

ATENA EL SERIES

Commercial Espresso Machines



We Do Private Label



ATENA

High Performance Series

(EN) Refined Design, High-Performance Engineering. Features the robust HX single-boiler system for exceptional thermal stability.

(IT) Design Raffinato, Prestazioni d'Eccellenza. Sistema a caldaia HX per una stabilità termica superiore.



ATENA 3 Gr. EL

The Flagship of the Series: Atena 3

Performance & Power

En:Unmatched Efficiency: Designed for high-volume environments, the Atena 3 EL features a massive 18L boiler and 5.2 kW of power to ensure you never run out of steam during peak hours.

Thermal Consistency: The heat exchanger (HX) system combined with PID technology maintains precise temperature control for every shot, even when all three groups are in constant use.

Built to Last: A robust commercial build that weighs 80 kg, offering the stability and durability required for the most demanding coffee professionals.

Prestazioni e Potenza

Efficienza senza paragoni: Progettata per ambienti ad alto volume, l'Atena 3 EL vanta un'imponente caldaia da 18L e 5.2 kW di potenza per garantire vapore infinito anche nelle ore di punta.

Costanza Termica: Il sistema a scambiatore di calore (HX) unito alla tecnologia PID mantiene un controllo preciso della temperatura per ogni estrazione, anche con i tre gruppi in uso costante.

Costruita per Durare: Una struttura commerciale robusta da 80 kg di peso, che offre la stabilità e la durabilità richieste dai professionisti del caffè più esigenti.



ATENA

Machine ID

TYPE TIPO

COMMERCIAL

TECHNOLOGY TECNOLOGIA

HEAT X + PID + DOSE CONTROL

GROUPS GRUPOS

1 GR/ 2 GR/ 3 GR TALL CUPS/ SMALL CUPS

EN Don't let the sleek, minimalist lines fool you; the Atena SE is a powerhouse built for speed. Every feature is engineered to streamline the barista's workflow, making high-volume service effortless and convenient.

IT Linee essenziali e pulite nascondono un cuore tecnologico progettato per la velocità. Ogni funzione è pensata per ottimizzare il flusso di lavoro del barista, rendendo il servizio rapido, preciso e senza sforzo.

Technical Features



Shot timers / Timer erogazione.

Monitor extraction time. Master your extraction with second-by-second precision.
Monitorare il tempo di estrazione. Domina l'estrazione con una precisione al secondo.



LED-Lighting Illuminazione LED

**Comfortable barista experience
Illuminating your craft, even in the busiest rush.**
Comfort per il barista



PID

Total thermal control for consistent flavor.
Controllo termico totale per un gusto sempre costante



Static Pre-Infusion / Pre-Infusione Statica

Unlock the full aroma with a gentle, soft infusion.
Sprigiona tutto l'aroma con un'infusione delicata e soffice.



Dose Control / Dosaggio di precision

Precision dosing for a perfect, repeatable profile.
Dosaggio di precisione per un profilo perfetto e costante.



Optimized Workflow / Workflow Ottimizzato



Dose Control / Dosaggio di precision

Precision dosing for a perfect, repeatable profile.
Dosaggio di precisione per un profilo perfetto e costante.



Quick-turn knobs / Manopole a rotazione rapida

Quick and precise action: Instant steam at your fingertips for faster service.

Azione rapida e precisa. Vapore istantaneo a portata di mano per un servizio più rapido.

Barista Experience: Optimized Workflow

Master the Rush: Designed for the professional barista, the Atena SE offers an ergonomic layout that turns high-volume service into a smooth, effortless flow.

Perfect Visibility: Integrated LED lighting illuminates the workspace, providing total clarity and focus on the extraction, even in low-light environments.

Effortless Control: High-precision, quick-turn knobs allow for instant steam modulation, reducing wrist fatigue and speeding up drink preparation.

Consistency at Your Fingertips: Programmable dose control ensures every cup meets your exact standards with a single touch.

Esperienza Barista: Workflow Ottimizzato

Domina il Momento: Progettata per il barista professionista, l'Atena SE offre un layout ergonomico che trasforma il servizio ad alto volume in un flusso fluido e senza sforzo.

Visibilità Perfetta: L'illuminazione a LED integrata illumina l'area di lavoro, garantendo totale chiarezza e precisione sull'estrazione, anche in ambienti con luce soffusa.

Controllo Senza Sforzo: Le manopole a rotazione rapida ad alta precisione permettono una modulazione istantanea del vapore, riducendo l'affaticamento del polso e velocizzando la preparazione.

Costanza a Portata di Mano: Il controllo programmabile delle dosi assicura che ogni tazza rispetti i tuoi standard qualitativi con un semplice tocco.





Features / Caratteristiche	ATENA 1 SE	ATENA SE COMPACT	ATENA 2 SE	ATENA 3 SE	
Groups / Gruppi		1	2	2	3
Boiler / Caldaia	5 L	6 L	11 L	18 L	
Technology / Tecnologia	PID + HX	PID + HX	PID + HX	PID + HX	
Power / Potenza	1.95 kW	2.7 kW	3.7 kW	5.2 kW	
Weight / Peso	40 kg	47 kg	64 kg	80 kg	
Steam / Vapore	1 Wand	1 Wand	2 Wands	2 Wands	



ATENA 1 Gr. EL





Partner With Excellence: For Distributors & Retailers Diventa Nostro Partner: Per Distributori e Rivenditori

En:

- Reliable Technology for Professional Growth:** Join our global network and offer your customers the Atena SE series—a line designed for durability and low maintenance, ensuring long-term client satisfaction .
- Competitive Edge:** With a range that covers everything from compact 1-group machines to powerful 3-group flagships, you can meet the needs of any café or restaurant.
- Direct Support:** Based in Ortona, Italy, APAEM S.r.l. provides the technical expertise and parts availability you need to support your sales and service teams.
- Expand Your Portfolio:** Let's grow together. We offer attractive terms for established distributors looking to represent our espresso machines.

It:

- Tecnologia Affidabile per la Tua Crescita:** Unisciti alla nostra rete globale e offri ai tuoi clienti la serie Atena SE: una linea progettata per durare nel tempo e richiedere minima manutenzione, garantendo la massima soddisfazione del cliente .
- Vantaggio Competitivo:** Con una gamma che spazia dalle compatte a 1 gruppo alle potenti macchine a 3 gruppi, potrai soddisfare le esigenze di ogni bar o ristorante.
- Supporto Diretto dal Produttore:** Con sede a Ortona, Italia, APAEM S.r.l. fornisce l'esperienza tecnica e la disponibilità di ricambi necessarie per supportare i tuoi team di vendita e assistenza.
- Espandi il Tuo Portfolio:** Cresciamo insieme. Offriamo condizioni vantaggiose per distributori consolidati che desiderano rappresentare le nostre macchine espresso.

Espresso Machines Experts

Contact Us / Contattaci

APAEM Srl Contrada Aquilano 35 Ortona (CH) 66026, Italy Tel: +39 333 1494541 Email: info@apaemsrl.com Website: www.apaemsrl.com



Your Brand, Our Excellence / Il Tuo Brand, La Nostra Eccellenza.

En:

- **Bespoke Solutions:** As espresso machine experts, we specialize in Private Labeling, helping you bring your unique brand vision to life.
- **Tailored Engineering:** From custom aesthetics to specific technical configurations, we provide the flexibility and manufacturing expertise you need to stand out.
- **Partner with Experts:** Join a global network of professionals who trust APAEM S.r.l. for reliable, high-performance coffee machines technology.

It:

- **Soluzioni su Misura:** In qualità di esperti in macchine per caffè espresso, siamo specializzati nel Private Label, aiutandoti a dare vita alla tua visione di brand.
- **Ingegneria Personalizzata:** Dall'estetica su misura alle configurazioni tecniche specifiche, offriamo la flessibilità e l'esperienza produttiva necessarie per distinguerti sul mercato.
- **Collabora con gli Esperti:** Unisciti a una rete globale di professionisti che si affidano ad APAEM S.r.l. per una tecnologia delle machine espresso affidabile e ad alte prestazioni.