

Gamme de Moulins à café / **Grinder range CG 100**

La performance au meilleur rapport qualité-prix

Performance for the best value for money



Gamme de Moulins à café CG 100 Grinder range CG 100



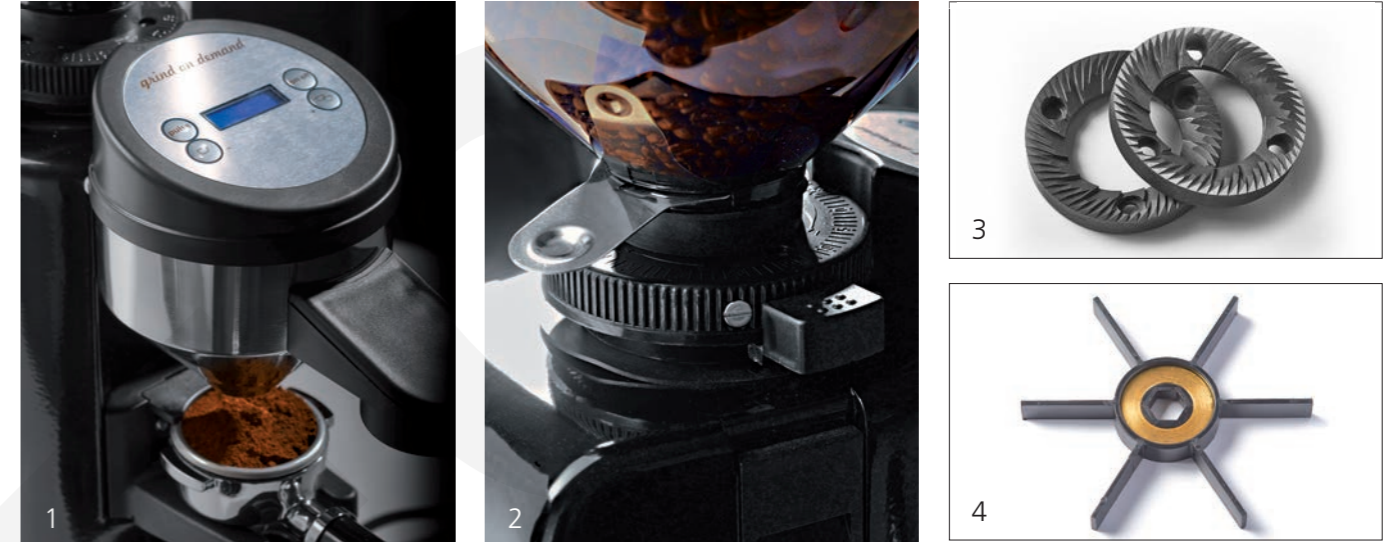
CG 100 OD

CG 100 A

CG 100 S



La performance au meilleur rapport qualité-prix Performance for the best value for money



1. Tableau de commandes CG100 OD. Contrôle du temps de mouture par microprocesseur. *CG100 OD touch pad. Grinding time controlled by microprocessor.*
2. Couronne de réglages (80 divisions) permet de trouver facilement le réglage de mouture recherché. Vis de sécurité et système de blocage de positionnement de la couronne. *Adjusting wheel to set grinding accurately. Securing screw together with locking system to block the wheel in the position desired.*
3. Meules Ø 64 équipant CG 100 OD avec profil de crans spécifique. *64 mm blades with specific shape for the OD grinder.*
4. Étoile du doseur (A et S) renforcée. *Dosing star reinforced.*

Caractéristiques générales :

Bac de récupération large, fourchette adaptée pour recevoir tous les portes filtre, trémie cylindrique avec système anti intrusion dans la chambre de mouture, couronne de réglages à large amplitude : 80 positions différentes (pas de 0,0125mm), moteur à faible échauffement (250W), qualité de la mouture et régularité du dosage, meules Ø 64 mm en acier trempé.

General characteristics:

Wide collecting tray, specific fork allowing to use any type of filter holders, cylindrical hopper, anti-intrusion system in the dosing chamber, adjusting wheel offering an accurate grind setting, 80 different positions (no 0.0125 mm), low overheating engine (250W), high and consistent grinding quality, 64 mm stainless steel blades.

CG 100 OD On Demand

Permet de fournir la dose de café moulu au moment de l'utilisation. Il n'y a pas de stockage de café moulu et ainsi la fraîcheur du café est préservée. D'autre part les doses 1 tasse et 2 tasses sont dissociées, ce qui permet un ajustement parfait des doses à la capacité des filtres, 1 et 2 tasses, utilisés. Il existe également une fonction « marche-arrêt » qui permet de piloter à vue le remplissage du porte filtre. Contrôle du temps de mouture par microprocesseur. Régularité des doses. Display alphanumérique 2 x16 et 5 langues disponibles.

CG 100 OD On Demand

Grind as you go: OD system delivers the right amount of ground coffee when needed, keeping freshness of coffee at all time. The two doses (1 and 2 cups) are completely independent from one another. It allows to adjust precisely the amount of ground coffee to the size of filter used. The OD CG100 also has a continuous key to manually start and stop grinding as you wish. Consistency of the doses. Alphanumeric display 2 x 16 and 5 languages available.

CG 100 A Automatique

Permet de fournir en continu les doses de mouture. Le bac doseur (en aluminium chromé et inox) se remplit automatiquement dès lors qu'un niveau minimum de café moulu est atteint, pour garantir la disponibilité permanente de café moulu. L'opérateur surveille simplement la présence de grains dans la trémie. Le débit de café se fait du bac doseur vers le porte filtre en manipulant, sur l'ensemble de sa course, la manette d'entraînement de l'étoile du bac doseur. Plage de réglages importante de la quantité de café, en mouture fine Espresso, de 4g à 20g.

CG 100A Automatic

Delivers consistent doses. The dosing chamber (chromed aluminum and stainless steel) is automatically filled when a minimum level is reached: providing constant availability of ground coffee. The barista only needs to refill the hopper with coffee beans. Ground coffee goes from the dosing chamber to the filter holder by pulling the lever from back to front. Wide adjusting range: from 4g to 20g.

CG 100 S Semi-Automatique

Le bac doseur (en aluminium chromé et inox) ne se remplit pas automatiquement. Pour activer le mode broyage il faudra manipuler 2 interrupteurs pour déclencher les fonctions :

- Activation du débit de mouture
- Arrêt du débit de mouture

G 100 S Semi- Automatic

The dosing chamber (chromed aluminum and stainless steel) starts and stops filling manually. To activate and stop the grinding mode, you have to 2 switches side by side:

- one to start grinding
- the other one to stop grinding

Caractéristiques techniques

Technical specifications

- | | |
|---|---|
| ■ Capacité trémie café : 1,2 kg | ■ Coffee bean hopper capacity: 1,2 kg |
| ■ Capacité doseur : 0,250 kg
(modèles A et S) | ■ Ground coffee container capacity: 0,250 kg
(A and S models) |
| ■ Meules :
Diamètre 64 mm, type plat, acier trempé | ■ Blades:
Diameter 64 mm, flat type, hardened steel |
| ■ Productivité :
OD : > 10 kg/heure
A et S : > 9 kg/heure | ■ Output:
OD: > 10 kg/hour
A et S: > 9 kg/hour |
| ■ Puissance moteur :
0,3 HP - 250 W
1380 t/mn à 50 Hz
1650 t/mn à 60 Hz | ■ Engine Power:
0,3 HP - 250 W
1380 rpm at 50 Hz
1650 rpm at 60 Hz |
| ■ Branchements disponibles :
230V 50Hz en standard
120V 60Hz – 240V 50Hz AUS ou UK
220V 60Hz en option | ■ Connections available:
230V 50Hz standard version
120V 60Hz – 240V 50Hz AUS or UK
220V 60Hz as an option |
| ■ Dimensions :
H x L x P en mm : 620 x 222 x 418 | ■ Dimensions:
H x W x D in mm: 620 x 222 x 418 |
| ■ Poids net unitaire :
OD : 11 kg
A et S : 12 kg | ■ Net weight:
OD: 11 kg
A et S: 12 kg |
| ■ Approbations : CE | ■ Certificate: CE |
| ■ Coloris disponible : noir | ■ Color available: black |



CONTI
ESPRESSO MACHINE

www.conti-espresso.com www.conti-sparesparts.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