

Hybrid

Easy Pleasure



Ingenious inside, easy outside

astoria®
Think espresso

IS... TECHNOLOGY
IS... ESPRESSO
IS... BARISTAS
IS... ITALIAN PASSION

HYBRID IS

AND TRADITION
AND CAPPUCCINO
AND BEGINNERS
AND WORLD KNOWLEDGE
ALL YOU NEED

INGENIOUS INSIDE, EASY OUTSIDE

HYbrid
Easy Pleasure

► HYbrid è l'anello di congiunzione tra le macchine per espresso tradizionali e le macchine superautomatiche: fantastica qualità in tazza combinata con facilità d'uso.

HYbrid rende semplice ciò che finora poteva essere svolto solo dalle mani esperte di un Barista professionista: integra ad una macchina Espresso altamente tecnologica tutto il processo di macinatura-dosatura-compressione del caffè tipico delle super automatiche, portando a risultati eccellenti anche in presenza di baristi o utenti inesperti:

- estrazione del caffè nel portafiltro come le macchine tradizionali
- macine integrate on-demand
- dosatura e compressione del caffè automatizzate
- Costanza di prestazione in presenza di elevata turnazione del personale.
- Familiare gestualità legata alla preparazione dell'espresso.
- Design moderno che richiama lo stile italiano delle macchine per espresso tradizionali.

► HYbrid est l'anneau de jonction entre les machines à espresso traditionnelles et les machines super-automatiques : fantastique qualité du café en tasse associée à la facilité d'utilisation.

Hybrid rend simple ce qui jusqu'à présent pouvait être fait par les mains expertes des Barman professionnels : elle intègre à une machine Espresso hautement technologique le processus de mouture-dosage-compression du café des machines super-automatiques, et donne des résultats excellents y compris dans le cas de barman ou d'utilisateurs inexperts :

- extraction du café dans le porte filtre comme les machines traditionnelles
- meules intégrées sur demande
- dosage et compression du café automatatisés.
- Prestation constante en présence de roulement du personnel important.
- Gestuelle familière liée à la préparation de l'espresso.
- Le design moderne qui rappelle le style italien des machines Espresso traditionnelles.



► HYbrid es el vínculo entre las máquinas de café expreso tradicionales y las máquinas super automáticas: calidad en taza espectacular combinada con un empleo fácil.

HYbrid convierte en sencillo lo que hasta hora podría haber sido el resultado tan sólo de las manos expertas de un camarero profesional: une a una máquina Espresso caracterizada por un alto grado de tecnicidad todo el procedimiento de moedura-dosificación-compresión del café típico de las super automáticas, llevando a resultados excelentes incluso en presencia de camareros o usuarios inexpertos:

- extracción de café en el portafiltro como las máquinas tradicionales
- muelas integradas bajo solicitud
- dosificación y compresión del café automatizadas.
- Constancia de la prestación en presencia de turnos frecuentes del personal.
- Gestualidad familiar relacionada con la preparación del expreso.
- Diseño moderno que recuerda el estilo italiano de las máquinas Espresso tradicionales.

► HYbrid é o anel de configuração entre as máquinas para espresso tradicional e máquinas super automáticas: qualidade maravilhosa em xícara combinada com a facilidade de uso.

HYbrid torna simples o que até agora podia ser realizado só por duas mãos de peritos de um barman profissional: completa uma máquina de Espresso altamente tecnológica todo o processo de moedura-doseamento-compressão do café típico das super automáticas, levando a resultados excelentes mesmo em presença de barmans ou usuários inexperientes.

- extração do café no porta-filtro como as máquinas tradicionais
- moedor integrados a pedido
- doseamento e compressão do café automatizados.

► Uma prestação constante em presença de elevada alternância do pessoal.

► Gestualidade familiar conectada a preparação do espresso.

► Design moderno que evoca o estilo italiano das máquinas Espresso tradicionais.

Astoria
Think espresso



HY TECH

HYRO 01 - BREWING GROUP

HYbrid
Easy Pleasure



► L'anima tecnologica: un gruppo di estrazione brevettato e di altissimo livello, che coniuga elevate prestazioni meccaniche con un'elevata qualità in tazza.

Estrazione degli aromi del caffè come in una macchina tradizionale: superiore qualitativamente rispetto a camere di estrazione più strette e alte (caratteristiche delle macchine superautomatiche "tradizionali").

- Sistema di erogazione caffè integrato con sistema di macinatura e dosatura on-demand.

Forza di compressione costante.

- Pistone di compressione ed erogazione del caffè, in alluminio riscaldato.

- Estrazione del caffè tradizionale: portafiltro a diametro 53 mm.

► L'âme technologique : un groupe d'extraction breveté et de haut niveau, qui allie prestations mécaniques élevées et qualité dans la tasse élevée.

- L'extraction des arômes du café a lieu comme dans une machine traditionnelle : d'une qualité supérieure par rapport aux chambres d'extraction plus étroites et plus hautes (caractéristiques des machines super-automatiques).

- Système de distribution café intégré avec mouture et dosage sur demande.

- Force de compression constante.

- Piston de compression et de distribution du café, en aluminium réchauffé.

- Extraction du café traditionnelle : porte-filtre de diamètre 53 mm.

► El alma tecnológica: un grupo de extracción patentado y de nivel muy elevado, que combina prestaciones mecánicas elevadas con una calidad en taza muy elevada.

- La extracción del aroma del café ocurre como en una máquina tradicional: desde un punto de vista de la calidad superior con respecto a cámaras de extracción más estrechas y altas (características de las máquinas super-automáticas).

- Sistema de suministro de café integrado con moledura y dosificación bajo solicitud.

- Fuerza de compresión constante.

- Pistón de compresión y suministro de café, de aluminio calentado.

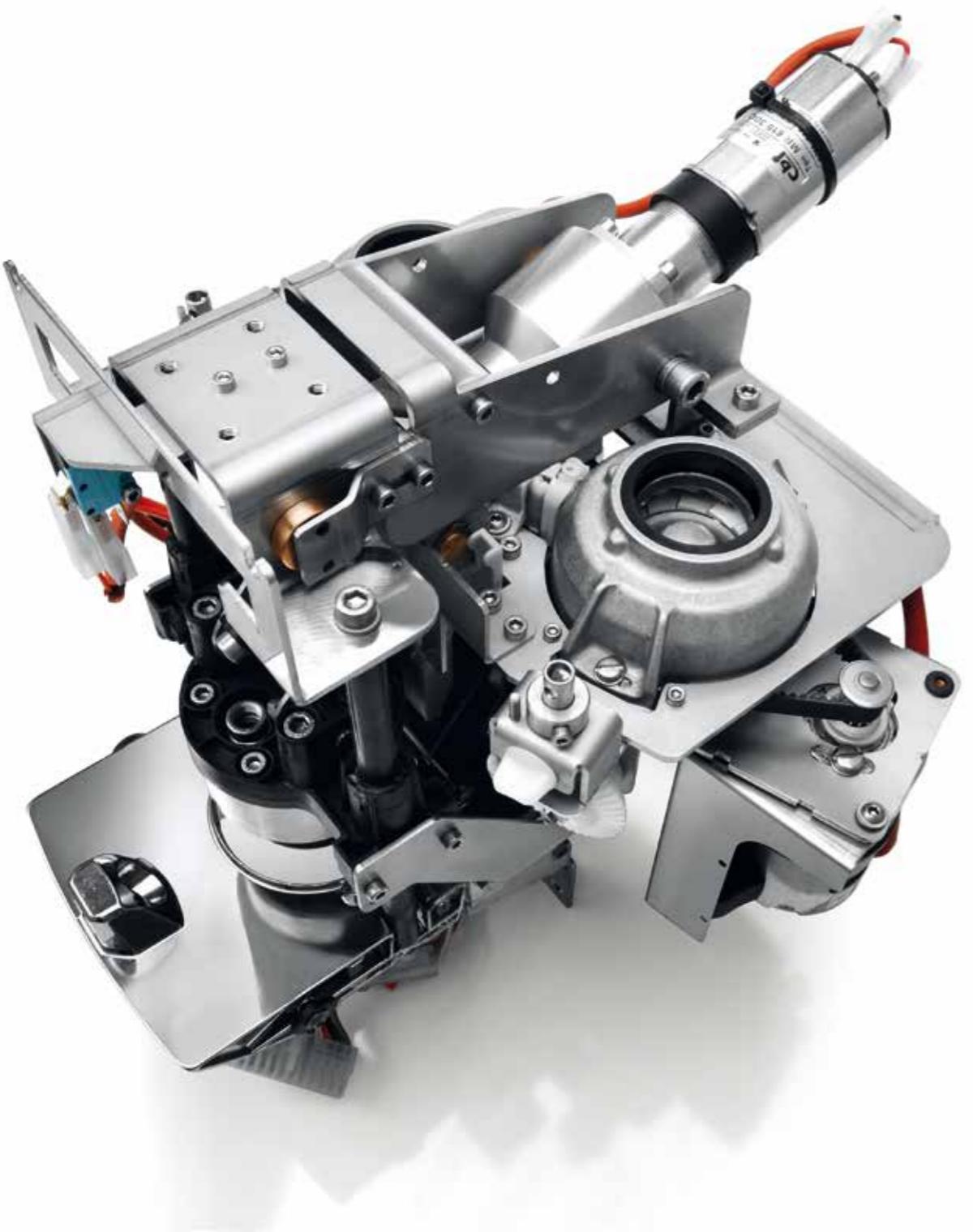
- Extracción del café tradicional: porta-filtro con diámetro 53 mm.



astoria
Think espresso

HY TECH

ECG - EMBEDDED COFFEE GRINDER



► ECG (embed coffee grinder) è un sistema di macine che garantisce la freschezza del caffè, macinando volta per volta.

- Quantità di caffè macinato regolabile.
- Macine piatte in acciaio, diametro di 64 mm.
- Il grado di macinatura è regolabile manualmente.
- Aste di regolazione rimovibili o bloccabili.
- Tramogge caffè superiori: separate dalla parte calda della macchina.

► ECG (embed coffee grinder) est un système de meules qui garantit la fraîcheur du café, le café est moulu à chaque distribution.

- Quantité de café moulu réglable.
- Meules plates en acier, diamètre de 64 mm.
- Le degré de mouture est réglable manuellement.
- Barre de réglage amovible ou verrouillable.
- Astas de ajuste removibles o bloqueables.
- Trémies café supérieures : séparées de la partie chaude de la machine.

► ECG (embed coffee grinder) es un sistema de muelas que asegura la frescura del café, molido caso por caso.

- Cantidad de café molido ajustable.
- Muelas planas de acero, diámetro de 64 mm.
- El grado de moledura es ajustable manualmente.
- Astas de ajuste removibles o bloqueables.
- Tolvas café superiores: separadas por la parte caliente de la máquina.

► ECG (embed coffee grinder) é um sistema de moedores que garante a frescura do café, moendo todas as vezes.

- Quantidade de café moído ajustável.
- Moedores achatados em aço, diâmetro 64 mm.
- O grau da moedura é ajustável manualmente.
- Bicos de ajuste removíveis e blocáveis.
- Tremoras café superiores: separadas na parte quente da máquina.

astoria
think espresso

HY TECH

HPF - HIGH PERFORMANCE FROTHER



► HPF (High Performance Frother) è il sistema di HYbrid in grado di erogare latte freddo, latte caldo e schiuma di latte direttamente in tazza.

- HPF funziona con una pompa latte, una pompa dell'aria, un'elettrovalvola e sistema di emulsione a tubo venturi e vortice dedicato.

- Diversi strati di latte erogabili.

- Temperatura del latte e della schiuma, consistenza della schiuma: regolabili per ogni singola bevanda.

- L'opzione Lancia Autosteamer consente di schiumare o riscaldare il latte all'interno di un bricco senza dover monitorare la temperatura e senza dover muovere la lancia.

► HPF (High Performance Frother) est le système HYbrid capable de distribuer le lait froid et chaud et la mousse de lait directement en tasse.

- HPF fonctionne avec une pompe à lait, une pompe à air, une électroválvula y un système à émulsion à tube venturi et tourbillon spécifique.

- Différentes couches de lait à verser.

- Température du lait et de la mousse et consistance de la mousse : réglables pour chaque boisson.

- L'option Buse Autosteamer permet de faire mousser ou réchauffer le lait à l'intérieur d'un pot à lait sans devoir surveiller la température et sans devoir déplacer la buse.

► HPF (High Performance Frother) es el sistema de HYbrid capaz de suministrar leche fría y caliente y espuma de la leche directamente en la taza.

- HPF funciona con una bomba leche, una bomba aire, una electroválvula y sistema de emulsión de tubos venturi y relativo remolino.

- Diferentes capas de leche suministrables.

- Temperatura de la leche y de la espuma y consistencia de la espuma: ajustables por cada bebida.

- La opción Lanza Autosteamer permite espumar o calentar la leche dentro de una jarra sin tener que controlar la temperatura y sin tener que mover la lanza.

► HPF (High Performance Frother) é o sistema de HYbrid capaz de distribuir leite frio e quente e espuma de leite diretamente na xícara

- HPF funciona com uma bomba de leite, uma bomba de ar, uma electroválvula e um sistema de emulsão com tubo venturi e vórtice apropriado.

- Várias camadas de leite distribuíveis.

- Temperatura do leite e da espuma e consistência da espuma: ajustáveis para cada uma das bebidas.

- A opção Haste Autosteamer permite espumar ou aquecer o leite dentro de uma leiteira sem ter que controlar a temperatura e sem mover a haste.



HYbrid
Easy Pleasure

astoria
think espresso



► IMP (Independent Multiboiler Process) gestisce in modo intelligente l'acqua e il vapore attraverso un sistema di caldaie multiple.

- Ciascun gruppo di erogazione caffè ha una propria caldaia riservata mentre la caldaia principale è dedicata solo al vapore.

- Caldaie caffè da 1,2L per ogni gruppo di erogazione, regolabile su temperature diverse, per la migliore estrazione di diverse miscele.

- La caldaia dei servizi contiene solo vapore (per le lance, per il sistema latte e per riscaldamento dell'acqua).

- Nessun calo di pressione durante erogazioni simultanee di più caffè e di vapore.

- Costanza di rendimento prolungata nel tempo.

► IMP (Independent Multiboiler Process) gère de manière intelligente l'eau et le vapeur avec un système de chaudières multiples.

- Chaque groupe de distribution café a une chaudière réservée, la chaudière principale par contre est réservée uniquement à la vapeur.

- Chaudières café de 1,2L pour chaque groupe de distribution, réglables sur des températures différentes, pour une meilleure extraction des différents mélanges de café.

- Les chaudières des services contiennent uniquement de la vapeur (pour les buses, pour le système à lait et pour le réchauffement de l'eau).

- Aucune baisse de pression pendant la distribution simultanée de plusieurs cafés et de vapeur.

- Constance de rendement prolongée dans la durée

► IMP (Independent Multiboiler Process) gère de manera inteligente el agua y el vapor a través de un sistema de calderas múltiples.

- Cada grupo de suministro de café tiene una caldera reservada, la caldera principal, de lo contrario, queda dedicada sólo al vapor.

- Calderas café de 1,2L por cada grupo de suministro, ajustables respecto a temperaturas distintas, para la mejor extracción de mezclas diferentes.

- La caldera de los servicios contiene sólo vapor (para las lanas, para el sistema leche y para calentar el agua).

- Ningún bajón de presión durante los suministros contemporáneos de más café y vapor.

- Constancia de rendimiento acumulado en el tiempo.

► IMP (Independent Multiboiler Process) gerencia de forma inteligente a água e o vapor através de um sistema de caldeiras múltiplas.

- Cada grupo de distribuição de café tem a sua própria caldeira reservada, a caldeira principal é dedicada somente para o vapor.

- Caldeiras de café de 1,2 l para cada grupo de distribuição, ajustáveis com temperaturas diferentes, para a extração melhor de várias misturas.

- A caldeira dos serviços contém somente vapor (para as hastes, para o sistema de leite e para o aquecimento da água).

- Nenhuma diminuição de pressão durante distribuições simultâneas de mais cafés e de vapor.

- Constância de rendimento prolongada no tempo.



HY ERGONOMIC

DESIGNED ON YOU - **SLIDE IN PORTAFILTER**

Hybrid
Easy Pleasure

► Portafiltre con sistema d'inserimento frontale brevettato e bloccaggio automatico.

- Nessuna rotazione o sforzo nel bloccaggio: assenza di fatica per l'utente.

- Portafiltre specifici per dosi singole o dosi doppie riconosciute dalla macchina.

- Portafiltre e slider di appoggio riscaldati.

- Rimozione manuale della pastiglia di caffè dopo l'estrazione, evitando così la permanenza di polvere di caffè esausta (svantaggio tipico delle macchine superautomatiche "tradizionali").

► Porte-filtres avec système d'insertion frontal breveté et bloc automatique.

- Aucune rotation ou effort lors du blocage : absence d'effort pour l'utilisateur.

- Porte-filtres spécifiques pour doses uniques ou doubles doses reconnus par la machine.

- Porte-filtres et glissière d'appui chauffés.

- Enlèvement manuel de la pastille de café après l'extraction, cela évite ainsi la présence de poudre de café usée (inconvénient typique des machines super-automatiques).

► Portafiltros con sistema de introducción frontal patentado y bloqueo automático.

- Ninguna rotación o esfuerzo en el bloqueo: sin agotamiento para el usuario.

- Portafiltros específicos para dosis individuales o dobles reconocidas por la máquina.

- Portafiltros y slider de apoyo calentados.

- Eliminación manual de la pastilla de café tras la extracción, evitando de esta manera la permanencia de polvo de café agotada (desventaja típica de las máquinas super automáticas).

► Porta-filtros com sistema de inserimento frontal patenteado e blocoado automático.

- Sem rotação ou esforço no bloqueamento: sem esforço para o usuário.

- Porta-filtros específicos para doses individuais ou doses duplas reconhecidas pela máquina.

- Porta-filtros e slider de suporte aquecidos.

- Remoção manual da pastilha de café após a extração, evitando assim a permanência de pó de café usado (desvantagem típico das máquinas super automáticas).



astoria
Think espresso

HY EASY

MAKE IT SIMPLE - **EASY TO USE**



► HYbrid permette a chiunque, anche senza esperienza, di utilizzare la macchina: un solo tocco per erogare la bevanda.

- Nessuna rotazione del porta-filtro, né sforzi per bloccarlo in posizione.
- Nessuna operazione di compressione del caffè (no pressino).
- Un'unica operazione manuale: svuotare il porta-filtro.
- Autosteamer azionabile a display da un'icona.
- Esclusione macinino da display, per utilizzare caffè in polvere già macinato cicli di lavaggio automatizzati.

► HYbrid permet à quiconque, y compris sans expérience, d'utiliser la machine : une seule pression pour distribuer la boisson.

- Aucune rotation du porte-filtre, ni aucun effort pour le bloquer une fois en position.
- Aucune opération de compression du café (no pressino).
- Une seule opération manuelle : vider le porte-filtre.
- Autosteamer actionnable sur l'écran par un icône.
- Exclusion moulin par l'écran, pour utiliser café en polvo ya molido ciclos de lavado automatizados.

► HYbrid permite a cualquiera, incluso sin experiencia, utilizar la máquina: tan sólo un toque para suministrar la bebida.

- Ninguna rotación del porta-filtro, ni esfuerzos para bloquear en posición.
- Ninguna operación de compresión del café (no prensa).
- Una operación manual sola: vaciar el porta-filtro.
- Autosteamer accionable en la pantalla por un ícone.
- Exclusión molinillo desde la pantalla, para utilizar café en polvo ya molido ciclos de lavado automatizados.

HY EASY

MAKE IT SIMPLE - **EASY TO SET**

HYbrid
Easy Pleasure

► HYbrid è facilmente programmabile grazie ad un'interfaccia di programmazione intuitiva e rapida per ciascuna bevanda:

- Parametri caffè: quantità caffè, dose acqua, pressione acqua nel portafiltro, tempo di pré-infusion.
- Parametri latte: quantità latte, temperatura latte, consistenza della schiuma.
- Temperature caldaie caffè e slider.
- Parametri tecnici di funzionamento macchina in un unico menù.
- Programmazione e trasferibilità parametri tramite chiavetta USB.

► HYbrid peut être facilement programmé grâce à une interface de programmation intuitive et rapide pour chaque boisson :

- Parámetros café: cantidad café, dosis agua, presión agua en el portafiltro, tiempo de pre-infusión.
- Parámetros leche: cantidad leche, temperatura leche, consistencia de la espuma.
- Temperaturas calderas café y slider.
- Parámetros técnicos de funcionamiento máquina en un menú único.
- Programación y transferibilidad parámetros a través de llave USB.

► HYbrid puede programarse con facilidad gracias a un interfaz de programación intuitiva y rápida para cada bebida :

- Parâmetros café: quantidade de café, dose de água, pressão da água no porta-filtro, tempo de pré-infusão.
- Parâmetros leite: quantidade de leite, temperatura do leite, consistência da schiuma.
- Temperaturas caldeiras café e slider.
- Parâmetros técnicos de funcionamento máquina em um único menu.
- programação e transferibilidade parâmetros através da chave USB.

Astoria
Think espresso



► Sistema di Telemetria

Sistema di collegamento a distanza via internet che permette da PC di monitorare, controllare e comandare ogni singola macchina.

- Visualizzazione dell'attività di ogni singola macchina : ricette bevande, contatori, dati di funzionamento, localizzazione, allarmi visualizzati.
- Modifica dei parametri macchina e bevande, comunicazione via wifi con un router esterno (fine 2017 : anche via modulo GSM/GPRS) ogni utente può essere abilitato a visualizzare diversi dati/macchine.

► Contatori bevande erogate

- Ogni bevanda programmata viene contata singolarmente le erogazioni con esclusione macinino sono contate separatamente statistiche temporali di caffè consumato (giorni/settimane/mesi) contatori visualizzabili senza chiavetta USB e scaricabili.

► Sistema di collegamento alla cassa

- Débito/credito (l'utente paga le bevande alla cassa, e la macchina viene abilitata ad erogare quelle bevande).
- Credito/débito (l'utente riceve la bevanda, e la cassa viene informata delle bevande erogate).

► Système de Télémétrie

Système de connexion à distance via internet qui permet de contrôler et de commander chaque machine depuis l'ordinateur.

- Affichage des activités de chaque machine : recettes boissons, compteurs, données de fonctionnement, localisation, alarmes affichées.
- Modification des paramètres machine et boissons, communication via wifi avec un routeur externe (finale de 2017 : aussi via module GSM/GPRS).

► Compteurs de Boissons distribuées

- Chaque boisson programmée est comptée individuellement les distributions avec exclusion du moulin sont comptées séparément statistiques temporelles de café consommé (jour/semaine/mois) compteurs affichés sans clé USB et téléchargeables.

► Système de connexion à la caisse

- Débit/crédit (l'utilisateur paie les boissons à la caisse, et la machine est habilitée à distribuer ces boissons).
- Crédit/débit (l'utilisateur reçoit la boisson, et la caisse est informée des boissons distribuées).

► Sistema de Telemetria

Sistema de conexión de distancia vía Internet que permite controlar desde el ordenador, gestionar y mandar cada máquina.

- Visualización de la actividad de cada máquina: recetas bebidas, contadores, datos de funcionamiento, localización, alarmas visualizadas.
- Enmienda de los parámetros máquina y bebidas, comunicación vía wifi con un router exterior (finales de 2017: incluso vía módulo GSM/GPRS) cada usuario puede estar habilitado a visualizar diferentes datos/máquinas.

► Contadores de bebidas suministradas

- Cada bebida programada se cuenta individualmente los suministros con exclusión molinillo se cuentan por separado estadísticas temporales de café consumido (días/semanas/meses) contadores consultables sin llave USB y descargables.

► Sistema de conexión con la caja

- Débito/crédit (el usuario paga las bebidas en la caja y, la máquina queda habilitada a suministrar esas bebidas).
- Crédito/débito (el usuario recibe la bebida y la caja queda informada de las bebidas suministradas).

► Sistema de Telemetria

Sistema de conexão a distância por internet que permite de monitorar, verificar e comandar por PC em cada uma das máquinas.

- Visualização da atividade de cada máquina: receitas de bebidas, contadores, dados de funcionamento, localização, alarmes exibidos.
- Alteração dos parâmetros da máquina e bebidas, comunicações por wifi com um router exterior (fim 2017: mesmo por módulo GSM/GPRS) cada usuário pode ser autorizado a ver vários dados/máquinas.

► Contadores Bebidas distribuídas

- Cada bebida programada é contada individualmente as distribuições com moedor excluído são contadas separadamente estatísticas temporais de café consumido (dias/semanas/meses) contadores exibidos sem chave USB e podem ser baixados.

► Sistema de conexión a caixa

- Débito/crédit (o usuário paga as bebidas na caixa, e a máquina é autorizada para distribuir aquelas bebidas).
- Crédito/débito (o usuário recebe a bebida, e a caixa é informada pelas bebidas distribuídas).

HY PLACES

HYbrid
Easy Pleasure



Astoria
Think espresso

HY DRINKS

COFFEE



- ▶ Grazie alla tecnologia Multiboiler IMP e la sofisticata elettronica, con HYbrid è possibile un elevato livello di regolazione dei parametri che influenzano l'estrazione del caffè:
 - Diverse temperature per le due caldaie a seconda delle diverse miscele di caffè.
 - Diversi gradi di macinatura delle due tramoglie, per estrarre diverse miscele e differenti bevande.
- ▶ Per ogni singola bevanda è possibile programmare:
 - La quantità di caffè
 - La pressione nel portafiltro
 - Il tempo di preinfusione
 - La quantità d'acqua.

- ▶ Grâce à la technologie Multiboiler IMP et à l'électronique sophistiquée, il est possible d'avoir avec HYbrid un niveau élevé de réglage des paramètres qui influencent l'extraction du café:
 - Différentes températures pour les deux chaudières en fonction des différents mélanges de café.
 - Différents degrés de mouture des deux trémies, pour extraire différents mélanges et différentes boissons.
- ▶ Pour chaque boisson il est possible de programmer :
 - La quantité de café
 - La pression dans le porte-filtre
 - La durée de pré-infusion
 - La quantité d'eau.

- ▶ Gracias a la tecnología Multiboiler IMP y la electrónica sofisticada, con HYbrid se puede alcanzar un nivel elevado de ajuste de los parámetros que influencian la extracción del café:
 - Diferentes temperaturas para las dos calderas consoante as várias misturas de café.
 - Diferentes grados de moedura de las dos tolvas, para extraer mezclas y bebidas diferentes.
- ▶ Para cada bebida se puede configurar:
 - La cantidad de café
 - La presión en el portafiltro
 - El tiempo de pre-infusión
 - La cantidad de agua.

- ▶ Graças a tecnologia Multiboiler IMP e a eletrônica sofisticada, é possível com HYbrid um nível elevado de ajuste dos parâmetros que influenciam o extrato do café:
 - Temperaturas diferentes para as duas caldeiras consoante as várias misturas de café.
 - Graus diferentes de moedura das duas tremosnhas para extrair várias misturas e bebidas diferentes.
- ▶ Para cada uma das bebidas é possível programar:
 - A quantidade de café
 - A pressão no porta-filtro
 - O tempo de pré-infusão
 - A quantidade de água.

HY DRINKS

MILK

- ▶ Il contenuto proteico del latte determina la qualità della schiuma: l'alto contenuto consente una schiuma più densa e stabile.
- ▶ La quantità di grassi è importante per fissare gli aromi:
 - Basso contenuto: schiuma più solida
 - Alto contenuto: schiuma più cremosa
- ▶ Il latte fresco produce una schiuma più gustosa, ma decade più velocemente. Il latte a lunga conservazione produce una schiuma durevole, ma spesso al gusto si percepisce l'aroma di "cotto".
- ▶ La tecnologia Cappuccinatore HPF e l'Autosteamer permettono di ottimizzare i parametri in base al latte che si usa, ottenendo in qualsiasi caso il risultato ottimale.

1. Temperatura del getto di vapore : alte temperature per alto contenuto di grasso.
2. Con pressione troppo elevata il latte tende a riscaldarsi velocemente; con una pressione troppo bassa tende a rimanere liquido.
3. Velocità del flusso di aria : più è alta, più la schiuma sarà voluminosa ma durerà poco.

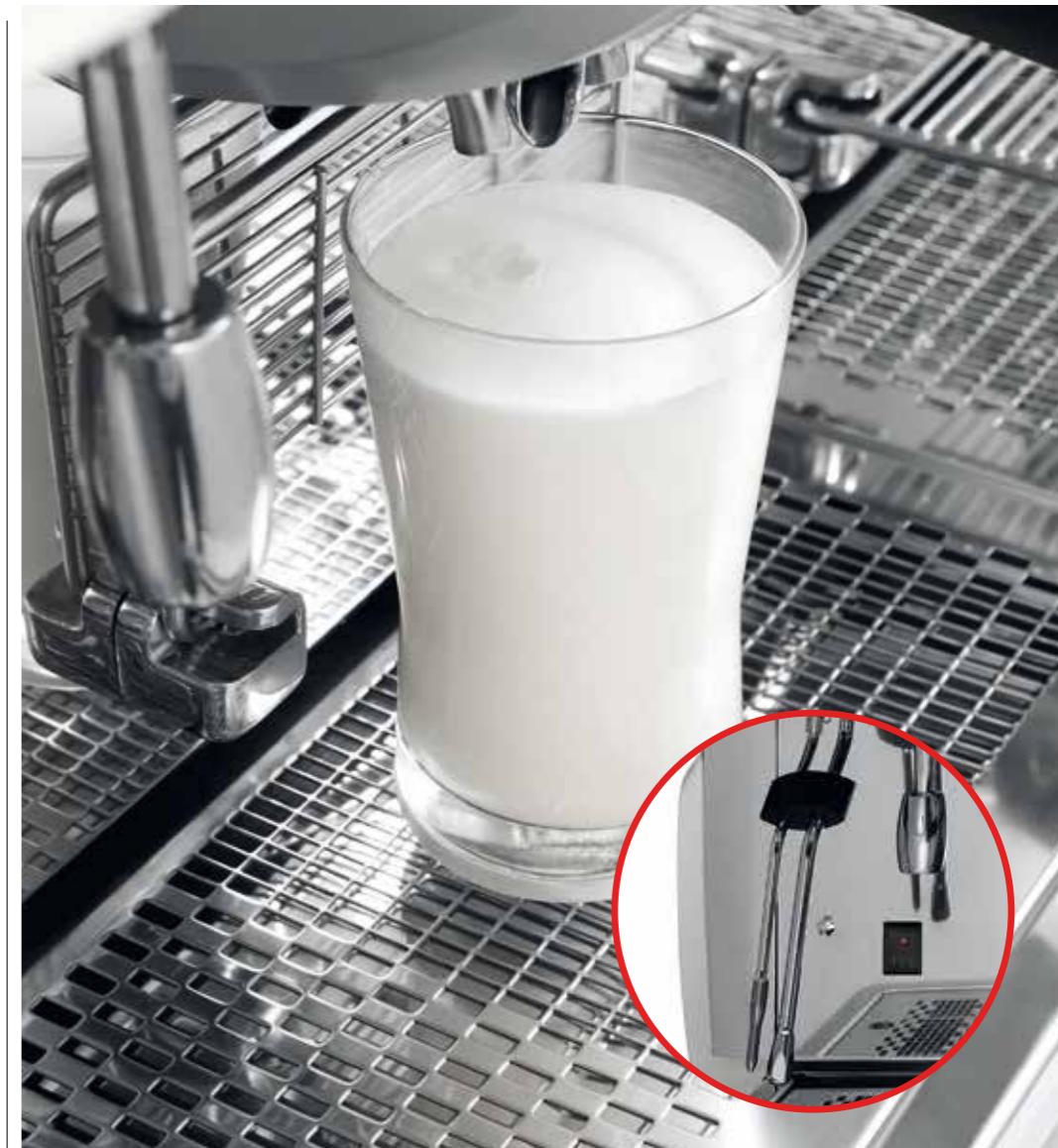
- ▶ Le contenu protéique du lait détermine la qualité de la mousse : un contenu élevé permet d'obtenir une mousse plus dense et stable.
- ▶ La quantité de matières grasses est importante pour fixer les arômes :
 - Faible contenu : mousse plus solide
 - Contenu élevé : mousse plus crémeuse.
- ▶ Le lait frais produit une mousse plus savoureuse, mais tombe plus rapidement. Le lait à longue conservation produit une mousse qui dure, mais souvent la mousse a un goût de « cuit ».

- ▶ La technologie du dispositif pour cappuccinos HPF et l'Autosteamer permettent d'optimiser les paramètres en fonction du lait utilisé, en obtenant dans tout les cas un résultat optimal.

1. Température du jet de vapeur : haute température pour un contenu élevé de matières grasses.
2. Avec la pression trop élevée le lait à la tendance à chauffer rapidement; Avec une pression trop basse le lait a tendance à rester liquide.
3. Vitesse du flux de l'air: plus elle est élevée, plus la mousse sera volumineuse mais durera peu.

- ▶ El contenido proteínico de la leche establece la cantidad de la espuma: el contenido elevado permite una espuma más densa y estable.

1. Temperatura del chorro de vapor: temperaturas elevadas por elevado contenido de grasas.



- 2. Con presión demasiado elevada la leche se calienta rápidamente; Con una presión demasiado baja queda líquida.

2. Velocidad del flujo de aire; más es alta, más la espuma será voluminosa pero durará poco

- ▶ O conteúdo proteíco do leite determina a qualidade da espuma: o alto conteúdo permite uma espuma mais densa e estável.

1. Temperatura do jato de vapor: altas temperaturas para alto conteúdo de gordura.

- 2. Com pressão muito elevada o leite tende a aquecer rapidamente; Com uma pressão muito baixa tende a permanecer líquido.

2. Com temperatura do jato de vapor: altas temperaturas para alto conteúdo de gordura.

- 3. Velocidade do fluxo de ar: quanto mais alta, mais a espuma será volumosa mas dura pouco.

HY DRINKS

JUST COFFEE

HYbrid
Easy Pleasure



▲ MAROCCHINO



▲ MACCHIATO



▲ ESPRESSO



▲ CAPPUCCINO



▲ LATTE MACCHIATO



▲ LATTE

Astoria
Think espresso

HY MAINTENANCE

- Pannelli degli schermi LCD apribili in modo indipendente.
- Pannello frontale interamente apribile per accedere ai gruppi di erogazione.
- Entrambi i gruppi di erogazione sono rimovibili dalla macchina in circa 15 minuti.
- Le macine possono essere visionate e rimosse senza rimuovere i gruppi.
- Il vassoio di base estraibile: permette di accedere a tutti i rubinetti idraulici.
- Pannelli laterali della macchina rimovibili.
- Cicli di lavaggio automatici sia per il gruppo erogatore (con portafiltro cieco in dotazione) sia per il sistema latte

- Panneaux des écrans LCD ourtables de manière indépendante.
- Panneau frontal entièrement ouvrable pour accéder aux groupes de distribution.
- Les deux groupes de distribution sont amovibles en 15 minutes environ.
- Les machines peuvent être contrôlées et retirées sans enlever les groupes.
- Le plateau extractible : permet d'accéder à tous les robinets hydrauliques.
- Panneaux latéraux de la machine amovibles.
- Cycles de lavage automatiques pour le groupe de distribution (avec porte-filtre ciege en dotation) et pour le système lait

- Paneles de las pantallas LCD se abren de manera independiente.
- Panel frontal se abre completamente para acceder a los grupos de suministro.
- Ambos grupos de distribución se quitan de la máquina en unos 15 minutos.
- Las muelas pueden controlarse y quitarse sin extraer los grupos.
- La bandeja de base extraíble: permite acceder a todos los grifos hidráulicos.
- Paneles laterales de la máquina removibles.
- Ciclos de lavado automáticos tanto para el grupo suministro (equipado con porta-filtro ciego en el suministro) como para el sistema lechero para o sistema de leite.

- Painéis dos monitores LCD que se abrem de forma independente.
- Painel frontal que se abre completamente para aceder nos grupos de distribuição.
- Ambos os grupos de distribuição são amovíveis da máquina em somente 15 minutos.
- As moedores podem ser vistos e removidos sem remover os grupos.
- O tabuleiro de base extraível: permite acessar todas as torneiras hidráulicas.
- Paineis laterais amovíveis da máquina.
- Ciclos de lavagem automáticos seja para o grupo de distribuição (equipado com porta-filtro cego en el suministro) como para o sistema lechero para o sistema de leite.



HY PLUS

CHOOSE YOUR STYLE

HYbrid
Easy Pleasure

Colori disponibili
Colori disponibili
Colori disponibili
Colori disponibili

RAL 9016

RAL 3028

RAL 9005 opaco



	1 GROUP 2 coffee grinders	2 GROUPS 2 coffee grinders	3 coffee grinders
STANDARD			
Length	622 mm	822 mm	
Height	673 mm	673 mm	
Depth	583 mm	594 mm	
Net weight	84 kg	118 kg	121 kg
Voltage - Mains frequency	230 or 400 V - 50/60 Hz	230 or 400 V - 50/60 Hz	
Maximum absorbed power	4,8 kW	6,7 kW	7,0 kW
Steam boiler	4 lt	8 lt	
Coffee boiler(s)	1 x 1,2 lt	2 x 1,2 lt	2 x 1,2 lt
Hopper capacity	1 kg (0,5+0,5)	2 kg (1+1)	2 kg (1+0,5+0,5)
No. of steam wands	2	2	2
No. of 5" TFT touchscreen panels	1		2
No. of hot water nozzles	1		1
No. of pumps	1 for the dispensing group + 1 for the Cappuccino maker (if present)	2 (1 for each dispensing group) + 1 for the Cappuccino maker (if present)	
No. of milk nozzles (with the automatic Cappuccino maker)	1 2 starting from September 2017	2 starting from September 2017	
PROGRAMMABLE BEVERAGES	24: 12 for the left group + 12 for the right group	48: Left : 24 (12 with the single filterholder + 12 with the double filterholder) Right : 24 (12 with the single filterholder + 12 with the double filterholder)	
USB	1 USB port + 1 USB stick (for machine programming)		
Distance : Tray to coffee spout	with grills: 81 mm (3.2") • without grills: 138 mm (5.4")		
Max Hourly Output - Espresso*	120 drinks	240 drinks (120 per brewing group)	
Max Hourly Output Coffee / Cafè Crema*	104 drinks	208 drinks (104 drinks per brewing group)	
Max Daily Output Espresso / Coffee / Cafè Crema	350 drinks	700 drinks (350 drinks per brewing group)	
Max Hourly Output Cappuccino (180 ml - 6 oz)*		up to 77 drinks per hour (single milk spout) up to 110 drinks per hour (double milk spout)	
Max Daily Output - hot water	20 liter/hour	25 liter/hour	
Filter baskets' capacity		With grinding grade for Espresso : Single : standard 11 grams ; (option: small 8.5 grams) Double : standard 15.5 grams; maxi 16.5 grams; (option: small 12.5 grams) Deeper Double Filterholder (option) 17-21 grams	

* strongly depending on drink recipe; test carried out under DIN 18873-2 conditions

ostoria
Think espresso

Optional dotazione macchina

- Cappuccinatore (schiumatore automatico latte)
- Lancia Autosteamer
- Sistema di Telemetria
- Sistema di Collegamento Cassa
- Sistema Energy Saving

Accessoires en option à la dotation machine

- Dispositif pour cappuccino (mousseur automatique lait)
- Buse Autosteamer
- Système de télémétrie
- Système de Connexion à la caisse
- Système Energy Saving

Opcional equipado na máquina

- Cappuccinatore (espumador automático leite)
- Haste Autosteamer
- Sistema de Telemetria
- Sistema de Conexão caixa
- Sistema Energy Saving

Opcional suministro máquina

- Capuchinador (espumador automático leche)
- Lanza Autosteamer
- Sistema de Telemetría
- Sistema de Conexión Caja
- Sistema Energy Saving

FRIDGE

Voltage-Frequency	220-230 V 50 Hz
Mains power	W 750
Width	mm / in 320 12.6
Depth	mm / in 470 18.5
Height	mm / in 560 22
Net weight	kg / lb 29/64
Gross weigh	kg / lb 33/73
Net capacity	4 Litres (1.1 US gal)
Temperature	-5/+10 °C
Plug	Schuko

CUP-WARMER

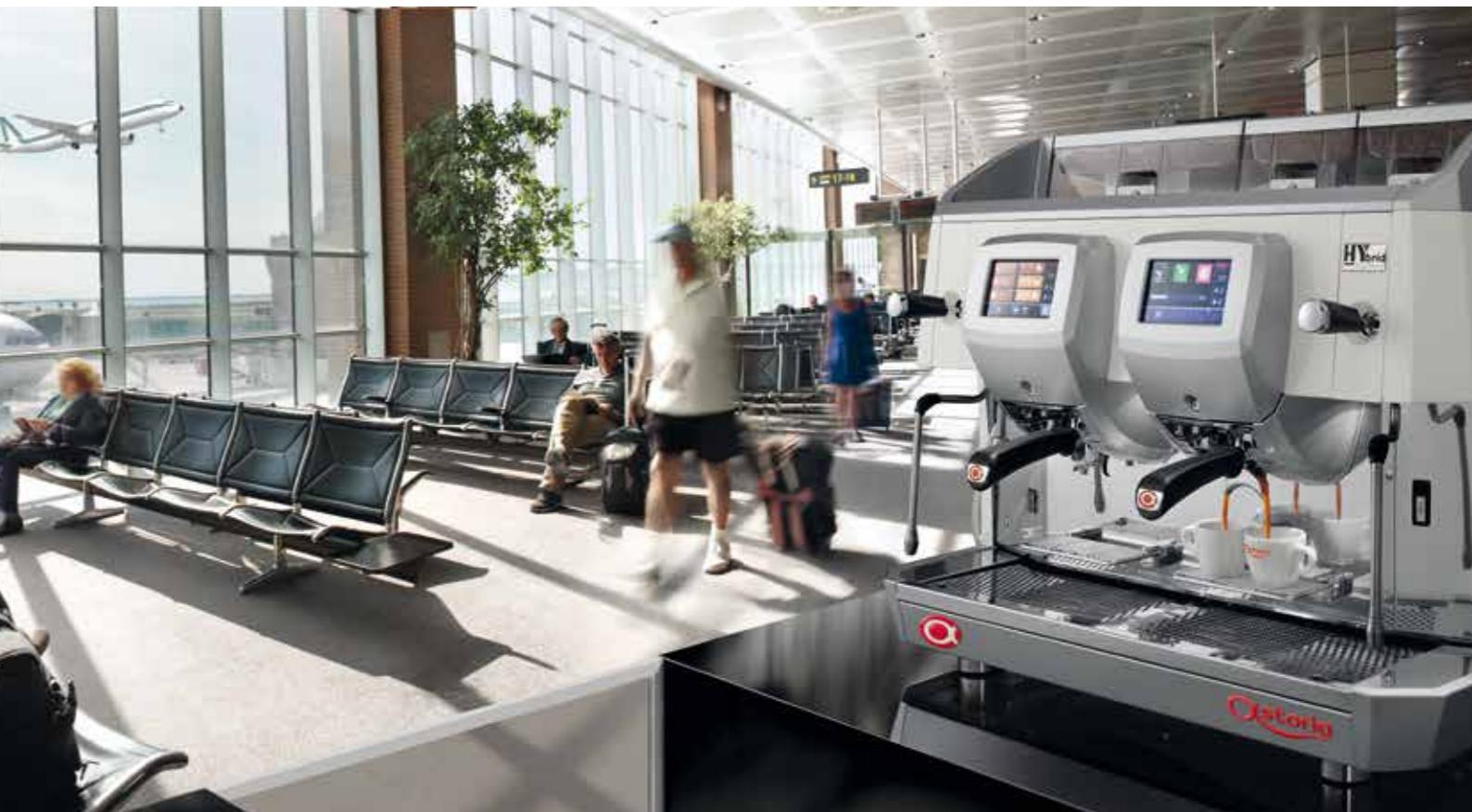
Voltage-Frequency	220-230 V 50 Hz
Mains power	W 80
Width	mm / in 320 12.6
Depth	mm / in 470 18.5
Height	mm / in 560 22
Net weight	kg / lb 29/64
Gross weigh	kg / lb 30/66
Capacity	up to 95 cups of espresso
Temperature	up to 70°C
Plug	Schuko



Condizioni generali
Il costruttore si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione. I pesi, le misure etc. hanno solo valore indicativo e non impegnano il costruttore.

Conditions générales
Le fabricant se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des appareils présentés dans cette publication. Les poids, mesures, etc. sont seulement indicatifs et n'entraînent pas la responsabilité du constructeur.

Condiciones generales
O constructor reserva-se o direito de modificar sem aviso previo as máquinas presentes neste manual. O peso, as dimensões são aproximadas.



MADE IN ITALY

ASTORIA M.C. S.r.l. - Socio Unico
Via Condotti Bardini, 1 | 31058 Susegana (TV) | Italy
Direzione e coordinamento RYOMA MC S.r.l.
Tel. +39 0438 6615 Fax +39 0438 60657
astoria.com | info@astoria.com

Codice: 02001143 - 07/2018



HYBRIDASTORIA.COM