



YOUR GRINDER



PROMETHEUS

MADE IN ITALY

EUREKA ORO

Il futuro dorato della macinatura del caffè

EUREKA ORO, the golden future of coffee grinding



PROMETHEUS



UNPRECEDENTED PERFORMANCES

for the modern
baristas, both in
coffee shops
and at home.

Anywhere.
Anytime.
Thanks to the IoT
connectivity
integrated.

ALWAYS IN TOUCH

MAXIMUM SILENCE

to give volume
only to your
passion.

with burrs with an
exceptional design and
patented treatments

**PREMIUM
GRINDING**

**UNIQUE
DESIGN**

100% Made
in Florence
products.

PROMETHEUS

1.

Campana trasparente da 1.2 kg con sistema di sicurezza.
Transparent bean hopper (1.2 kg) with security system.

2.

“Tecnologia Silent” che riduce la rumorosità della macinatura di oltre 20 dB rispetto ai macinacaffè tradizionali.

“Silent Technology” reducing the grinding noise by over 20 dB compared to the conventional grinders.

3.

Display touch multi-colore con 3 dosi programmabili, modalità “Extra Dose” e notifiche di servizio e di manutenzione.

Touch Display with 3 programmable doses, “Extra Dose” mode and maintenance alerts.

4.

Connettività IoT integrata, con applicazioni dedicate al torrefattore e all’utente, per essere sempre in contatto con la macchina e misurarne le performance.

Integrated IoT connectivity, with specific apps dedicated to roasters and users, ensuring constant grinder monitoring and performance measurement.

5.

Regolazione elettronica del posizionamento delle macine (brevettato) selezionabile sia dal display touch che dal pomello.

Electronic adjustment of burrs positioning (patented), directly adjustable from both touch display and regulation knob.

6.

Erogazione “High Speed”: speciale combinazione motore-macine Diamond Inside® che massimizza la velocità di erogazione (6,5 - 7 g/s Espresso), preservando la corretta temperatura del caffè.

“High Speed” grind dispersion: special engine- Diamond Inside® burrs set optimizing the dispensing speed (6,5 - 7 g/s Espresso) while preserving the proper temperature of freshly ground coffee.

7.

Sistema ELR innovativo, con camera di macinatura inclinata, per una ritenzione estremamente bassa.

New ELR System with the sloped grinding chamber providing an Extremely Low Retention.

8.

Riconoscimento automatico del portafiltro (brevettato), senza la necessità di alcuna selezione da parte del barista.

Automatic filter holder recognition (patented), without any manual dose selection.

9.

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 the forced cooling system grants constant performance over time.

10.

Forcella universale per operazioni “Hands-Free”, regolabile in altezza e adattabile a tutti i tipi di portafiltro (anche naked).

All-purpose fork for “Hands-Free” operations, adjustable in height and suitable to any type of filter holder (also naked).





2

3

4



5

6

7

8

PRO

СЕРВИС-ЦЕНТР



9



10



REGOLAZIONE ELETTRONICA DEL POSIZIONAMENTO DELLE MACINE (BREVETTATO)

ELECTRONIC ADJUSTMENT OF BURRS POSITION (PATENTED)

Questa tecnologia permette al barista di “leggere” la distanza delle macine in valore numerico, regolabile sia dal display touch che dal pomello.

This technology allows barista to «read» the burrs distance in numerical value, adjustable both from touch display and knob

P
R

MANUTENZIONE «HIGH SPEED»

«HIGH SPEED» MAINTENANCE

Il fissaggio magnetico dei pannelli laterali e frontali rende le procedure di manutenzione estremamente rapide e semplici.

The magnetic fixing of the side and front panels makes maintenance procedures extremely quick and simple.

SISTEMA ELR INNOVATIVO

NEW ELR SYSTEM

Con camera di macinatura inclinata, per una ritenzione estremamente bassa.

With the sloped grinding chamber providing an Extremely Low Retention.



diamondinside

EROGAZIONE «HIGH SPEED»

“HIGH SPEED” GRIND DISPERSION

Speciale combinazione motore-macine Diamond Inside® che massimizza la velocità di erogazione (6,5 - 7 g/s Espresso), preservando la corretta temperatura del caffè.

Special engine - Diamond Inside® burrs set optimizing the dispensing speed (6,5 - 7 g/s Espresso) while preserving the proper temperature of freshly ground coffee.

RICONOSCIMENTO AUTOMATICO DEL PORTAFILTRO (BREVETTATO)

AUTOMATIC RECOGNITION OF THE FILTER HOLDER (PATENTED)

Questa tecnologia unica riconosce rapidamente il portafiltro utilizzato
(1-2-naked per qualsiasi modello sul mercato), ottimizzando il flusso di lavoro del barista.

This unique technology quickly recognize 1-2-naked (for anytype of portafilter), streamlining the barista workflow.



CONNETTIVITÀ IoT INTEGRATA

INTEGRATED
IOT CONNECTIVITY

App dedicate a distributori, torrefattori e utenti finali, per un monitoraggio costante del macinacaffè e delle sue prestazioni.

Apps dedicated to distributors, roasters and final users, for a constant grinder monitoring and performance measurement.



PROMETHEUS

Dettagli tecnici · Technical details

MACINE · BURRS

Tipo · Type	Piane · Flat
Diametro · Diameter	85 mm · 3.35 in
Materiale · Material	Diamond Inside (patented Eureka)

SISTEMA DI EROGAZIONE · DISPENSING SYSTEM

Touch Display	Si · Yes
Contadosi · Dose counter	Si · Yes

MOTORE · ENGINE

Trazione · Traction	Diretta · Direct
Numero giri al minuto · RPM	1420
Potenza assorbita · Power	510 watt

VARIE · VARIOUS

Versioni disponibili · Available version	Elettronico · Electronic
Regolazione micrometrica continua Stepless micrometric regulation	A comando digitale With digital control (patent pending)
Riconoscimento automatico portafiltro Automatic recognition of filter holder	Si · Yes (patent pending)
Avvisi di Manutenzione · Maintenance Alert	Si · Yes
Sistema di raffreddamento · Cool System	Si · Yes
Connettività IoT · IoT Connectivity	Si · Yes
Capacità Campana · Bean hopper capacity	1,2 kg · 2.6 lb
Produttività (g/s) · Grinding capacity (g/s)	(6,5 - 7 g/s Espresso)

DIMENSIONI · DIMENSIONS

Altezza · Height	570 mm · 22.44 in
Larghezza · Width	230 mm · 9.05 in
Profondità · Depth	240 mm · 9.45 in
Peso · Weight	23 kg · 50.70 lb

Colori standard · Standard colours

- Nero opaco · *Matt black*
- Nero e cromato · *Matt black end chrome*



SUGGESTED USE

Modalità macinatura consigliate · Recommended grinding modes:

/ Espresso



OPTIONAL

/ Macine Red Speed · *Red Speed Burrs*

/ Macine Titanio · *Titanium Burrs*



* 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



YOUR GRINDER

Conti Valerio Srl

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

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