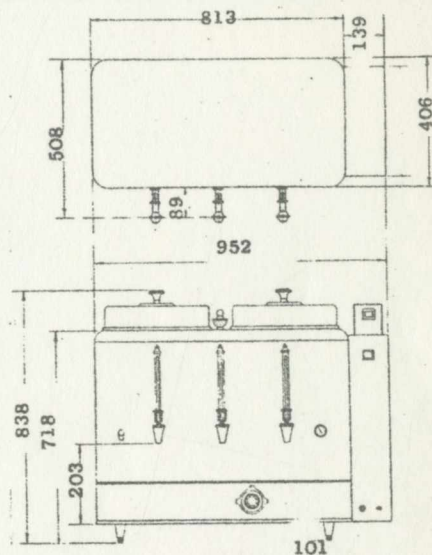
FE-200



FE-300



FE-100



FE-250

CROQUIS D'ENCOMBREMENT
 PLANCHE RECTIFICATIVE -