

ATOM EXCELLENCE 75



Endurance straordinaria (4 - 6 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 - 6 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 IPS:

- 3 dosi programmabili + modalità "Extra Dose"
 - Alert per la sostituzione delle macine
 - Possibilità di attivare e disattivare la preselzione della dose
 - Modalità di attivazione macinatura personalizzabile (da display, da microswitch o da entrambi)
 - Total Control System disponibile, con password per limitare l'accesso alle impostazioni avanzate
 - Impostazioni disponibili in 9 lingue;
- New Touch Display with IPS technology:*
- 3 programmable doses + "Extra Dose" mode.
 - Burrs replacement advise.
 - Possibility to activate and deactivate the dose pre-selection.
 - Grinding activation by touch display.
 - Total Control System available, with password to limit access to advanced settings.
 - Settings available in 9 languages.

Forcella 100% inox per operazioni "Hands-Free", estremamente pesante e robusta per un uso intensivo, grazie alla speciale geometria e il supporto regolabile si adatta a tutti i tipi di portafiltri (anche naked);

100% inox fork for Hands-Free Operations, extremely heavy and robust for high-intensive use, thanks to the special geometry and the adjustable support it adapts to all types of filter holders (even naked).

All-In-One Solution con l'abbinamento al tamper automatico Eureka (accessorio), che massimizza la facilità di uso e favorisce l'ergonomia della postazione di lavoro;

All-In-One Solution combined with the Eureka automatic tamper (accessory), which maximizes ease of use and promotes the ergonomics of the workstation.

Tecnologia Silent per operazioni incredibilmente silenziose; "Silent Technology" for incredibly quite operations.

MACINE • BURRS

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

SISTEMA DI EROGAZIONE • DISPENSING SYSTEM

Display	Si, touch IPS a colori Yes, multi-colour IPS touch
Attivazione da Microswitch	Si Yes
Activation by microswitch	Si Yes
Attivazione da display	Si Yes
Activation by display	Si Yes
Contadosi · Dose counter	Si · Yes
Illuminazione del portafiltro	Si Yes
Spotlight on filter holder	Si Yes
Total Control System	Si · Yes
Alert Sostituzione Macine Burrs replacement advise	Si 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 - 6 g/s
Consumo medio giornaliero Average daily consumption	4.5 - 5.5 kg · 9.9 - 12.1 lb
Consumo nel picco di utilizzo Rush Hour consumption	fino a 2 kg · up to 4.4 lb

PLUS TECNOLOGICI • TECHNOLOGICAL PLUS

Reg. micrometrica continua Stepless Micrometric Regulation	Si Yes
Tecnologia Silent · Silent Technology	Si · Yes
Sistema ACE · ACE System	Si · Yes
Manutenzione High Speed High Speed Maintenance	Si · Yes
Corpo Ultra Solido · Ultra Solid Body	Si · Yes
Gruppo Forcella Filter Holder group	100% Inox; Regolabile, Hands-Free; Extremamente 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

● Nero opaco · Matt black

○ Bianco · White

● Rosso Ferrari · Ferrari Red

Colori speciali • Special colours

● Cromato · Chrome

SUGGESTED USE

Modalità macinatura consigliate • Recommended grinding modes:

/ Espresso

MAIN ACCESSORY

Under the grinder
Automatic tamper for Atom

MAIN OPTIONAL

Macine • Burrs:

/ Black Diamond 75 mm



Regolazione micrometrica macinatura
Stepless micrometric regulation system

Sistema Ace
ACE System

Corpo ultra solido
Ultra Solid Body

Base metallica
Metallic base

* 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.