

MACINACAFFÈ Istantaneo
ELECTRONIC GRINDER



MACINADOSATORE
ESPRESSO GRINDER



MACINACAFFÈ
RETAIL GRINDER



**YOUR COFFEE
OUR PASSION**



YOUR COFFEE

LA RICERCA DELL'EMOZIONE

Quando il signor Conti aprì nel lontano 1920 un piccolo laboratorio artigianale per frullatori, forse non immaginava che stesse nascendo un marchio destinato ad entrare nella tradizione del caffè. Da sempre simbolo di qualità dell'espresso in tazza, la linea dei macinadosatori Eureka è nota al pubblico mondiale per l'eleganza delle sue macchine "Made in Italy". I dosatori di caffè espresso, permettono di lasciarlo riposare prima della preparazione, così che il caffè macinato sprigioni il massimo del suo aroma in tazza. La manifattura toscana dei numerosi modelli di design raffinato, soddisfano ogni esigenza della nostra clientela.



OUR PASSION

THE RESEARCH OF EMOTION

When Mr. Conti opened in 1920 a small workshop for blenders, perhaps never imagined that he was destined to make a mark in the tradition of coffee. He has always been a symbol of quality in the cup of espresso with the line of grinders Eureka known to audiences worldwide for quality and elegance and for its machines “Made in Italy”. The dosing of espresso, allows to let it rest before preparation, so that the grind gives off the maximum flavor in the cup. The Tuscan manufacture of numerous models of elegant design, satisfy every need of our customers.



**YOUR COFFEE
OUR PASSION**

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

MYTHOS	8
OLYMPUS 75 E	10
ZENITH 65 E	12
ZENITH Club E	14
MIGNON Instantaneo	16

MACINADOSATORE
ESPRESSO GRINDER

OLYMPUS KR	20
OLYMPUS K	22
OLYMPUS 75	24
FASHION	26
ZENITH 65	28
ZENITH Club	30
MIGNON	32

MACINACAFFÈ
RETAIL GRINDER

DROGHERIA MCD4	36
-----------------------	----

MACINACAFFÈ Istantaneo *ELECTRONIC GRINDER*



L'AROMA PURO DEL CAFFÈ

La macinatura all'istante è garanzia di freschezza e di fragranza. Il caffè non disperde i propri aromi esaltando così le proprie caratteristiche. A seguito di approfondite ricerche, Eureka ha sviluppato un'ampia gamma di macinini on demand dotati di tecnologie innovative, che permettono di ottenere un'ottima macinatura con qualsiasi varietà di caffè, una qualità costante nel tempo e un servizio impeccabile.

THE PURE AROMA COFFEE

Instant grinding is a guarantee of freshness and fragrance. The coffee does not lose its aromas enhancing its essence. Following extensive research, Eureka has developed a wide range of on demand grinders, with innovative technology that gives an optimum grind with any type of coffee and consistent long term quality to give impeccable service.



**YOUR COFFEE
OUR PASSION**

MACINACAFFÈ Istantaneo
ELECTRONIC GRINDER

MYTHOS

OLYMPUS 75 E

ZENITH 65 E

ZENITH Club E

MIGNON Instantaneo

MACINACAFFÈ Istantaneo ELECTRONIC GRINDER

MYTHOS

MACINE / BURRS

tipo / type	piane / flat
diámetro / diameter	75 (mm)
materiale / material	acciaio rivestito in titanio titanium alloy burrs

DOSATORE / DOSER

display	si / yes
contadosi / dosing counter	si (parziale e continuo) yes (partial and continuous)
regolazione dose / dose regulation	elettronico (con intervallo tempo da 1 a 30 sec.) electronic (with interval time from 1 to 30 sec.)

MOTORE / ENGINE

trazione / traction	diretta / direct
numero giri / number of rounds	1400 rpm
potenza assorbita / power	800 watt
alimentazione / feeding	monofase / single phase

VARIE / VARIOUS

versione disponibile / available versions	elettronico / electronic
regolazione micrometrica continua	si
micrometric adjustment stepless	yes
produttività oraria / hourly output	18 (Kg/h)
capacità campana / bean storage capacity	3,2 (Kg) / 7,08 (lb)

DIMENSIONI / DIMENSIONS

altezza (inclusa campana) height (hopper included)	590 (mm) / 23,22 (in)
altezza (esclusa campana) height (hopper not included)	470 (mm) / 18,5 (in)
larghezza / width	188 (mm) / 23,22 (in)
profondità / depth	497 (mm) / 19,56 (in)
peso / weight	20 (Kg) / 44,1 (lb)

MEGA ESEMPIO DI TECNICA

Progettato con cognizioni del tutto innovative, Mythos è uno dei più potenti macinadosaori on demand attualmente sul mercato. Inedita è la posizione del gruppo di macinatura inclinato di 60° rispetto la verticale, per permettere una perfetta espulsione del caffè macinato. Un macinino che esprime lo spirito più puro di una macinatura: omogenea, fresca e perfetta. Con un motore di 800 watt riesce a macinare con macine del calibro di 75 mm a bassa velocità periferica, sopportando altissimi carichi di lavoro. È dotato di un particolare sistema di pressatura a leva dinamometrica e pistone telescopico provvisto di superficie inferiore sagomata, che permette di schiacciare la polvere di caffè uniformemente e con la giusta pressione, in ogni tipo di portafiltro.

MEGA EXAMPLE OF TECHNIQUE

Designed with a completely innovative knowledge, Mythos is one of the most powerful on-demand grinders on the market today. Very original is the position of the grinding group tilted by 60° from the vertical, to allow a perfect delivery of the ground coffee. A grinder that expresses the spirit of a pure grind: smooth, fresh and perfect. With a motor of 1.15 hp (800 watt) manages to grind easily with blades of the caliber of 75mm low-speed device, enduring high workloads. It is equipped with a particular system of pressing dynamometric lever and telescopic piston provided with bottom shaped surface, to allow to crush the coffee powder equally and with the right pressure, in every type of filter-holder.



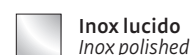
Dosatura perfetta
Perfect dosing

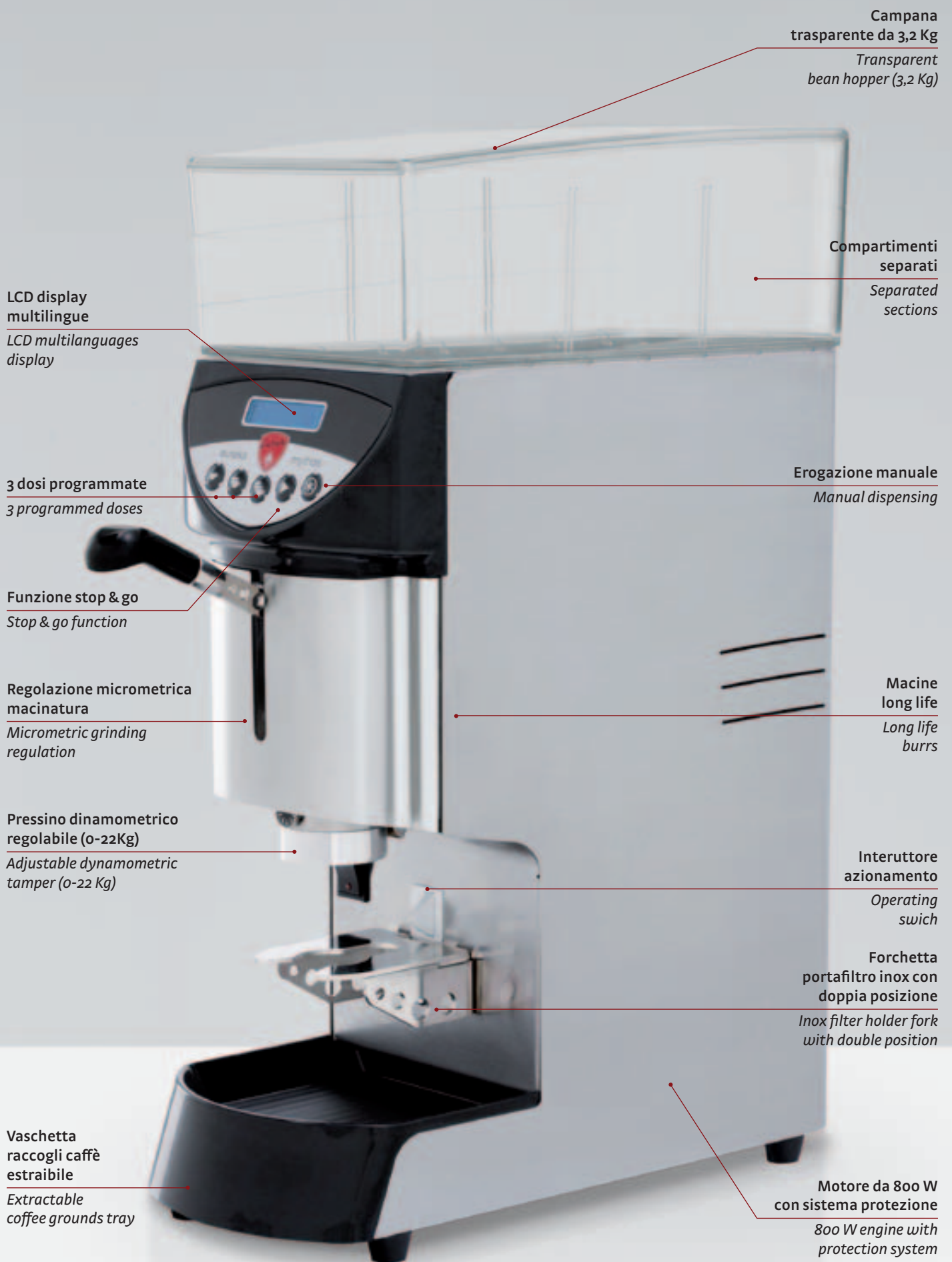


**Regolazione della macinatura
e pressatura**
Grinding adjustment and pressing



Pressatura differenziata
Variable pressing coffee





**Campana
trasparente da 3,2 Kg**
*Transparent
bean hopper (3,2 Kg)*

**Compartimenti
separati**
*Separated
sections*

**LCD display
multilingue**
*LCD multilanguages
display*

3 dosi programmate
3 programmed doses

Erogazione manuale
Manual dispensing

Funzione stop & go
Stop & go function

**Regolazione micrometrica
macinatura**
*Micrometric grinding
regulation*

**Macine
long life**
*Long life
burrs*

**Pressino dinamometrico
regolabile (0-22Kg)**
*Adjustable dynamometric
tamper (0-22 Kg)*

**Interuttore
azionamento**
*Operating
switch*

**Forchetta
portafiltro inox con
doppia posizione**
*Inox filter holder fork
with double position*

**Vaschetta
raccolti caffè
estraibile**
*Extractable
coffee grounds tray*

**Motore da 800 W
con sistema protezione**
*800 W engine with
protection system*

MACINACAFFÈ ISTANTANEO ELECTRONIC GRINDER

OLYMPUS 75 E

MACINE / BURRS

tipo / type	piane / flat
diámetro / diameter	75 (mm)
materiale / material	acciaio temprato / hardened steel (optional titanium)

DOSATORE / DOSER

display	si / yes
contadosi / dosing counter	si (parziale e continuo) yes (partial and continuous)
regolazione dose / dose regulation	elettronico (con intervallo tempo da 1 a 20 sec.) electronic (with interval time from 1 to 20 sec.)

MOTORE / ENGINE

trazione / traction	diretta / direct
numero giri / number of rounds	900 rpm
potenza assorbita / power	575 watt
alimentazione / feeding	monofase / single phase

VARIE / VARIOUS

versione disponibile / available versions	elettronico / electronic
regolazione micrometrica continua	si
micrometric adjustment stepless	yes
produttività oraria / hourly output	15,7 (Kg/h)
capacità campana / bean storage capacity	1,6 (Kg) / 3,5 (lb)

DIMENSIONI / DIMENSIONS

altezza (inclusa campana) height (hopper included)	637 (mm) / 25,07 (in)
altezza (esclusa campana) height (hopper not included)	420 (mm) / 16,53 (in)
larghezza / width	240 (mm) / 9,44 (in)
profondità / depth	275 (mm) / 10,82 (in)
peso / weight	15,6 (Kg) / 34 (lb)



TUTTA LA TECNOLOGIA DELL'EUREKA

Olympus on demand è l'ultimo macinino nato in casa Eureka. Nuovo ma già noto per le sue caratteristiche, sintetizza le migliori qualità della serie maggiore, per animarlo, viene installato un motore da 575 watt che muove una macina piana da mm 75 in acciaio trattato e riesce ad erogare una dose di caffè macinato in meno di 2 secondi. La tastiera semplificata è facilmente intuibile all'uso. Le quantità di caffè macinato possono essere facilmente regolabili, variando il tempo di macinatura. Una risposta alle esigenze di coloro che lavorano quotidianamente nel bar. Un macinino che sa unire lo stile e la funzionalità, nella versione on demand il corpo in alluminio stampato è un solido chassis per scaricare tutti gli sforzi e le vibrazioni del potente motore elettrico, solidale con le macine. Olympus raccoglie tutta la tecnologia dell'Eureka.

ALL OF TECHNOLOGY EUREKA

Olympus on-demand is the ultimate grinder born at Eureka. New but already well known for its features, synthesizes the best qualities, it has installed a 575 watt motor that moves a flat grind from 75 mm treated steel and is able to supply a portion of ground coffee in less than 2 seconds. The simplified keypad is easy to see. The amount of ground coffee can be easily adjustable, by varying the time of grinding. A response to the needs for those who daily work in the bar. A grinder who knows how to combine style and functionality, the on-demand version with forged aluminum frame is a solid chassis to download all the efforts and the vibrations of the powerful electric motor fixed to the mill and which contains all of the technology Eureka.



Display retroilluminato
Backlit display



Regolazione micrometrica della macinatura
Micrometric grinding adjustment



Corpo in alluminio
Alluminium body



Nero opaco
Black matt



Grigio
Grey



Bianco
White



Cromato
Chrome



Camouflage

Campana trasparente

Transparent bean hopper

LCD display multifunzione

LCD multifunction display

Pannello comandi facile e intuitivo

Easy and intuitive control panel

Canale convogliatore regolabile

Adjustable channel

Forcella inox disponibile per ogni tipo di portafiltro

Inox fork available for any other filter holder type

Regolazione micrometrica macinatura

Micrometric grinding regulation

Corpo in alluminio pressofuso

Body in die-cast aluminum

Interuttore azionamento

Operating switch

Innovativo sistema regolabile di distribuzione del caffè macinato che elimina ogni dispersione di polvere

Innovative distribution system of ground coffee that eliminates any dust dispersion



MACINACAFFÈ Istantaneo ELECTRONIC GRINDER

ZENITH 65 E

MACINE / BURRS

tipo / type	piane / flat
diámetro / diameter	65 (mm)
materiale / material	acciaio temprato hardened steel

DOSATORE / DOSER

display	si / yes
contadosi / dosing counter	si (parziale e continuo) yes (partial and continuous)
regolazione dose / dose regulation	elettronico (con intervallo tempo da 1 a 20 sec.) electronic (with interval time from 1 to 20 sec.)

MOTORE / ENGINE

trazione / traction	diretta / direct
numero giri / number of rounds	1290 rpm
potenza assorbita / power	500 watt
alimentazione / feeding	monofase / single phase

VARIE / VARIOUS

versione disponibile / available versions	elettronico / electronic
regolazione micrometrica continua micrometric adjustment stepless	si yes
produttività oraria / hourly output	6,3 (Kg/h)
capacità campana / bean storage capacity	1,4 (Kg) / 3,08 (lb)

DIMENSIONI / DIMENSIONS

altezza (inclusa campana) height (hopper included)	593 (mm) / 23,34 (in)
altezza (esclusa campana) height (hopper not included)	379 (mm) / 14,92 (in)
larghezza / width	232 (mm) / 9,13 (in)
profondità / depth	264 (mm) / 10,39 (in)
peso / weight	11,6 (Kg) / 25 (lb)

LO STILE ITALIANO NEL MONDO

Le caratteristiche fondamentali del modello Zenith lo elevano ad un vero strumento professionale per il bar: sia per l'altissimo grado di uniformità della macinatura del caffè, che per la sua robustezza, facendone il miglior macinino attualmente nel mercato per il suo rapporto qualità/prezzo. Prima di lasciare la fabbrica, tutti i prodotti subiscono un approfondito controllo qualità, assicurando così la completa soddisfazione della clientela in tutto il mondo.

THE ITALIAN STYLE IN THE WORLD

The key features of the model Zenith elevate it to a real professional tool for bars: both for the high degree of uniformity of the ground coffee and for its strength, making it the best grinder currently in the market for its quality price ratio. Before leaving the factory, all products undergo a thorough quality control, thus ensuring the complete satisfaction of the customers all over the world.



Pomello di regolazione micrometrica Eureka
Knob micrometric regulation



Sistema di supporto portafiltra in fase di macinatura
Support system for filter holder



Convogliatore del caffè regolabile
Adjustable canal for coffee output



**Campana
trasparente da 1,4 Kg**

*Transparent
bean hopper (1,4 Kg)*

**LCD display
multifunzione**

*LCD multifunction
display*

**Pannello comandi
facile e intuitivo**

*Easy and intuitive
control panel*

**Canale convogliatore
regolabile**

Adjustable channel

**Forcella inox
disponibile per ogni
tipo di portafiltra**

*Inox fork available for any
other filter holder type*

**Regolazione
micrometrica
macinatura**

*Micrometric
grinding regulation*

**Corpo in
alluminio
pressofuso**

*Body in die-cast
aluminum*

**Interuttore
azionamento**

*Operating
switch*

**Innovativo sistema
regolabile di
distribuzione
del caffè macinato
che elimina ogni
dispersione di polvere**

*Innovative distribution
system of ground coffee
that eliminates
any dust dispersion*



MACINACAFFÈ Istantaneo ELECTRONIC GRINDER

MACINE / BURRS

tipo / type	piane / flat
diámetro / diameter	60 (mm)
materiale / material	acciaio temprato hardened steel

DOSATORE / DOSER

display	si / yes
contadosi / dosing counter	si (parziale e continuo) yes (partial and continuous)
regolazione dose / dose regulation	elettronico (con intervallo tempo da 1 a 20 sec.) electronic (with interval time from 1 to 20 sec.)

MOTORE / ENGINE

trazione / traction	diretta / direct
numero giri / number of rounds	1330 rpm
potenza assorbita / power	280 watt
alimentazione / feeding	monofase / single phase

VARIE / VARIOUS

versione disponibile / available versions	elettronico / electronic
regolazione micrometrica continua	si
micrometric adjustment stepless	yes
produttività oraria / hourly output	3,3 (Kg/h)
capacità campana / bean storage capacity	1,2 (Kg) / 2,1 (lb)

DIMENSIONI / DIMENSIONS

altezza (inclusa campana) height (hopper included)	559 (mm) / 22 (in)
altezza (esclusa campana) height (hopper not included)	379 (mm) / 14,92 (in)
larghezza / width	232 (mm) / 9,13 (in)
profondità / depth	264 (mm) / 10,39 (in)
peso / weight	10 (Kg) / 22 (lb)

ZENITH Club E

ESCLUSIVITÀ NELLA TECNICA

Quando l'Eureka costruì questo macinacaffè non credeva di ottenere risultati tanto brillanti. Equipaggiato di macine in acciaio, trattato con il procedimento di nitrurazione, per una maggiore durezza, tenacia interiore e una buona qualità nella macinatura del caffè. È provvisto di un sistema elettronico che permette di selezionare tre modalità di erogazione: 1) una dose, 2) due dosi, 3) continuo.

EXCLUSIVITY IN THE TECHNIQUE

When the Eureka created this grinder they did not believe to get so many results. Equipped with steel burrs treated with the nitridation process for greater interior hardness and toughness and for the good quality of ground coffee. Equipped with an electronic system that allows you to select three doses of coffee powder: 1) one coffee dose, 2) two doses of coffee, 3) continuous.



Reggifiltro bloccante
Blocking filter holder



Comandi semplificati
Operator oriented



Forcella portafiltro
Fork filter holder



**Campana
trasparente da 1,2 Kg**

*Transparent
bean hopper (1,2 Kg)*

**LCD display
multifunzione**

*LCD multifunction
display*

**Pannello comandi
facile e intuitivo**

*Easy and intuitive
control panel*

**Canale convogliatore
regolabile**

Adjustable channel

**Forcella inox
disponibile per ogni
tipo di portafiltra**

*Inox fork available for any
other filter holder type*

**Regolazione
micrometrica
macinatura**

*Micrometric
grinding regulation*

**Corpo in
alluminio
pressofuso**

*Body in die-cast
aluminum*

**Interuttore
azionamento**

*Operating
switch*

**Innovativo sistema
regolabile di
distribuzione
del caffè macinato
che elimina ogni
dispersione di polvere**

*Innovative distribution
system of ground coffee
that eliminates
any dust dispersion*

MACINACAFFÈ ISTANTANEO ELECTRONIC GRINDER

MACINE / BURRS

tipo / type	piatte / flat
diámetro / diameter	50 (mm)
materiale / material	acciaio temprato hardened steel

DOSATORE / DOSER

regolazione dose / dose regulation	elettronico (con intervallo tempo da 1 a 14 sec.) electronic (with interval time from 1 to 14 sec.)
------------------------------------	--

MOTORE / ENGINE

trazione / traction	diretta / direct
numero giri / number of rounds	1350 rpm
potenza assorbita / power	260 watt
alimentazione / feeding	monofase / single phase

VARIE / VARIOUS

versione disponibile / available versions	manuale+timer, timer manual+timer, timer
regolazione micrometrica continua micrometric adjustment stepless	si yes
produttività oraria / hourly output	3,2 (Kg/h)
capacità campana / bean storage capacity	250-500 (gr) / 8,81-1,63 (oz)

DIMENSIONI / DIMENSIONS

altezza (inclusa campana) height (hopper included)	325-405 (mm) / 12,79-15,94 (in)
altezza (esclusa campana) height (hopper not included)	230 (mm) / 9,05 (in)
larghezza / width	110 (mm) / 4,3 (in)
profondità / depth	165 (mm) / 6,5 (in)
peso / weight	4,8 (Kg) / 10 (lb)



MIGNON Instantaneo

ESEMPI DI TECNICA, QUALITÀ E PASSIONE

La tradizionale regolazione micrometrica Eureka, con scorrimento assiale del rotore, garantisce come sempre la migliore macinatura. L'erogazione istantanea della dose evita il decadimento della qualità del caffè, garantendo i migliori aromi che ci riserva.

Mignon istantaneo è un partner fondamentale per i baristi che amano coccolare la propria clientela con caffè gourmet o decaffeinati. Nonostante le dimensioni Mignon Istantaneo garantisce la qualità di macinatura e molte altre prerogative della gamma professionale Eureka. Queste grandi doti lo rendono il perfetto macinacaffè istantaneo per offrire alla vostra clientela caffè alternativi alla tradizionale miscela bar.

EXAMPLES OF TECHNOLOGY, QUALITY AND PASSION

The micrometric adjustment of grinding thickness with rotor blade axial slide enables the best possible grinding. Its instant dosing ensures the best quality and aroma. Mignon instant grinder is a fundamental partner to all baristas that wish to satisfy their customers needs with decaffeinated or "gourmet" coffee. Notwithstanding its dimensions, Mignon Istantaneo guarantees the same grinding quality and many other features as all other Eureka professional grinders. These relevant features make Mignon the perfect instant grinder to offer to your customers an alternative to the traditional blend.



Pomello di regolazione micrometrica Eureka
Innovative micrometric regulation



Campana trasparente da 0,50 Kg
Transparent bean hopper (0,50 Kg)



Manopola regolazione dose
Dose adjustment knob



Disponibili su richiesta anche altre varianti di colore: giallo, rosso, arancione, amaranto, celeste, marrone, antracite, verde, blu. / Available on request also other colors: yellow, red, orange, amaranth, celestial, brown, anthracite, green, blue.

Campana trasparente
da 0,25 /0,50 Kg
Transparent bean hopper
(0,25/0,50 Kg)

Sistema di sicurezza
estrazione campana
Bean hopper's
extraction safety system

Regolazione
micrometrica
macinatura
Micrometric
grinding regulation

Gruppo macine
professionale
Professional
burrs

Convogliatore caffè
in alluminio cromato
Coffee channel in
chrome-plated aluminium

Corpo in
alluminio
pressofuso
Body in die-cast
aluminum

motore (260 W)
motor (260 W)

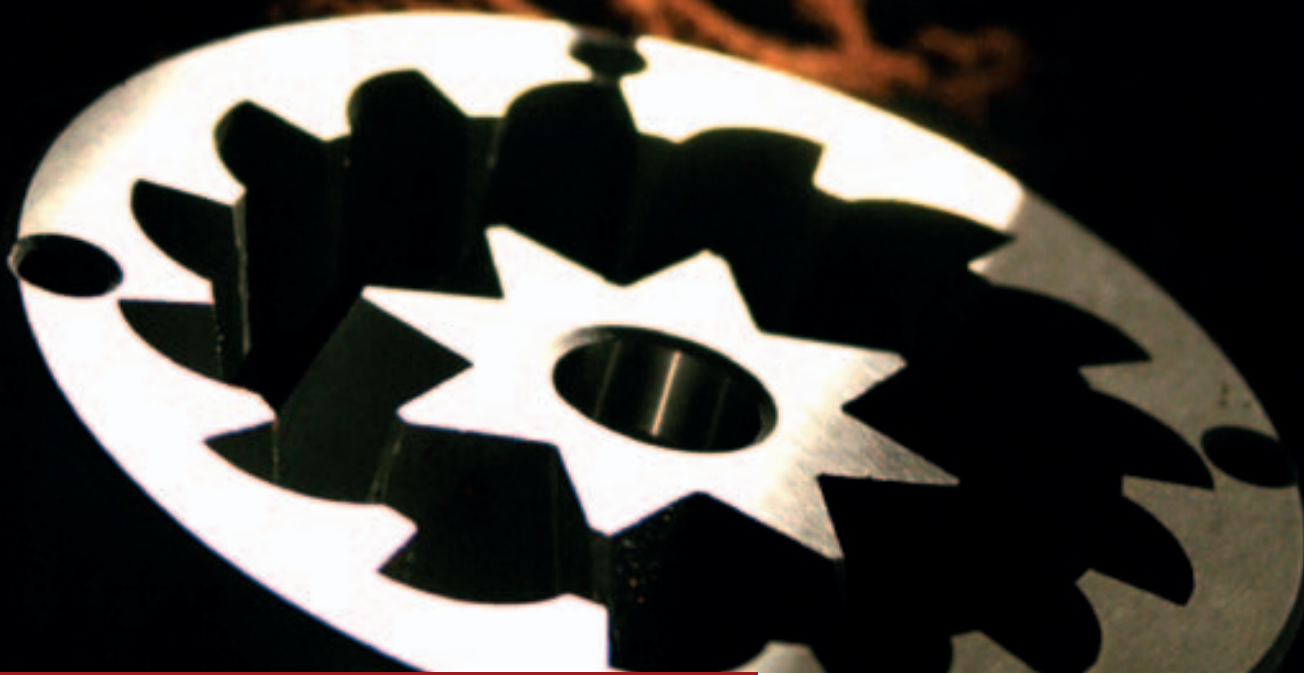
Forcella inox
per posizionare
il portafiltro
Stainless steel fork
to hold the filter-holder

Versione on demand:
macinatura all'istante
e senza sprechi
On-demand version:
instant grinding
with no waste

Interuttore
azionamento
Operating
swich



MACINADOSATORE *ESPRESSO GRINDER*



MECCANICI D'AUTORE

Eureka racchiude all'interno dei propri prodotti tutta l'esperienza e l'amore per una perfetta tecnologia della macinatura, questa azienda dalle origini fiorentine ha sempre curato ogni particolare, come il sistema di regolazione micrometrica del caffè macinato, che permette di variare la granulometria attraverso la registrazione della macina inferiore. Ineccepibile nelle scelte funzionali, senza compromessi per materiali e finiture, la versione on demand, gode di un elevato rapporto qualità/prezzo, tale da poter convincere ogni appassionato nella preparazione del buon caffè espresso ad usare i nostri macinini.

MECHANICAL COPYRIGHT

Eureka contains inside the products all the experience and the love for perfect grinding technology, this company from its origins in Florence has always paid attention to every detail, such as the micrometric regulation of ground coffee, which allows you to vary granulometry through the registration of the lower burr. Exemplary in functional choices, no-compromise for materials and finishes, the on-demand version, has a high quality/price ratio. That could convince every fan in the preparation of good espresso to use the Eureka coffee grinders.



**YOUR COFFEE
OUR PASSION**

MACINADOSATORE
ESPRESSO GRINDER

OLYMPUS KR

OLYMPUS K

OLYMPUS 75

FASHION

ZENITH 65

ZENITH Club

MIGNON

WWW.EUREKA.CO.IT

MACINADOSATORE ESPRESSO GRINDER

OLYMPUS KR

MACINE / BURRS

tipo / type	coniche / conical
diámetro / diameter	E 13/68
materiale / material	acciaio temprato hardened steel

DOSATORE / DOSER

contadosi / dosing counter	si (numerico) / yes (numeric)
regolazione dose / dose regulation	manuale (con pomello) manual (with knob)
capacità / storage	450 (gr) / 1 (lb)
materiale / material	alluminio / aluminium
dose realizzabile / allowed dosing	da 5 a 10 (gr)

MOTORE / ENGINE

trazione / traction	riduttore epicicloidale epicycloidal reductor
numero giri / number of rounds	330 rpm
potenza assorbita / power	720 watt
alimentazione / feeding	monofase, trifase single phase, three phase

VARIE / VARIOUS

versione disponibile / available versions	automatico / automatic
regolazione micrometrica continua micrometric adjustment stepless	si yes
produttività oraria / hourly output	5,6 (Kg/h)
capacità campana / bean storage capacity	1,68 (Kg) / 3,11 (lb)

DIMENSIONI / DIMENSIONS

altezza (inclusa campana) height (hopper included)	637 (mm) / 25,08 (in)
altezza (esclusa campana) height (hopper not included)	404 (mm) / 15,90 (in)
larghezza / width	240 (mm) / 9,44 (in)
profondità / depth	315 (mm) / 12,40 (in)
peso / weight	20,5 (Kg) / 49,19 (lb)

NEL SEGNO DEL RINNOVAMENTO

Olympus KR è dotato di un motore estremamente potente, che grazie al riduttore meccanico epicicloidale di cui è equipaggiato, garantisce elevata potenza ad una bassa velocità di rotazione (330 rpm); ciò assicura alte prestazioni senza il rischio di riscaldare eccessivamente il caffè durante la macinatura. Olympus KR nasce quindi per un utilizzo professionale e per soddisfare ogni aspettativa.

Grazie alla precisissima registrazione micrometrica della macinatura e al basso numero di giri a cui lavora KR si colloca nella gamma alta dei macinadosatori per bar che Eureka ha realizzato; rendendolo un ottimo prodotto, costruito con la grande esperienza che ci distingue.

IN THE SIGN OF RENEWAL

Olympus KR is equipped with a 720 watt motor, with an epicyclic gear train that allows you to drag the grinders at only 330 rpm. So Olympus KR is born for strictly professional use and to ensure all expectations. For the low number of revolutions with which they work and the micrometric adjustment of the grinding, Eureka has created a great product. Built with the great experience that distinguishes Eureka.



Nuova campana ad alta capacità
New high capacity hopper



Regolazione micrometrica della macinatura
Knob for the micrometric grinding adjustment



Pomello regolazione dose
Dose adjustment knob



**Campana ad alta
capacità: 1,68 kg**
*High capacity bean
hopper: 1.68kg*

**Regolazione
micrometrica
continua**
*Continuous
micrometric
adjustment*

Dosatore Rotax®
Rotax® doser

**Corpo e dosatore in
alluminio pressofuso**
*Grinder body and doser in
die-cast aluminium*

**Pressino intercambiabile
in alluminio**
*Interchangeable coffee
tamper in aluminium*

**Leva dosatore
ergonomica
in ottone**
*Ergonomic
brass doser lever*

**Nuova forcella
porta filtro inox**
*New stainless steel
filter holder fork*

**Innovativo vano
di caduta del caffè**
*New coffee
compartment exit*

MACINADOSATORE ESPRESSO GRINDER

OLYMPUS K

MACINE / BURRS

tipo / type	coniche / conical
diámetro / diameter	E 13/68
materiale / material	acciaio temprato hardened steel

DOSATORE / DOSE

contadosi / dosing counter	si (numerico) / yes (numeric)
regolazione dose / dose regulation	manuale (con pomello) manual (with knob)
capacità / storage	450 (gr) / 1 (lb)
materiale / material	alluminio / aluminium
dose realizzabile / allowed dosing	da 5 a 10 (gr)

MOTORE / ENGINE

trazione / traction	diretta / direct
numero giri / number of rounds	910 rpm (mono/signle phase) 680 rpm (trifase/three phase)
potenza assorbita / power	420 watt (mono/signle phase) 600 watt (trifase/three phase)
alimentazione / feeding	monofase, trifase single phase, three phase

VARIE / VARIOUS

versione disponibile / available versions	automatico / automatic
regolazione micrometrica continua	si
micrometric adjustment stepless	yes
produttività oraria / hourly output	15,7 (Kg/h)
capacità campana / bean storage capacity	1,68 (Kg) / 3,11 (lb)

DIMENSIONI / DIMENSIONS

altezza (inclusa campana) height (hopper included)	637 (mm) / 25,08 (in)
altezza (esclusa campana) height (hopper not included)	404 (mm) / 15,90 (in)
larghezza / width	240 (mm) / 9,44 (in)
profondità / depth	315 (mm) / 12,40 (in)
peso / weight	18,6 (Kg) / 41 (lb)

LA STORIA RITORNA

Il modello Olympus K ha le macine coniche e un'altissima produttività oraria. Regolazione micrometrica senza punti di stop, automatico con avviamento ogni 6 dosi ed arresto al riempimento del dosatore. Il livello del caffè macinato nel dosatore è variabile tramite una bandierina con 5 posizioni preselezionabili.

HISTORY COMES BACK

The model Olympus K with conical burrs, micrometric adjustment without stop points. Automatic start-up and stop when the doser is being filled up. The quantity of ground coffee in the doser can be varied with a small flag through 5 pre-selected positions.



Regolazione micrometrica della macinatura
Knob for the micrometric grinding adjustment



Macine coniche
Conical burrs



Pressino intercambiabile in alluminio
Interchangeable coffee tamper in aluminium



Campana ad alta capacità: 1,68 kg
High capacity bean hopper: 1.68kg

Dosatore Rotax®
Rotax® doser

Pressino intercambiabile in alluminio
Interchangeable coffee tamper in aluminium

Nuova forcella porta filtro inox
New stainless steel filter holder fork

Regolazione micrometrica continua
Continuous micrometric adjustment

Corpo e dosatore in alluminio pressofuso
Grinder body and doser in die-cast aluminium

Leva dosatore ergonomica in ottone
Ergonomic brass doser lever

Innovativo vano di caduta del caffè
New coffee compartment exit



MACINADOSATORE ESPRESSO GRINDER

OLYMPUS 75

MACINE / BURRS

tipo / type	piane / flat
diametro / diameter	75 (mm)
materiale / material	acciaio temprato / hardened steel (optional titanium)

DOSATORE / DOSER

contadosi / dosing counter	si (numerico) / yes (numeric)
regolazione dose / dose regulation	manuale (con pomello) / manual (with knob)
capacità / storage	450 (gr) / 1 (lb)
materiale / material	alluminio / aluminium
dose realizzabile / allowed dosing	da 5 a 10 (gr)

MOTORE / ENGINE

trazione / traction	diretta / direct
numero giri / number of rounds	900 rpm (mono/signle phase) 890 rpm (trifase/three phase)
potenza assorbita / power	575 watt (mono/signle phase) 780 watt (trifase/three phase)
alimentazione / feeding	monofase, trifase single phase, three phase

VARIE / VARIOUS

versione disponibile / available versions	automatico / automatic
regolazione micrometrica continua	si
micrometric adjustment stepless	yes
produttività oraria / hourly output	13,6 (Kg/h)
capacità campana / bean storage capacity	1,68 (Kg) / 3,11 (lb)

DIMENSIONI / DIMENSIONS

altezza (inclusa campana) / height (hopper included)	637 (mm) / 25,08 (in)
altezza (esclusa campana) / height (hopper not included)	404 (mm) / 15,90 (in)
larghezza / width	240 (mm) / 9,44 (in)
profondità / depth	315 (mm) / 12,40 (in)
peso / weight	17 (Kg) / 37,47 (lb)

ECCELLENZA NELLA TRADIZIONE

Il modello Olympus 75 ha le macine piane. Regolazione micrometrica senza punti di stop, automatico con avviamento ogni 6 dosi ed arresto al riempimento del dosatore. Il livello del caffè macinato nel dosatore è variabile tramite una bandierina con 5 posizioni preselezionabili.

EXCELLENCE IN THE TRADITION

The Olympus 75 model with flat burrs and micrometric adjustment without stop points. Automatic start-up and stop when the doser is being filled up. The quantity of ground coffee in the doser can be varied with a small flag through 5 pre-selected positions.



Interruttore generale
Main Switch



Nuova campana ad alta capacità
New high capacity hopper



Pressino intercambiabile in alluminio
Interchangeable coffee tamper in aluminium



Campana ad alta capacità: 1,68 kg
High capacity bean hopper: 1.68kg

Regolazione micrometrica continua
Continuous micrometric adjustment

Dosatore Rotax®
Rotax® doser

Corpo e dosatore in alluminio pressofuso
Grinder body and doser in die-cast aluminium

Pressino intercambiabile in alluminio
Interchangeable coffee tamper in aluminium

Leva dosatore ergonomica in ottone
Ergonomic brass doser lever

Nuova forcina porta filtro inox
New stainless steel filter holder fork

Innovativo vano di caduta del caffè
New coffee compartment exit



MACINADOSATORE ESPRESSO GRINDER

MACINE / BURRS

tipo / type	piane / flat
diámetro / diameter	75 (mm)
materiale / material	acciaio temprato / hardened steel (optional titanium)

DOSATORE / DOSER

contadosi / dosing counter	si (numerico) / yes (numeric)
regolazione dose / dose regulation	manuale (con pomello) / manual (with knob)
capacità / storage	450 (gr) / 1 (lb)
materiale / material	alluminio / aluminium
dose realizzabile / allowed dosing	da 5 a 9 (gr)

MOTORE / ENGINE

trazione / traction	diretta / direct
numero giri / number of rounds	900 rpm
potenza assorbita / power	575 watt
alimentazione / feeding	monofase, trifase / single phase, three phase

VARIE / VARIOUS

versione disponibile / available versions	automatico / automatic
regolazione micrometrica continua / micrometric adjustment stepless	si / yes
produttività oraria / hourly output	13,6 (Kg/h)
capacità campana / bean storage capacity	1 (Kg) / 2,3 (lb)

DIMENSIONI / DIMENSIONS

altezza (inclusa campana) / height (hopper included)	610 (mm) / 24,01 (in)
altezza (esclusa campana) / height (hopper not included)	345 (mm) / 13,58 (in)
larghezza / width	197 (mm) / 7,75 (in)
profondità / depth	306 (mm) / 12,04 (in)
peso / weight	18,5 (Kg) / 40,78 (lb)

FASHION

RICERCA DEL DESIGN ITALIANO

La magia con cui si è sviluppato questo macinadosatore è certificata dalla lunga serie di esemplari prodotti, nel rispetto dei principi fondamentali della tecnica costruttiva e nell'attenzione della macinatura del caffè espresso. La tradizione di ricercare un'eleganza minimalista, la cura esasperata dei particolari; ha generato un modello di alta classe nelle forme e nel design. Equipaggiato da tutta la tecnologia Eureka: motore da 570 watt e macine di diametro di 75 mm, permettono di lavorare con qualsiasi carico di lavoro e qualsiasi miscela di caffè espresso. La campana realizzata con vetro soffiato lavorato a mano, coniuga qualità e la bellezza della manifattura italiana.

SEARCH OF ITALIAN DESIGN

The magic with which this grinder has developed is certified by the long series of models produced in compliance with the fundamental principles of construction technique and attention in espresso coffee grinding. The tradition of seeking a minimalist elegance, the exasperated attention to detail has generated a high class model in form and design. Equipped with all the technology Eureka: 850-watt motor and burrs with a diameter of 75 mm and allow you to work with any workload and any mixture of espresso. The coffee hopper made of hand blown glass, combines the quality and beauty of Italian manufacture.



Dosatore in alluminio con contadosi
Aluminium doser with counter



Campana in vetro lavorata a mano
Hand made glass hopper



Registro per la regolazione della macinatura
Register for fineness adjustment grinding



Campana in vetro
soffiato da 1 Kg.
Hand made glass hopper (1kg)

Coperchio vecchio stile
in lamiera cromata
*old style with chrome
plated metal cover*

Regolazione
micrometrica
macinatura
*Micrometric grinding
fineness adjustment*

Sistema di sicurezza
estrazione campana
*Bean hopper's extraction
safety system*

Canale convogliatore
regolabile
Channel adjustable

Dosatore in alluminio
pressofuso cromato
*Aluminium doser
die-cast chromed*

Forcella portafiltro inox
Inox filter holder fork

Corpo in alluminio
pressofuso cromato
*Chrome-plated aluminium
die-cast body*

Interuttore di
azionamento
Working switch



MACINADOSATORE ESPRESSO GRINDER

ZENITH 65

MACINE / BURRS

tipo / type	piane / flat
diámetro / diameter	65 (mm)
materiale / material	acciaio temprato hardened steel

DOSATORE / DOSER

contadosi / dosing counter	si (numerico) / yes (numeric)
regolazione dose / dose regulation	manuale (con pomello) manual (with knob)
capacità / storage	450 (gr) / 1 (lb)
materiale / material	alluminio / aluminium
dose realizzabile / allowed dosing	da 5 a 10 (gr)

MOTORE / ENGINE

trazione / traction	diretta / direct
numero giri / number of rounds	1290 rpm
potenza assorbita / power	500 watt
alimentazione / feeding	monofase, trifase single phase, three phase

VARIE / VARIOUS

versione disponibile / available versions	automatico, timer e manuale automatic, timer and manual
regolazione micrometrica continua micrometric adjustment stepless	si yes
produttività oraria / hourly output	6,3 (Kg/h)
capacità campana / bean storage capacity	1,4 (Kg) / 3,08 (lb)

DIMENSIONI / DIMENSIONS

altezza (inclusa campana) height (hopper included)	591 (mm) / 23,26 (in)
altezza (esclusa campana) height (hopper not included)	379 (mm) / 14,92 (in)
larghezza / width	240 (mm) / 9,44 (in)
profondità / depth	313 (mm) / 12,3 (in)
peso / weight	13 (Kg) / 28,66 (lb)

LO STILE ITALIANO NEL MONDO

Le caratteristiche fondamentali del modello Zenith lo elevano ad un vero strumento professionale per bar: sia per l'altissimo grado di uniformità della macinatura del caffè, che per la sua robustezza, facendone il miglior macinino attualmente nel mercato per il suo rapporto qualità/prezzo. Prima di lasciare la fabbrica, tutti i prodotti subiscono un approfondito controllo qualità, assicurando così la completa soddisfazione della clientela sparsa in tutto il mondo.

THE ITALIAN STYLE IN THE WORLD

The key features of the model Zenith elevate it to a real professional tool for bars: both the high degree of uniformity of the ground coffee and for its strength, making it the best grinder currently in the market for its quality price ratio. Before leaving the factory, all products undergo a thorough quality control, thus ensuring the complete satisfaction of the customers all over the world.



Pomello di regolazione micrometrica Eureka
Eureka micrometric regulation knob



Dosatore Rotax® e gestione della dose
Rotax® doser and dose handling



Zenith+Rotax®= affidabilità, precisione e pulizia
Zenith+Rotax®=Reliability, precision and cleanness



Campana ad alta capacità: 1,4 kg
High capacity bean hopper: 1,4 kg

Sistema di sicurezza estrazione campana
Bean hopper extraction safety system

Regolazione micrometrica continua
Continuous micrometric adjustment

Corpo e Dosatore Rotax® in alluminio pressofuso
Grinder body and Rotax® doser in die-cast aluminium

Pressino fisso in metacrilato
Tamper fixed in methacrylate

Contatore continuo
Continuous counter

Nuova forcella porta filtro inox
New stainless steel filter holder fork

Innovativo vano di caduta del caffè
New coffee compartment exit



MACINADOSATORE ESPRESSO GRINDER

MACINE / BURRS

tipo / type	piane / flat
diámetro / diameter	60 (mm)
materiale / material	acciaio temprato hardened steel

DOSATORE / DOSER

contadosi / dosing counter	si (numerico) / yes (numeric)
regolazione dose / dose regulation	manuale (con pomello) manual (with knob)
capacità / storage	450 (gr) / 1 (lb)
materiale / material	alluminio (verniciato nero) aluminium (painted black)
dose realizzabile / allowed dosing	da 5 a 10 (gr)

MOTORE / ENGINE

trazione / traction	diretta / direct
numero giri / number of rounds	1330 rpm
potenza assorbita / power	280 watt
alimentazione / feeding	monofase / single phase

VARIE / VARIOUS

versione disponibile / available versions	automatico, timer e manuale automatic, timer and manual
regolazione micrometrica continua micrometric adjustment stepless	si yes
produttività oraria / hourly output	3,3 (Kg/h)
capacità campana / bean storage capacity	1,2 (Kg) / 2,6 (lb)

DIMENSIONI / DIMENSIONS

altezza (inclusa campana) height (hopper included)	558 (mm) / 21,96 (in)
altezza (esclusa campana) height (hopper not included)	379 (mm) / 14,92 (in)
larghezza / width	231 (mm) / 9,09 (in)
profondità / depth	324 (mm) / 12,75 (in)
peso / weight	11,5 (Kg) / 25,3 (lb)

ZENITH Club

UNA SINTESI PERFETTA TRA FORMA E TECNICA

Prima di descrivere questo modello, fratello minore del prestigioso Olympus, gradiremmo spendere due parole sul suo predecessore 'Mondial', da cui deriva, che viene ricordato come il primo macinadosatore al mondo ad aver rivoluzionato il sistema di regolazione della macinatura micrometrica. Se risaliamo alla storia di tale modello, scopriamo che è stato a lungo utilizzato nel settore, per la sua estrema affidabilità e tutt'oggi molti nostri clienti lo usano. Equipaggiato di macine del diametro di 60 mm offre un rapporto qualità/prezzo ineguagliabili nel mercato.

A PERFECT SYNTHESIS OF FORM AND TECHNIQUE

Before describing this model, younger brother of the prestigious Olympus, we would like to say a few words on its predecessor 'Mondial', from which it derives, who is remembered as the first grinder in the world to have revolutionized the system of regulation of the micrometric grinding. If we go back to the history of this model, we find that it has long been used in the industry for its high reliability, still a lot of our customers use it again. Equipped with burrs of a diameter of 60 mm. It offers a quality / price ratio unmatched in the market.



Pomello di regolazione micrometrica Eureka
Eureka micrometric regulation knob



Dosatore Rotax® e gestione della dose
Rotax® doser and dose handling



Zenith+Rotax®= affidabilità, precisione e pulizia
Zenith+Rotax®=Reliability, precision and cleanness



Campana ad alta capacità: 1,2 kg

High capacity hopper: 1,2 kg

Regolazione micrometrica continua

Continuous micrometric adjustment

Corpo e Dosatore Rotax® in alluminio pressofuso

Grinder body and Rotax® doser in die-cast aluminium

Innovativo sistema di distribuzione del caffè macinato che elimina ogni dispersione di polvere

Innovative distribution system of ground coffee that eliminates any dust dispersion

Leva di erogazione caffè antisdrucchiolo

Anti-slip coffee output lever

Forcella inox disponibile per ogni tipo di portafiltro

Inox fork available for any other filter holder type

MACINADOSATORE ESPRESSO GRINDER

MACINE / BURRS

tipo / type	piane / flat
diámetro / diameter	50 (mm)
materiale / material	acciaio temprato hardened steel

DOSATORE / DOSER

regolazione dose / dose regulation	manuale (con pomello) manual (with knob)
capacità / storage	100 (gr) / 3,5 (oz)
materiale / material	kostil
dose realizzabile / allowed dosing	7 (gr)

MOTORE / ENGINE

trazione / traction	diretta / direct
numero giri / number of rounds	1350 rpm
potenza assorbita / power	260 watt
alimentazione / feeding	monofase / single phase

VARIE / VARIOUS

versione disponibile / available versions	manuale / manual
regolazione micrometrica continua	si
micrometric adjustment stepless	yes
produttività oraria / hourly output	3,2 (Kg/h)
capacità campana / bean storage capacity	250-500 (gr) 8,81-1,63 (oz)

DIMENSIONI / DIMENSIONS

altezza (inclusa campana) height (hopper included)	324-405 (mm) 12,75-15,94 (in)
altezza (esclusa campana) height (hopper not included)	228 (mm) / 8,97 (in)
larghezza / width	130 (mm) / 5,11 (in)
profondità / depth	200 (mm) / 7,87 (in)
peso / weight	4,5 (Kg) / 9,92 (lb)

MIGNON

ESEMPI DI TECNICA, QUALITÀ E PASSIONE

Un macinino che per le sue caratteristiche, con deposito del caffè macinato può essere impiegato per uso professionale, per il decaffeinato, il gourmet o per offrire alla clientela miscele di caffè alternative. Mignon, equipaggiato da un motore di 260 watt che muove macine di diametro di 50 mm. Viene utilizzato in famiglia per coloro che desiderano conservare tutto l'aroma del caffè e per ottenere un espresso della stessa qualità del bar.

EXAMPLES OF TECHNOLOGY, QUALITY AND PASSION

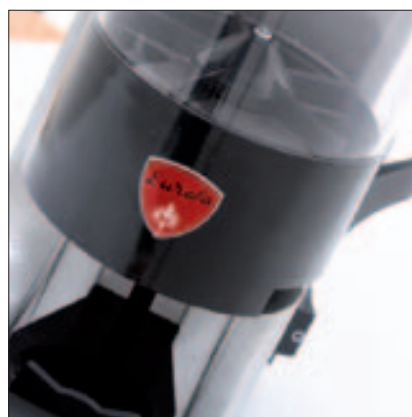
A grinder that for its characteristics: the deposit of ground coffee, can be used by professional baristas or bar operators for decaffeinated coffee, gourmet or those who wish to offer customers other alternative coffee blends. Mignon, equipped by a motor of 260 watts that moves burrs of 50 mm diameter is used in the family for those who wish to preserve the aroma of coffee and get the same quality of an espresso made in the bar.



Pomello di regolazione micrometrica
Micrometric adjustment knob



Macine piane
Flat burrs



Dosatore manuale
Manual doser



Disponibili su richiesta anche altre varianti di colore: giallo, rosso, arancione, amaranth, celeste, marrone, antracite, verde, blu. / Available on request also other colors: yellow, red, orange, amaranth, celestial, brown, anthracite, green, blue.

Campana trasparente
da 0,25 /0,50 Kg
Transparent bean hopper
(0,25/0,50 Kg)

Sistema di sicurezza
estrazione campana
Bean hopper's
extraction safety system

Regolazione
micrometrica
macinatura
Micrometric
grinding regulation

Gruppo macine
professionale
Professional
burrs

Convogliatore caffè
in alluminio cromato
Coffee channel in
chrome-plated aluminium

Corpo in
alluminio
pressofuso
Body in die-cast
aluminium

Potente motore
(260 W)
High power
motor (260 W)

Forcella inox
per posizionare
il portafiltro
Stainless steel fork
to hold the filter-holder

Interuttore
azionamento
Operating
swich



MACINACAFFÈ RETAIL GRINDER



UNA LEGGENDA VIVENTE

Sono passati 95 anni da quando Eureka presentò il primo macinacaffè per drogheria e la sua tecnica è giunta sino ai giorni nostri, diventando un classico per ogni esigenza nella torrefazione.

Magari non avevate la minima intenzione di acquistare un macinino, ma vi siete accorti che l'MCD è estremamente funzionale e adatto alle vostre esigenze. Un buon condotto di erogazione e un motore che non si stanca mai di macinare, permettono ottimi risultati erogando una miscela sempre omogenea.

A LIVING LEGEND

It's been 95 years since Eureka introduced the first coffee grinder for groceries and this technique has come down to our days, becoming a classic for every need in the roasting. Maybe you did not have the slightest intention of buying a grinder but have you noticed that the mcd is extremely functional and suitable to your needs. A good supply duct and especially a motor that is never tired of grinding and that allows you to capture all the results always delivering an homogeneous mixture.



**YOUR COFFEE
OUR PASSION**

MACINACAFFÈ
RETAIL GRINDER

DROGHERIA MCD4

WWW.EUREKA.CO.IT

MACINACAFFÈ RETAIL GRINDER

MACINE / BURRS

tipo / type	piane / flat
diámetro / diameter	65 / 75 / 85 (mm)
materiale / material	acciaio temprato hardened steel

MOTORE / ENGINE

trazione / traction	diretta / direct
numero giri / number of rounds	1360 / 1430 rpm
potenza assorbita / power	450 / 750 watt
alimentazione / feeding	monofase, trifase single phase, three phase

VARIE / VARIOUS

versione disponibile / available versions	manuale / manual
regolazione micrometrica continua	si
micrometric adjustment stepless	yes
produttività oraria / hourly output	10 / 25 / 30 (Kg/h)
capacità campana / bean storage capacity	1,4 (Kg) / 3,08 (lb)

DIMENSIONI / DIMENSIONS

altezza (inclusa campana) height (hopper included)	645 (mm) / 25,39 (in)
altezza (esclusa campana) height (hopper not included)	413 (mm) / 16,26 (in)
larghezza / width	184 (mm) / 9,44 (in)
profondità / depth	267 (mm) / 19,25 (in)
peso / weight	11,5 (Kg) con macine da 65 25,35 (lb) with burrs from 65 15 (Kg) con macine da 75/85 33 (lb) with burrs from 75/85

DROGHERIA MCD4

L'UNIVERSO HI-TECH DELLA MACINATURA

Anche nella drogheria bisogna fornire macchine professionali per macinare il caffè in quantità, senza surriscaldare il prodotto durante la lavorazione. Su questo si fonda la serie di macinini da drogheria dell'Eureka, unica nella scelta dei materiali: alluminio ed acciaio. Uno strumento professionale equipaggiato di un sistema di regolazione micrometrico della miscela a settaggio 'universale', che lo rende originale nella calibratura della polvere di espresso.

THE UNIVERSE HI-TECH GRINDING

Even in the grocery store one must provide professional machines to grind the coffee quantity without overheating the product during processing. This is based on the range of grocery grinders Eureka. Only in the choice of materials - aluminum and steel. A professional tool that is equipped with a system of micrometric regulation of the mixture with a 'universal' setting, which makes it original for the calibration of espresso powder.



Regolazione micrometrica rapida
Rapid micrometric adjustment



Campana caffè in grani
Bean hopper



Bocchettone con reggisacchetto
Pipe with bag support



Regolazione
micrometrica
macinatura
*Micrometric
grinding regulation*

Convogliatore caffè
cromato
Chrome coffee channel

Campana trasparente da 1,4 Kg
Transparent bean hopper (1,4 kg)

Basamento e corpo
in alluminio
*Base and body
in aluminium*

Interuttore di
azionamento
Working switch





**YOUR COFFEE
OUR PASSION**



WWW.EUREKA.CO.IT

WWW.EUREKA.CO.IT



**YOUR COFFEE
OUR PASSION**

CONTI VALERIO s.r.l.

via di Colonnata, 1
50019 Sesto Fiorentino (FI) Italy

tel. +39.055.4200011

fax +39.055.4200010

info@eureka.co.it

www.eureka.co.it