



YOUR COFFEE
EXPERIENCE

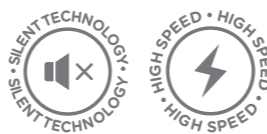


atom**range**



ATOM EXCELLENCE 75

new



Endurance straordinaria (4.5 - 5.5 g/s): 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 (4.5 - 5.5 g/s): 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 TFT:

- 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 TFT 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 · Material	Acciaio Temprato · Hardened Steel
Ciclo di Vita · Lifetime	600 kg · 1323 lb

SISTEMA DI EROGAZIONE · DISPENSING SYSTEM	
Display	Sì, touch TFT a colori · Yes, multi-colour TFT touch
Attivazione da Microswitch · Activation by microswitch	Sì · Yes
Attivazione da display · Activation by display	Sì · Yes
Contadosi · Dose counter	Sì · Yes
Illuminazione del portafiltra · 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	4.5 - 5.5 g/s [50 Hz] · 5.5 - 6.5 g/s [60 Hz]
Consumo medio giornaliero · Average daily consumption	6 - 8 kg · 13.2 - 17.6 lb
Consumo nel picco di utilizzo · Rush Hour consumption	1.1 kg/h [50 Hz] · 1.3 kg/h [60 Hz]

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; Extremely heavy and robust
---------------------------------------	--

DIMENSIONI · DIMENSIONS	
Altezza · Height	570 mm · 22.44 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

Colori speciali · Special colours

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

- Cromato · Chrome



* La produttività dipende dal tipo di caffè, dalla tostatura e della macinatura (fine o grossa)
Grinding capacity depends on the type of coffee, the roasting process and the particles size (fine or coarse)

SUGGESTED USE

Modalità macinatura consigliate · Recommended grinding modes:

/ Espresso

MAIN ACCESSORY

Tamper automatico · Automatic tamper

Display Touch per impostare tutti i parametri e attivare la macinatura
Touch Display for setting all parameters and activating the grinding

Regolazione micrometrica macinatura · Stepless micrometric regulation system

Sistema Ace · ACE System

Zona di erogazione illuminata · Illuminated dispensing area

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

Corpo ultra solido · Ultra Solid Body

Base metallica · Metallic base

ATOM EXCELLENCE 65 new



- Erogazione "High Speed" (2.8 - 3.8 g/s):** speciale combinazione motore-macine che massimizza la velocità di erogazione, preservando la corretta temperatura del caffè; *"High Speed" grinding (2.8 - 3.8 g/s): special motor-burrs combination that maximizes grinding capacity, 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 TFT:**

 - 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 TFT 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 TFT a colori Yes, multi-colour TFT touch
Attivazione da Microswitch	Sì
Activation by microswitch	Yes
Attivazione da display	Sì
Activation by display	Yes
Contadosi · Dose counter	Sì · Yes
Illuminazione del portafiltro	Sì
Spotlight on filter holder	Yes
Total Control System	Sì · Yes
Alert Sostituzione Macine	Sì
Burrs replacement advise	Yes

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

PRESTAZIONI · PERFORMANCE	
Produttività	2.8 - 3.8 g/s [50 Hz]
Grinding Capacity	3.4 - 4.4 g/s [60 Hz]
Consumo medio giornaliero	2.5 - 3.5 kg
Average daily consumption	5.5 - 7.7 lb
Consumo nel picco di utilizzo	1 kg/h [50 Hz]
Rush Hour consumption	1.2 kg/h [60 Hz]

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

Gruppo Forcella	100% Inox; Regolabile, Hands-Free;
Filter Holder group	Extremely heavy and robust

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	11.5 Kg · 25.35 lb
Capacità Campana	
Bean Hopper capacity	1.2 Kg · 2.64 lb

Promotional video here



Colori standard · Standard colours

Colori speciali · Special colours

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

- Cromato · Chrome



* La produttività dipende dal tipo di caffè, dalla tostatura e della macinatura (fine o grossa)
Grinding capacity depends on the type of coffee, the roasting process and the particles size (fine or coarse)

SUGGESTED USE

Modalità macinatura consigliate • Recommended grinding modes:
/ Espresso

MAIN ACCESSORY

Tamper automatico Automatic tamper

Display Touch per impostare tutti i parametri e attivare la macinatura
Touch Display for setting all parameters and activating the grinding

Regolazione micrometrica macinatura
Stepless micrometric regulation system

Sistema Ace ACE System

Zona di erogazione illuminata
Illuminated dispensing area

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

Corpo ultra solido Ultra Solid Body

Base metallica Metallic base

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

Imposta il tuo profilo di tamping, scegliendo:
/ Pressione di pressatura da 10 a 30 kg
/ Pressatura singola o doppia per ogni erogazione.
Set your tamping profile, choosing:
/ Tamping pressure from 10 to 30 kg
/ Single or double tamping for each dispensing.

Riconoscimento automatico del portafiltro, per garantire un'elevata velocità di pressatura (1,5 sec) e operazioni in sicurezza (con il sensore sensibile solo al metallo).
Automatic recognition of portafilter, to grant high tamping speed (1.5 sec) and safety operations (only metallic reader).

Forcella universale, facilmente regolabile in altezza
Universal fork, easily adjustable in height

Modalità pulizia: attivabile direttamente dal display
Clean mode: actionable directly by display

Diametri disco disponibili: 53 - 58,3 mm
Available disk diameters: 53 - 58.3 mm



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
Scopri lo 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