

TALL CUP ssk2



ESPRESSO ssk2



COMPACT sk2

# ESSIKA RANGE

## Technical features

EC 97-23 standards copper boiler  
Thermosyphon system for the best thermic stability and the best cup  
Preinfusion for 1 and 2 espresso cups  
Inbuilt motor pump Manometer for a easy service control  
Blue lighted buttons  
Espresso cup tray for the SSK2 tall cup

## Options :

Cappuccinatore  
Solo kit for reservoir

	Height	Depth	Width	Capacity	Wattage		Operating weight
<b>COMPACT</b>	450 mm 17,70 inch	450 mm 17,70 inch	520 mm 20,47 inch	5 litres 1.32 gal	2500 W	230V 50/60 Hz	43 kg / 94 lbs
<b>ESPRESSO</b>	450 mm 17,70 inch	580 mm 22,83 inch	670 mm 26,40 inch	11 litres 2.90 gal	3600 W	230V 50/60 Hz	55 kg / 121 lbs
<b>TALL CUP</b>	485 mm 19,09 inch	580 mm 22,83 inch	670 mm 26,40 inch	11 litres 2.90 gal	3600 W	230V 50/60 Hz	55 kg / 121 lbs



SACOME-ESSIKA B.P.119-MC 98007 MONACO Cedex Tél.: +377 93 10 43 43 Fax : +377 93 10 43 44

[www.essika-espresso.com](http://www.essika-espresso.com)



# ESSIKA RANGE



## ESPRESSO TALL CUP COMPACT



15/4/2009

In the interest of technical development, the manufacturer reserves the right to introduce any modification.



# ESSIKA RANGE

The best cup for the best price available in 3 models :  
ESPRESSO , TALL CUP and COMPACT.

Electronic volume control  
User friendly : large removable drip tray (ESPRESSO and TALL CUP versions)  
The motherboard is placed in cold area with a large protection.  
Reinforced frame.  
128 mm under the coffee spout (TALL CUP version)

Maintenance conception will make service so easy.  
Thermosyphon system guarantees the best cups for all specialities  
with the best thermic stability all day long  
The COMPACT has a 5 liter boiler with a 2500 W heating element  
and the ESPRESSO and TALL CUP have a 11 liter boiler with a 3600 W  
heating element: this will allow the best results.

Innovative design with stainless steel and aluminium body  
and blue or black corners will smarten up your bar.

## COMPACT sk2

With a 520 mm width, this 2 group machine is perfect  
for a daily 1 kilo consumption for a small to medium size  
establishment with a moderate use of hot water and steam.



## ESPRESSO ssk2



## TALL CUP ssk2

130 mm under the coffee spout for all specialities  
for ready to go cups.





X-oneTCi

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

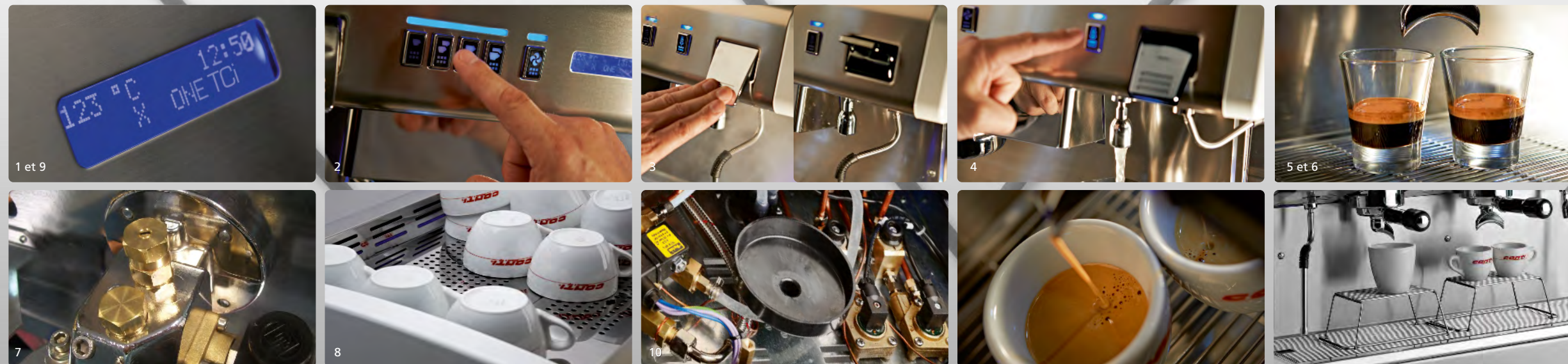


**CONTI**  
ESPRESSO MACHINE



## 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



### 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 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. 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.

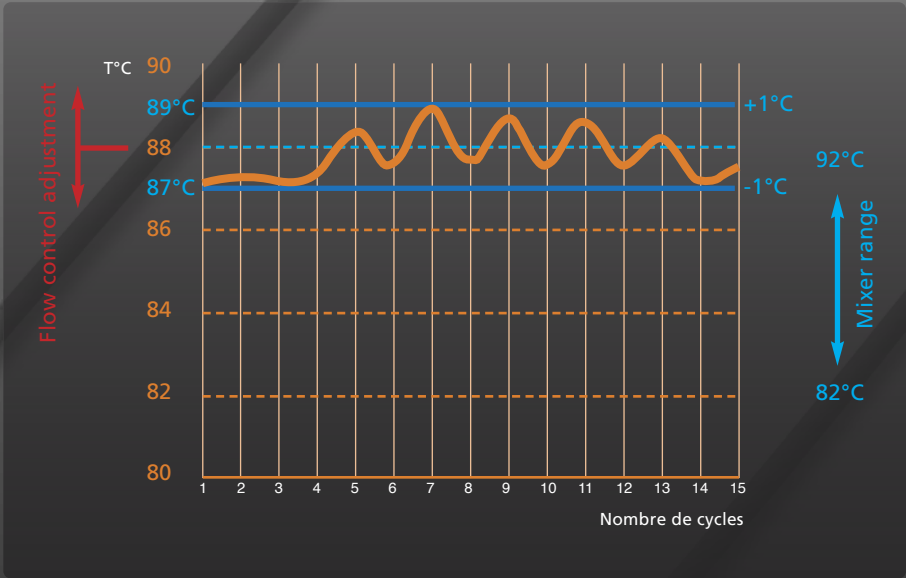
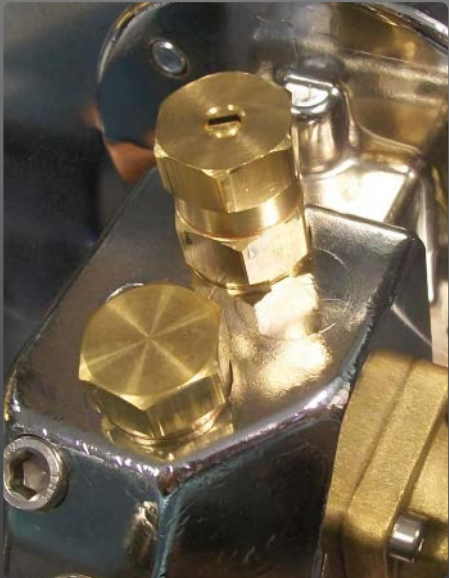
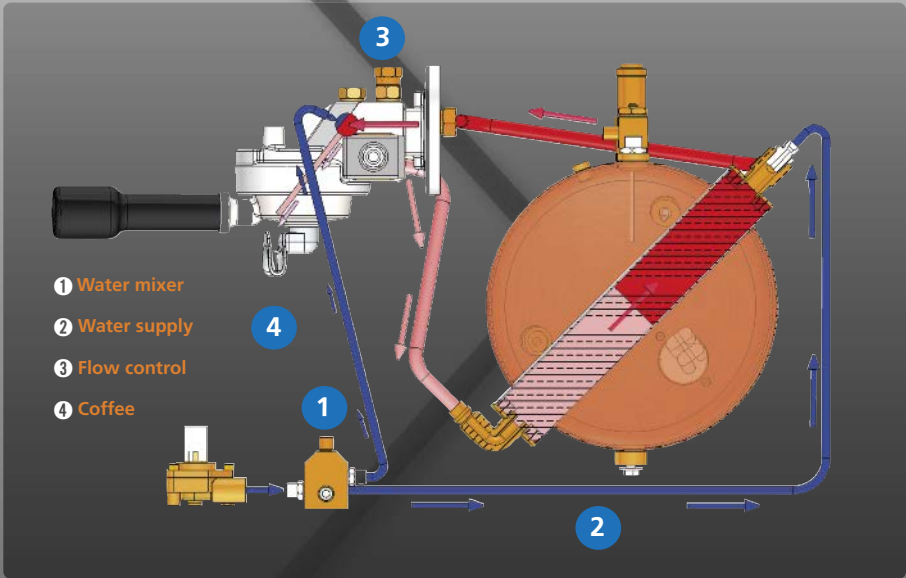
Directly in sight, the display provides all information allowing the general control of the machine: information on settings, management and maintenance.

### 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



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

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



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 groups



X-one TCI Tall Cup 2 groupes



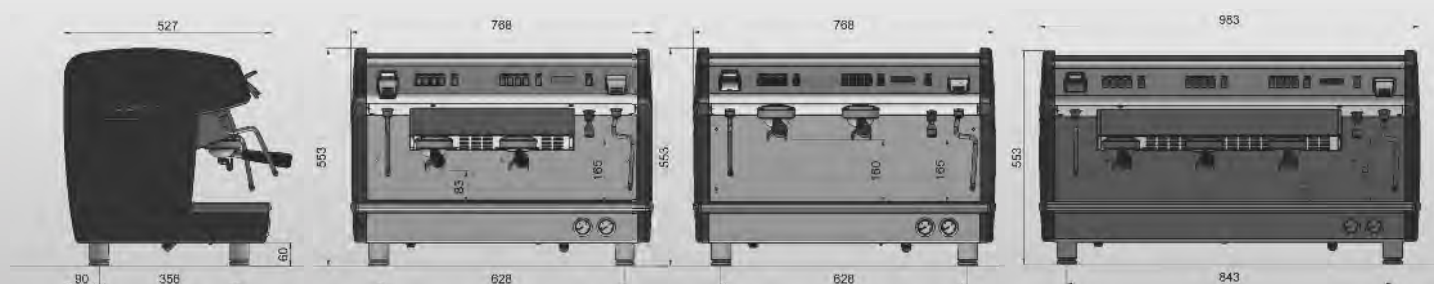
X-one TCI Tall Cup 3 groupes

X-oneTCi

CONTI  
ESPRESSO MACHINE



## 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](http://www.conti-espresso.com) [www.conti-spareparts.com](http://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

**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



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

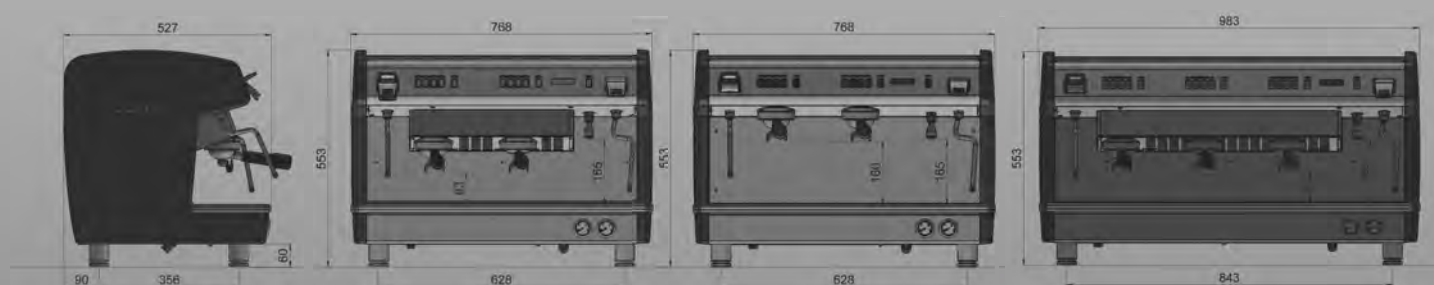


X-one Tall Cup 3 groupes

**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
Robinetts 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](http://www.conti-espresso.com) [www.conti-spareparts.com](http://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