



YOUR GRINDER



grinder**catalogue**

espresso | electronic | retail

www.eureka.co.it



100 anni di eccellenza

100 years of excellence

EUREKA dal 1920 è azienda leader nella progettazione e produzione di macinacaffè dal design moderno ed elegante.

Fondata a Firenze da Aurelio Conti, l'azienda nasce come produttore di macinacaffè per Espresso e presto ne diventa eccellenza.

Oggi, spinta da una mentalità internazionale e dinamica, Eureka vuole essere l'azienda di riferimento sotto il profilo dell'innovazione: **"State of the Art"** nella macinatura del caffè per ogni tipo di utilizzo finale.

La nostra missione è fornire un servizio impeccabile, sempre attenti alle esigenze della clientela, attraverso prodotti competitivi che coniughino design, tecnologia ed innovazione. Tutto questo senza mai rinunciare ad un prodotto 100% **"Made in Florence"**, interamente assemblato a mano nel nostro stabilimento di Firenze: dove organizzazione industriale e cura artigianale del prodotto si fondono con sapiente maestria.

EUREKA is a leading company in designing and manufacturing modern and elegant coffee grinders since 1920.

*Founded in Florence by Aurelio Conti, the company started its activity as manufacturer of grinders for Espresso and quickly became a symbol of excellence. Nowadays, thanks to its international and dynamic attitude, Eureka aims to become the most innovative company in the coffee grinder industry: the **"State of the Art"** in grinding technique for any type of coffee preparation.*

*Our mission is to provide an impeccable service, being always careful to the customer needs, through competitive products which combine design, technology and innovation. All this without renouncing to a 100% **"Made in Florence"** product, entirely hand-assembled in our Florentine factory: where industrial organization is melded to artisanal knowledge with wise mastery.*

I nostri Plus tecnologici

Our technological Plus

Sistema di regolazione micrometrica continua (brevettato)

Sistema di regolazione con infiniti punti di stop, l'unico basato sullo spostamento della macina inferiore, garantisce performance ineguagliabili in termini di macinatura e consente di effettuare le operazioni di manutenzione senza il rischio di perdere la finezza della macinatura precedentemente impostata;

Manutenzione "High Speed"

La composizione meccanica tipica del nostro gruppo portamacine, completamente smontabile con sole 9 viti, rende la sostituzione e la pulizia delle macine velocissima, consentendo un notevole risparmio di tempo e di caffè.

Erogazione "High Speed"

La particolare combinazione motore-macine, sviluppata presso il nostro centro di R&S, permette ai macinacaffè Eureka di raggiungere velocità di erogazione elevate e servire i clienti in tempi ridottissimi, mantenendo un'elevatissima qualità del caffè in tazza.

"Tecnologia Silent"

L'esclusiva soluzione anti-vibrazione riduce la rumorosità della macinatura di circa 20 dB rispetto ai macinacaffè convenzionali e apre la strada ad un nuovo modo di macinare il caffè: accurato e silenzioso.

"Espresso & Brew"

Lo speciale design delle macine realizzato dai nostri ingegneri offre una macinatura adeguata per la preparazione sia dell'Espresso sia delle varie tipologie di caffè Filtro.

Sistema ACE (Anti-Clump & Elettrostaticità)

Ideato per prevenire la formazione di clumps ed eliminare la carica elettrostatica del caffè macinato, assicura una ineguagliata pulizia e un'elevatissima stabilità della dose.

Forcella Universale "Hands-Free"

La forcella studiata da Eureka, grazie alla sua particolare geometria e al supporto regolabile, si adatta a tutti i tipi di portafiltro e consente al barista di compiere altre attività durante la macinatura.

Sistema "Easy Setting"

Facilita il processo di regolazione del grado di macinatura, mostrando il range delle tecniche di macinatura ottenibili: dal Turco alla Moka, dal Drip al French Press. Ciò rende i macinini, equipaggiati con questo sistema, rapidissimi da riprogrammare.

Sistema Blow Up (brevettato)

Assicura la Ritenzione Zero, per una camera di macinatura senza residui dopo ogni utilizzo.

"Espresso & Brew"

The special burrs design conceived by our engineers offers a grinding technique suitable for the preparation of both Espresso and all the Filter coffee varieties.

ACE System (Anti-Clump & Electrostaticity)

Conceived to prevent the clumps development and eliminate the electrostatic charge of ground coffee, ensures an incomparable cleanliness and dose consistency.

All-purpose fork for "Hands-Free" operations

Thanks to the specific geometry and the adjustable support, the Eureka fork is ideal for any kind of portafilter and allows barista to accomplish other operations during the grinding phase.

"Easy Setting" System

This system eases the grinding degree regulation by showing the whole range of grinding techniques: from Turkish to Moka, from Drip to French Press. The Eureka grinders equipped with this system are easy and fast to program.

Blow Up System (patented by Eureka)

Ensure Zero Retention, for a grinding chamber without any remains of coffee after every use.

Stepless micrometric regulation system (patented by Eureka)

Regulation system without stop points, the only one based on the lower burr repositioning, guarantees incomparable grinding performances and allows to carry out maintenance operations without losing the grinding setting.

"High Speed" maintenance

The typical mechanical composition of our burr holder set, that can be dismantled removing only 9 screws, permits to quickly replace and clean the burrs as well as a remarkable time and coffee saving.

"High Speed" grind dispersion

The special engine-burrs set, developed by our R&D department, allows Eureka grinders to reach extremely high dispensing speed and hence serve customers faster, while preserving an elevated quality of coffee in cup.

"Silent Technology"

The exclusive anti-vibration solution reduces the grinding noise by approximately 20 dB compared to the conventional grinders and paves the way for a new way of grinding coffee: accurate and quiet.

Modalità di macinatura consigliate

Recommended grinding modes

☉ Ø mm | Turkish | Espresso | Moka | Drip | French press

		☉	☉	☉	☉	☉
ELECTRONIC GRINDER	Helios 80	80	•			
	Helios 65	65	•			
	Mythos	75	•			
	Olympus 75 E HS	75	•			
	Olympus 75 KR E	E13/68	•			
	Zenith 65 E HS	65	•			
	Nadir 65 E	65	•			
	Zenith Club E	60	•			
	Atom Pro	75	•	•	•	•
	Atom Specialty 75	75	•			
	Atom Specialty 65	65	•			
Atom 60	60	•	•	•	•	
ESPRESSO GRINDER	Ares KR/K	E13/68	•			
	Ares 80	80	•			
	Ares 75	75	•			
	Ares 65	65	•			
RETAIL GRINDER	Drogheria MCD4	65/75/85	•	•	•	•



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.

Macinacaffè istantaneo

Electronic grinder

HELIOS 80 new	10
HELIOS 65 new	12
MYTHOS	14
OLYMPUS 75 E HS	16
OLYMPUS KR E	18
ZENITH 65 E HS	20
NADIR 65 E	22
ZENITH CLUB E	24
ATOM PRO	26
ATOM SPECIALTY 75	28
ATOM SPECIALTY 65	30
ATOM 60	32

Macinadosatore

Espresso grinder

ARES KR new	36
ARES 80 new	38
ARES 75 new	40
ARES 65 new	42

Macinacaffè retail

Retail grinder

DROGHERIA MCD4	46
----------------	----

Optional

MACINE · BURRS	49
CAMPANE · BEAN HOPPERS	49
PRESSINI · TAMPERS	49
CONTENITORI · BASKETS	49
BLOW UP SYSTEM	49



L'aroma puro del caffè

The pure aroma of coffee

Oltre che per il design moderno e la facilità di utilizzo, i macinacaffè della linea on-demand si contraddistinguono per un'elevatissima velocità di erogazione e stabilità della dose. Il Sistema ACE infatti, appositamente sviluppato per contrastare la formazione di clumps e la carica elettrostatica del caffè appena macinato, regola il flusso in uscita, garantendo pulizia e precisione.

Beyond the modern design and ease of use, the on-demand line coffee grinders distinguish themselves through an exceptionally high grind dispersion and dose consistency. Indeed, the ACE System, specifically developed to reduce clumps and the electrostatic charge of freshly ground coffee, regulates the outflow and hence guarantees cleanliness and precision.



YOUR GRINDER

MACINACAFFÈ Istantaneo

Electronic grinder

HELIOS 80
HELIOS 65
MYTHOS
OLYMPUS 75 E HS
OLYMPUS KR E
ZENITH 65 E HS
NADIR 65 E
ZENITH CLUB E
ATOM PRO
ATOM SPECIALTY 75
ATOM SPECIALTY 65
ATOM 60

www.eureka.co.it

HELIOS 80 new

Macinacaffè istantaneo | *Electronic grinder*



- ⋮ **Display touch multicolore con 3 dosi programmabili**, modalità "Extra Dose" e avviso sostituzione macine.
Multi-colour touch display with 3 programmable doses, "Extra Dose" mode and burrs substitution alert.
- ⋮ **Condotta di erogazione regolabile**, per una migliore fuoriuscita del caffè, **ed estraibile**, per una facilità di pulizia estrema;
Adjustable outlet chute, for better coffee dispensing, and removable, for extreme ease of cleaning.
- ⋮ **Erogazione "High Speed"**: il nuovo motore ad alte prestazioni, abbinato a macine con design dedicato, garantisce una produttività elevatissima (6.5 – 7.5 g/s).
"High Speed" grind dispersion: the new high performance engine combined to special design of the burrs provides an extremely high productivity (6.5 – 7.5 g/s).
- ⋮ **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.
- ⋮ **Manutenzione "High Speed"** delle macine (senza il rischio di perdere la regolazione della macinatura) e del condotto di erogazione.
"High Speed" Maintenance of burrs (without losing the grinding setting) and of the outlet chute.
- ⋮ **Sistema di sicurezza di estrazione della campana**.
Bean hopper security system.
- ⋮ **Clip campana per il nome del caffè (optional)**.
Bean hopper clip for coffee advertisement (optional).

MACINE · BURRS

Tipo · Type	Piane · Flat
Diametro · Diameter	80 mm · 3.15 in
Materiale	Acciaio temprato
Material	Hardened Steel

SISTEMA DI EROGAZIONE · DISPENSING SYSTEM

Touch Display	Si · Yes
Contadosi · Dose counter	Si · Yes
Condotta Regolabile	Si
Chute Adjustable	Yes
Illuminazione del portafiltro	Si
Spotlight on filter holder	Yes

MOTORE · ENGINE

Trazione · Traction	Diretta · Direct
Numero giri al minuto · RPM	1420
Potenza assorbita · Power	920 watt
Alimentazione · Feeding	Monofase · Single-phase

VARIE · VARIOUS

Versioni disponibili · Available version	Elettronico · Electronic
Regolazione micrometrica continua	Si
Stepless micrometric regulation	Yes
Capacità campana	1,2 kg
Bean hopper capacity	2.6 lb
Produttività	6,5 – 7,5
Grinding capacity* (g/s)	

DIMENSIONI · DIMENSIONS

Altezza · Height	600 mm · 23.62 in
Larghezza · Width	220 mm · 8.66 in
Profondità · Depth	250 mm · 9.84 in
Peso · Weight	15.2 kg · 33.51 lb

SUGGESTED USE

Modalità macinatura consigliate · Recommended grinding modes:
 / Espresso

MAIN OPTIONAL

Macine · Burrs:
 / Diamond Inside

Sistema Blow up · Blow up System

Campana trasparente dedicata da 1,2 kg con sistema di sicurezza
 Dedicated transparent bean hopper (1,2 kg) with security system

Display touch con 3 dosi programmabili e modalità "Extra Dose"
 Touch display with 3 programmable doses and "Extra Dose" mode

Illuminazione Portafiltro
 Spotlight on filter holder

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

Regolazione micrometrica continua
 Stepless micrometric regulation system

Coperchio con chiusura magnetica
 Cover with magnetic closure

Sistema ACE
 ACE System

Corpo in alluminio pressofuso
 Die-cast aluminium body

Condotta di erogazione regolabile ed estraibile
 Adjustable and removable outlet chute

Microswitch a lunga durata con funzione "Start&Stop"
 Long duration microswitch with "Start&Stop" function



Condotta di erogazione regolabile ed estraibile
 Adjustable and removable outlet chute

Colori standard · Standard colours

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

Colori speciali · Special colours

- 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)

**In attesa di certificazioni · Pending certifications

HELIOS 65 new

Macinacaffè istantaneo | *Electronic grinder*



- ⋮ **Display touch multicolore con 3 dosi programmabili**, modalità "Extra Dose" e avviso sostituzione macine.
Multi-colour touch display with 3 programmable doses, "Extra Dose" mode and burrs substitution alert.
- ⋮ **Condotto di erogazione regolabile**, per una migliore fuoriuscita del caffè, **ed estraibile**, per una facilità di pulizia estrema.
Adjustable outlet chute, for better coffee dispensing, and removable, for extreme ease of cleaning.
- ⋮ **Erogazione "High Speed"**: il nuovo motore ad alte prestazioni, abbinato a macine con design dedicato, garantisce una produttività elevatissima (3,5 – 4,5 g/s).
"High Speed" grind dispersion: the new high performance engine combined to special design of the burrs provides an extremely high productivity (3.5 – 4.5 g/s).
- ⋮ **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.
- ⋮ **Manutenzione "High Speed"** delle macine (senza il rischio di perdere la regolazione della macinatura) e del condotto di erogazione.
"High Speed" Maintenance of burrs (without losing the grinding setting) and of the outlet chute.
- ⋮ **Sistema di sicurezza di estrazione della campana**.
Bean hopper security system.
- ⋮ **Clip campana per il nome del caffè (optional)**.
Bean hopper clip for coffee advertisement (optional).

MACINE · BURRS

Tipo · Type	Piane · Flat
Diametro · Diameter	65 mm · 2.55 in
Materiale	Acciaio temprato
Material	Hardened Steel

SISTEMA DI EROGAZIONE · DISPENSING SYSTEM

Touch Display	Si · Yes
Contadosi · Dose counter	Si · Yes
Condotto Regolabile	Si
Chute Adjustable	Yes
Illuminazione del portafiltro	Si
Spotlight on filter holder	Yes

MOTORE · ENGINE

Trazione · Traction	Diretta · Direct
Numero giri al minuto · RPM	1380
Potenza assorbita · Power	570 watt
Alimentazione · Feeding	Monofase · Single-phase

VARIE · VARIOUS

Versioni disponibili · Available version	Elettronico · Electronic
Regolazione micrometrica continua	Si
Stepless micrometric regulation	Yes
Capacità campana	1,2 kg
Bean hopper capacity	2.6 lb
Produttività	3,5 - 4,5
Grinding capacity* (g/s)	

DIMENSIONI · DIMENSIONS

Altezza · Height	600 mm · 23.62 in
Larghezza · Width	220 mm · 8.66 in
Profondità · Depth	250 mm · 9.84 in
Peso · Weight	12 kg · 26.45 lb

SUGGESTED USE

Modalità macinatura consigliate · Recommended grinding modes:
/ Espresso

MAIN OPTIONAL

Macine · Burrs:
/ Diamond Inside

Sistema Blow up ·
Blow up System

Campana trasparente dedicata da 1,2 kg con sistema di sicurezza
Dedicated transparent bean hopper (1,2 kg) with security system

Regolazione micrometrica continua
Stepless micrometric regulation system

Display touch con 3 dosi programmabili e modalità "Extra Dose"
Touch display with 3 programmable doses and "Extra Dose" mode

Coperchio con chiusura magnetica
Cover with magnetic closure

Sistema ACE
ACE System

Corpo in alluminio pressofuso
Die-cast aluminium body

Condotto di erogazione regolabile ed estraibile
Adjustable and removable outlet chute

Illuminazione Portafiltro
Spotlight on filter holder

Microswitch a lunga durata con funzione "Start&Stop"
Long duration microswitch with "Start&Stop" function

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
- Giallo · Yellow

Colori speciali · Special colours

- 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)

**In attesa di certificazioni · Pending certifications



MYTHOS

Macinacaffè istantaneo | *Electronic grinder*



- Erogazione "High Speed"**: speciale combinazione motore-macine che massimizza la velocità di erogazione, preservando la corretta temperatura del caffè;
"High Speed" grind dispersion: special engine-burrs set which optimizes the dispensing speed 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.
- Elettronica a 5 tasti con 3 dosi programmabili**, modalità "Extra Dose" e funzione "Start&Stop"
- 5 buttons electronics with 3 programmable doses, "Extra Dose" mode and "Start&Stop" function**
- Manutenzione "High Speed"** senza il rischio di perdere la regolazione della macinatura.
High Speed Maintenance without losing the grind setting.
- Pressino dinamometrico** con forza di pressatura regolabile (0-22 kg)
Dynamometric tamper with adjustable pressure (0-22 Kg)
- Forcella inox regolabile** in 2 posizioni
Inox Fork adjustable in 2 different position
- Sistema di sicurezza di estrazione della campana**
Bean hopper security system.

MACINE · BURRS	
Tipo · Type	Piane · Flat
Diametro · Diameter	75 mm · 2.95 in
Materiale · Material	Titanio · Titanium

SISTEMA DI EROGAZIONE · DISPENSING SYSTEM	
Display	Si · Yes
Contadosi · Dose counter	Si · Yes

MOTORE · ENGINE	
Trazione · Traction	Diretta · Direct
Numero giri al minuto · RPM	1400
Potenza assorbita · Power	800 watt
Alimentazione · Feeding	Monofase · Single-phase

VARIE · VARIOUS	
Versioni disponibili · Available version	Elettronico · Electronic
Regolazione micrometrica continua	Si
Stepless micrometric regulation	Yes
Capacità campana	3,2 kg
Bean hopper capacity	7 lb
Produttività	4,5 - 5,5
Grinding capacity* (g/s)	

DIMENSIONI · DIMENSIONS	
Altezza · Height	590 mm · 23.22 in
Larghezza · Width	188 mm · 7.40 in
Profondità · Depth	497 mm · 19.56 in
Peso · Weight	22 kg · 48.5 lb



Colori standard · Standard colours

- Inox lucido · *Inox polished*



* 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 OPTIONAL

Macine · Burrs:
 / Red Speed

Campana trasparente
 da 3,2 Kg con sistema di sicurezza
 Transparent bean hopper (3.2 kg)
 with security system

LCD display
 multilingue
 Multilingual
 LCD display

Funzione
 "Start&Stop"
 "Start&Stop"
 function

3 dosi
 programmabili
 3 programmable
 doses

Modalità
 "Extra Dose"
 "Extra Dose"
 mode

Regolazione
 micrometrica
 continua
 Stepless
 micrometric
 regulation system

Sistema ACE
 ACE System

Pressino dinamometrico
 regolabile (0-22 Kg)
 Dynamometric adjustable
 tamper (0-22 Kg)

Forcella Inox
 con doppia posizione
 Inox Fork adjustable
 in 2 different positions

Vaschetta raccogli
 caffè estraibile
 Extractable ground
 coffee tray

OLYMPUS 75 E HS

Macinacaffè istantaneo | *Electronic grinder*



- Erogazione "High Speed"**: speciale combinazione motore-macine che massimizza la velocità di erogazione, preservando la corretta temperatura del caffè;
"High Speed" grind dispersion: special engine-burrs set which optimizes the dispensing speed 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"** dotata di 4 tasti per la preselezione della dose e del microswitch per una semplice attivazione della modalità "Extra Dose" e della funzione "Start&Stop".
"Barista Special" Electronics with 4 buttons for the dose pre-selection plus the microswitch to easily enter in "Extra Dose" mode and activate "Start&Stop" function.
- Manutenzione "High Speed"** senza il rischio di perdere la regolazione della macinatura.
"High Speed" Maintenance without losing the grinding setting.
- Condotto di erogazione regolabile** per una migliore erogazione del caffè.
Adjustable outlet chute to optimize the coffee dispensing phase.
- Corpo in alluminio pressofuso** ad alto spessore.
Thick die-cast aluminium body.

MACINE • BURRS

Tipo • Type	Piane • Flat
Diametro • Diameter	75 mm • 2.95 in
Materiale	Acciaio temprato
Material	Hardened steel

SISTEMA DI EROGAZIONE • DISPENSING SYSTEM

Display	Si • Yes
Contadosi • Dose counter	Si • Yes
Condotto regolabile • Chute adjust.	Si • Yes
Illuminazione del portafiltro	Si
Spotlight on filter holder	Yes

MOTORE • ENGINE

Trazione • Traction	Diretta • Direct
Numero giri al minuto • RPM	1400
Potenza assorbita • Power	800 watt
Alimentazione • Feeding	Monofase • Single-phase

VARIE • VARIOUS

Versioni disponibili • Available version	Elettronico • Electronic
Regolazione micrometrica continua	Si
Stepless micrometric regulation	Yes
Capacità campana • Bean hopper capacity	1,6 kg • 3.5 lb
Produttività • Grinding capacity* (g/s)	4,5 - 5,5

DIMENSIONI • DIMENSIONS

Altezza • Height	637 mm • 25.07 in
Larghezza • Width	240 mm • 9.44 in
Profondità • Depth	275 mm • 10.82 in
Peso • Weight	13 kg • 28.66 lb

SUGGESTED USE

Modalità macinatura consigliate •
Recommended grinding modes:
/ Espresso

MAIN OPTIONAL

Macine • Burrs:
/ Titanio
/ Red Speed

Campana bassa •
Short bean hopper:
/ 300 gr • 0.66 lb

Pannello di preselezione della dose a 4 tasti:

- +/- per la regolazione
 - 1/2 dosi
- 4 buttons panel for dose pre-selection:
• +/- for regulation
• 1/2 doses

Illuminazione
Portafiltro
Spotlight on
filter holder

Condotto di
erogazione regolabile
Adjustable outlet chute

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

Regolazione
micrometrica continua
Stepless micrometric
regulation system

Display LCD
LCD display

Sistema ACE
ACE System

Corpo in alluminio
pressofuso
Die-cast aluminium body

Microswitch
a lunga durata con:
• modalità "Extra Dose"
• funzione "Start&Stop"
Long duration
microswitch with:
• "Extra Dose" mode
• "Start&Stop" function



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

- 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)

OLYMPUS KR E

Macinacaffè istantaneo | *Electronic grinder*



- Erogazione "High Speed"**: speciale combinazione motore-macine che massimizza la velocità di erogazione, preservando la corretta temperatura del caffè;
"High Speed" grind dispersion: special engine-burrs set which optimizes the dispensing speed while preserving the proper temperature of coffee powder.
- Riduttore Epicicloideale** che garantisce un numero di giri del motore ridottissimo, pur mantenendo produttività elevate.
Epicycloidal Reductor which slows down significantly the engine rpm while keeping high productivity standard.
- 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"** dotata di 4 tasti per la preselezione della dose e del microswitch per una semplice attivazione della modalità "Extra Dose" e della funzione "Start&Stop".
"Barista Special" Electronics with 4 buttons for the dose pre-selection plus the microswitch to easily enter in "Extra Dose" mode and activate "Start&Stop" function.
- Manutenzione "High Speed"** senza il rischio di perdere la regolazione della macinatura.
"High Speed" Maintenance without losing the grinding setting.
- Condotto di erogazione regolabile** per una migliore erogazione del caffè.
Adjustable outlet chute to optimize the coffee dispensing phase.

MACINE · BURRS

Tipo · Type	Coniche · Conical
Diametro · Diameter	E13/68
Materiale	Acciaio temprato
Material	Hardened steel

SISTEMA DI EROGAZIONE · DISPENSING SYSTEM

Display	Si · Yes
Contadosi · Dose counter	Si · Yes
Condotto regolabile · Chute adjust.	Si · Yes
Illuminazione del portafiltro	Si
Spotlight on filter holder	Yes

MOTORE · ENGINE

Trazione	Riduttore epicicloideale
Traction	Epicycloidal reductor
Numero giri al minuto · RPM	330
Potenza assorbita · Power	840 watt
Alimentazione · Feeding	Monofase · Single-phase

VARIE · VARIOUS

Versioni disponibili · Available version	Elettronico · Electronic
Regolazione micrometrica continua	Si
Stepless micrometric regulation	Yes
Capacità campana	1,6 kg · 3.5 lb
Bean hopper capacity	
Produttività · Grinding capacity* (g/s)	4 - 5

DIMENSIONI · DIMENSIONS

Altezza · Height	637 mm · 25.07 in
Larghezza · Width	240 mm · 9.44 in
Profondità · Depth	275 mm · 10.82 in
Peso · Weight	16 kg · 35.27 lb



Manutenzione "High Speed"
"High Speed" maintenance

Colori standard · Standard colours

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

Colori speciali · Special colours

- 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 OPTIONAL

Campana in vetro ·
 Glass bean hopper:
 / 1 Kg · 2.2 lb

Macine Coniche
 Conical Burrs

Sistema ACE
 ACE System

Illuminazione Portafiltro
 Spotlight on filter holder

Motore con riduttore epicicloideale a basso numero di giri.
 Low rpm engine with epicycloidal reductor

Microswitch a lunga durata con:
 • modalità "Extra Dose"
 • funzione "Start&Stop"
 Long duration microswitch with:
 • "Extra Dose" mode
 • "Start&Stop" function

Corpo in alluminio pressofuso
 Die-cast aluminium body

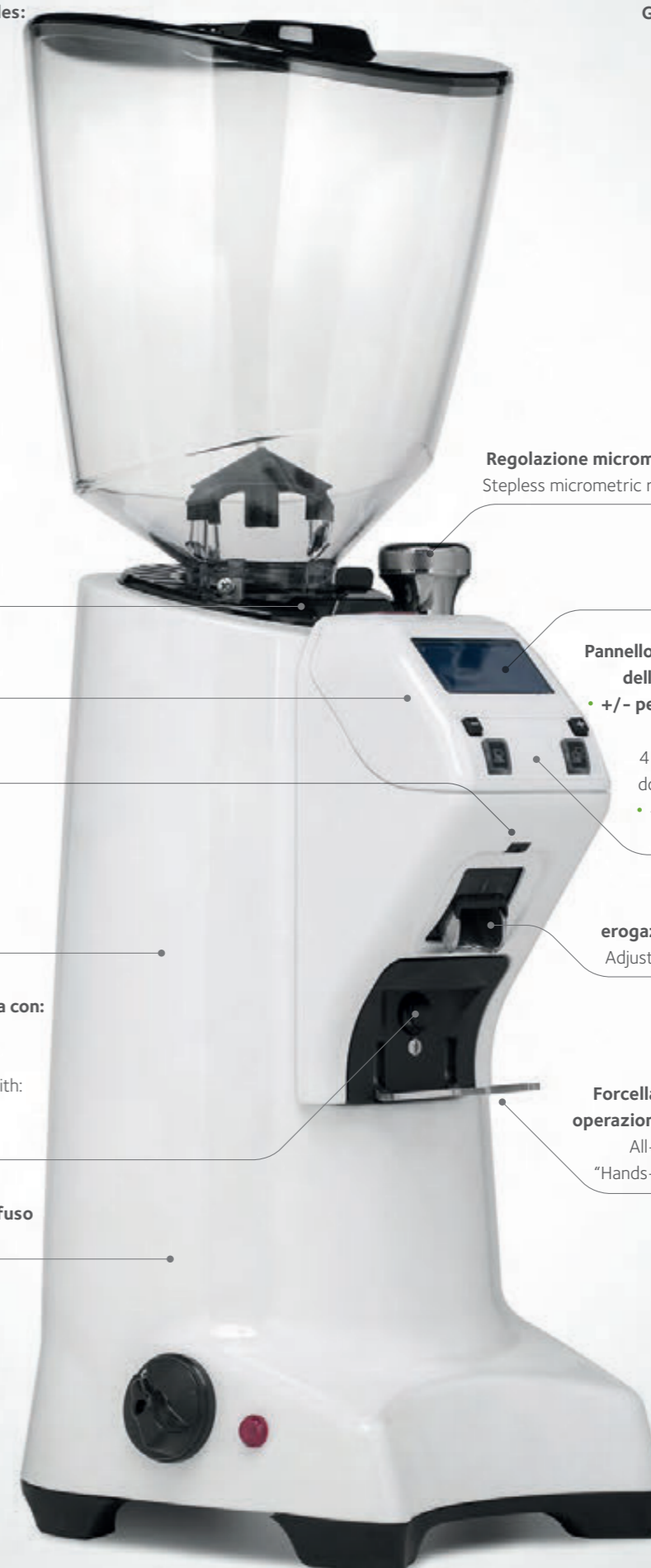
Regolazione micrometrica continua
 Stepless micrometric regulation system

Display LCD
 LCD display

Pannello di preselezione della dose a 4 tasti:
 • +/- per la regolazione
 • 1/2 dosi
 4 buttons panel for dose pre-selection:
 • +/- for regulation
 • 1/2 doses

Condotto di erogazione regolabile
 Adjustable outlet chute

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



ZENITH 65 E HS

Macinacaffè istantaneo | *Electronic grinder*



- Erogazione "High Speed":** speciale combinazione motore-macine che massimizza la velocità di erogazione, preservando la corretta temperatura del caffè;
"High Speed" grind dispersion: special engine-burrs set which optimizes the dispensing speed 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"** dotata di 4 tasti per la preselezione della dose e del microswitch per una semplice attivazione della modalità "Extra Dose" e della funzione "Start&Stop".
"Barista Special" Electronics with 4 buttons for the dose pre-selection plus the microswitch to easily enter in "Extra Dose" mode and activate "Start&Stop" function.
- Manutenzione "High Speed"** senza il rischio di perdere la regolazione della macinatura impostata.
"High Speed" Maintenance without losing the grinding setting.
- Condotto di erogazione regolabile** per una migliore erogazione del caffè.
Adjustable outlet chute to optimize the coffee dispensing phase.

MACINE • BURRS

Tipo • Type	Piane • Flat
Diametro • Diameter	65 mm • 2.55 in
Materiale	Acciaio temprato
Material	Hardened steel

SISTEMA DI EROGAZIONE • DISPENSING SYSTEM

Display	Si • Yes
Contadosi • Dose counter	Si • Yes
Condotto regolabile • Chute adjust.	Si • Yes
Illuminazione del portafiltro	Si
Spotlight on filter holder	Yes

MOTORE • ENGINE

Trazione • Traction	Diretta • Direct
Numero giri al minuto • RPM	1310
Potenza assorbita • Power	510 watt
Alimentazione • Feeding	Monofase • Single-phase

VARIE • VARIOUS

Versioni disponibili • Available version	Elettronico • Electronic
Regolazione micrometrica continua	Si
Stepless micrometric regulation	Yes
Capacità campana • Bean hopper capacity	1,4 kg • 3 lb
Produttività • Grinding capacity* (g/s)	2,7 - 3,7

DIMENSIONI • DIMENSIONS

Altezza • Height	593 mm • 23.34 in
Larghezza • Width	232 mm • 9.13 in
Profondità • Depth	264 mm • 10.39 in
Peso • Weight	11,8 kg • 26 lb

SUGGESTED USE

Modalità macinatura consigliate • Recommended grinding modes:
/ Espresso

MAIN OPTIONAL

Macine • Burrs:
/ Titanio
/ Red Speed

Campana bassa • Short bean hopper:
/ 300 gr • 0.66 lb

Pressino laterale in metallo • Metal side tamper:
/ Ø 53 mm
/ Ø 57 mm

Display LCD
LCD display

Pannello di preselezione della dose a 4 tasti:
• +/- per la regolazione
• 1/2 dosi
4 buttons panel for dose pre-selection:
• +/- for regulation
• 1/2 doses

Condotto di erogazione regolabile
Adjustable outlet chute

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

Regolazione micrometrica continua
Stepless micrometric regulation system

Sistema ACE
ACE System

Corpo in alluminio pressofuso
Die-cast aluminium body

Illuminazione Portafiltro
Spotlight on filter holder

Microswitch a lunga durata con:
• modalità "Extra Dose"
• funzione "Start&Stop"
Long duration microswitch with:
• "Extra Dose" mode
• "Start&Stop" function



Pressino laterale in metallo
Metal side tamper

Colori standard • Standard colours

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

Colori speciali • Special colours

- 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)

NADIR 65 E

Macinacaffè istantaneo | *Electronic grinder*

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 "Classic" dotata di 4 bottoni per la preselezione della dose e del microswitch per l'attivazione della macinatura.

"Classic" Electronics with 4 buttons for the dose preselection and the microswitch for the grinding activation.

Manutenzione "High Speed" senza il rischio di perdere la regolazione della macinatura impostata.

"High Speed" Maintenance without losing the grinding setting.

Condotto di erogazione regolabile per una migliore erogazione del caffè.

Adjustable outlet chute to optimize the coffee dispensing phase.

Corpo in alluminio pressofuso ad elevato spessore.

Thick die-cast aluminium body.

MACINE · BURRS

Tipo · Type	Piane · Flat
Diametro · Diameter	65 mm · 2.55 in
Materiale	Acciaio temprato
Material	Hardened steel

SISTEMA DI EROGAZIONE · DISPENSING SYSTEM

Display	Si · Yes
Contadosi · Dose counter	Si · Yes
Condotto regolabile · Chute adjust.	Si · Yes
Illuminazione del portafiltro	Si
Spotlight on filter holder	Yes

MOTORE · ENGINE

Trazione · Traction	Diretta · Direct
Numero giri al minuto · RPM	1350
Potenza assorbita · Power	450 watt
Alimentazione · Feeding	Monofase · Single-phase

VARIE · VARIOUS

Versioni disponibili · Available version	Elettronico · Electronic
Regolazione micrometrica continua	Si
Stepless micrometric regulation	Yes
Capacità campana	1,2 kg
Bean hopper capacity	2.6 lb
Produttività · Grinding capacity* (g/s)	2,1 - 2,7

DIMENSIONI · DIMENSIONS

Altezza · Height	559 mm · 22 in
Larghezza · Width	232 mm · 9.13 in
Profondità · Depth	264 mm · 10.39 in
Peso · Weight	10 kg · 22 lb



Colori standard · Standard colours

- Nero opaco · Matt black
- Grigio · Grey
- Bianco · White



* 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 OPTIONAL

Campana bassa · Short bean hopper:

/ 300 gr · 0.66 lb

Display LCD

LCD display

Pannello di preselezione della dose a 4 tasti:

- +/- per la regolazione
 - 1/2 dosi
- 4 buttons panel for dose pre-selection:
- +/- for regulation
 - 1/2 doses

Regolazione micrometrica continua

Stepless micrometric regulation system

Sistema ACE

ACE System

Corpo in alluminio pressofuso

Die-cast aluminium body

Condotto di erogazione regolabile

Adjustable outlet chute

Illuminazione Portafiltro

Spotlight on filter holder

Microswitch a lunga durata con modalità "Extra Dose"

Long duration microswitch with "Extra Dose" mode

Forcella universale per operazioni "Hands-Free"

All-purpose fork for "Hands-Free" operations



ZENITH CLUB E

Macinacaffè istantaneo | *Electronic grinder*

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" dotata di 4 bottoni per la preselezione della dose e del microswitch per l'attivazione dell'opzione "Extra Dose" e della funzione "Start&Stop" con cui è possibile fermare e far ripartire la macinatura a proprio piacimento.

"Barista Special" Electronics with 4 buttons for the dose preselection plus the microswitch through which barista can easily enter in "Extra Dose" mode and also stop and restart grinding whenever desired ("Start&Stop" function);

Manutenzione "High Speed" senza il rischio di perdere la regolazione della macinatura impostata.

"High Speed" Maintenance without losing the grinding setting.

Condotto di erogazione regolabile per una migliore erogazione del caffè.

Adjustable outlet chute to optimize the coffee dispensing phase.

Corpo in alluminio pressofuso ad elevato spessore.

Thick die-cast aluminium body.

MACINE · BURRS

Tipo · Type	Piane · Flat
Diametro · Diameter	60 mm · 2.36 in
Materiale	Acciaio temprato
Material	Hardened steel

SISTEMA DI EROGAZIONE · DISPENSING SYSTEM

Display	Si · Yes
Contadosi · Dose counter	Si · Yes
Condotto regolabile · Chute adjust.	Si · Yes
Illuminazione del portafiltro	Si
Spotlight on filter holder	Yes

MOTORE · ENGINE

Trazione · Traction	Diretta · Direct
Numero giri al minuto · RPM	1330
Potenza assorbita · Power	280 watt
Alimentazione · Feeding	Monofase · Single-phase

VARIE · VARIOUS

Versioni disponibili · Available version	Elettronico · Electronic
Regolazione micrometrica continua	Si
Stepless micrometric regulation	Yes
Capacità campana	1,2 kg
Bean hopper capacity	2.6 lb
Produttività · Grinding capacity* (g/s)	0,8 - 1,2

DIMENSIONI · DIMENSIONS

Altezza · Height	559 mm · 22 in
Larghezza · Width	232 mm · 9.13 in
Profondità · Depth	264 mm · 10.39 in
Peso · Weight	10 kg · 22 lb

SUGGESTED USE

Modalità macinatura consigliate · Recommended grinding modes:

/ Espresso

MAIN OPTIONAL

Campana bassa · Short bean hopper:

/ 300 gr · 0.66 lb

Display LCD

LCD display

Pannello di preselezione della dose a 4 tasti:

- +/- per la regolazione
 - 1/2 dosi
- 4 buttons panel for dose pre-selection:
- +/- for regulation
 - 1/2 doses

Regolazione micrometrica continua

Stepless micrometric regulation system

Sistema ACE

ACE System

Corpo in alluminio pressofuso

Die-cast aluminium body

Condotto di erogazione regolabile

Adjustable outlet chute

Illuminazione Portafiltro

Spotlight on filter holder

Microswitch a lunga durata con:

- modalità "Extra Dose"
 - funzione "Start&Stop"
- Long duration microswitch with:
- "Extra Dose" mode
 - "Start&Stop" function

Forcella universale per operazioni "Hands-Free"

All-purpose fork for "Hands-Free" operations



Colori standard · Standard colours

- Nero opaco · Matt black
- Grigio · Grey



* 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)

ATOM PRO

Macinacaffè istantaneo | *Electronic grinder*



- Sistema "Easy Setting"** 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" System for an advanced regulation able to cover all grinding ranges with a single run, with a scale regulation of 60 steps.
- Espresso & Brew:** le macine hanno un design speciale, studiato per le varie tipologie di caffè e performante anche per l'Espresso.
Espresso & Brew: the burrs have a special design, conceived for all Filter grinding typologies and optimised for Espresso.
- 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"** che consente di raggiungere produttività elevatissime, preservando la corretta temperatura del caffè.
"High-Speed" Grind Dispersion 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 spec.) Flat (spec. design)
Diametro · Diameter	75 mm · 2.95 in
Materiale Material	Acciaio temprato Hardened steel

MOTORE · ENGINE

Trazione · Traction	Diretta · Direct
Numero giri/min · RPM	1400
Potenza assorbita · Power	920 watt
Alimentazione Feeding	Monofase Single-phase

VARIE · VARIOUS

Versioni disponibili Available version	Manuale Manual
Sistema di regolazione Easy Setting Easy Setting Regulation System	Si Yes
Cap. campana Bean hopper cap.	300 gr 0,66 lb
Sistema di raffreddamento Cool System	Si Yes
Produttività Grinding capacity* (g/s)	7 - 8 Brew 6 - 7 Espresso
Capacità bicchierino Eureka Eureka Glass Capacity	50 gr 0.11 lb

DIMENSIONI · DIMENSIONS

Altezza · Height	470 mm · 18.50 in
Larghezza · Width	180 mm · 7.08 in
Profondità · Depth	450 mm · 17.72 in
Peso · Weight	12 Kg · 26.45 lb



Sistema di raffreddamento a ventilazione forzata per performance costanti nel tempo
 Forced ventilation System preserving the performance over time



Sistema "Easy Setting"
 "Easy Setting" system

Colori standard · Standard colours

- Nero opaco · *Matt black*



**In attesa di certificazioni · Pending certifications

* 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)

SUGGERITO D'USO

Modalità macinatura consigliate · Recommended grinding modes:

- / Turko
- / Espresso
- / Moka
- / Drip
- / French press

Sistema Blow Up
 Blow Up System

Macine Espresso & Brew
 Espresso & Brew burrs

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

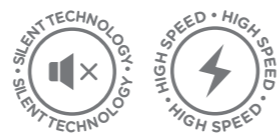
Macinacaffè Cool
 Cool Grinder

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

Macinacaffè istantaneo | *Electronic grinder*



• **“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 dispersion: special engine-burrs set which optimizes the dispensing speed 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

SISTEMA DI EROGAZIONE • DISPENSING SYSTEM	
Display	Si (colori) • Yes (coloured)
Contadosi • Dose counter	Si • Yes
Illuminazione del portafiltro	Si
Spotlight on filter holder	Yes

MOTORE • ENGINE	
Trazione Traction	Diretta • Direct
Numero giri al minuto • RPM	1400
Potenza assorbita • Power	800 watt
Alimentazione • Feeding	Monofase • Single-phase

VARIE • VARIOUS	
Vers. disponibili • Available vers.	Elettronico • Electronic
Regol. micrometrica continua	Si
Stepless micrometric regulation	Yes
Cap. campana • Bean hopper cap.	1,4 kg • 3 lb
Produttività • Grinding capacity*	4,5 - 5,5 g/s

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

SUGGESTED USE

Modalità macinatura consigliate • Recommended grinding modes:
/ Espresso

MAIN OPTIONAL

Macine • Burrs:
/ Titanio 65, 75 mm
/ Red Speed 65, 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



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



* 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)

ATOM SPECIALTY 65

Macinacaffè istantaneo | *Electronic grinder*



- “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 dispersion: special engine-burrs set which optimizes the dispensing speed 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

SISTEMA DI EROGAZIONE · DISPENSING SYSTEM	
Display	Si (colori) · Yes (coloured)
Contadosi · Dose counter	Si · Yes
Illuminazione del portafiltro	Si
Spotlight on filter holder	Yes

MOTORE · ENGINE	
Trazione Traction	Diretta · Direct
Numero giri al minuto · RPM	1310
Potenza assorbita · Power	510 watt
Alimentazione · Feeding	Monofase · Single-phase

VARIE · VARIOUS	
Vers. disponibili · Available vers.	Elettronico · Electronic
Regol. micrometrica continua	Si
Stepless micrometric regulation	Yes
Cap. campana · Bean hopper cap.	1,2 kg · 2.6 lb
Produttività · Grinding capacity*	2,7 - 3,7 g/s

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

SUGGESTED USE

Modalità macinatura consigliate · Recommended grinding modes:
/ Espresso

MAIN OPTIONAL

Macine · Burrs:
/ Titanio 65, 75 mm
/ Red Speed 65, 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



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



* 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)



ATOM 60

Macinacaffè istantaneo | *Electronic grinder*



• **“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.

• **“Espresso & Brew”**: lo speciale design delle macine rende la qualità della macinatura di Atom adatta sia all’Espresso sia al caffè Filtro.

“Espresso & Brew”: the special burrs design makes Atom a suitable grinder for both Espresso and Filter coffee;

• **Erogazione “High Speed”**

“High speed” grind dispersion

• **Regolazione micrometrica continua brevettata**

Stepless micrometric regulation system (patented by Eureka)

• **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.

• **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”**.

All Purpose Fork for “Hands-Free” operations.

• **Dimensioni compatte** pensate per ottimizzare gli spazi del barista.

Compact Dimension conceived to optimize the barista space.

• **Manutenzione “High Speed”** senza il rischio di perdere la

regolazione della macinatura impostata.

“High Speed” Maintenance without losing the grinding setting.

• **Corpo in alluminio pressofuso** ad alto spessore.

Thick die-cast aluminium body

MACINE · BURRS

Tipo	Piane (design spec.)
Type	Flat (spec. design)
Diametro · Diameter	60 mm · 2.36 in
Materiale	Acciaio temprato
Material	Hardened steel

SISTEMA DI EROGAZIONE · DISPENSING SYSTEM

Display	Sì (a colori) · Yes (coloured)
Contadosi · Dose counter	Sì
Illuminazione del portafiltro	Sì
Spotlight on filter holder	Yes

MOTORE · ENGINE

Trazione · Traction	Diretta · Direct
Numero giri/min · RPM	1350
Potenza assorbita · Power	450 watt
Alimentazione · Feeding	Monofase · Single-phase

VARIE · VARIOUS

Versioni disponibili · Available version	Elettronico · Electronic
Regolazione micrometrica continua	Sì
Stepless micrometric regulation	Yes
Cap. campana · Bean hopper cap.	510 gr · 1.1 lb
Produttività	1,9 - 2,5 Espresso
Grinding capacity* (g/s)	3,1 - 3,7 Brew
Capacità contenitore · Basket capacity	150 gr · 0.33 lb

DIMENSIONI · DIMENSIONS

Altezza · Height	440 mm · 17.32 in
Larghezza · Width	180 mm · 7.08 in
Profondità · Depth	227 mm · 8.93 in
Peso · Weight	7,8 kg · 17.19 lb

SUGGESTED USE

Modalità macinatura consigliate · Recommended grinding modes:

- / Espresso
- / Moka
- / Drip
- / French press

MAIN OPTIONAL

Campana fumè · Dark grey bean hopper: / 510 gr · 1.1 lb

Contenitore caffè macinato fumè · Dark grey ground coffee basket: / 150 gr · 0.33 lb

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

Regolazione micrometrica continua
Stepless micrometric regulation system

Sistema ACE
ACE System

Motore customizzato per prestazioni elevate
Customized engine for high performance

Corpo in alluminio pressofuso
Die-cast aluminium body



Contenitore per caffè macinato
Ground coffee basket

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
- Smeraldo metallizzato · Metallic emerald



* 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)



YOUR GRINDER

MACINADOSATORE

Espresso grinder

ARES KR
ARES 80
ARES 75
ARES 65

L'eccellenza nell'alto consumo

Excellence in high consumption

Composta da macinacaffè robusti e affidabili, la linea macinadosatore Eureka offre soluzioni adatte a ogni tipo di esigenza. Il nuovo dosatore Ares, 100% acciaio e completamente rinnovato nella sua struttura interna, garantisce prestazioni, facilità di utilizzo e precisione della dose mai viste prima.

Composed of solid and reliable coffee grinders, the Espresso grinder line Eureka provides suitable solutions for every needs. The new Ares Doser, 100% steel and completely renewed in its internal structure, guarantees performance, ease of use and dose precision never seen before.

www.eureka.co.it

ARES KR new

Macinadosatore | Espresso grinder

- ⚡ **Dosatore Ares** in acciaio inox completamente rinnovato, con coperchio impernato di nuovo disegno.
Stainless steel Ares Doser completely renewed, with a new design pivoted cover.
- ⚡ **Nuovo condotto di uscita verticale** per una stabilità della dose elevatissima.
New vertical outlet duct for an extremely high dose consistency.
- ⚡ **Quantità della dose erogabile facile da regolare** attraverso l'apposito pomellino e la scala graduata in grammi.
Dose quantity easy to regulate through the specific regulator knob and the graduated scale in grams.
- ⚡ **Erogazione "High Speed"**: speciale combinazione motore-macine che massimizza la velocità di erogazione, preservando la corretta temperatura del caffè.
"High Speed" grind dispersion: special engine-burrs set which optimizes the dispensing speed while preserving the proper temperature of coffee powder.
- ⚡ **Regolazione micrometrica continua brevettata.**
Stepless micrometric regulation system (patented by Eureka).
- ⚡ **Manutenzione "High Speed"** senza il rischio di perdere la regolazione della macinatura.
"High Speed" Maintenance without losing the grinding setting.
- ⚡ **Pressino in alluminio** con disco intercambiabile di qualsiasi diametro.
Aluminium tamper with interchangeable disk available in any diameter.
- ⚡ **Riduttore Epicycloidale** che garantisce un numero di giri del motore notevolmente ridotto.
Epicycloidal Reductor which slows down significantly the engine rpm.
- ⚡ **Sensore di rilevamento del livello di caffè** che permette l'attivazione automatica della macinatura.
Coffee level sensor activating automatically the grinding process.

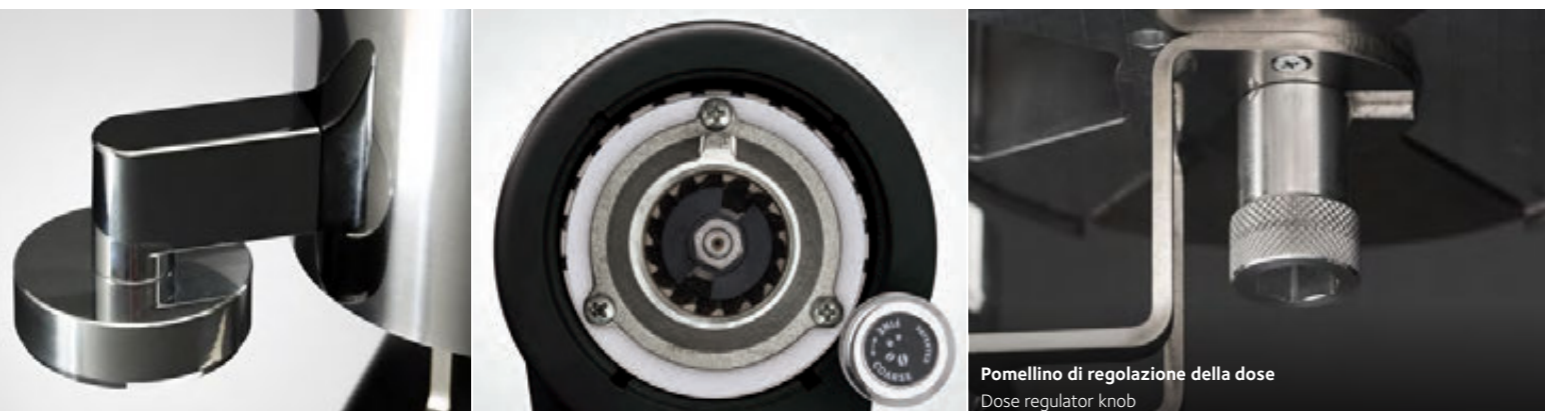
MACINE · BURRS	
Tipo · Type	Coniche · Conical
Diametro · Diameter	E13/68
Materiale · Material	Acciaio temprato · Hardened steel

DOSATORE · DOSER	
Capacità · Storage	450 gr · 1 lb
Materiale · Material	Acciaio Inox · Stainless steel
Regol. dose · Dose adjust.	Si · Yes
Dose realizzabile · Dose range	Da 5 a 10 gr · From 0.17 to 0.35 oz
Contadosi · Dose counter	Si · Yes

MOTORE · ENGINE	
Trazione	Riduttore epicycloidale
Traction	Epicycloidal reductor
Numero giri al minuto · RPM	330
Potenza assorbita · Power	840 watt
Alimentazione	Monofase o trifase
Feeding	Single or three-phase

VARIE · VARIOUS	
Vers. disponibili · Available vers.	Automatico · Automatic
Regol. micrometrica continua	Si
Stepless micrometric regulation	Yes
Cap. campana · Bean hopper cap.	1,6 kg · 3.5 lb
Produttività	approx 16
Grinding capacity.*	kg/h

DIMENSIONI · DIMENSIONS	
Altezza · Height	637 mm · 25.07 in
Larghezza · Width	240 mm · 9.44 in
Profondità · Depth	315 mm · 12.40 in
Peso · Weight	18kg · 39.68 lb



Pomellino di regolazione della dose
Dose regulator knob

Colori standard · Standard colours

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

Colori speciali · Special colours

- 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 OPTIONAL

Disco pressino · Tamper disk:
/ qualsiasi Ø · any Ø

Pressino centrale telescopico · Central telescopic tamper

Regolazione micrometrica continua
Stepless micrometric regulation system

Macine coniche
Conical burrs

Motore con riduttore epicycloidale a basso numero di giri
Low rpm engine with epicycloidal reductor.

Contadosi continuo
Continual dose counter

Leva dosatore ergonomica in acciaio
Steel ergonomic doser lever

Nuovo Dosatore Ares in acciaio inox
New stainless steel Ares doser

Pressino in alluminio con disco intercambiabile
Aluminium tamper with interchangeable disk

Pomellino di regolazione dose
Dose regulator knob

Forcella portafiltro inox
Stainless steel filter holder fork



ARES 80 new

Macinadosatore | Espresso grinder



- ⚡ **Dosatore Ares** in acciaio inox completamente rinnovato, con coperchio imperniato di nuovo disegno.
Stainless steel Ares Doser completely renewed, with a new design pivoted cover.
- ⚡ **Nuovo condotto di uscita verticale** per una stabilità della dose elevatissima.
New vertical outlet duct for an extremely high dose consistency.
- ⚡ **Quantità della dose erogabile facile da regolare** attraverso l'apposito pomellino e la scala graduata in grammi.
Dose quantity easy to regulate through the specific regulator knob and the graduated scale in grams.
- ⚡ **Erogazione "High Speed"**: speciale combinazione motore-macine che massimizza la velocità di erogazione, preservando la corretta temperatura del caffè.
"High Speed" grind dispersion: special engine-burrs set which optimizes the dispensing speed while preserving the proper temperature of coffee powder.
- ⚡ **Regolazione micrometrica continua brevettata.**
Stepless micrometric regulation system (patented by Eureka).
- ⚡ **Manutenzione "High Speed"** senza il rischio di perdere la regolazione della macinatura.
"High Speed" Maintenance without losing the grinding setting.
- ⚡ **Pressino in alluminio** con disco intercambiabile di qualsiasi diametro.
Aluminium tamper with interchangeable disk available in any diameter.
- ⚡ **Sensore di rilevamento del livello di caffè** che permette l'attivazione automatica della macinatura.
Coffee level sensor activating automatically the grinding process.

MACINE · BURRS

Tipo · Type	Piane · Flat
Diametro · Diameter	80 mm · 3.15 in
Materiale	Acciaio temprato
Material	Hardened steel

DOSATORE · DOSER

Capacità · Storage	450 gr · 1 lb
Materiale	Acciaio Inox
Material	Stainless steel
Regolazione dose · Dose adjustment	Si · Yes
Dose realizzabile	Da 5 a 10 gr
Dose range	From 0.17 to 0.35 oz
Contadosi · Dose counter	Si · Yes

MOTORE · ENGINE

Trazione · Traction	Diretta · Direct
Numero giri al minuto · RPM	1400
Potenza assorbita · Power	800 watt
Alimentazione	Monofase o trifase
Feeding	Single or three-phase

VARIE · VARIOUS

Versioni disponibili · Available version	Automatico · Automatic
Regolazione micrometrica continua	Si
Stepless micrometric regulation	Yes
Capacità campana · Bean hopper cap.	1,6 kg · 3.5 lb
Produttività · Grinding capacity* (kg/h)	approx 20

DIMENSIONI · DIMENSIONS

Altezza · Height	637 mm · 25.07 in
Larghezza · Width	240 mm · 9.44 in
Profondità · Depth	315 mm · 12.40 in
Peso · Weight	13,2 kg · 29.10 lb

SUGGESTED USE

Modalità macinatura consigliate · Recommended grinding modes:
/ Espresso

MAIN OPTIONAL

Disco pressino · Tamper disk:
/ qualsiasi Ø · any Ø

Pressino centrale telescopico · Central telescopic tamper

Nuovo Dosatore Ares in acciaio inox
New stainless steel Ares doser

Pressino in alluminio con disco intercambiabile
Aluminium tamper with interchangeable disk

Regolazione micrometrica continua
Stepless micrometric regulation system

Corpo in alluminio pressofuso
Die-cast aluminium body

Contadosi continuo
Continual dose counter

Leva dosatore ergonomica in acciaio
Steel ergonomic doser lever

Pomellino di regolazione dose
Dose regulator knob

Forcella portafiltro inox
Stainless steel filter holder fork



Colori standard · Standard colours

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

Colori speciali · Special colours

- 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)

ARES 75 new

Macinadosatore | Espresso grinder



- ⋮ **Dosatore Ares** in acciaio inox completamente rinnovato, con coperchio imperniato di nuovo disegno.
Stainless steel Ares Doser completely renewed, with a new design pivoted cover.
- ⋮ **Nuovo condotto di uscita verticale** per una stabilità della dose elevatissima.
New vertical outlet duct for an extremely high dose consistency
- ⋮ **Quantità della dose erogabile facile da regolare** attraverso l'apposito pomellino e la scala graduata in grammi.
Dose quantity easy to regulate through the specific regulator knob and the graduated scale in grams.
- ⋮ **Erogazione "High Speed"**: speciale combinazione motore-macine che massimizza la velocità di erogazione, preservando la corretta temperatura del caffè.
"High Speed" grind dispersion: special engine-burrs set which optimizes the dispensing speed while preserving the proper temperature of coffee powder.
- ⋮ **Regolazione micrometrica continua brevettata.**
Stepless micrometric regulation system (patented by Eureka).
- ⋮ **Manutenzione "High Speed"** senza il rischio di perdere la regolazione della macinatura.
"High Speed" Maintenance without losing the grinding setting.
- ⋮ **Sensore di rilevamento del livello di caffè** che permette l'attivazione automatica della macinatura.
Coffee level sensor activating automatically the grinding process.

MACINE · BURRS

Tipo · Type	Piane · Flat
Diametro · Diameter	75 mm · 2.95 in
Materiale	Acciaio temprato
Material	Hardened steel

DOSATORE · DOSER

Capacità · storage	450 gr · 1 lb
Materiale	Acciaio Inox
Material	Stainless steel
Regolazione dose · Dose adjustment	Si · Yes
Dose realizzabile	Da 5 a 10 gr
Dose range	From 0.17 to 0.35 oz
Contadosi · Dose counter	Si · Yes

MOTORE · ENGINE

Trazione · Traction	Diretta · Direct
Numero giri al minuto · RPM	1400
Potenza assorbita · Power	800 watt
Alimentazione	Monofase o trifase
Feeding	Single or three-phase

VARIE · VARIOUS

Versioni disponibili	Automatico
Available version	Automatic
Regolazione micrometrica continua	Si
Stepless micrometric regulation	Yes
Capacità campana · Bean hopper cap.	1,4 kg · 3 lb
Produttività · Grinding capacity* (kg/h)	approx 18

DIMENSIONI · DIMENSIONS

Altezza · Height	593 mm · 23.34 in
Larghezza · Width	232 mm · 9.13 in
Profondità · Depth	304 mm · 11.96 in
Peso · Weight	13,2 kg · 29.10 lb



Colori standard · Standard colours

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

Colori speciali · Special colours

- 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 OPTIONAL

Disco pressino · Tamper disk:
/ qualsiasi Ø · any Ø

Pressino centrale telescopico · Central telescopic tamper

Regolazione micrometrica continua
Stepless micrometric regulation system

Nuovo Dosatore Ares in acciaio inox
New stainless steel Ares doser

Corpo in alluminio pressofuso
Die-cast aluminium body

Contadosi continuo
Continual dose counter

Leva dosatore ergonomica in acciaio
Steel ergonomic doser lever

Pomellino di regolazione dose
Dose regulator knob

Pressino in alluminio con disco intercambiabile
Aluminium tamper with interchangeable disk

Forcella porta filtro inox
Stainless steel filter holder fork



ARES 65 new

Macinadosatore | Espresso grinder

- ⚡ **Dosatore Ares in acciaio inox** completamente rinnovato, con coperchio impernato di nuovo disegno
Stainless steel Ares Doser completely renewed, with a new design pivoted cover.
- ⚡ **Nuovo condotto di uscita verticale** per una stabilità della dose elevatissima.
New vertical outlet duct for an extremely high dose consistency.
- ⚡ **Quantità della dose erogabile facile da regolare** attraverso l'apposito pomellino e la scala graduata in grammi.
Dose quantity easy to regulate through the specific regulator knob and the graduated scale in grams.
- ⚡ **Erogazione "High Speed"**: speciale combinazione motore-macine che massimizza la velocità di erogazione, preservando la corretta temperatura del caffè.
"High Speed" grind dispersion: special engine-burrs set which optimizes the dispensing speed while preserving the proper temperature of coffee powder.
- ⚡ **Regolazione micrometrica continua brevettata**
Stepless micrometric regulation system (patented by Eureka)
- ⚡ **Manutenzione "High Speed"** senza il rischio di perdere la regolazione della macinatura impostata.
"High Speed" Maintenance without losing the grinding setting.
- ⚡ **Sensore di rilevamento del livello di caffè** che permette l'attivazione automatica della macinatura.
Coffee level sensor activating automatically the grinding process.
- ⚡ **Corpo in alluminio pressofuso** ad alto spessore.
Thick die-cast aluminium body.

MACINE · BURRS	
Tipo · Type	Piane · Flat
Diámetro · Diameter	65 mm · 2.55 in
Materiale	Acciaio temprato
Material	Hardened steel

DOSATORE · DOSER	
Capacità · Storage	450 gr · 1 lb
Materiale	Acciaio Inox
Material	Stainless steel
Regolazione dose · Dose adjustment	Si · Yes
Dose realizzabile	Da 5 a 10 gr
Dose range	From 0.17 to 0.35 oz
Contadosi · Dose counter	Si · Yes

MOTORE · ENGINE	
Trazione · Traction	Diretta · Direct
Numero giri al minuto · RPM	1310
Potenza assorbita · Power	510 watt
Alimentazione	Monofase o trifase
Feeding	Single or three phase

VARIE · VARIOUS	
Versioni disponibili	Automatico
Available version	Automatic
Regolazione micrometrica continua	Si
Stepless micrometric regulation	Yes
Capacità campana · Bean hopper cap.	1,2 kg · 2.6 lb
Produttività · Grinding capacity* (kg/h)	approx 11

DIMENSIONI · DIMENSIONS	
Altezza · Height	559 mm · 22 in
Larghezza · Width	232 mm · 9.13 in
Profondità · Depth	304 mm · 11.96 in
Peso · Weight	12,6 kg · 27.78 lb



Pomellino di regolazione della dose
Dose regulator knob

Colori standard · Standard colours

- Nero opaco · Matt black
- Grigio · Grey



* 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 OPTIONAL

Disco pressino · Tamper disk:
/ qualsiasi Ø · any Ø

Pressino centrale
telescopico ·
Central telescopic
tamper



Pressino in alluminio
con disco intercambiabile
Aluminium tamper with
interchangeable disk

Regolazione
micrometrica continua
Stepless micrometric
regulation system

Nuovo Dosatore
Ares in acciaio inox
New stainless steel
Ares doser

Corpo in alluminio
pressofuso
Die-cast aluminium body

Contadosi continuo
Continual dose counter

Leva dosatore
ergonomica in acciaio
Steel ergonomic
doser lever

Pomellino
di regolazione dose
Dose regulator knob

Forcella porta
filtro inox
Stainless steel filter
holder fork



La misura esatta del gusto

The accuracy of taste

Dotato di un motore potentissimo ed estremamente resistente, Drogheria MCD4 è la soluzione ideale per qualsiasi tipo di preparazione finale. Il sistema di regolazione "Easy Setting" di cui è equipaggiato facilita il processo di regolazione del grado di macinatura, rendendolo facile da usare e rapidissimo da riprogrammare.

Equipped with an extremely powerful and resistant engine, Drogheria MCD4 is the ideal solution for any type of grinding technique. The "Easy Setting" System facilitates the grinding degree regulation process and makes our retail grinder easy to use and super fast to reprogram.



YOUR GRINDER

MACINACAFFÈ RETAIL

Retail grinder

DROGHERIA MCD4

www.eureka.co.it

DROGHERIA MCD4

Macinacaffè Retail | Retail grinder

- Regolazione micrometrica continua brevettata**
Stepless micrometric regulation system (patented by Eureka)
- Manutenzione "High Speed"** senza il rischio di perdere la regolazione della macinatura precedentemente impostata.
"High Speed" Maintenance without losing the grinding setting.
- Macinacaffè All-Purpose:** design delle macine studiato per offrire ottimi risultati con qualsiasi modalità di macinatura desiderata;
All-Purpose grinder: special burrs designed to achieve optimal performances with any type of desired grinding modes.
- Sistema "Easy Setting"** che facilita il processo di regolazione della macinatura, mostrando il range delle tecniche di macinatura ottenibili: dal Turco alla Moka, dal Drip al French Press.
"Easy Setting" System facilitates the grinding regulation process by showing the entire range of grinding techniques: from Turkish to Moka, from Drip to French Press.
- Nuovo convogliatore caffè blocca sacchetto** in acciaio Inox anodizzato.
New anodized stainless steel coffee channel with bag holder.
- Corpo e base in alluminio.**
Aluminium body and base.
- Disponibile in 3 versioni** a seconda del livello di produttività richiesto: 65, 75 e 85 mm.
Available in 3 different versions according to the required productivity: 65, 75 and 85 mm.

MACINE - BURRS	
Tipo · Type	Piane · Flat
Diametro	65 - 75 - 85 mm
Diameter	2.55 - 2.95 - 3.34 in
Materiale	Acciaio temprato
Material	Hardened steel

MOTORE - ENGINE	
Trazione · Traction	Diretta · Direct
Numero giri al minuto · RPM	1290 (macine · burrs: 65 mm) 1430 (macine · burrs: 75 mm) 1430 (macine · burrs: 85 mm)

Potenza assorbita · Power	450 watt (macine · burrs: 65 mm) 750 watt (macine · burrs: 75 mm) 750 watt (macine · burrs: 85 mm)
---------------------------	--

Alimentazione Feeding	Monofase o trifase Single or three-phase
--------------------------	---

VARIE · VARIOUS	
Versioni disponibili · Available version	Manuale · Manual
Regolazione micrometrica continua Stepless micrometric regulation	Si Yes
Capacità campana · Bean hopper cap.	1,4 kg · 3 lb

Produttività Grinding capacity* (kg/h)	approx 10 (mac · burrs: 65 mm) approx 25 (mac · burrs: 75 mm) approx 30 (mac · burrs: 85 mm)
---	--

DIMENSIONI · DIMENSIONS	
Altezza · Height	645 mm · 25.39 in
Larghezza · Width	184 mm · 7.24 in
Profondità · Depth	267 mm · 10.51 in
Peso · Weight	11,5 kg · 25.35 lb (macine · burrs: 65 mm) 14 kg · 30.86 lb (macine · burrs: 75 mm) 14,2 Kg · 31.30 lb (macine · burrs: 85 mm)

SUGGESTED USE

Modalità macinatura consigliate • Recommended grinding modes:

- / Turkish
- / Espresso
- / Moka
- / Drip
- / French Press

MAIN OPTIONAL

Macine · Burrs:
/ Titanio 65,75 mm
/ Red Speed 65,75 mm

Campana in vetro • Glass bean hopper:
/ 1 Kg · 2.2 lb

Regolazione micrometrica continua
Stepless micrometric regulation system

Sistema "Easy Setting"
"Easy Setting" system

Nuovo convogliatore caffè blocca sacchetto
New coffee channel with bag holder

Corpo in alluminio
Aluminium body

Interruttore azionamento manuale
Manual operating switch

Base in alluminio
Aluminium base



Sistema "Easy Setting"
"Easy Setting" system

Colori standard · Standard colours

- Nero opaco · Matt black
- Grigio · Grey



* 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)



Un'inconfondibile scelta di stile

A unique choice of style

La vasta scelta di optional consente al cliente una mirata configurazione del macinacaffè secondo il proprio stile e le proprie esigenze.

The wide choice of optional allows the customer to customize the grinder on the basis of its specific style and necessities.



YOUR GRINDER

OPTIONAL

SISTEMA BLOW UP · BLOW UP SYSTEM
MACINE · BURRS
CAMPANE · BEAN HOPPER
PRESSINI · TAMPERS
CONTENITORI · BASKETS

www.eureka.co.it

Sistema Blow Up

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.

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.

Campane · Bean hoppers



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



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

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 il nostro nuovo sito web
Discover it in our new web site
www.eureka.co.it

Campane · Bean hoppers



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

Pressini · Tamper



Pressino laterale in metallo
Metal side tamper
- Dimensioni · Available sizes (Ø):
53 - 57 mm
- Disponibile per · Available for:
Zenith / Olympus on-demand



Disco pressino in alluminio
Aluminium tamper disk
- Dimensioni · Available sizes (Ø):
Qualsiasi - Any
- Disponibile per · Available for:
Ares KR - 80 - 75 - 65

Contenitori · Baskets



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



La filosofia di servizio

The service philosophy

Ascolto del cliente

Da circa tre anni Eureka ha introdotto la funzione Customer Care, volta ad accompagnare il cliente nel processo di evasione degli ordini, nella gestione logistica delle merci, nonché a supportarlo in caso di esigenze inerenti il servizio pre e post vendita.

Composto da figure altamente specializzate, il dipartimento ricopre un ruolo strategico nelle relazioni con la clientela.

Ricambistica originale

/ Assicura la qualità del prodotto nel tempo;

/ Semplifica il processo di approvvigionamento al cliente.

Tempi di consegna

/ Rapidità

/ Affidabilità

Partnership & Flessibilità

Principio del "DOMI ESSE": l'obiettivo più grande è quello di "sentirsi a casa" in ogni mercato nel quale introduciamo i nostri prodotti. Partnership & Flessibilità sono le nostre parole d'ordine.

Customer Care

Since 3 years Eureka has introduced the Customer Care function in order to guide the customer through the order fulfillment process and the logistics management as well as support him in case of any pre or post-sales need.

Composed of specialized personnel, the department plays a strategical role within the customer relations.

Original spare parts

/ Ensuring the product quality over time;

/ Simplifying the customer procurement process.

Delivery time

/ Speed

/ Reliability

Partnership & Flexibility

"Domi Esse" principle: the main goal is to "feel at home" in every market in which Eureka operates.

Partnership & Flexibility are our key words



YOUR GRINDER



YOUR GRINDER

Conti Valerio Srl

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

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