

14.6g



W75



atom**range**

Compatto, silenzioso e completo

Compact, silent and all-around

La rivoluzione della gamma Atom è iniziata. Compattezza unica e tecnologia di macinatura professionale si uniscono alla macinatura più silenziosa del mercato per offrire agli utenti finali più esigenti un nuovo modo di concepire l'esperienza del caffè. Atom è versatilità: una soluzione a 360° per superare qualsiasi categoricità nei macinacaffè e soddisfare ogni tipo di esigenza e preparazione del caffè, dal filtro all'espresso. Ogni modello è progettato per migliorare fruibilità e risultati in qualsiasi contesto: dai baristi domestici di fascia alta, che desiderano qualità e prestazioni professionali anche a casa, ai baristi più esperti, che necessitano di affidabilità, velocità e costanza nel loro flusso di lavoro quotidiano.

The revolution of Atom range has begun. Unique Compactness and professional grind technology are combined with the most silent grinding in the market to provide demanding end-users with a new way of conceiving coffee experience. Atom means versatility: an all-around solution to surpass any grinder categorization and meet any type of need and coffee preparation, from filter to espresso. Each model is designed to enhance usability and results in any context: from high-end home baristas, who want professional quality and performance even at home, to more expert baristas, who need reliability, speed and consistency in their daily workflow.



Nuova generazione Atom

Atom new generation

Dopo essere diventato l'icona della macinatura silenziosa, Atom ha accresciuto la sua esperienza con la presentazione di una nuova generazione di macinacaffè intenzionata a migliorare l'usabilità e l'affidabilità nel tempo. Preparati a godere della sua straordinaria resistenza, progettata per dare il meglio anche con carichi di lavoro intensi, e dell'usabilità avanzata, progettata per semplificare il flusso di lavoro quotidiano, grazie al nuovo touch screen con tecnologia TFT e al nuovo tamper automatico dedicato. Scopri Atom Excellence e Barista!

After becoming the icon of silent grinding, Atom enhanced its experience with the release of a new generation of grinders willing to improve the usability and reliability over time. Get ready to enjoy its extraordinary endurance, designed to perform at its best even with intense workload, and advanced usability, designed to simplify the daily workflow, thanks to the new touch screen with TFT technology and the new under-the-grinder Automatic Tamper. Discover Atom Excellence and Barista!

Modalità di macinatura consigliate

Recommended grinding modes

	 Ø mm	Espresso	Moka	Drip	French press	Average Daily Consumption Kg
Atom W 75	75	•				4.5-5.5
Atom W 65	65	•				2.5-3.5
Atom Excellence 75	75	•				4.5-5.5
Atom Excellence 65	65	•				2.5-3.5
Atom Smart	65	•				3
Atom Barista 75	75	•				2.5-3.5
Atom Touch 65	65	•				2.5-3.5
Atom Pro	75		•	•	•	5-6
Atom Specialty 75	75	•				4.5-5.5
Atom Specialty 65	65	•				2.5-3.5



Conti Valerio Srl si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche delle apparecchiature trattate in questa pubblicazione.

Conti Valerio Srl reserves the right to modify the appliances presented in this publication without notice.

Linea Atom

Atom Line

ATOM W 75 new	6
ATOM W 65 new	8
ATOM EXCELLENCE 75	10
ATOM EXCELLENCE	12
ATOM SMART 65 new	14
ATOM BARISTA 75	16
ATOM TOUCH 65	18
ATOM PRO	20
ATOM SPECIALTY 75	22
ATOM SPECIALTY 65	24

Accessori

Accessories

AUTOMATIC TAMPER	26
TAMPERS	28
LEVELERS	28
COFFEE MEASURES	28

Optional

MACINE · BURRS	28
CAMPANE · BEAN HOPPERS	28
CONTENITORI · BASKETS	28
BLOW UP SYSTEM	29

ATOM W 75 new

- Estremamente preciso**, con una consistenza di dose di +/- 0,2 grammi, per ottenere sempre la ricetta attesa e ridurre al minimo lo spreco di caffè.
Extremely precise, with a dose consistency of +/- 0.2 grams, to always achieve the expected recipe and minimize the coffee waste.
- Super veloce**, in grado di pesare il caffè macinato nel portafiltro durante la macinatura in tempo reale.
Super Quick, able to weigh the grind coffee into filter holder while grinding in real time.
- Facile da usare**, grazie al nuovo display touch ad alta reattività che permette:
 - Per impostare facilmente la quantità per 3 scatti programmabili: singolo, doppio e triplo.
 - Macinare a peso anche in modalità continua.
 - Per passare da un colpo all'altro durante il processo di macinazione, senza eventuali scarti di caffè.*Easy to use, thanks to the new high responsiveness touch display which allows:*
 - To easily set the quantity for 3 programmable shots: single, double, and triple.
 - To grind by weight even in continuous mode.
 - To switch from one shot to another during the grinding process, without any coffee waste.
- Pre-calibrato** nello stabilimento Eureka durante la produzione;
Pre-calibrated in Eureka facility during production.
- Erogazione "High Speed"**: speciale combinazione motore-macine che massimizza la velocità di erogazione, preservando la corretta temperatura del caffè;
"High Speed" grind capacity: special engine-burrs set which optimizes the grinding capacity while preserving the proper temperature of coffee powder.
- Forcella in acciaio inox**, estremamente robusta, progettata per essere regolabile in altezza e fornire la massima stabilità nel funzionamento a mani libere con qualsiasi tipo di portafiltro.
Stainless steel fork, extremely robust, designed to be adjustable in height and provide maximum stability in hands-free operation with any type of portafilter.
- Corpo ultra solido e compatto**, interamente in metallo.
Ultra solid and compact body, entirely of metal

MACINE • BURRS	
Tipo • Type	Piane • Flat
Diametro • Diameter	75 mm • 2.95 in
Materiale	Acciaio Temprato
Material	Hardened Steel
Ciclo di Vita • Lifetime	600 KG • 1322 lb

SISTEMA DI EROGAZIONE • DISPENSING SYSTEM	
Display	Sì, touch IPS a colori Yes, multi-colour IPS touch
Attivazione da Microswitch Activation by microswitch	Sì Yes
Attivazione da display Activation by display	No
Contadosi • Dose counter	Sì • Yes
Illuminazione del portafiltro Spotlight on filter holder	Sì Yes

MOTORE • ENGINE	
Trazione • Traction	Diretta • Direct
Numero giri al minuto • RPM	1400
Potenza Assorbita Power Consumption	430 W

PRESTAZIONI • PERFORMANCE	
Produttività • Grinding Capacity	3.3 - 4.8 g/s
Consumo medio giornaliero Average daily consumption	4.5 - 5.5 kg • 9.9 - 12.1 lb
Consumo nel picco di utilizzo Rush Hour consumption**	fino a 2 kg • up to 4.4 lb

PLUS TECNOLOGICI • TECHNOLOGICAL PLUS	
Nuova tecnologia di pesa IGW New IGW Technology	Sì Yes
Regolazione micrometrica continua Stepless Micrometric Regulation"	Sì Yes
Tecnologia Silent • Silent Technology	Sì • Yes
Sistema ACE • ACE System	Sì • Yes
Manutenzione High Speed High Speed Maintenance	Sì • Yes
Gruppo Forcella Filter Holder group	Sì (regolabile, estremamente pesante e robusto) Inossidabile; Yes (adjustable, extremely heavy and robust) Stainless

DIMENSIONI • DIMENSIONS	
Altezza • Height	540 mm • 21.26 in
Larghezza • Width	180 mm • 7 in
Profondità • Depth	240 mm • 9.44 in
Peso • Weight	12 Kg • 26.45 lb
Capacità Campana Bean Hopper capacity	1.2 kg 2.6 lb

Promotional video here



- Colori standard • Standard colours
- Nero opaco • Matt black

● Grigio • Grey

○ Bianco • White

● Rosso Ferrari • Ferrari Red
- Colori speciali • Special colours
- Cromato • Chrome



* Grinding capacity depends on the type of coffee, the roasting process and the particles size (fine or coarse)
**The value for the rush hour cycle is estimated by grinding a double dose (equal to 18 grams) every 30 seconds.



Modalità macinatura consigliate • Recommended grinding modes:
/ Espresso

MAIN ACCESSORY

Under the grinder
Automatic tamper for Atom



Regolazione micrometrica macinatura
Stepless micrometric regulation system

Sistema ACE
ACE System

Corpo ultra solido e compatto, interamente in metallo
Ultra solid and compact body, entirely of metal

Forcella in acciaio inox
Stainless steel fork

Touch display IPS
Touch display IPS

Zona di erogazione illuminata
Illuminated dispensing area

Nuova tecnologia di pesa IGW (Patent Pending)
New Instant Grinding Weighing Technology (Patent Pending)



ATOM W 65 new



- Estremamente preciso**, con una consistenza di dose di +/- 0,2 grammi, per ottenere sempre la ricetta attesa e ridurre al minimo lo spreco di caffè.
Extremely precise, with a dose consistency of +/- 0.2 grams, to always achieve the expected recipe and minimize the coffee waste.
- Super veloce**, in grado di pesare il caffè macinato nel portafiltro durante la macinatura in tempo reale.
Super Quick, able to weigh the grind coffee into filter holder while grinding in real time.
- Facile da usare**, grazie al nuovo display touch ad alta reattività che permette:
 - Per impostare facilmente la quantità per 3 scatti programmabili: singolo, doppio e triplo.
 - Macinare a peso anche in modalità continua.
 - Per passare da un colpo all'altro durante il processo di macinazione, senza eventuali scarti di caffè.*Easy to use, thanks to the new high responsiveness touch display which allows:*
 - To easily set the quantity for 3 programmable shots: single, double, and triple.
 - To grind by weight even in continuous mode.
 - To switch from one shot to another during the grinding process, without any coffee waste.
- Pre-calibrato** nello stabilimento Eureka durante la produzione;
Pre-calibrated in Eureka facility during production.
- Erogazione "High Speed"**: speciale combinazione motore-macine che massimizza la velocità di erogazione, preservando la corretta temperatura del caffè;
"High Speed" grind capacity: special engine-burrs set which optimizes the grinding capacity while preserving the proper temperature of coffee powder.
- Forcella in acciaio inox**, estremamente robusta, progettata per essere regolabile in altezza e fornire la massima stabilità nel funzionamento a mani libere con qualsiasi tipo di portafiltro.
Stainless steel fork, extremely robust, designed to be adjustable in height and provide maximum stability in hands-free operation with any type of portafilter.
- Corpo ultra solido e compatto**, interamente in metallo.
Ultra solid and compact body, entirely of metal

MACINE · BURRS	
Tipo · Type	Piane · Flat
Diametro · Diameter	65 mm · 2.55 in
Materiale	Acciaio Temprato
Material	Hardened Steel
Ciclo di Vita · Lifetime	500 KG · 1102lb
SISTEMA DI EROGAZIONE · DISPENSING SYSTEM	
Display	Sì, touch IPS a colori Yes, multi-colour IPS touch
Attivazione da Microswitch Activation by microswtich	Sì Yes
Attivazione da display Activation by display	No
Contadosi · Dose counter	Sì · Yes
Illuminazione del portafiltro Spotlight on filter holder	Sì Yes
MOTORE · ENGINE	
Trazione · Traction	Diretta · Direct
Numero giri al minuto · RPM	1370 [50 Hz]
Potenza Assorbita Power Consumption	280 W [50 Hz]
PRESTAZIONI · PERFORMANCE	
Produttività · Grinding Capacity	2 - 3.5 g/s
Consumo medio giornaliero Average daily consumption	2.5 - 4.5 kg · 5.5 - 9.9 lb
Consumo nel picco di utilizzo Rush Hour consumption**	fino a 1 kg · up to 2.2 lb
PLUS TECNOLOGICI · TECHNOLOGICAL PLUS	
Nuova tecnologia di pesa IGW New IGW Technology	Sì Yes
Regolazione micrometrica continua Stepless Micrometric Regulation"	Sì Yes
Tecnologia Silent · Silent Technology	Sì · Yes
Sistema ACE · ACE System	Sì · Yes
Manutenzione High Speed High Speed Maintenance	Sì · Yes
Gruppo Forcella Filter Holder group	Sì (regolabile, estremamente pesante e robusto) Inossidabile; Yes (adjustable, extremely heavy and robust) Stainless
DIMENSIONI · DIMENSIONS	
Altezza · Height	540 mm · 21.26 in
Larghezza · Width	180 mm · 7 in
Profondità · Depth	240 mm · 9.44 in
Peso · Weight	12 Kg · 26.45 lb
Capacità Campana Bean Hopper capacity	1.2 kg 2.6 lb

Promotional video here



Colori standard · Standard colours

- Nero opaco · Matt black
- Grigio · Grey
- Bianco · White
- Rosso Ferrari · Ferrari Red

Colori speciali · Special colours

- Cromato · Chrome



* Grinding capacity depends on the type of coffee, the roasting process and the particles size (fine or coarse)

**The value for the rush hour cycle is estimated by grinding a double dose (equal to 18 grams) every 30 seconds.



SUGGESTED USE

Modalità macinatura consigliate · Recommended grinding modes:

/ Espresso

MAIN ACCESSORY

Under the grinder
Automatic tamper for Atom



Regolazione micrometrica macinatura
Stepless micrometric regulation system

Sistema ACE
ACE System

Corpo ultra solido e compatto, interamente in metallo
Ultra solid and compact body, entirely of metal

Forcella in acciaio inox
Stainless steel fork

Touch display IPS
Touch display IPS

Zona di erogazione illuminata
Illuminated dispensing area

Nuova tecnologia di pesa IGW (Patent Pending)
New Instant Grinding Weighing Technology (Patent Pending)



ATOM EXCELLENCE 75



- Endurance straordinaria:** speciale combinazione motore-macine che massimizza la velocità di erogazione, con un motore ottimizzato per carichi di lavoro intensi e produttività elevatissime, preservando la corretta temperatura del caffè;
Extraordinary endurance: special motor-burrs combination that maximizes grinding capacity, with an engine optimized for intense workloads and very high productivity, while preserving the correct coffee temperature.
- Nuovo corpo ultra solido,** in grado di garantire stabilità e finiture di eccellente qualità;
New Ultra Solid Body, to ensure massive stability and a finest quality of the finishes.
- Nuovo display touch con tecnologia IPS:**
 - 3 dosi programmabili + modalità "Extra Dose"
 - Alert per la sostituzione delle macine
 - Possibilità di attivare e disattivare la preselzione della dose
 - Modalità di attivazione macinatura personalizzabile (da display, da microswitch o da entrambi)
 - Total Control System disponibile, con password per limitare l'accesso alle impostazioni avanzate
 - Impostazioni disponibili in 9 lingue;*New Touch Display with IPS technology:*
 - 3 programmable doses + "Extra Dose" mode.
 - Burrs replacement advise.
 - Possibility to activate and deactivate the dose pre-selection.
 - Grinding activation by touch display.
 - Total Control System available, with password to limit access to advanced settings.
 - Settings available in 9 languages.
- Forcella 100% inox per operazioni "Hands-Free",** estremamente pesante e robusta per un uso intensivo, grazie alla speciale geometria e il supporto regolabile si adatta a tutti i tipi di portafiltri (anche naked);
100% inox fork for Hands-Free Operations, extremely heavy and robust for high-intensive use, thanks to the special geometry and the adjustable support it adapts to all types of filter holders (even naked).
- All-In-One Solution** con l'abbinamento al tamper automatico Eureka (accessorio), che massimizza la facilità di uso e favorisce l'ergonomia della postazione di lavoro;
All-In-One Solution combined with the Eureka automatic tamper (accessory), which maximizes ease of use and promotes the ergonomics of the workstation.
- Tecnologia Silent** per operazioni incredibilmente silenziose;
"Silent Technology" for incredibly quite operations.

MACINE • BURRS	
Tipo • Type	Piane • Flat
Diametro • Diameter	75 mm • 2.95 in
Materiale	Acciaio Temprato
Material	Hardened Steel
Ciclo di Vita • Lifetime	600 kg • 1323 lb

SISTEMA DI EROGAZIONE • DISPENSING SYSTEM	
Display	Sì, touch IPS a colori Yes, multi-colour IPS touch
Attivazione da Microswitch Activation by microswitch	Sì Yes
Attivazione da display Activation by display	Sì Yes
Contadosi • Dose counter	Sì • Yes
Illuminazione del portafiltro Spotlight on filter holder	Sì Yes
Total Control System	Sì • Yes
Alert Sostituzione Macine Burrs replacement advise	Sì Yes

MOTORE • ENGINE	
Trazione • Traction	Diretta • Direct
Numero giri al minuto • RPM	1400 [50 Hz] - 1700 [60 Hz]
Potenza Assorbita Power Consumption	430 W [50-60 Hz]

PRESTAZIONI • PERFORMANCE	
Produttività Grinding Capacity	3.3 - 4.8 g/s
Consumo medio giornaliero Average daily consumption	4.5 - 5.5 kg • 9.9 - 12.1 lb
Consumo nel picco di utilizzo Rush Hour consumption	fino a 2 kg • up to 4.4 lb

PLUS TECNOLOGICI • TECHNOLOGICAL PLUS	
Reg. micrometrica continua Stepless Micrometric Regulation	Sì Yes
Tecnologia Silent • Silent Technology	Sì • Yes
Sistema ACE • ACE System	Sì • Yes
Manutenzione High Speed High Speed Maintenance	Sì • Yes
Corpo Ultra Solido • Ultra Solid Body	Sì • Yes
Gruppo Forcella Filter Holder group	100% Inox; Regolabile, Hands-Free; Estremamente solido e robusto 100% Inox; Adjustable, Hands-Free; Extremley heavy and robust

DIMENSIONI • DIMENSIONS	
Altezza • Height	540 mm • 21.26 in
Larghezza • Width	180 mm • 7.08 in
Profondità • Depth	240 mm • 9.44 in
Peso • Weight	12 Kg • 26.45 lb
Capacità Campana Bean Hopper capacity	1.2 Kg 2.64 lb

Promotional
video here



Colori standard • Standard colours

- Nero opaco • Matt black
- Bianco • White
- Rosso Ferrari • Ferrari Red

Colori speciali • Special colours

- Cromato • Chrome



* Grinding capacity depends on the type of coffee, the roasting process and the particles size (fine or coarse)
**The value for the rush hour cycle is estimated by grinding a double dose (equal to 18 grams) every 30 seconds.

SUGGESTED USE

Modalità macinatura
consigliate •
Recommended
grinding modes:
/ Espresso

MAIN ACCESSORY

Under the grinder
Automatic tamper for
Atom



Regolazione
micrometrica macinatura
Stepless micrometric
regulation system

Touch display IPS
Touch display IPS

Zona di erogazione
illuminata
Illuminated
dispensing area

Forcella Hands-Free
(100% inox)
Hands-Free fork
(100% inox)

Sistema Ace
ACE System

Corpo ultra solido
Ultra Solid Body

Base metallica
Metallic base



ATOM EXCELLENCE 65



- Erogazione "High Speed":** speciale combinazione motore-macine che massimizza la velocità di erogazione, preservando la corretta temperatura del caffè; *"High Speed" Grinding capacity: special motor-burrs combination that maximizes productivity, while preserving the correct coffee temperature.*
- Nuovo corpo ultra solido**, in grado di garantire stabilità e finiture di eccellente qualità; *New Ultra Solid Body, to ensure massive stability and a finest quality of the finishes.*
- Nuovo display touch con tecnologia IPS:**
 - 3 dosi programmabili + modalità "Extra Dose"
 - Alert per la sostituzione delle macine
 - Possibilità di attivare e disattivare la preselzione della dose
 - Modalità di attivazione macinatura personalizzabile (da display, da microswitch o da entrambi)
 - Total Control System disponibile, con password per limitare l'accesso alle impostazioni avanzate
 - Impostazioni disponibili in 9 lingue;*New Touch Display with IPS technology:*
 - 3 programmable doses + "Extra Dose" mode.
 - Burrs replacement advise.
 - Possibility to activate and deactivate the dose pre-selection.
 - Grinding activation by touch display.
 - Total Control System available, with password to limit access to advanced settings.
 - Settings available in 9 languages.
- Forcella 100% inox per operazioni "Hands-Free",** estremamente pesante e robusta per un uso intensivo, grazie alla speciale geometria e il supporto regolabile si adatta a tutti i tipi di portafiltri (anche naked); *100% inox fork for Hands-Free Operations, extremely heavy and robust for high-intensive use, thanks to the special geometry and the adjustable support it adapts to all types of filter holders (even naked).*
- All-In-One Solution** con l'abbinamento al tamper automatico Eureka (accessorio), che massimizza la facilità di uso e favorisce l'ergonomia della postazione di lavoro; *All-In-One Solution combined with the Eureka automatic tamper (accessory), which maximizes ease of use and promotes the ergonomics of the workstation.*
- Tecnologia Silent** per operazioni incredibilmente silenziose; *"Silent Technology" for incredibly quite operations.*

MACINE • BURRS		
Tipo • Type	Piane • Flat	
Diametro • Diameter	65 mm • 2.55 in	
Materiale	Acciaio Temprato	
Material	Hardened Steel	
Ciclo di Vita • Lifetime	500 kg • 1102 lb	

SISTEMA DI EROGAZIONE • DISPENSING SYSTEM		
Display	Sì, touch IPS a colori Yes, multi-colour IPS touch	
Attivazione da Microswitch Activation by microswitch	Sì Yes	
Attivazione da display Activation by display	Sì Yes	
Contadosi • Dose counter	Sì • Yes	
Illuminazione del portafiltro Spotlight on filter holder	Sì Yes	
Total Control System	Sì • Yes	
Alert Sostituzione Macine Burrs replacement advise	Sì Yes	

MOTORE • ENGINE		
Trazione • Traction	Diretta • Direct	
Numero giri al minuto • RPM	1370 [50 Hz] - 1650 [60 Hz]	
Potenza Assorbita Power Consumption	280 W [50 Hz] - 460 W [60 Hz]	

PRESTAZIONI • PERFORMANCE		
Produttività Grinding Capacity	2 - 3.5 g/s	
Consumo medio giornaliero Average daily consumption	2.5 - 3.5 kg • 5.5 - 7.7 lb	
Consumo nel picco di utilizzo Rush Hour consumption**	fino a 1 kg • up to 2.2 lb	

PLUS TECNOLOGICI • TECHNOLOGICAL PLUS		
Reg. micrometrica continua Stepless Micrometric Regulation	Sì Yes	
Tecnologia Silent • Silent Technology	Sì • Yes	
Sistema ACE • ACE System	Sì • Yes	
Manutenzione High Speed High Speed Maintenance	Sì • Yes	
Corpo Ultra Solido • Ultra Solid Body	Sì • Yes	

Gruppo Forcella Filter Holder group	100% Inox; Regolabile, Hands-Free; Estremamente solido e robusto 100% Inox; Adjustable, Hands-Free; Extremley heavy and robust	
--	---	--

DIMENSIONI • DIMENSIONS		
Altezza • Height	540 mm • 21.26 in	
Larghezza • Width	180 mm • 7.08 in	
Profondità • Depth	240 mm • 9.44 in	
Peso • Weight	11.5 Kg • 25.35 lb	
Capacità Campana Bean Hopper capacity	1.2 Kg • 2.64 lb	

Promotional video here



Colori standard • Standard colours

- Nero opaco • Matt black
- Bianco • White
- Rosso Ferrari • Ferrari Red

Colori speciali • Special colours

- Cromato • Chrome



* Grinding capacity depends on the type of coffee, the roasting process and the particles size (fine or coarse)

**The value for the rush hour cycle is estimated by grinding a double dose (equal to 18 grams) every 30 seconds.

SUGGESTED USE

Modalità macinatura consigliate • Recommended grinding modes:
/ Espresso

MAIN ACCESSORY

Under the grinder
Automatic tamper for Atom



Regolazione micrometrica macinatura
Stepless micrometric regulation system

Touch display IPS
Touch display IPS

Zona di erogazione illuminata
Illuminated dispensing area

Forcella Hands-Free (100% inox)
Hands-Free fork (100% inox)

Sistema Ace
ACE System

Corpo ultra solido
Ultra Solid Body

Base metallica
Metallic base



ATOM SMART65 new



- L'usura delle macine, l'umidità e altri fattori possono influire sull'estrazione del caffè: non preoccuparti ora! Grazie all'innovativa **Funzione Smart**, attivabile in qualsiasi momento dall'utente, Atom Smart guida l'utente su come regolare l'impostazione delle macine indicando a video l'esatta granulometria per ottenere l'estrazione del caffè desiderata. *Burrs' wear, humidity and other factors may affect coffee extraction: no worries now! Thanks to the innovative Smart Function, which can be activated at any time by the user, Atom Smart guides you on how to regulate the burrs' setting indicating on screen the exact grind size to achieve the desired coffee extraction.*
- Sistema di rilevamento della distanza delle macine**, con distanza visibile a schermo con valore numerico (da 0 a 300). *Burrs distance detection System, with distance visible on-screen as a numerical value (from 0 to 300).*
- Nuovo Display Touch da 2,8"**, multicolore, ad alta reattività e risoluzione. *New 2.8" Touch Display, multicolor, with high responsiveness and resolution.*
- Capacità di macinatura** adatta per caffetterie con un consumo giornaliero fino a 3 kg e un consumo nelle ore di punta di 1 kg. *Grind capacity suitable for coffee shops with a daily consumption up to 3 kg and a rush hour consumption of 1 kg.*
- Forcella in acciaio inox**, estremamente robusta, progettata per essere regolabile in altezza e fornire la massima stabilità nel funzionamento a mani libere con qualsiasi tipo di portafiltro. *Stainless steel fork, extremely robust, designed to be adjustable in height and provide maximum stability in hands-free operation with any type of portafilter.*
- Corpo ultra solido e compatto**, interamente in metallo, concepito per operazioni intensive, mentre si adatta ad ogni bancone di caffetteria. *Ultra solid and compact body, entirely of metal, conceived for intensive operations, while fits every coffee shop counter.*

MACINE · BURRS	
Tipo · Type	Piane · Flat
Diametro · Diameter	65 mm · 2.55 in
Materiale Material	Acciaio Temprato Hardened Steel
Ciclo di Vita · Lifetime	1000 kg · 2204 lb
SISTEMA DI EROGAZIONE · DISPENSING SYSTEM	
Display	Sì, touch IPS a colori Yes, multi-colour IPS touch
Attivazione da Microswitch Activation by microswitch	Sì Yes
Attivazione da display Activation by display	No
Contadosi · Dose counter	Sì · Yes
Illuminazione del portafiltro Spotlight on filter holder	Sì Yes
MOTORE · ENGINE	
Trazione · Traction	Diretta · Direct
Numero giri al minuto · RPM	1370 [50 Hz] - 1650 [60 Hz]
Potenza Assorbita Power Consumption	280 W [50 Hz] - 460 W [60 Hz]
PRESTAZIONI · PERFORMANCE	
Produttività · Grinding Capacity	2 - 3.5 g/s
Consumo medio giornaliero Average daily consumption	2.5 - 3.5 kg · 5.5 - 7.7 lb
Consumo nel picco di utilizzo Rush Hour consumption**	fino a 1 kg · up to 2.2 lb
PLUS TECNOLOGICI · TECHNOLOGICAL PLUS	
Sistema rilevamento distanza macine Burrs distance detection system	Sì Yes
Funzione Smart · Smart Function	Sì · Yes
Regolazione micrometrica continua Stepless Micrometric Regulation"	Sì Yes
Tecnologia Silent · Silent Technology	Sì · Yes
Sistema ACE · ACE System	Sì · Yes
Manutenzione High Speed High Speed Maintenance	Sì · Yes
Gruppo Forcella Filter Holder group	In metallo; Regolabile, Hands-Free Stainless; Adjustable, Hands-Free
DIMENSIONI · DIMENSIONS	
Altezza · Height	540 mm · 21.26 in
Larghezza · Width	180 mm · 7 in
Profondità · Depth	240 mm · 9.44 in
Peso · Weight	11.5 Kg · 25.35 lb
Capacità Campana Bean Hopper capacity	1.2 kg 2.6 lb

SUGGESTED USE

Modalità macinatura consigliate • Recommended grinding modes:
/ Espresso

MAIN ACCESSORY

Under the grinder
Automatic tamper for Atom



Nuovo Display Touch da 2,8", multicolore, con sistema rilevamento distanza macine
New 2.8" Touch Display, multicolour, with burrs distance detection system

Regolazione micrometrica macinatura
Stepless micrometric regulation system

Sistema Ace
ACE System

Funzione Smart
Smart Function

Zona di erogazione illuminata
Illuminated dispensing area

Forcella Hands-Free (100% inox)
Hands-Free fork (100% inox)

Base metallica
Metallic base

Colori standard • Standard colours

- Nero opaco • Matt black
- Grigio • Grey
- Bianco • White
- Rosso Ferrari • Ferrari Red

Colori speciali • Special colours

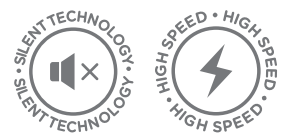
- Cromato • Chrome



* Grinding capacity depends on the type of coffee, the roasting process and the particles size (fine or coarse)

**The value for the rush hour cycle is estimated by grinding a double dose (equal to 18 grams) every 30 seconds.

ATOM BARISTA 75



- **Sistema “Easy Setting”** per una regolazione evoluta.
“Easy Setting” System for an advanced regulation
- **Nuovo corpo ultra solido**, in grado di garantire stabilità e finiture di eccellente qualità;
New Ultra Solid Body, to ensure massive stability and a finest quality of the finishes.
- **Nuovo display touch con tecnologia IPS:**
 - 3 dosi programmabili + modalità “Extra Dose”
 - Alert per la sostituzione delle macine
 - Possibilità di attivare e disattivare la preselzione della dose
 - Total Control System disponibile, con password per limitare l'accesso alle impostazioni avanzate
 - Impostazioni disponibili in 9 lingue;New Touch Display with IPS technology:
 - 3 programmable doses + “Extra Dose” mode.
 - Burrs replacement advise.
 - Possibility to activate and deactivate the dose pre-selection.
 - Total Control System available, with password to limit access to advanced settings.
 - Settings available in 9 languages.
- **Nuova campana in tritan** con linguetta metallica rotante.
New bean hopper in tritan with revolving metal tab.
- **Forcella “Barista”**, metallica, estremamente solida, progettata per adattarsi a tutti tipi di portafiltri (anche naked) e mantenere estremamente pulito l'aspetto del macinatura;
“Barista” fork, metallic, extremely solid, designed to fit all types of filter holders (even naked) and keep extremely clean the grinder look.
- **Tecnologia Silent** per operazioni incredibilmente silenziose;
“Silent Technology” for incredibly quite operations.
- **All-In-One Solution** con l'abbinamento al tamper automatico Eureka (accessorio), che massimizza la facilità di uso e favorisce l'ergonomia della postazione di lavoro;
All-In-One Solution combined with the Eureka automatic tamper (accessory), which maximizes ease of use and promotes the ergonomics of the workstation.

MACINE · BURRS	
Tipo · Type	Piane · Flat
Diametro · Diameter	75 mm · 2.95 in
Materiale	Acciaio Temprato
Material	Hardened Steel
Ciclo di Vita · Lifetime	600 kg · 1323 lb
SISTEMA DI EROGAZIONE · DISPENSING SYSTEM	
Display	Sì, touch IPS a colori Yes, multi-colour IPS touch
Attivazione da Microswitch Activation by microswtich	No
Attivazione da display Activation by display	Sì Yes
Contadosi · Dose counter	Sì · Yes
Illuminazione del portafiltro Spotlight on filter holder	Sì Yes
Total Control System	Sì · Yes
Alert Sostituzione Macine Burrs replacement advise	Sì Yes
MOTORE · ENGINE	
Trazione · Traction	Diretta · Direct
Numero giri al minuto · RPM	1400 [50 Hz] - 1700 [60 Hz]"
Potenza Assorbita Power Consumption	280 W [50 Hz] - 460 W [60 Hz]
PRESTAZIONI · PERFORMANCE	
Produttività Grinding Capacity	2.5 - 4 g/s
Consumo medio giornaliero Average daily consumption	2.5 - 3.5 kg 5.5 - 7.7 lb
Consumo nel picco di utilizzo Rush Hour consumption**	1.5 kg/h · 3.3 lb/h
PLUS TECNOLOGICI · TECHNOLOGICAL PLUS	
Regolazione micrometrica continua Stepless Micrometric Regulation"	Sì Yes
Tecnologia Silent · Silent Technology	Sì · Yes
Sistema ACE · ACE System	Sì · Yes
Manutenzione High Speed High Speed Maintenance"	Sì · Yes
Corpo Ultra Solido · Ultra Solid Body	Sì · Yes
Sistema Easy Setting Easy Setting System	Sì Yes
Gruppo Forcella · Filter Holder group	100% Inox Standard
DIMENSIONI · DIMENSIONS	
Altezza · Height	440 mm · 17.32 in
Larghezza · Width	205 mm · 8.07 in
Profondità · Depth	240 mm · 9.44 in
Peso · Weight	12 Kg · 26,45 lb
Capacità Campana Bean Hopper capacity	400 g 0.88 lb

- Colori standard • Standard colours

● Nero opaco • Matt black

○ Bianco • White

● Rosso Ferrari • Ferrari Red
- Colori speciali • Special colours

● Cromato • Chrome



* Grinding capacity depends on the type of coffee, the roasting process and the particles size (fine or coarse)
**The value for the rush hour cycle is estimated by grinding a double dose (equal to 18 grams) every 30 seconds.

SUGGESTED USE
Modalità macinatura consigliate • Recommended grinding modes:
/ Espresso

Nuova campana in tritan con linguetta metallica rotante
New bean hopper in tritan with revolving metal tab

Touch display IPS
Touch display IPS

Zona di erogazione illuminata
Illuminated dispensing area

Forcella “Barista” (100% inox)
Barista fork (100% inox)

MAIN ACCESSORY

Under the grinder
Automatic tamper for Atom



Sistema “Easy Setting”
Easy Setting System

Sistema Ace
ACE System

Corpo ultra solido
Ultra Solid Body

Base metallica
Metallic base

ATOM TOUCH 65



- Erogazione "High Speed"** speciale combinazione motore-macine che massimizza la velocità di erogazione, preservando la corretta temperatura del caffè;
"High Speed" Grinding capacity special motor-burrs combination that maximizes productivity capacity, while preserving the correct coffee temperature.
- Nuovo display touch con tecnologia IPS:**
 - 3 dosi programmabili + modalità "Extra Dose"
 - Alert per la sostituzione delle macine
 - Possibilità di attivare e disattivare la preselzione della dose
 - Modalità di attivazione macinatura personalizzabile (da display, da microswitch o da entrambi)
 - Total Control System disponibile, con password per limitare l'accesso alle impostazioni avanzate
 - Impostazioni disponibili in 9 lingue;*New Touch Display with IPS technology:*
 - 3 programmable doses + "Extra Dose" mode.
 - Burrs replacement advise.
 - Possibility to activate and deactivate the dose pre-selection.
 - Grinding activation by touch display.
 - Total Control System available, with password to limit access to advanced settings.
 - Settings available in 9 languages.
- Forcella universale per operazioni "Hands-Free"**, che grazie alla speciale geometria e al supporto regolabile si adatta a tutti i tipi di portafiltro (anche naked);
All-purpose Hands Free fork, thanks to the special geometry and the adjustable support it adapts to all types of filter holders (even naked).
- Manutenzione "High Speed"**: pulizia e sostituzione delle macine estremamente rapida, senza rischio di perdere la regolazione della macinatura precedentemente impostata;
"High Speed" maintenance: extremely rapid cleaning and replacement of the burrs process, without the risk of losing the fineness of the previously set grind.
- Regolazione micrometrica brevettata**;
"Stepless Micrometric Regulation System (Patented by Eureka).
- Tecnologia Silent**, per operazioni incredibilmente silenziose;
Silent Technology for incredibly quite operations.

MACINE • BURRS		
Tipo • Type	Piane • Flat	
Diametro • Diameter	65 mm • 2.55 in	
Materiale	Acciaio Temprato	
Material	Hardened Steel	
Ciclo di Vita • Lifetime	500 kg • 1102 lb	

SISTEMA DI EROGAZIONE • DISPENSING SYSTEM		
Display	Sì, touch IPS a colori Yes, multi-colour IPS touch	
Attivazione da Microswitch Activation by microswitch	Sì Yes	
Attivazione da display Activation by display	Sì Yes	
Contadosi • Dose counter	Sì • Yes	
Illuminazione del portafiltro Spotlight on filter holder	Sì Yes	
Total Control System	Sì • Yes	
Alert Sostituzione Macine Burrs replacement advise	Sì Yes	

MOTORE • ENGINE		
Trazione • Traction	Diretta • Direct	
Numero giri al minuto • RPM	1370 [50 Hz] - 1650 [60 Hz]"	
Potenza Assorbita Power Consumption	280 W [50 Hz] - 460 W [60 Hz]	

PRESTAZIONI • PERFORMANCE		
Produttività Grinding Capacity	2 - 3.5 g/s	
Consumo medio giornaliero Average daily consumption	2.5 - 3.5 kg • 5.5 - 7.7 lb	
Consumo nel picco di utilizzo Rush Hour consumption**	fino a 1 kg • up to 2.2 lb	

PLUS TECNOLOGICI • TECHNOLOGICAL PLUS		
Regolazione micrometrica continua Stepless Micrometric Regulation"	Sì Yes	
Tecnologia Silent • Silent Technology	Sì • Yes	
Sistema ACE • ACE System	Sì • Yes	
Manutenzione High Speed High Speed Maintenance	Sì Yes	
Gruppo Forcella Filter Holder group	In metallo; Regolabile, Hands-Free Stainless; Adjustable, Hands-Free	

DIMENSIONI • DIMENSIONS		
Altezza • Height	425 mm • 16.73 in	
Larghezza • Width	180 mm • 7.08 in	
Profondità • Depth	240 mm • 9.44 in	
Peso • Weight	9.5 Kg • 21 lb	
Capacità Campana Bean Hopper capacity	300 g 0.66 lb	

SUGGESTED USE

Modalità macinatura consigliate • Recommended grinding modes:
/ Espresso

MAIN ACCESSORY

Under the grinder
Automatic tamper for Atom

+ MAIN OPTIONAL

Macine • Burrs:
Pure Diamond 65 mm

Sistema Blow up •
Blow up System

Regolazione micrometrica macinatura
Stepless micrometric regulation system

Sistema Ace
ACE System

Touch display IPS
Touch display IPS

Zona di erogazione illuminata
Illuminated dispensing area

Forcella Hands-Free
Hands-Free fork

Colori standard • Standard colours

- Nero opaco • Matt black
- Bianco • White
- Rosso Ferrari • Ferrari Red

Colori speciali • Special colours

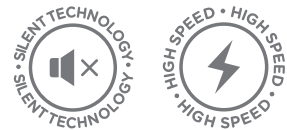
- Cromato • Chrome



* Grinding capacity depends on the type of coffee, the roasting process and the particles size (fine or coarse)

**The value for the rush hour cycle is estimated by grinding a double dose (equal to 18 grams) every 30 seconds.

ATOM PRO



- Sistema “Easy Setting”** (Specifico per caffè filtro) per una regolazione evoluta, in grado di coprire tutti i range di macinatura con un'unica rotazione, su una scala di 60 step. *“Easy Setting” (Brew Specific) System for an advanced regulation able to cover all grinding ranges with a single run, with a scale regulation of 60 steps.*
- Sistema ACE** studiato per ogni tipologia di macinatura, annulla la carica elettrostatica garantendo un'estrema pulizia. *ACE System designed for every type of grinding, it's able to eliminate the electrostatic charge and guarantee extreme cleaning.*
- Sistema Blow Up** brevettato Eureka, per una camera di macinatura senza residui dopo ogni utilizzo e il raggiungimento della Ritenzione Zero. *Blow Up System patented by Eureka, for a grinding chamber without any remains of coffee after every use and the achievement of Zero Retention.*
- “Tecnologia Silent”** con sistema Anti-Vibrazione per una rumorosità ridotta del 20%. *“Silent Technology” with Anti-Vibration System for a noise reduction by 20%.*
- Erogazione “High-Speed”(6-8.5 g/s brew)** che consente di raggiungere produttività elevatissime, preservando la corretta temperatura del caffè. *“High-Speed”(6-8.5 g/s brew) Grinding capacity which allows to reach high productivity standard, while preserving the proper temperature of ground coffee.*
- Macinacaffè Cool:** sistema Monitoraggio T°della camera di macinatura abbinato a un sistema di raffreddamento forzato in grado di mantenere costanti nel tempo le performance. *Cool Grinder: temperature monitoring system of the grinding chamber combined to Forced Ventilation System grants constant performance over time.*

MACINE · BURRS	
Tipo · Type	Piane (Design specifico Brew) Flat (Brew Specific Design)
Diametro · Diameter	75 mm
Materiale Material	Acciaio Temprato Hardened Steel
Ciclo di Vita · Lifetime	600 kg · 1323 lb
ENGINE · MOTORE	
Trazione · Traction	Diretta · Direct
Numero giri al minuto · RPM	1400 [50 Hz] - 1700 [60 Hz]
Potenza Assorbita Power Consumption	920 W [50-60 Hz]
PRESTAZIONI · PERFORMANCE	
Produttività Grinding Capacity	6 - 8.5 g/s (Brew)
Consumo medio giornaliero Average daily consumption	5 - 6 kg 11 - 13.2 lb
Consumo nel picco di utilizzo Rush Hour consumption	1 kg/h / 2.2 lb/h
PLUS TECNOLOGICI · TECHNOLOGICAL PLUS	
Regolazione micrometrica continua Stepless Micrometric Regulation"	Sì Yes
Tecnologia Silent · Silent Technology	Sì · Yes
Sistema ACE · ACE System	Sì · Yes
Manutenzione High Speed High Speed Maintenance	Sì Yes
Corpo Ultra Solido · Ultra Solid Body	Sì · Yes
Sistema Easy Setting Easy Setting System	Sì Yes
Sistema di Raffreddamento Cool System	Sì Yes
DIMENSIONI · DIMENSIONS	
Altezza · Height	470 mm · 18.20 in
Larghezza · Width	180 mm · 7.08 in
Profondità · Depth	250 mm · 9.84 in
Peso · Weight	12 Kg · 26,45 lb
Capacità Campana Bean Hopper capacity	300 g 0.66 lb

Colori standard • Standard colours

● Nero opaco • Matt black



* Grinding capacity depends on the type of coffee, the roasting process and the particles size (fine or coarse)
**The value for the rush hour cycle is estimated by grinding a double dose (equal to 18 grams) every 30 seconds.

SUGGESTED USE

Modalità macinatura consigliate • Recommended grinding modes:

- / Drip
- / Moka
- / French press

Sistema Blow Up
Blow Up System

Attivazione manuale
monopulsante
Single button
manual activation

Erogazione
“High Speed”
“High Speed”
Grind Dispersion

Sistema “Easy Setting”
“Easy Setting” System

Sistema ACE
ACE System

Tecnologia Silent
Silent Technology

Macinacaffè Cool
Cool Grinder

Forcelle
intercambiabili
per ogni tipo
di utilizzo
con aggancio
magnetico per
posizionamento
totalmente
regolabile.
Interchangeable
forks suitable
for any type
of use with
magnetic hook
for a totally
free-positioning.



ATOM SPECIALTY 75



- “Tecnologia Silent” che riduce la rumorosità della macinatura di circa 15/20 dB rispetto ai macinini tradizionali.
“Silent Technology” reducing the grinding noise by 15/20 dB compared to the conventional grinders.
- Erogazione “High Speed”: speciale combinazione motore-macine che massimizza la velocità di erogazione, preservando la corretta temperatura del caffè;
“High Speed”: grind capacity: special engine-burrs set which optimizes the grinding capacity while preserving the proper temperature of coffee powder.
- Regolazione micrometrica continua brevettata
Stepless micrometric regulation system (patented by Eureka)
- Sistema ACE ideato per prevenire la presenza di clumps e annullare la carica elettrostatica del caffè macinato;
ACE System conceived to prevent the presence of clumps and eliminate the electrostatic charge of ground coffee.
- Forcella universale per operazioni “Hands-Free”, che grazie alla speciale geometria e al supporto regolabile si adatta a tutti i tipi di portafiltro (anche naked).
All-purpose fork for “Hands-Free” operations, suited to any kind of portafilter (also naked) due to the special geometry and the adjustable support.
- Elettronica “Barista Special” a 5 tasti con funzione “Start&Stop” e modalità “Extra Dose”.
5 buttons “Barista Special” electronics with “Start&Stop” function and “Extra Dose” mode.
- Manutenzione “High Speed” senza il rischio di perdere la regolazione della macinatura impostata.
“High Speed” Maintenance without losing the grinding setting.

MACINE • BURRS	
Tipo • Type	Piane • Flat
Diametro • Diameter	75 mm • 2.95 in
Materiale	Acciaio Temprato
Material	Hardened Steel
Ciclo di Vita • Lifetime	600 kg • 1323 lb
SISTEMA DI EROGAZIONE • DISPENSING SYSTEM	
Display	Sì (Elettronica 5 tasti) Yes (5 buttons electronics)
Attivazione da Microswitch Activation by microswtich	Sì Yes
Attivazione da display Activation by display	No
Contadosi • Dose counter	Sì • Yes
Illuminazione del portafiltro Spotlight on filter holder	Sì Yes
MOTORE • ENGINE	
Trazione • Traction	Diretta • Direct
Numero giri al minuto • RPM	1400 [50 Hz] - 1700 [60 Hz]
Potenza Assorbita Power Consumption	430 W [50-60 Hz]
PRESTAZIONI • PERFORMANCE	
Produttività • Grinding Capacity	4 - 5.5 g/s
Consumo medio giornaliero Average daily consumption	4.5 - 5.5 kg • 9.9 - 12.1 lb
Consumo nel picco di utilizzo Rush Hour consumption**	fino a 2 kg • up to 4.4 lb
PLUS TECNOLOGICI • TECHNOLOGICAL PLUS	
Regolazione micrometrica continua Stepless Micrometric Regulation"	Sì Yes
Tecnologia Silent • Silent Technology	Sì • Yes
Sistema ACE • ACE System	Sì • Yes
Manutenzione High Speed High Speed Maintenance	Sì • Yes
Gruppo Forcella Filter Holder group	In metallo; Regolabile, Hands-Free Stainless; Adjustable, Hands-Free
DIMENSIONI • DIMENSIONS	
Altezza • Height	570 mm • 22.44 in
Larghezza • Width	180 mm • 7.08 in
Profondità • Depth	227 mm • 8.93 in
Peso • Weight	9.5 Kg • 21 lb
Capacità Campana Bean Hopper capacity	1.4 kg 3.08 lb

SUGGESTED USE

Modalità macinatura consigliate • Recommended grinding modes:
/ Espresso

MAIN ACCESSORY

Under the grinder
Automatic tamper for Atom

MAIN OPTIONAL

Macine • Burrs:
Pure Diamond 75 mm

Sistema Blow up •
Blow up System

Regolazione micrometrica macinatura
Stepless micrometric regulation system

Sistema ACE
ACE System

Corpo in alluminio pressofuso
Die-cast aluminium body

Display LCD a colori
Coloured LCD display

Elettronica a 5 tasti:
• +/- per la regolazione
• 1/2 dosi
• * “Extra Dose”
5 buttons electronics:
• +/- for regulation
• 1/2 doses
• * “Extra Dose”

Zona di erogazione illuminata
Illuminated dispensing area

Forcella universale per operazioni “Hands-Free”
All-purpose fork for “Hands-Free” operations

Colori standard • Standard colours

- Nero opaco • Matt black
- Grigio • Grey
- Bianco • White
- Rosso Ferrari • Ferrari Red

Colori speciali • Special colours

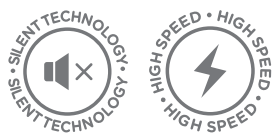
- Diamante grigio metallizzato • Metallic grey diamond
- Cromato • Chrome



* Grinding capacity depends on the type of coffee, the roasting process and the particles size (fine or coarse)
**The value for the rush hour cycle is estimated by grinding a double dose (equal to 18 grams) every 30 seconds.



ATOM SPECIALTY 65



- “Tecnologia Silent” che riduce la rumorosità della macinatura di circa 15/20 dB rispetto ai macinini tradizionali.
“Silent Technology” reducing the grinding noise by 15/20 dB compared to the conventional grinders.
- Erogazione “High Speed”: speciale combinazione motore-macine che massimizza la velocità di erogazione, preservando la corretta temperatura del caffè;
“High Speed” grind capacity: special engine-burrs set which optimizes the grinding capacity while preserving the proper temperature of coffee powder.
- Regolazione micrometrica continua brevettata Stepless micrometric regulation system (patented by Eureka)
- Sistema ACE ideato per prevenire la presenza di clumps e annullare la carica elettrostatica del caffè macinato;
ACE System conceived to prevent the presence of clumps and eliminate the electrostatic charge of ground coffee.
- Forcella universale per operazioni “Hands-Free”, che grazie alla speciale geometria e al supporto regolabile si adatta a tutti i tipi di portafiltro (anche naked).
All-purpose fork for “Hands-Free” operations, suited to any kind of portafilter (also naked) due to the special geometry and the adjustable support.
- Elettronica “Barista Special” a 5 tasti con funzione “Start&Stop” e modalità “Extra Dose”.
5 buttons “Barista Special” electronics with “Start&Stop” function and “Extra Dose” mode.
- Manutenzione “High Speed” senza il rischio di perdere la regolazione della macinatura impostata.
“High Speed” Maintenance without losing the grinding setting.

MACINE • BURRS	
Tipo • Type	Piane • Flat
Diametro • Diameter	65 mm • 2.55 in
Materiale	Acciaio Temprato
Material	Hardened Steel
Ciclo di Vita • Lifetime	500 kg • 1102 lb
SISTEMA DI EROGAZIONE • DISPENSING SYSTEM	
Display	Sì (Elettronica 5 tasti) Yes (5 buttons electronics)
Attivazione da Microswitch Activation by microswtich	Sì Yes
Attivazione da display Activation by display	No
Contadosi • Dose counter	Sì • Yes
Illuminazione del portafiltro Spotlight on filter holder	Sì Yes
MOTORE • ENGINE	
Trazione • Traction	Diretta • Direct
Numero giri al minuto • RPM	1370 [50 Hz] - 1650 [60 Hz]
Potenza Assorbita Power Consumption	280 W [50 Hz] - 460 W [60 Hz]
PRESTAZIONI • PERFORMANCE	
Produttività • Grinding Capacity	2 - 3.5 g/s
Consumo medio giornaliero Average daily consumption	2.5 - 3.5 kg • 5.5 - 7.7 lb
Consumo nel picco di utilizzo Rush Hour consumption**	fino a 1 kg • up to 2.2 lb
PLUS TECNOLOGICI • TECHNOLOGICAL PLUS	
Regolazione micrometrica continua Stepless Micrometric Regulation"	Sì Yes
Tecnologia Silent • Silent Technology	Sì • Yes
Sistema ACE • ACE System	Sì • Yes
Manutenzione High Speed High Speed Maintenance	Sì • Yes
Gruppo Forcella Filter Holder group	In metallo; Regolabile, Hands-Free Stainless; Adjustable, Hands-Free
DIMENSIONI • DIMENSIONS	
Altezza • Height	540 mm • 21.26 in
Larghezza • Width	205 mm • 8.07 in
Profondità • Depth	227 mm • 8.93 in
Peso • Weight	9.5 Kg • 21 lb
Capacità Campana Bean Hopper capacity	1.2 kg 2.6 lb

SUGGESTED USE

Modalità macinataura consigliate • Recommended grinding modes:
/ Espresso

MAIN ACCESSORY

Under the grinder
Automatic tamper for Atom

MAIN OPTIONAL

Macine • Burrs:
Pure Diamond 65 mm

Sistema Blow up •
Blow up System

Regolazione micrometrica macinataura
Stepless micrometric regulation system

Sistema ACE
ACE System

Corpo in alluminio pressofuso
Die-cast aluminium body

Display LCD a colori
Coloured LCD display

Elettronica a 5 tasti:
• +/- per la regolazione
• 1/2 dosi
• * “Extra Dose”
5 buttons electronics:
• +/- for regulation
• 1/2 doses
• * “Extra Dose”

Zona di erogazione illuminata
Illuminated dispensing area

Forcella universale per operazioni “Hands-Free”
All-purpose fork for “Hands-Free” operations

Colori standard • Standard colours

- Nero opaco • Matt black
- Grigio • Grey
- Bianco • White
- Rosso Ferrari • Ferrari Red

Colori speciali • Special colours

- Diamante grigio metallizzato • Metallic grey diamond
- Cromato • Chrome



* Grinding capacity depends on the type of coffee, the roasting process and the particles size (fine or coarse)

**The value for the rush hour cycle is estimated by grinding a double dose (equal to 18 grams) every 30 seconds.

Accessori

Accessories

Under-the-grinder automatic tamper for Atom

Il nuovo tamper automatico under-the-grinder, studiato appositamente per la linea Atom, massimizza la facilità d'uso e favorisce la costanza del workflow. *The new automatic under-the-grinder tamper, specifically designed to work perfectly with Atom line, maximizes ease of use and promotes the constancy of the workflow.*



All-in-one solution

Ottimizza lo spazio del tuo bancone
Optimize the space of your counter

Design compatto e moderno con corpo e base in alluminio e piedi gommati.
Compact and modern design with aluminium body (and base) & rubbered feet.

Compatibile con l'intero range Atom: Atom Excellence, Atom W, Atom Specialty* e Atom Touch* (*Compatibile, ma fit leggermente diverso a causa della struttura di questo modello).
Compatible with the whole Atom range, including: : Atom Excellence, Atom W, Atom Specialty and Atom Touch* (*Compatible, but slightly different fit due to this model's structure)*

Imposta il tuo profilo di tamping, scegliendo:

- Pressione di pressatura da 10 a 30 kg
- Pressatura singola o doppia

-Alta velocità di pressatura (1.5 sec)

Set your tamping profile, choosing:

- Tamping pressure from 10 to 30 kg
- Single or double tamping for each dispensing
- High tamping speed (1,5 sec)

Riconoscimento automatico del portafiltro, che garantisce la sicurezza delle operazioni (sensore di lettura metallico).

Automatic recognition of portafilter, to grant safety operations (metallic reader sensor).

****Forcella universale, facilmente regolabile in altezza (tramite vite).**
Universal fork, easily adjustable in height (by screw).

Manutenzione "High speed": attivando la "Modalità pulizia" (dal display) è possibile rimuovere l'intero disco di pressatura.
"High speed" maintenance: activating the "Clean mode" (by display), it is possible to remove the whole tamping disk.

Diametro del disco disponibile: 53/54.3/57.3/58/58.3mm
Available tamper diameter: 53/54.3/57.3/58/58.3 mm

Cleaning kit included:

- Allen spanner for quick disassembly of the pressing disc.
- Brush for polish hard-to-reach places.

*Standard configuration is available in 58 mm.
53/54.3/57.3/58.3 mm available as spare parts.

*easily adjustable in height, compatible with any kind of filterholder (single/double/naked)
*** currently not compatible with La San Marco portafilter

Pressini · Tampers



Tamping Station

Disponibile nelle versioni noce e rovere, con spazio singolo o doppio.
In the walnut and oak versions, with single or double space.



Perfect Grip Tamper

Con base superiore rivestita in gomma, altezza regolabile e base zigrinata.
With rubber coated top base, adjustable height and knurled base.

Dimensioni disponibili ·
Available sizes:
58.3/58/57/53



Adjustable Tamper

Disponibile nelle versioni anodizzato nero, noce, rovere e olivo, con altezza regolabile.
Available in black anodized, walnut, oak and olive versions, with adjustable height.

Dimensioni disponibili ·
Available sizes:
58.3/58/57/53

Leveler



Easy adjustable Leveler

Sistema di regolazione unico per regolare la profondità della distribuzione. Dotato di una scala numerica per garantire un controllo totale durante il processo di regolazione.
Unique adjustment System to regulate the depth of the distribution. Equipped with a numerical scale to grant a total control during the regulation process.

Dimensioni disponibili · *Available Dimensions:* 58.3/58

Coffee measures



Digital Scale Precisa

Capacità di 2000 g con una precisione di 0,1 g. Base in metallo per una migliore precisione e un utilizzo più forte.
Capacity of 2000 g with a precision of 0.1 g. Metal base for a better accuracy and using more strongly.



Dosing cup

Capacità di 45 g realizzato in acciaio inossidabile.
Capacity of 45 g made of stainless steel.

Ricambi originali

Original spare parts

Nell'ambito della presente strategia di servizio al cliente, Eureka ha focalizzato l'attenzione nello sviluppare una proposta di ricambi originali che consente al cliente di mantenere inalterata la qualità del prodotto nel tempo.
With regard to the current customer service strategy, Eureka has focused its attention to the development of a proposal concerning the original spare parts which aims to keep the product quality unchanged over time.



Macine - Burrs
65 ÷ 75 ÷ 85 mm

Macine - Burrs
50 ÷ 60 mm

Macine coniche
Conical burrs

Optional

Macine - Burrs



Macine in Titanio
Titanium burrs
65 ÷ 75 mm



Macine Red Speed
Red Speed burrs
65 ÷ 75 mm



diamondinside

Macine - burrs
65 ÷ 75 mm
Scopilo nel nostro nuovo sito web
Discover it in our new web site
www.eureka.co.it

Campane - Bean hoppers

Contenitori - Baskets



Campana bassa
Short bean hopper
- 300 gr · 0.66 lb
- Disponibile per
Available for:
Olympus, Zenith



Campana fumè in Tritan
Tritan dark grey bean hopper
- 510 gr · 1.1 lb
- Disponibile per
Available for:
Atom



Campana in vetro
Glass bean hopper
- 1 Kg · 2.2 lb
- Disponibile per
Available for:
Olympus, Zenith, Drogheria



Contenitore per caffè macinato fumè in Tritan
Tritan dark grey coffee basket:
- 150 gr · 0.33 lb
- Disponibile per · Available for:
Atom

Blow Up System

"Il meccanismo" che elimina la ritenzione in un soffio. Innovativo sistema patent pending di Eureka che trasforma tutti i chicchi nel miglior risultato in tazza.
"The mechanism" eliminating the retention with a blow. The new patent pending system by Eureka transforming every bean in the best result in cup.



blow up **Zero Retention**

Progettato per gli specialty, l'azione del meccanismo genera un flusso d'aria in grado di mantenere pulito il sistema di macinatura, consentendo di macinare tutto il caffè introdotto, senza sprechi, per una perfetta degustazione del caffè.
Designed for specialty coffee, the mechanism action generates an air flow able to keep clean the grinding system, while grinding all the coffee beans, without waste, for a perfect coffee taste.

Campane - Bean hoppers



Campana bassa da 300 gr per specialty e monodose
Short bean hopper 300 gr for specialty and single dosing



blow up **Cleaning**

Progettato per supportare il barista nell'uso quotidiano. Veloce, semplice, per fornire ai propri clienti caffè macinato sempre fresco.
Designed to support the barista in the daily use. Fast, easy to use, to provide your customers always with a fresh ground coffee.



Campana da 1,4 Kg per usi intensi
1,4 Kg bean hopper for intense uses



**YOUR COFFEE
EXPERIENCE**

Conti Valerio Srl

via Luigi Longo, 39/41
50019 Sesto Fiorentino (FI) Italy
tel. +39 055 4200011
fax +39 055 4200010

info@eureka.co.it
www.eureka.co.it