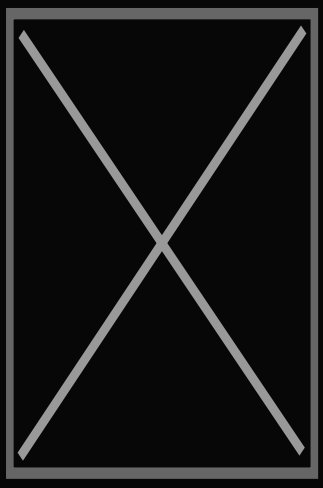
Eureka Oro, arriva il macinacaffè professionale Mignon Single Dose

02-b365747b

Eureka Oro amplia la sua offerta e presenta Mignon Single Dose, un macinacaffè al servizio dei baristi più esigenti, alla ricerca sempre di un caffè macinato totalmente fresco e della libertà di poter cambiare caffè a proprio piacimento.

Il nuovo macinacaffè Mignon Single Dose di Eureka Oro è una macchina dalle performance professionali concepita non solo per i **professionisti del bar**, ma anche per l'utenza domestica.



Tra le **caratteristiche innovative** la perfetta inclinazione della camera di macinatura (15°) che, unita a soluzioni tecniche dedicate va a tradursi nel sistema ELR (Extremely Low Retention), che assicura una ritenzione prossima allo zero. Anche il design della campana Single Dose è ricercato, con coperchio in rovere e la linguetta metallica rotante, in un’attenzione al dettaglio e all‘usabilità che si rivelano anche nel **bicchierino „Dosing Cup“ in acciaio inossidabile**, che permette di trasferire facilmente il caffè macinato direttamente nel portafiltro, mantenendo lo spazio di lavoro pulito e ordinato.

L’uso del **Mignon Blow Up Cleaning** consente al barista di macinare la dose successiva con la camera di macinatura sempre pulita, lasciandolo libero di sperimentare tipologie di caffè diverse senza contaminazioni. La base in rovere con aggancio magnetico poi, pensata per alloggiare i diversi bicchierini disponibili a catalogo, ottimizza lo spazio e il flusso di lavoro. La particolare combinazione di **motore - macine piane Diamond Inside** (65 mm) garantisce un'elevata produttività (2.3 – 2.8 Espresso; 2.8 – 3.3 Brew) e un'ampia gamma di macinature realizzabili, con la massima silenziosità grazie alla "Tecnologia Silent". La manutenzione "High Speed", rapida e veloce, grazie alla micrometrica brevettata dall‘azienda evita il rischio di perdere la regolazione della macinatura.

“*Questo prodotto si inserisce perfettamente in una tendenza di mercato che vede una sempre maggiore richiesta di caffè di alta qualità e di attrezzature professionali, che vanno a intereccettare una domanda crescente nella fascia premium e una duplice categoria di target* ", spiega **Maurizio Fiorani**, managing director di Eureka.

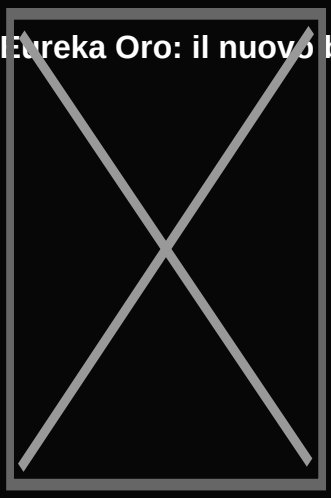
"*Sia nel coffee shop, sia a casa, infatti, è aumentata notevolmente la fetta di appassionati alla costante ricerca di prodotti performanti, in grado di garantire* ***un’ottima qualità in tazza per ogni tipologia di caffè****. E il nuovo Mignon Single Dose incontra perfettamente queste esgienze, dal design elegante e perfettamente a suo agio dinanzi frequenti cambi di tipologia di caffè. Le abitudini di vita cambiate dalla pandemia e dallo smart working hanno indirizzato gli appassionati verso attrezzature professionali in grado di garantire la perfetta riuscita della tazzina, riducendo a zero lo spreco e lavorando con la massima silenziosità. I dati di mercato hanno registrato all'estero punte di crescita di oltre il 40% in questo segmento, e noi stiamo intercettando questa domanda*“.

Investimenti e innovazione: raddoppio dello stabilimento nel 2022

Nel 2021 la Conti Valerio Srl ha realizzato ricavi per 61,5 milioni di euro, portando il fatturato a un aumento di oltre il 50% rispetto all'anno precedente e raggiungendo una quota export pari al 98% del

fatturato totale. In lieve crescita anche il mercato Italia, mentre la quota di ordinativi dai paesi extra Ue è raddoppiata rispetto all'anno precedente. Sempre nel 2021, l'azienda ha rafforzato la **partnership con la Italmill di Bergamo**, azienda leader nella produzione di macine da caffè, il cui il know how ha permesso di integrare la filiera produttiva internalizzando la produzione di macine all'avanguardia. Il 2022 sarà un anno molto importante per la **Conti Valerio Srl** e vedrà il completamento del **nuovo stabilimento di 4500 mq** adiacente alla sede storica, per un investimento che porterà al sostanziale raddoppio della superficie e della capacità produttiva dell'azienda.

Eureka Oro: il nuovo brand premium



Frutto di ingenti investimenti in Ricerca & Sviluppo, il lancio del nuovo marchio

Eureka Oro ha coinciso con il centenario dell'azienda, festeggiato nel 2020, declinazione di un’esperienza secolare in una linea di macinacaffè di nuova generazione, „State of the Art“ nella macinatura del caffè. Tra i **plus tecnologici di cui si dota l’offerta Eureka Oro**: l’introduzione della Connettività IoT, che garantisce il pieno controllo del funzionamento e dei parametri di macinatura da remoto e in tempo reale, e l’utilizzo della gamma di macine esclusive Diamond Inside, risultato di un processo brevettato di trattamento termico criogenico e di lunghi test di assaggio, volti a soddisfare bisogni sempre più articolati dei professionisti del settore. Oltre a garantire risultati in tazza eccellenti infatti, le macine Diamond Inside consentono di preservare più a lungo la geometria del tagliente, mantenendo così la granulometria costante per quantità di caffè maggiori rispetto a macine standard.