

barista atheris.

CATALOGO
PRODOTTO

PRODUCT
CATALOGUE



18.08.2020

EVOLVE



design e tecnologia, design and technology.

Una macchina da caffè concepita nella piena e totale libertà.
Senza fretta, senza vincoli, senza obblighi: se non quello di garantire performance impeccabili a tutti i baristi del mondo.

Atheris è una macchina potente e affidabile, maneggevole e versatile, dal look attraente e personalizzabile nelle finiture, nei colori, nei materiali.
Concepita per essere desiderata da tutti i professionisti del caffè che vogliono possedere la loro unica, insuperabile e performante macchina da caffè.

A coffee machine conceived in full and total freedom.

Without haste, without constraints, without obligations: only to guarantee impeccable performance to all the baristas in the world.

Atheris is a powerful and reliable machine, easy to handle and versatile, with a look attractive and customizable in finishes, colors and materials.

Conceived to be desired by all the coffee professionals who want own their unique, unsurpassed and high-performance coffee machine.

due telai e due versioni, two frames and two versions.

barista atheris 1gr



barista atheris 2gr



barista atheris sa



barista atheris dg



made in Italy



italian handcrafted machines.

tradizione italiana, italian tradition.



Fedeli all'eredità della tradizione italiana, la nostra macchina Atheris è perfetta per bar, ristoranti, hotel e negozi al dettaglio.

Con Atheris puoi produrre contemporaneamente un espresso mentre stai schiumando il tuo latte e creare una ricca e deliziosa tazza di caffè espresso senza complicazioni.

True to their Italian heritage, our Atheris machine is perfect for Coffee Shops, Restaurants, Hotels and Retail store.

With Atheris you can simultaneously produce espresso while frothing your milk and creates a deliciously rich cup of espresso without complications.

Temperatura di erogazione più stabile More stable brewing temperature

La consistenza di qualità di un espresso dipende soprattutto dalla stabilità della temperatura. Di conseguenza, Atheris è dotata di uno scambiatore di calore unico che è uniformemente riscaldato dal vapore della caldaia, per garantire una temperatura stabile in modo affidabile.

The quality consistency of an espresso depends above all on temperature stability. Consequently, our machine Atheris feature a unique heat exchanger that is evenly heated by the steam from the boiler, ensuring reliably stable temperature.

Erogazione ottimale Optimal extraction

Quando si fa partire l'estrazione, in pochi decimi di secondo l'acqua viene prelevata dalla caldaia e trasferita allo scambiatore alla temperatura desiderata. Ciò garantisce una stabilità termica insuperabile.

La temperatura finale viene affinata nello scambiatore che sovrasta e riscalda il gruppo.

When extraction is commanded, in a few tenths of a second the water is "called" from the boiler to the heat exchanger and corrected in the desired temperature in a few tenths of seconds before extraction. This guarantees an unsurpassed thermal stability. The final temperature is refined in the exchanger which overhangs and heats the group.

Libertà di programmazione Programming freedom

Grazie alla funzione Control Delivery System, l'utilizzatore può programmare individualmente la temperatura di ogni gruppo.

Thanks to the Control Delivery System function, users can individually program the brewing temperature of each brewing group.

Lance vapore "cold" "Cold" steam wands

Le lance sono realizzate in acciaio inox con una speciale camera in materiale ad alta temperatura che isola il materiale esterno; quindi le lance possono essere facilmente manovrate dal barista.

The wands are made of stainless steel with a special chamber in high temperature material that isolates the external material; therefore, the external wands can be easily maneuverable by the barman.

Uso intelligente dell'energia Smarter energy use

Durante periodi di attività standard è previsto un sistema per il risparmio energetico, mentre nelle ore di punta il sistema fornisce prestazioni ottimali.

During standard operating periods, an energy-saving system operates, while at peak times the system provides optimal performance.

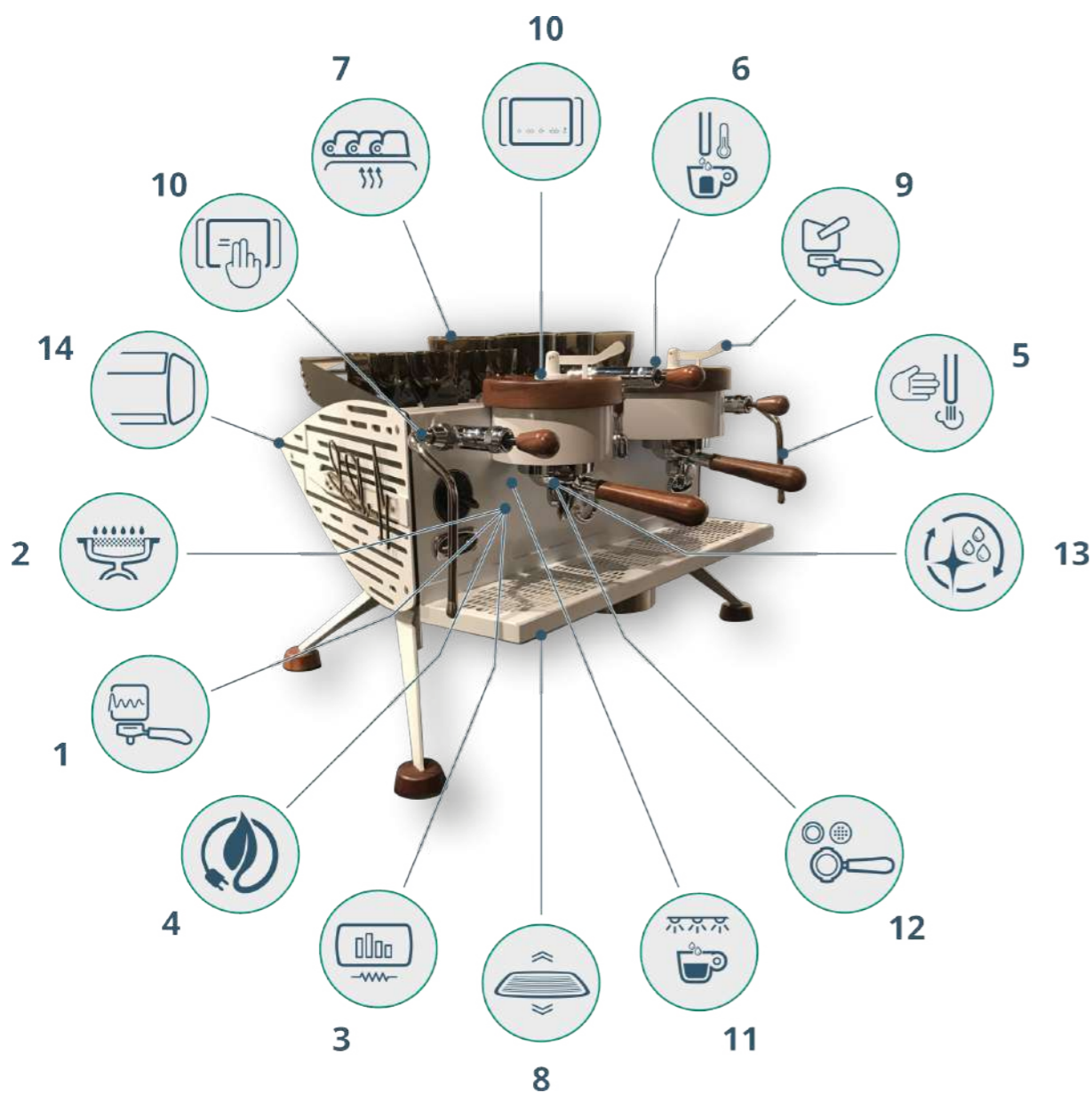


caratteristiche tecniche, technical features.

Atheris offre un'esperienza senza uguali nella preparazione del caffè espresso. Grazie al perfetto equilibrio tra la tecnologia più avanzata e la migliore tradizione dell'espresso italiano, abbiamo progettato una macchina professionale che soddisfa i requisiti e le esigenze del mercato della preparazione dell'espresso.



Atheris offers an unparalleled experience in preparing espresso coffee. Thanks to the perfect balance between the most advanced technology and the best tradition of Italian espresso, we have designed a professional machine that meets the requirements and needs of the real espresso preparation market.



Riuscire a controllare le fasi della preparazione di un caffè è fondamentale per ottenere il miglior risultato possibile per ogni situazione e miscela. Per questo motivo abbiamo studiato alcuni esclusivi sistemi perché fosse possibile adattare la macchina alle proprie esigenze e non il contrario.

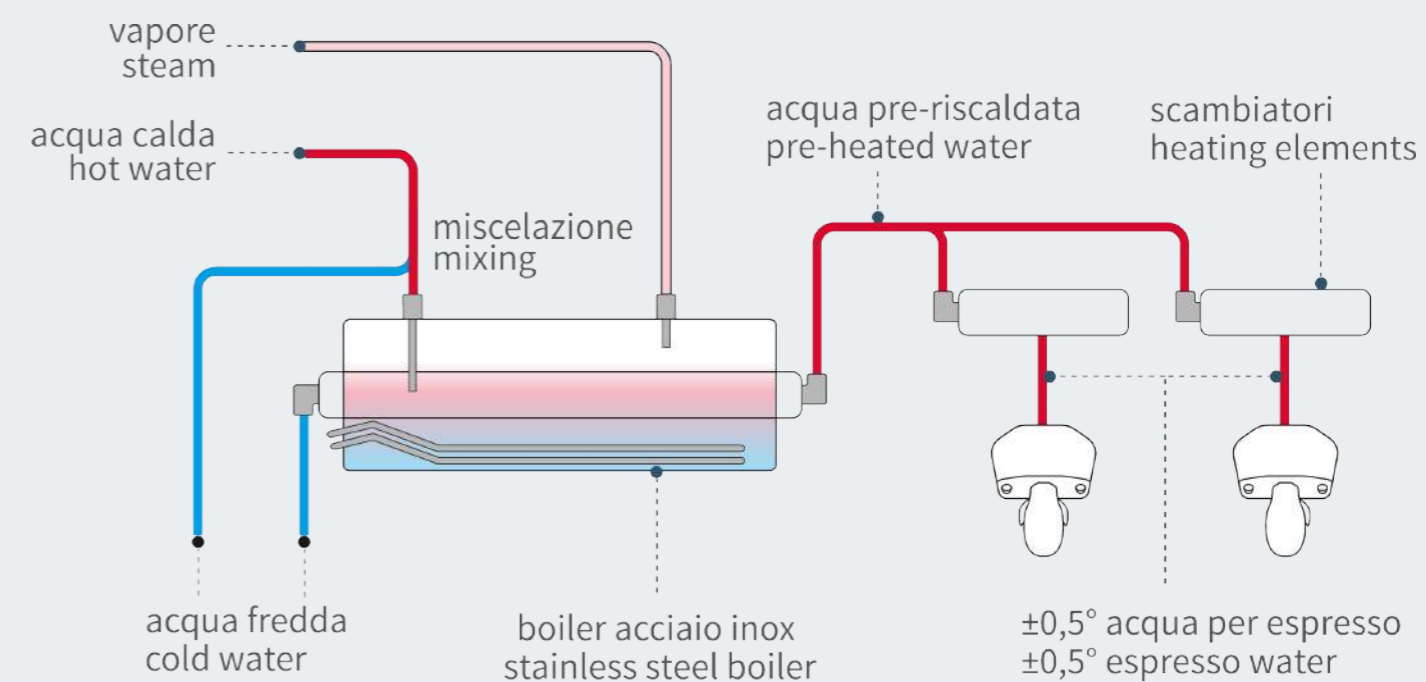
Being able to control the preparation steps of a cup of coffee is crucial in order to obtain the best result available for each situation and blend. This is why we studied several exclusive systems, so that the coffee machine can be adapted to your needs and not the other way around.



1. control delivery system 2. soft pre-infusion

Tra le caratteristiche più innovative e importanti troviamo sicuramente un sistema di erogazione che permette il pieno controllo delle tre fasi di estrazione: la pre-infusione, l'infusione e la post-infusione. Il sistema è composto da una caldaia in acciaio inossidabile AISI 316L utilizzata per pre-riscaldare l'acqua che viene poi affinata alla corretta temperatura dal gruppo di erogazione collegato direttamente al porta-filtro. Soft Pre-Infusion è disponibile solo nelle versioni DG ed è un sistema innovativo per controllare con precisione portata d'acqua e tempo di pre-infusione.

The most innovative and important features certainly include the delivery brewing system that allows for full monitoring of the three extraction phases: pre-infusion, infusion and post-infusion. The system consists of a AISI 316L stainless steel boiler used to preheat the water which is then adjusted at the right temperature from the brewing group directly attached to the filter holder. Soft Pre-Infusion it is only available in DG versions and it is an innovative system for accurately controlling water flow and pre-infusion time.





3. boiler management

Il sistema è composto da una caldaia in acciaio inossidabile AISI 316 L utilizzata per riscaldare l'acqua e generare il vapore. Grazie alla gestione di diversi livelli di acqua in caldaia si può ottimizzare il rapporto tra acqua e vapore. In modalità con poca acqua si ha un considerevole risparmio energetico. In modalità con molta acqua si hanno grandi performance di erogazione. La selezione di ogni modalità può essere gestita in base al carico di lavoro della macchina in modo da ottenere la massima produttività in condizioni di grande carico oppure il massimo risparmio in condizione di basso utilizzo. Il sistema prevede l'impiego di un pressostato digitale elettronico regolabile da 0,8 a 1,8 bar e di comandi elettronici per la temperatura dei gruppi regolabili da 80 a 130°C.

The system consists of a AISI 316 L stainless steel boiler used to heat the water and to generate the steam. By managing different water levels in the boiler, the water to steam ratio can be optimised. In mode with little water a considerable amount of energy is saved. In mode with a lot of water, the machine provides great brewing performance. Each mode can be selected based on the machine's work load, in order to achieve maximum productivity in heavy load conditions or maximum savings in low usage conditions. The system involves the use of an electronic digital pressure switch adjustable from 0.8 to 1.8 bar and electronic controls for the temperature of the groups adjustable from 80 to 130 °C.



4. energy saving

Oggi più che mai il tema del risparmio energetico non è solo una questione economica ma soprattutto un valore etico. Il cuore di una macchina da caffè è costituito dalla caldaia: la nostra è dotata di un rivestimento coibentato che permette di risparmiare in stand-by fino al 20% di energia. Il sistema Boiler Management con l'indipendenza dei diversi gruppi permette un notevole risparmio energetico a coronamento di un vero concept green.

Now more than ever saving energy is not only an economic issue, but above all an ethical value. The heart of any coffee machine is the boiler: our boiler features an insulated coating that allows it to achieve energy savings of up to 20% in stand-by mode. The Boiler Management system with different groups operate independently, producing considerable energy savings, the crowning glory of a totally green concept.



5. cold touch wand

Il consumo di bevande a base di caffè e latte sta evolvendo rapidamente e per questo abbiamo sviluppato un sistema dotato di isolamento termico che protegge dal rischio di ustioni. La nostra soluzione è costituita dalla lancia Cold Touch Wand abbinata al Joystick steaming control.

Drinks based on a blend of coffee and milk, consumed at different times of day, are becoming increasingly popular so we created a solution providing protection against burns. Our solution consists of Cold Touch Wand combined with the Joystick steaming control.





8. grid system

La griglia appoggia tazze è facilmente rimovibile ed è realizzata in resistente acciaio inossidabile che la rende comodamente lavabile in lavastoviglie. La griglia può essere posizionata su due livelli differenti di altezza in funzione del tipo di bevanda da erogare.

The easily removable cup tray grids is made of resistant stainless steel which makes it dishwasher safe. The grid can be positioned on two different height levels according to the beverage to be dispensed.



6. hot tea

La passione e la conoscenza delle essenze di tè ed infusi di qualità provenienti da culture lontane sono ormai parte integrante della nostra quotidianità.

Queste bevande sono composte prevalentemente da un componente: l'acqua.

La qualità dell'acqua è dunque determinante per la creazione di una ottima bevanda, e noi abbiamo dedicato al controllo della sua qualità e della sua temperatura due sistemi specifici.

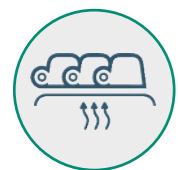
Hot Tea è un sistema di gestione dell'acqua calda in base alla bevanda da preparare.

The passion for and knowledge about tea essences and infusions from distant cultures are now an integral part of our daily lives.

The primary component of these drinks is water.

Water quality is therefore crucial for creating an excellent drink and we designed two specific systems for controlling its quality and temperature.

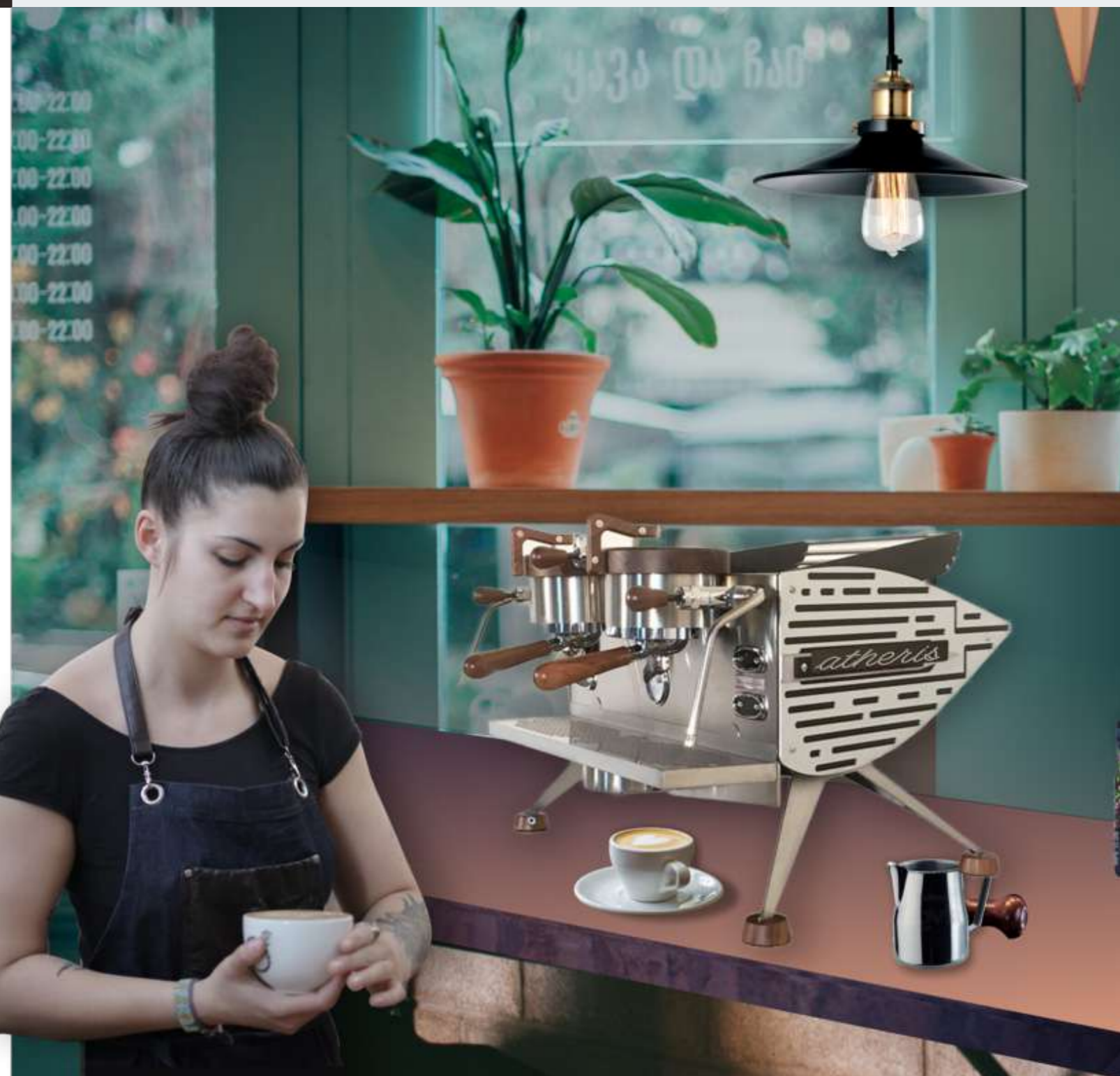
Hot Tea is a hot water management system based on the drink being prepared.



7. cup warmer

Il piano scaldatasse può essere dotato di una speciale resistenza a più ramificazioni che garantisce una distribuzione uniforme della temperatura su tutto il piano.

The cup warmer can have a special heating element that guarantees uniform temperature distribution right across the grid.





9. barista lever

10. capacitive display

La differenza dalle altre macchine è subito evidente perché la nostra è in grado di riscrivere l'alchimia che si scatena tra uomo e tecnologia.

Nella versione semi-automatica SA è previsto l'impiego della Barista Lever ed un display capacitivo dalle funzioni ridotte.

Nella versione DG abbiamo invece previsto una soluzione con display capacitivo da 3,5" di facile utilizzo, il barista può regolare le impostazioni di caffè e acqua e controllare tutti i parametri della macchina in tempo reale.

The difference compared to other machines is immediately evident because our machine redefines the chemistry between man and technology.

In the semi-automatic SA version, we provide the use of the Barista Lever and a capacitive display with reduced functions.

In the DG version we provided instead a solution with 3,5" capacitive display.

Barista can adjust coffee and water settings and control all the machine's parameters in real time.



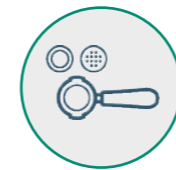
11. led lighting

Illuminare adeguatamente l'area di lavoro di una macchina per espresso è cruciale non solo per ragioni funzionali, ma anche qualitative.

Sotto ogni gruppo sono presenti speciali Led bianchi che illuminano perfettamente la zona lavoro esaltando al massimo la colorazione naturale del caffè.

Lighting the working area of an espresso machine is crucial, for both functional and quality reasons.

Under each brewing unit there are white LEDs that perfectly illuminate the work area, enhancing the natural colour of the coffee to the maximum.



12. caps and pods

La disponibilità di portafiltri specifici per ogni capsula o cialda del mercato rendono il nostro sistema versatile e pronto per le nuove esigenze commerciali oltre a garantire la corretta soluzione per gli utilizzi in attività con bassi consumi.

The availability of specific filter-holders for each capsule or pod available on the market make our machine a versatile system ready for new business requirements as well as ensuring the correct solution for use in activities with low consumptions.



13. easy clean

Una macchina per caffè è efficiente se viene sempre mantenuta nelle migliori condizioni. Ciò significa che al suo costante utilizzo devono corrispondere costanti e quotidiani lavaggi e manutenzioni.

Per facilitare il lavoro del barista, la nostra macchina è dotata di funzioni di pulizia automatizzate e programmabili.

La funzione Easy Clean gestisce in modo intelligente il processo di pulizia dei gruppi erogatori, rendendolo completamente automatico così da ridurre il tempo dedicato ad esso e mantenere sempre una straordinaria qualità di erogazione.

Coffee machines are efficient if they are kept in the best condition.

This means they have to be regularly cleaned and maintained when in constant use.

To make the barista's job easier, our machine has automated and programmable cleaning functions.

The Easy Clean function manages the brewing unit cleaning process, making it fully automatic.

This reduces the time spent cleaning and maintains excellent brewing quality at all times.





14. materials

Design robusto ed elegante

Un corpo macchina solido arricchito da forme inusuali ed elaborate.

La qualità dei materiali, come l'acciaio e alcuni inserti in vero legno, conferisce all'area di lavoro un aspetto distinto, facendo risaltare Atheris con il design esclusivo delle macchine da caffè Evolve.

Strong and Elegant Standing

A solid machine body enriched with unusual and elaborate shapes.

The quality of the materials, such as steel and some real wood inserts, give the work area a distinct look, make Atheris stand out with Evolve coffee machines' signature design.

materiali - materials

Vassoio superiore Top try

Acciaio inossidabile - Stainless steel

Griglia inferiore Drip try

Acciaio inossidabile - Stainless steel

Pannello frontale Frontal panel

Acciaio inossidabile - Stainless steel

Pannelli laterali e posteriore

Rear and lateral sides

Alluminio anodizzato - Anodized aluminum

telai - frames

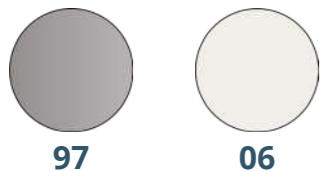


Atheris 1 GR



Atheris 2 GR

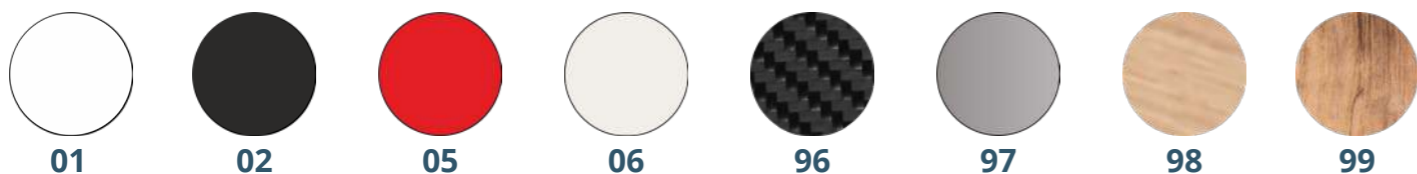
colori telaio - frame colors



standard



colori pannelli - sides colors



elementi in vero legno real wood elements



barista atheris sa.



Atheris SA 1 GR



Atheris SA 2 GR

caratteristiche - key features (optional)

Sistema di erogazione - Brewing system



Control Delivery System

Vasca di raccolta - Drip tray



Grid System (85 / 115 mm)

Sistema del boiler - Boiler system



Boiler Management

Interfaccia utente - User interface



Barista Lever + 2x16 display



Energy Saving

Sistema di illuminazione - Lighting system




LED Lighting

Erogazione vapore - Steam delivery



Cold Touch Wand

Sistema versatile - Versatile system

Caps & Pods 

Erogazione acqua calda - Hot water delivery




Hot Tea

Pulizia automatica - Automatic cleaning



Easy Cleaning

Piano scaldatasse - Cup warmer

Cup warmer 

atheris sa 1gr

Type TDM-205 SA 1GR

1 GRUPPO 1 GROUP

L x P x H W x D x H

435 x 450 x 450 mm

17,1 x 17,7 x 17,7 in

Peso Weight

40 kg / 88,2 lb

Potenza Power

2.600 W

Tensione Voltage

220-240V / 380-415V (3N)

Frequenza Frequency

50-60 Hz

Caldaia Boiler

5 lt / 1.09 gal UK / 1,32 gal US

Rumorosità Noise

< 70 dB

Imballo L x P x H

Master carton W x D x H

600 x 600 x 600 mm

23,6 x 23,6 x 23,6 in

Peso lordo Gross weight

47 kg / 103,6 lb

Euro pallet EU pallet

6 unità / 6 units

Container 20"

66 unità / 66 units

Container 40"

144 unità / 144 units



atheris sa 2gr

Type TDM-205 SA 2GR

2 GRUPPI 2 GROUPS

L x P x H W x D x H

620 x 450 x 450 mm

24,4 x 17,7 x 17,7 in

Peso Weight

45 kg / 99,2 lb

Potenza Power

3.800 W

Tensione Voltage

220-240V / 380-415V (3N)

Frequenza Frequency

50-60 Hz

Caldaia Boiler

8 lt / 1.76 gal UK / 2,1 gal US

Rumorosità Noise

< 70 dB

Imballo L x P x H

Master carton W x D x H

800 x 600 x 600 mm

31,5 x 23,6 x 23,6 in

Peso lordo Gross weight

55 kg / 121,3 lb

Euro pallet EU pallet

6 unità / 6 units

Container 20"

66 unità / 66 units

Container 40"

144 unità / 144 units

barista atheris dg.



Atheris DG 1 GR



Atheris DG 2 GR

caratteristiche - key features (optional)

Sistema di erogazione - Brewing system



Control Delivery System



Soft Pre- Infusion

Sistema del boiler - Boiler system



Boiler Management



Energy Saving

Erogazione vapore - Steam delivery




Cold Touch Wand

Erogazione acqua calda - Hot water delivery



Hot Tea

Piano scaldatasse - Cup warmer

Cup warmer 

Vasca di raccolta - Drip tray



Grid System (85 / 115 mm)

Interfaccia utente - User interface



3,5" Capacitive display

Sistema di illuminazione - Lighting system



LED Lighting

Sistema versatile - Versatile system

Caps & Pods 

Pulizia automatica - Automatic cleaning



Easy Cleaning



atheris dg 1gr

Type TDM-205 DG 1GR

1 GRUPPO 1 GROUP

L x P x H W x D x H
435 x 450 x 450 mm
17,1 x 17,7 x 17,7 in

Peso Weight

40 kg / 88,2 lb

Potenza Power

2.600 W

Tensione Voltage

220-240V / 380-415V (3N)

Frequenza Frequency

50-60 Hz

Caldaia Boiler

5 lt / 1.09 gal UK / 1,32 gal US

Rumorosità Noise

< 70 dB

Imballo L x P x H

Master carton W x D x H

600 x 600 x 600 mm

23,6 x 23,6 x 23,6 in

Peso lordo Gross weight

47 kg / 103,6 lb

Euro pallet EU pallet

6 unità / 6 units

Container 20"

66 unità / 66 units

Container 40"

144 unità / 144 units



atheris dg 2gr

Type TDM-205 DG2GR

2 GRUPPI 2 GROUPS

L x P x H W x D x H
620 x 450 x 450 mm
24,4 x 17,7 x 17,7 in

Peso Weight

45 kg / 99,2 lb

Potenza Power

3.800 W

Tensione Voltage

220-240V / 380-415V (3N)

Frequenza Frequency

50-60 Hz

Caldaia Boiler

8 lt / 1.76 gal UK / 2,1 gal US

Rumorosità Noise

< 70 dB

Imballo L x P x H

Master carton W x D x H

800 x 600 x 600 mm

31,5 x 23,6 x 23,6 in

Peso lordo Gross weight

55 kg / 121,3 lb

Euro pallet EU pallet

6 unità / 6 units

Container 20"

66 unità / 66 units

Container 40"

144 unità / 144 units

Evolve S.r.l.

Via Papa Giovanni XXIII, 25

27058 Voghera Pavia Italy

Phone: +39 0534 076106

info@evolve.cloud

www.evolve.cloud



TDM-205 Atheris Version 18.08.2020 Subject to change



...think beyond and evolve!

