

ATOM W 75 new



Estremamente preciso, con una consistenza di dose di +/- 0,2 grammi, per ottenere sempre la ricetta attesa e ridurre al minimo lo spreco di caffè.

Extremely precise, with a dose consistency of +/- 0.2 grams, to always achieve the expected recipe and minimize the coffee waste.

Super veloce, in grado di pesare il caffè macinato nel portafiltro durante la macinatura in tempo reale.

Super Quick, able to weigh the grind coffee into filter holder while grinding in real time.

Facile da usare, grazie al nuovo display touch ad alta reattività che permette:

- Per impostare facilmente la quantità per 3 scatti programmabili: singolo, doppio e triplo.
- Macinare a peso anche in modalità continua.
- Per passare da un colpo all'altro durante il processo di macinazione, senza eventuali scarti di caffè.

Easy to use, thanks to the new high responsiveness touch display which allows:

- To easily set the quantity for 3 programmable shots: single, double, and triple.
- To grind by weight even in continuous mode.
- To switch from one shot to another during the grinding process, without any coffee waste.

Pre-calibrato nello stabilimento Eureka durante la produzione;

Pre-calibrated in Eureka facility during production.

Erogazione "High Speed": speciale combinazione motore-macinacaffè che massimizza la velocità di erogazione, preservando la corretta temperatura del caffè;

"High Speed" grind capacity: special engine-burrs set which optimizes the grinding capacity while preserving the proper temperature of coffee powder.

Forcella in acciaio inox, estremamente robusta, progettata per essere regolabile in altezza e fornire la massima stabilità nel funzionamento a mani libere con qualsiasi tipo di portafiltro.

Stainless steel fork, extremely robust, designed to be adjustable in height and provide maximum stability in hands-free operation with any type of portafilter.

Corpo ultra solido e compatto, interamente in metallo.

Ultra solid and compact body, entirely of metal

Colori standard • Standard colours

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

Colori speciali • Special colours

- Cromato - Chrome



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

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

SUGGESTED USE

Modalità macinatura consigliate • Recommended grinding modes:

- / Espresso



Regolazione micrometrica macinatura
Stepless micrometric regulation system

Sistema ACE
ACE System

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

Forcella in acciaio inox
Stainless steel fork

Touch display IPS
Touch display IPS

Zona di erogazione illuminata
Illuminated dispensing area

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



Under the grinder
Automatic tamper for Atom

