

Victoria Arduino

1905



MYTHOS **2**



MYTHOS **2**



A NEW MYTHOS FOR MY BAR.

Within four years, it captivated me with its Mythos One, the ideal partner for every Espresso coffee professional machine. Today, Victoria Arduino amazes me again with Mythos 2, the coffee grinder which uses the innovative Gravimetric technology and which I can't wait for using in my bar.

UN NUOVO MITO PER IL MIO BAR.

In quattro anni mi aveva conquistato con il suo Mythos One, il compagno ideale di ogni macchina professionale per caffè espresso. Oggi Victoria Arduino torna a stupirmi con Mythos 2, il macinacaffè che utilizza l'innovativa tecnologia Gravimetrica, e che non vedo l'ora di avere nel mio bar.

1 GRAVIMETRIC SYSTEM

NONE KNOWS ME BETTER THAN VICTORIA.

None knows the accuracy of my work better than Victoria Arduino. It patented the Gravimetric technology, which changed the rules of Espresso coffee professional machines. This technology today is also applied to the very important stage of grinding, to improve (once again) the way I work. With Mythos 2, the dose of ground coffee is measured with extreme accuracy through its actual weight, thus ensuring the best density and, together with the gravimetric machine, the guarantee to always offer my customers an unforgettable Espresso.

MYTHOS 2

- Ensures the maximum density and accuracy.
- Together with the gravimetric machine, the brew ratio is consistent to always offer the best Espresso.
- The dose remains unchanged even if you change the granulometry setting.

SISTEMA GRAVIMETRICO. NESSUNA MI CONOSCE COME VICTORIA.

Nessuna conosce la precisione che metto nel mio lavoro come Victoria Arduino. La tecnologia Gravimetrica, quella che ha cambiato le regole delle macchine professionali per il caffè espresso, è un suo brevetto, e oggi la stessa tecnologia viene applicata anche all'importantissima fase della macinatura, per migliorare ancora una volta il mio modo di lavorare. Con Mythos 2 la dose di caffè macinato viene misurata con estrema precisione attraverso il suo peso effettivo, garantendomi così sempre la massima consistenza e, in abbinamento alla macchina gravimetrica, anche la sicurezza di offrire ai miei clienti sempre un espresso indimenticabile.

MYTHOS 2

- Garantisce la massima consistenza e precisione.
- In combinazione con la macchina gravimetrica, il brew ratio è costante per offrire sempre il miglior espresso.
- La dose resta invariata anche quando cambiate la regolazione della granulometria.

2 CLIMA PRO 2.0

MYTHOS 2 IS SECOND TO NONE IN TERMS OF TEMPERATURE.

I know it from my experience as barista - when the grinding temperature is unstable, granulometry and doses are inconsistent. Victoria Arduino already developed Clima Pro technology, which moved the boundaries of on demand coffee grinder operating temperatures; now with the new Clima Pro 2.0 system of Mythos 2, I can work with lower temperatures, thus expanding my range of choice. In addition to keep consistent the temperature in grinding chamber, Mythos 2 is also able to reduce it, to allow a more efficient work.

MYTHOS 2

- Thanks to Clima Pro 2.0, offers a wider range of operating temperatures.
- Ensures a greater temperature consistency.
- Lowers the operating temperature, since it reduces the heat transmission from motor source.

CLIMA PRO 2.0. SULLA TEMPERATURA MYTHOS 2 NON È SECONDO A NESSUNO.

L'ho imparato sulla mia pelle facendo il barista: quando la temperatura di macinatura è instabile, la granulometria e le dosi diventano inconsistenti. Victoria Arduino aveva già sviluppato la tecnologia Clima Pro, che aveva spostato la frontiera delle temperature di esercizio dei macinacaffè on demand; ora con il nuovo sistema Clima Pro 2.0 di Mythos 2 mi consente di operare con temperature ancora più basse, ampliando così il mio range di scelta. Oltre a mantenere la temperatura della camera di macinatura costante, quindi, Mythos 2 riesce anche ad abbassarla, per farmi lavorare con sempre maggiore efficienza.

MYTHOS 2

- Grazie al Clima Pro 2.0 offre uno spettro più ampio di temperature di esercizio.
- Garantisce una maggiore costanza della temperatura.
- Abbassa la temperatura di esercizio perché diminuisce la trasmissione di calore dalla fonte motore.



3 VARIABLE SPEED

THE MOTOR WHICH DRIVES MY PASSION.

Thanks to the easy and fast programming, adjustable from the touch display, the variable speed motor (from 600 to 1200 rpm) of Mythos 2 allows to decide the setting most suitable to the coffee I choose. A true blessing for an enthusiastic and accurate barista like me, since the variation of rpms allows changing the structure of the ground based on the best grinding conditions of each specific variety, thus significantly enhancing the aroma. This patented system, introduced in the new variable speed motor, produces three beneficial effects: it provides a speed consistency from the first second; reduces the temperature modes and ensures effective energy savings. The most important effect is tasted by my customers.

MYTHOS 2

- Its variable speed motor modulates productivity according to the needs.
- Maintains the coffee quality thanks to service speed.
- Ensures the best grinding condition of your coffee.

VELOCITÀ VARIABILE. IL MOTORE CHE MUOVE LA MIA PASSIONE.

Con la programmazione semplice e veloce modificabile dal display touch, il motore a velocità variabile (da 600 a 1.200 giri) di Mythos 2 mi consente di decidere sempre l'impostazione più adatta al caffè che scelgo. Una vera manna per un barista appassionato e preciso come me, perché la variazione dei giri permette di cambiare la struttura del macinato sulle condizioni ottimali di macinatura di ogni specifica varietà, contribuendo così a esaltare l'aroma in modo determinante. Il sistema brevettato introdotto nel nuovo motore a giri variabili produce tre effetti benefici: mi consente di avere una consistenza di velocità sin dal primo secondo, abbassa i regimi di temperatura e mi assicura un importante risparmio energetico. Ma l'effetto più importante di tutti è quello che i miei clienti sentono nella tazzina.

MYTHOS 2

- Il suo motore a velocità variabile modula la produttività in funzione delle esigenze.
- Preserva la qualità del caffè con la velocità del servizio.
- Garantisce la condizione ottimale di macinatura del vostro caffè.

4 GREATER PRODUCTIVITY

SPEED IS NOT AN ENEMY OF QUALITY ANYMORE.

After Mythos One experience, with Mythos 2 Victoria Arduino could develop a grinding machine with 85mm titanium grinders to allow for a greater service speed - in other words, a higher hourly production.

The special propeller located upstream of the machines ensures a consistent coffee pressure within the grinding machine, in order to guarantee the best density. I can grind more quickly than before, without compromising the taste of my coffee.

MYTHOS 2

- Increases the service speed.
- It's the ideal grinder for bars with high sales volumes.
- Lowers the grinding times per dose.

MAGGIORE PRODUTTIVITÀ. LA VELOCITÀ NON È PIÙ NEMICA DELLA QUALITÀ.

Dopo l'esperienza di Mythos One, con Mythos 2 Victoria Arduino ha potuto sviluppare una camera di macinatura con macine in titanio di ben 85 mm per consentirmi una maggiore velocità di servizio, in parole povere una produzione oraria più elevata.

La particolare elica posizionata a monte delle macine assicura la pressione del caffè sempre costante all'interno della camera di macinatura, in modo da garantirmi la massima consistenza. In pratica posso macinare lavoro ancora più velocemente di prima, ma senza compromettere la bontà del mio caffè.

MYTHOS 2

- Aumenta la velocità del servizio.
- È il macinino ideale per locali alto vendenti.
- Abbatte i tempi di macinatura per dose.



5 SILENT OPERATION

THE ONLY THING YOU WILL FEEL IS THE QUALITY OF MY COFFEE.

Mythos 2 is also able to work without making unpleasant and continuous noises during coffee grinding in my bar, which thus becomes a more relaxing and livable environment, for me and for my customers.

The only thing I want to be remarkable in my job is the quality of my coffee.

MYTHOS 2

- Is the quietest grinder-doser.
- Makes your bar a more relaxing and livable environment.
- Improves the acoustic comfort of your premise to offer customers a more pleasant and involving experience.

SILENZIOSITÀ. A FARSI SENTIRE È SOLO LA QUALITÀ DEL MIO CAFFÈ.

Come se non bastasse, Mythos 2 è anche capace di lavorare senza disturbare: niente rumori molesti e continui durante la macinatura del caffè nel mio bar, che diventa così un ambiente più rilassante e vivibile, per me e per i miei clienti. Perché l'unica cosa che voglio si faccia notare del mio lavoro è la qualità del mio caffè.

MYTHOS 2

- È il macinadosatore più silenzioso di sempre.
- Fa del vostro bar un ambiente più rilassante e vivibile per voi.
- Migliora il comfort acustico del vostro locale per far vivere ai clienti un'esperienza più piacevole e coinvolgente.

6 ENERGY SAVING

I NEVER SAVE MYSELF FOR MY BAR.

The new Mythos 2 inverter motor saves energy - An important milestone for Victoria Arduino, but also for those like me who have to manage a business at their own expenses.

MYTHOS 2

- Is the result of the new grinding theory - ensuring more productivity with lower consumption costs.
- Lowers electric consumption.

RISPARMIO ENERGETICO. PER IL MIO BAR NON MI RISPARMIO MAI.

Il nuovo motore con inverter di Mythos 2 mi fa risparmiare energia, un traguardo importante per Victoria Arduino, ma anche per chi come me deve gestire un esercizio dovendone sostenere tutte le spese.

MYTHOS 2

- È il risultato del nuovo teorema della macinatura: garantire più produttività con minori costi di consumo.
- Abbatte i consumi elettrici.



7 COMPACT AND ERGONOMIC

THE GREATEST SATISFACTION IS 20 CM IN SIZE.

Mythos compact shape is only 20 cm, allowing me to put multiple grinders in sequence to create a batch of coffee grinders.

An impressive decorative solution, which is also very functional for my bar. Its 2 kg hopper is ergonomic and spacious and the touch display with pre-set electronic features speeds up and streamlines its use.

In order to further streamline my job, the service accessibility was simplified to guarantee quicker and cheaper operations.

MYTHOS 2

- Is very easy to use.
- Has a compact shape and a streamlined accessibility to speed up maintenance operations.
- Has a Micrometric adjustment system which is easy, accurate and immediate.

COMPATTO ED ERGONOMICO. LA SODDISFAZIONE PIÙ GRANDE MISURA 20 CENTIMETRI.

La forma compatta di Mythos 2, di soli 20 cm., mi consente di mettere in serie più macinini per creare una batteria di macinacaffè. Un gioco d'arredo di grande effetto, ma anche di grande funzionalità per il mio bar.

La sua campana di 2 kg è ergonomica e capiente e il display touch con funzioni elettroniche pre-impostate velocizza e semplifica il suo utilizzo.

E per rendere il mio lavoro ancora più semplice è stata semplificata anche l'accessibilità per l'assistenza, in modo da potermi garantire interventi più veloci e più economici.

MYTHOS 2

- È semplicissimo da usare.
- Ha una forma compatta e un'accessibilità semplificata per velocizzare gli interventi di manutenzione.
- Ha un sistema di regolazione Micrometrico, semplice, preciso e immediato.

8 LARGER AND CUSTOMIZABLE

ITS CHARACTER IS REMARKABLE, AS MINE.

Since I saw it for the first time, I noticed its fully-aluminum body and the double fan on the rear side which ensures a quicker motor cooling. Design is important in my bar, and Mythos 2 gets noticed thanks to its curve lines, matched with squared volumes and the hopper which is part of the body but in an unexpected shape.

Coffee dispensing area is still the most aggressive part, with very technical details. The control section (touch display with three dispensing buttons) perfectly integrates in its line and is particularly functional.

Mythos 2 is also my blackboard, the choice which tells who I am - I can draw and write the name of the coffee I'm serving or customize it with the name of my bar or chain. The technology that lies behind is important, but the thing which really makes the difference in my bar is me.

PIÙ GRANDE E PERSONALIZZABILE. IL SUO CARATTERE SI FA NOTARE, COME IL MIO.

Appena l'ho visto ho notato subito il suo corpo interamente in alluminio e la doppia ventola nella parte posteriore che assicura un più rapido raffreddamento del motore.

Nel mio locale il design è importante, e Mythos 2 è un pezzo che si fa notare con le sue linee curve abbinata ai volumi squadrati e la campana che fa parte del corpo ma che s'inserisce in una forma inaspettata.

La zona di erogazione del caffè rimane sempre la parte più aggressiva, con dettagli molto tecnici, e la parte comandi (display touch con tre tasti di erogazione) s'integra perfettamente nella sua linea ed è particolarmente funzionale.

Mythos 2 però è anche la mia lavagna, la scelta che racconta chi sono: posso disegnarci e scriverci il nome del caffè che sto servendo, o personalizzarlo con il nome del mio locale o della mia catena. Perché la tecnologia che c'è dietro è importante, ma quello che fa davvero la differenza nel mio bar, sono io.

Victoria Arduino

1905

MODELLO / MODEL		PURE	PREMIUM	GRAVI
		Temporized - Fixed speed	Temporized - Variable speed	Gravitech - Variable speed
Carrozzeria / Body	Materiale / Material	○ Alluminio / Aluminium	○ Alluminio / Aluminium	○ Alluminio / Aluminium
	Colori / Colors	● Nero / Black ○ Bianco / White	● Nero / Black ○ Bianco / White	● Nero / Black ○ Bianco / White
Dimensioni / Dimensions	Larghezza (mm) / Width (inches)	202 – 7 5/16"	202 – 7 5/16"	202 – 7 5/16"
	Altezza (mm) / Height (inches)	518 – 20 6/16"	518 – 20 6/16"	518 – 20 6/16"
	Profondità (mm) / Depth (inches)	416 – 16 6/16"	416 – 16 6/16"	416 – 16 6/16"
Peso / Weight	Netto (kg) / Net (lb)	21 – 46,3	21,5 – 47,39	21,9 – 48,28
	Lordo (kg) / Gross (lb)	23,5 – 51,8	24 – 52,91	24,5 – 54,01
Tramoggia / Bean hopper	Materiale / Material	Kostill per alimenti / Kostill for food	Kostill per alimenti / Kostill for food	Kostill per alimenti / Kostill for food
	Capacità / Capacity	2 Kg / 4,4 lb	2 Kg / 4,4 lb	2 Kg / 4,4 lb
	Sistema sicurezza estrazione campana / Bean hopper's extraction safety system	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic	Elettronico / Electronic
	Sensore presenza caffè / Dispenser sensor	○	○	○
	Settore riduzione capacità campana / Space reducer	○	○	○
	Cassetto raccogli fondi estraibile / Extractable coffee grounds tray	-	-	-
Tensione / Voltage Frequenza / Frequency	Tensione / Voltage - Frequenza / Frequency	110-220 V	110-220 V	110-220 V
	Certificazioni / Certifications	-	-	-
Potenza / Power		650	500	500

MODELLO / MODEL		PURE	PREMIUM	GRAVI
		Temporized – Fixed speed	Temporized – Variable speed	Gravitech – Variable speed
Macinatura / Grinding	Regolazione micrometrica macinatura / Grinding regulation	•	•	•
	Produttività (Kg/h) / Productivity (Kg/h)	3,5 Kg/h	3,5 Kg/h	3,5 Kg/h
	Produttività raccomandata per giorno / Recommended productivity per day	12 Kg	12 Kg	12 Kg
	Velocità macinatura per espresso (sec/dose) / Espresso Speed grinding (sec/dose)	4 g/s	2-4,5 g/s	2-4,5 g/s
	Diametro macine (mm) / Burrs (mm)	85	85	85
	Trattamento long life / Long life treatment	•	•	•
Elettronica / Electronic	Sistema salvamotore / Engine protection system	•	•	•
	Display / Display	Touch	Touch	Touch
	Tipologia dosatura / Dosing type	Temporizzata / Temporized Manuale / Manual	Temporizzata / Temporized Manuale / Manual	Gravimetrica / Gravimetric
	N. scenari pre-impostati / pre-set modes	6	6	6
	N. dosi programmate / N. programmed doses	3 per ogni scenario / 3 for each pre-set	3 per ogni scenario / 3 for each pre-set	3 per ogni scenario / 3 for each pre-set
	Velocità motore per scenario / Engine speed per mode	–	•	•
	Temperatura testata regolabile / Engine temperature regulation	•	•	•
	Clima Pro / Clima Pro	•	•	•
	Stop & Go / Stop & Go	•	•	•
	Funzione Barista / Barista Function	•	•	•
	Funzione aggiunta dose / Dose addition function	•	–	–
	Sistema illuminazione led / Led lighting system	◦	◦	◦
	Lingue / Languages	5	5	5
	Conteggio totale / Total counter	•	•	•
Conteggio parziale / Partial counter	•	•	•	

• standard ◦ optional



Simonelli Group | Via E. Betti, 1 | 62020 Belforte del Chienti (MC) | Italy
T +39 0733 9501 | F +39 0733 950242 | info@victoriaarduino.com
www.victoriaarduino.com