

GEMMA | TOUCH SCREEN



Astoria

Think espresso.



11019970 1.3 0%
17 0129 Bar

Espresso	Espresso doppio
Lungo	Lungo doppio
Cappuccino	Cappuccino lungo
Acqua calda	Vapore

Osteria

IT Una nuova generazione di superautomatiche

Gemma è la nuova generazione di superautomatiche Astoria che, grazie alla forte attitudine tecnologica, garantisce risultati eccellenti in termini di qualità in tazza e offre il massimo livello di personalizzazione nelle bevande erogate. Una macchina da caffè professionale dal design essenziale e raffinato, capace di sostenere elevate produttività grazie all'utilizzo di caldaie indipendenti e ad un innovativo sistema idraulico che permettono un uso continuo anche in presenza di elevati carichi di lavoro. Inoltre, i due macinini incorporati di serie offrono la possibilità di usare due miscele di caffè diverse o di regolare macinature differenti in base alla bevanda da preparare.

FR Une nouvelle génération de machines super-automatiques

Gemma est la nouvelle génération de machines super-automatiques Astoria laquelle, grâce à une technologie avancée, garantit d'excellents résultats en termes de qualité en tasse ainsi qu'une personnalisation optimale des boissons. Une machine à café professionnelle au design simple et raffiné proposant de hauts rendements grâce à ses chaudières indépendantes et à un système hydraulique innovant permettant une utilisation continue même face à des charges de travail importantes. De plus, les deux moulins incorporés de série permettent d'utiliser deux types de cafés différents ou encore de régler les moutures en fonction de la boisson à préparer.

EN A new generation of super-automatics

Gemma is the new generation of super-automatics by Astoria which, thanks to strong technological attitude, grants outstanding results in terms of quality in the cup and offers the maximum level of customization within dispensed drinks. A professional coffee machine of essential and fine design, able to face high productivities thanks to the use of independent boilers and an innovative hydraulic system which allow a continuous operation even under heavy duties. Furthermore, the two integrated standard grinders allow using two different coffee blends simultaneously or setting different grindings based on the beverage to be prepared.

ES Una nueva generación de superautomáticas

Gemma es la nueva generación de superautomáticas Astoria que, gracias a su gran tecnología, garantiza resultados excelentes en cuanto a calidad en la taza y que ofrece el máximo nivel de personalización para las bebidas dispensadas. Es una máquina de café profesional con un diseño esencial y refinado, capaz de una gran productividad gracias al empleo de calderas independientes y a un sistema del agua innovador que permiten un uso continuo también cuando la carga de trabajo es grande. Además, los dos molinillos incorporados de serie brindan la posibilidad de utilizar dos mezclas de café diferentes o ajustar moliendas distintas según la bebida a preparar.

DE Eine neue superautomatische Generation

Gemma ist die neue Generation der superautomatischen Kaffeemaschinen von Astoria, die Dank der großen technologischen Kapazitäten qualitativ hervorragende Ergebnisse in der Tasse garantiert und bei den ausgegebenen Getränken ein Höchstmaß an Individualität bietet. Eine professionelle Kaffeemaschine mit essentiellem und raffiniertem Design, die durch den Einsatz unabhängiger Kessel und einem innovativem Hydrauliksystem eine hohe Produktivität gewährleistet und auch bei großem Arbeitsanfall einen Dauereinsatz ermöglicht. Darüberhinaus bieten die zwei eingebauten serienmäßigen Mahlwerke die Möglichkeit mit zwei unterschiedlichen Kaffeemischungen zu arbeiten oder die Mahlungen auf das zuzubereitende Getränk einzustellen.

PT Uma nova geração de máquinas super automáticas

Gemma é a nova geração de máquinas super automáticas Astoria que, graças à forte personalidade tecnológica, garante resultados excelentes em termos de qualidade de chávena e oferece o máximo nível de personalização nas bebidas produzidas. Uma máquina de café profissional com um design essencial e sofisticado, capaz de sustentar uma elevada produtividade graças ao uso de caldeiras independentes e a um inovador sistema hidráulico que permitem uma utilização contínua, mesmo na presença de elevadas cargas de trabalho. Além disso, os dois moinhos incorporados e de série oferecem a possibilidade de utilizar duas misturas de café diferentes ou de regular moagens diferentes com base na bebida a preparar.





Flexibilità e massima personalizzazione / Flexibility and maximum customization
Flexibilität und höchste Individualität / Flexibilité et personnalisation maximum
Flexibilidad y máxima personalización / Flexibilidade e máxima personalização

IT Tecnologia ai Vostri comandi

Caratteristiche

Gemma è disponibile di serie con:

- display Touch Screen a colori da 5,7"
- interfaccia USB
- 40 bevande programmabili
- 8 selezioni per videata, per 5 videate
- gestione risparmio energetico
(Energy-Saving System)
- 2 macinini integrati
- lancia vapore
- lancia acqua
- cassetto raccogli fondi

EN Technology under your control

Features

Gemma is standard available with:

- 5,7" colours Touch Screen display
- USB interface
- 40 programmable beverages
- 8 selections per screen, for 5 different screens
- power saving management
(Energy-Saving System)
- 2 integrated grinders
- steam wand
- water faucet
- coffee-waste collection drawer

DE Technologie zu Ihren Diensten

Merkmale

Gemma wird serienmäßig wie folgt geliefert:

- farbiges Touchscreen-Display 5,7"
- USB-Schnittstelle
- 40 programmierbare Getränke
- 8 Wahltasten pro Bildseite für 5 Bildseiten
- Energieeinsparregelung
(Energy-Saving System)
- 2 integrierte Mahlwerke
- Dampfdüse
- Wasserdüse
- Kaffeesatzlade

FR La technologie entre vos mains

Caractéristiques

Les éléments suivants sont proposés de série dans la gamme Gemma:

- afficheur tactile couleurs de 5,7 pouces
- interface USB
- 40 boissons programmables
- 8 sélections par page-écran, 5 pages-écrans
- gestion à économie d'énergie
(Energy-Saving System)
- 2 moulins intégrés
- buse de vapeur
- buse eau
- tiroir à marc de café

ES Tecnología a sus órdenes

Características

Gemma está disponible de serie con:

- pantalla Touch Screen en color de 5.7"
- interfaz USB
- 40 bebidas programables
- 8 selecciones por pantalla, para un máximo de 5 pantallas
- gestión del ahorro de energía
(Energy-Saving System)
- 2 molinillos integrados
- lanza de vapor
- lanza de agua
- cajón de recogida de posos

PT Tecnologia às Suas Ordens

Características

Gemma está disponível em série com:

- display Touch Screen de 5,7" a cores
- interface USB
- 40 bebidas programáveis
- 8 seleções por página até 5 páginas
- gestão poupança energética
(Energy-Saving System)
- 2 moinhos integrados
- lança-vapor
- lança-água
- compartimento de recolha de fundo





Miscele di caffè diverse, macinate al
momento per esaltare ogni fragranza /
Different coffee blends, freshly ground, to
enhance every fragrance / Unterschiedliche
Kaffeemischungen, frisch gemahlen für die
Heraushebung jegliches Aromas / Melange
de cafés différents, mouture instantanée pour
exalter toutes les saveurs / Diferentes mezclas
de café, molidas al momento para exaltar
cada fragranza / Blends de cafés diferentes,
moer na hora para exaltar cada aroma

IT Espresso perfetto

Gemma garantisce la qualità dell'espresso all'italiana: il caffè, infatti, viene macinato al momento, dosato, pressato ed erogato ripercorrendo le stesse operazioni e la manualità del barista.

Il gruppo erogatore in metallo e l'innovativo sistema elettronico, che controlla e regola le temperature, garantiscono la massima stabilità termica necessaria per ottenere bevande eccellenti.

Il nuovo cappuccinatore, grazie al nuovo sistema di schiumatura (**Foaming Process Control**), offre una straordinaria qualità del latte in termini di cremosità e consistenza.

FR Un espresso parfait

Gemma garantit la qualité de l'espresso à l'italienne: le café est en effet moulu, dosé, comprimé et produit à l'instant, reproduisant les gestes du barman.

Le groupe de distribution en métal et le système électronique innovant, contrôlant et régulant les températures, garantissent la stabilité thermique nécessaire pour obtenir d'excellentes boissons.

Le nouveau système pour cappuccinos, grâce à son système de mousse innovant (**Foaming Process Control**), offre une qualité extraordinaire, crémeuse et consistante.

EN Perfect Espresso

Gemma grants the quality of Italian espresso: the coffee is in fact freshly ground, dosed, pressed and dispensed repeating the same process and the actions of the barman.

The metal dispensing group and the innovative electronic system, controlling and regulating temperature, guarantee maximum thermal stability necessary to obtain outstanding beverages.

The new cappuccino frother, due to its new foaming system (**Foaming Process Control**), offers an extraordinary quality of milk in terms of creaminess and consistency.

ES Un expés perfecto

Gemma garantiza la calidad del expés a la italiana: efectivamente el café se muele en el momento, se dosifica, se prensa y se dispensa repitiendo las mismas operaciones y la habilidad del barman.

El grupo dispensador, de metal, y el sistema electrónico innovador, que controla y ajusta las temperaturas, son los elementos que mantienen la máxima estabilidad térmica necesaria para tener bebidas excelentes.

El nuevo capuchinador, gracias al nuevo sistema de espumado (**Foaming Process Control**), ofrece una calidad extraordinaria de la leche en cuanto a cremosidad y consistencia.

DE Perfekter Espresso

Gemma garantiert italienische Espresso-Qualität: der Kaffee wird bei Bedarf mit den gleichen Vorgängen und Handgriffen eines Baristas gemahlen, dosiert, gepresst und abgegeben.

Die Abgabegruppe aus Metall und die innovative Elektronik, die die Temperaturen steuert und regelt, garantieren die maximal erforderliche Wärmestabilität zum Erhalt hervorragender Getränke.

Durch die neue Schäumung bietet der neue Cappuccino-Zubereiter (**Foaming Process Control**) eine außergewöhnliche Qualität der Kremigkeit und Konsistenz der Milch.

PT Espresso perfeito

Esta máquina garante a máxima qualidade do café expresso italiano: o café será moído na hora, doseado, calcado e servido percorrendo as mesmas operações e a destreza manual do funcionário.

O grupo distribuidor em metal e o inovador sistema eletrônico, que controla e regula as temperaturas, são os aspectos que mantêm a máxima estabilidade térmica necessária para obter bebidas excelentes.

O novo acessório capuchinador, graças ao novo sistema de espumagem (**Foaming Process Control**), oferece uma extraordinária qualidade do leite em termos de cremosidade e textura.

QUALITY



Garanzia di qualità in tazza per tutte le bevande / Guarantee of quality in the cup for all beverages
Für alle Getränke Garantie der Qualität in der Tasse / Qualité en tasse garantie pour toutes les boissons
Garantía de calidad en taza para todas las bebidas / Garantia de qualidade do café para todas as bebidas

IT Bevande su misura

Gemma, in soli 41 cm di larghezza, eroga caffè espressi, cappuccini e molte altre bevande. Regolando e memorizzando da display i parametri è possibile personalizzare ogni bevanda.

Gemma offre la possibilità di intervenire sulle seguenti caratteristiche:

- nome della bevanda
- macinino correlato a ciascuna bevanda
- tempo di macinatura del caffè
- quantità di caffè
- quantità di acqua per caffè Americano

Possibilità di programmare:

- pressione caldaia vapore
- temperatura acqua caffè
- temperatura gruppo caffè

Una chiavetta USB codificata, fornita in dotazione, permette di:

- accedere ai menù di programmazione
- aggiornare il software della macchina
- caricare e scaricare i dati della macchina

FR Des boissons sur mesure

Gemma, avec seulement 41 cm de large peut faire du café, des cappuccinos et beaucoup d'autres boissons. En réglant et en mémorisant les paramètres sur l'écran, il est possible de personnaliser chaque boisson.

Gemma offre la possibilité d'intervenir sur les caractéristiques suivantes:

- nom de la boisson
- moulin associé
- temps de mouture du café
- quantité de café
- quantité d'eau pour café américain

Il est possible de programmer:

- la pression de la chaudière de vapeur
- la température de l'eau du café
- la température du groupe café

Une clé USB codifiée, fournie avec la machine, permet:

- d'accéder aux menus de programmation
- de mettre à jour le logiciel de la machine
- de télécharger les informations sur et depuis la machine

EN Customized drinks

Gemma, in only 41 cm of width, dispenses espresso coffees, cappuccinos and many other drinks. It is possible to customize each single drink setting and saving the parameters through the display.

Gemma offers the option to set the following characteristics::

- name of the drink
- grinder related to each drink
- grinding time of coffee beans
- quantity of coffee
- quantity of water for the American coffee

It is possible to programme:

- steam boiler pressure
- coffee water temperature
- coffee group temperature

A provided USB memory key allows:

- accessing the programming menus
- updating the machine software
- uploading and downloading data to/from the machine

ES Bebidas a la medida

Gemma, en tan solo 41 cm de ancho, dispensa café exprés, capuchino y muchas otras bebidas. Ajustando y memorizando en pantalla los parámetros se pueden personalizar todas las bebidas.

Gemma brinda la posibilidad de actuar sobre las características siguientes:

- nombre de la Bebida
- molinillo correspondiente
- tiempo de molienda del café
- cantidad de café
- cantidad de agua para café Americano

Posibilidad de programar:

- presión de la caldera de vapor
- temperatura del agua para el café
- temperatura del grupo del café

Un pendrive USB codificado, incluido en el suministro, permite:

- acceder a los menús de programación
- actualizar el software de la máquina
- cargar y descargar los datos de la máquina

DE Getränke nach Maß

Mit nur 41 cm Breite gibt Gemma Espresso, Cappuccino und viele andere Getränke ab. Durch Einstellen und Speichern der Parameter über das Display kann man jedes Getränk individuell programmieren.

Gemma ermöglicht den Eingriff an folgenden Einstellungen:

- Getränke name
- das betreffende Mahlwerk für jedes Getränk
- Dauer der Kaffeemahlung
- Kaffeemenge
- Wassermenge für normalen Kaffee

Programmiert werden können:

- Dampfkesseldruck
- Kaffeewassertemperatur
- Brühgruppentemperatur

Ein zum Lieferumfang gehörender kodifizierter USB-Schlüssel ermöglicht Folgendes:

- Zugriff auf die Programmiermenüs
- Aktualisierung der Maschinensoftware
- Hochladen und Herunterladen der Maschinendaten

PT Bebidas personalizadas

Gemma, com apenas 41 cm de largura, produz cafés expressos, cappuccinos e muitas outras bebidas. Ao regular e memorizar no display os parâmetros é possível personalizar qualquer bebida.

Gemma oferece a possibilidade de intervir nas seguintes características:

- nome da bebida
- moinho relacionado
- tempo de moagem co café
- quantidade de café
- quantidade de água para o café americano

Possibilidade de programar:

- pressão caldeira vapor
- temperatura água café
- temperatura grupo café

Uma chave USB codificada, fornecida com o equipamento, permite:

- aceder aos menus de programação
- atualizar o software da máquina
- carregar e descarregar os dados da máquina





Astoria

CAPPUCCINO-MAKER



Innovazione e semplicità: un connubio in essere / Innovation and simplicity: an actual union
Innovation und Einfachheit: eine gelungene Verbindung / Le mariage de l'innovation et de la simplicité
Innovación y sencillez: una combinación lograda / Inovação e simplicidade: uma ligação especial

IT Nuovo cappuccinatore

Grazie ad un'innovativo circuito idraulico e software di gestione, il nuovo cappuccinatore offre un'eccellente qualità del latte in termini di cremosità e consistenza. Il grado di cremosità del latte schiumato può essere tarato in funzione delle varie necessità grazie alla regolazione del flusso aria (**Foaming Process Control**).

Il software di gestione permette, inoltre, di personalizzare ogni singola selezione, regolando e memorizzando le seguenti caratteristiche:

- la quantità di latte
- la sequenza di erogazione del caffè e del latte, per personalizzare cappuccino e caffelatte.

Il beccuccio caffè e il beccuccio cappuccinatore, con poche facili operazioni, sono completamente smontabili e lavabili.

La macchina è inoltre dotata di un sistema anti-incrostazione che prevede la pulizia automatica dei circuiti interni dai residui di latte.

FR Nouveau système pour cappuccinos

Grâce à un circuit hydraulique et à un logiciel de gestion innovant, le nouveau système pour cappuccinos permet d'obtenir un lait d'excellente qualité, crémeux et consistant. En fonction des besoins, il est possible d'obtenir une mousse de lait plus ou moins crémeuse simplement en adaptant le flux d'air (**Foaming Process Control**).

Le logiciel de gestion permet également de personnaliser chaque sélection en réglant et en mémorisant les caractéristiques suivantes:

- la quantité de lait
- la séquence de distribution du café et du lait pour personnaliser les cappuccinos et les cafés au lait.

Le bec café et le bec cappuccino sont complètement démontables et lavables en seulement quelques gestes.

La machine dispose également d'un système anti-incrustation prévoyant l'élimination automatique des résidus de lait dans les circuits internes.

EN New cappuccino maker

Due to an innovative hydraulic system and management software, the new cappuccino maker offers an excellent quality of the milk in terms of creaminess and consistency. The level of creaminess of the milk foam can be adjusted on the base of several needs thanks to the setting of the airflow (**Foaming Process Control**).

The management software, furthermore, allows personalizing even each individual selection, adjusting and saving the following characteristics:

- amount of milk
- delivery sequence of the coffee and milk, to customize cappuccino and cafe au lait.

The coffee nozzle and the cappuccino frother, with few easy operations, are totally detachable and washable.

The machine is also provided with an anti-fouling system which supplies an automatic cleaning of internal circuits from milk residuals.

ES Nuevo capuchinador

Gracias a un circuito del agua y a un software de gestión innovadores, el nuevo capuchinador ofrece una excelente calidad de la leche en cuanto a cremosidad y consistencia. El grado de cremosidad de la leche con espuma puede calibrarse en función de las necesidades, gracias a la regulación del paso de aire (**Foaming Process Control**).

El software de gestión también permite personalizar cada selección individualmente, ajustando y memorizando las siguientes características:

- la cantidad de leche
- la secuencia de dispensación del café y de la leche, para personalizar el capuchino y el café con leche.

El pitón del café y el pitón del capuchinador, son completamente desmontables y lavables con pocas y fáciles operaciones.

La máquina también tiene un sistema antiincrustante que prevé la limpieza automática de los circuitos internos para eliminar los residuos de leche.

DE Neuer Cappuccino-Zubereiter

Der neue Cappuccino-Zubereiter bietet mit einem innovativen Wasserkreislauf und der Verwaltungssoftware eine ausgezeichnete Qualität der Kremigkeit und Konsistenz der Milch. Die Kremigkeit der Milch kann durch die Regulierung der Luftzufuhr auf den jeweiligen Bedarf eingestellt werden (**Foaming Process Control**).

Durch Einstellen und Speichern der nachfolgend aufgeführten Merkmale kann man mit der Verwaltungssoftware auch die einzelne Wahl individuell regeln:

- die Milchmenge
- die Reihenfolge der Kaffee- und Milchabgabe, für individuellen Cappuccino und Milchkaffee.

Die Abgabevorrichtungen des Kaffees und des Cappuccino-Zubereiters kann man mit wenigen Handgriffen ausbauen und abwaschen.

Darüberhinaus verfügt die Maschine über einen Verkrustungsschutz, der in den internen Kreisläufen die Milchreste automatisch beseitigt.

PT Novo acessório capuchinador


Graças a um inovador circuito hidráulico e software de gestão, o novo acessório capuchinador oferece uma excelente qualidade do leite em termos de cremosidade e textura. O grau de cremosidade do leite com espuma pode ser ajustado em função das várias necessidades, graças à regulação da passagem do ar (**Foaming Process Control**).

O software de gestão permite, ainda, personalizar todas as seleções, regulando e memorizando as seguintes características:

- a quantidade de leite
- a sequência de tiragem do café e do leite para personalizar o capuchino e o café com leite.

O bico do café e o bico do acessório de capuchinador, com poucas e fáceis operações, são completamente desmontáveis e laváveis.

A máquina está ainda equipada com um sistema anti-incrustações que prevê a limpeza automática dos circuitos internos dos resíduos de leite.



Massima stabilità e grandi prestazioni per un vero caffè espresso / Maximum stability and high performances for a real espresso / Maximale gleich bleibende Qualität und hohe Leistung für ein echten Espresso / Hautes prestations et stabilité optimale pour un véritable café express / Maxima estabilidad y grandes rendimientos por un verdadero café expreso / Maxima estabilidade e grandes rendimentos por um verdadeiro café expresso

IT **Massima efficienza**

Gemma ha due caldaie indipendenti: una per l'acqua calda e una per il vapore.

Entrambe sono isolate termicamente e hanno un controllo digitale delle temperature che assicura stabilità, risparmio energetico e limitazione della potenza massima consumata in quanto il riscaldamento delle due caldaie non è mai contemporaneo.

Le due caldaie garantiscono massima stabilità e grandi prestazioni in termini di bevande erogate:

- * 240 caffè espressi / ora
- * 60 cappuccini / ora
- * 50 latte macchiato / ora

FR **Efficacité maximum**

Gemma dispose de deux chaudières indépendantes: une pour l'eau chaude et l'autre pour la vapeur.

Elles disposent toutes deux d'une isolation thermique et d'une commande des températures numérique permettant de garantir la stabilité mais également de limiter la consommation d'énergie et la puissance maximum utilisée, ceci car les chaudières ne chauffent jamais simultanément.

Les deux chaudières garantissent une stabilité maximum et de grandes performances en termes de rendement:

- * 240 cafés expressos / heure
- * 60 cappuccinos / heure
- * 50 cafés noisettes / heure

EN **Maximum efficiency**

Gemma has two independent boilers: one for hot water and one for steam.

Both are thermally insulated and have a digital control of temperature, granting stability, power saving and limitation of the maximum consumed power as the warming of the two boilers is never simultaneous.

The two boilers grant maximum stability and high performances in terms of dispensed drinks:

- * 240 espresso coffee per hour
- * 60 cappuccinos per hour
- * 50 latte macchiatos per hour

ES **Máxima eficiencia**

Gemma tiene dos calderas independientes: una para el agua caliente y una para el vapor.

Ambas están aisladas térmicamente y tienen un control digital de las temperaturas que asegura estabilidad, ahorro de energía y limitación de la potencia máxima consumida, ya que las dos calderas no calientan nunca simultáneamente.

Las dos calderas garantizan la máxima estabilidad y grandes prestaciones en cuanto a bebidas dispensadas:

- * 240 cafés exprés / hora
- * 60 capuchinos / hora
- * 50 leche manchada / hora

DE **Höchste Effizienz**

Gemma besitzt zwei unabhängige Kessel: einen für heisses Wasser und einen für Dampf.

Beide sind wärmeisoliert und haben eine digitale Temperaturregelung, die Stabilität, Energieeinsparung und Eingrenzung der verbrauchten maximalen Leistung sichert, da die zwei Kessel nie gleichzeitig aufgeheizt werden.

Die zwei Kessel gewährleisten maximale gleich bleibende Qualität und hohe Leistung bezüglich der abgegebenen Getränke:

- * 240 Espresso/ Stunde
- * 60 Cappuccino / Stunde
- * 50 Latte Macchiato / Stunde

PT **Máxima eficiência**

Gemma tem duas caldeiras independentes: uma para a água quente e outra para o vapor.

Ambas são isoladas termicamente e dispõem de um controlo digital das temperaturas que assegura estabilidade, poupança energética e limitação da potência máxima consumida, enquanto o aquecimento das caldeiras nunca é simultâneo.

As duas caldeiras garantem máxima estabilidade e grandes prestações em termos de bebidas produzidas:

- * 240 cafés expresso / hora
- * 60 capuchinos / hora
- * 50 galões / hora



IT Risparmio energetico

Grazie all'intelligente gestione delle potenze (**Energy-Saving System**), tipica della gamma Green Line Astoria, viene garantito un significativo risparmio energetico: la potenza elettrica viene distribuita solo dove e quando richiesta. Inoltre le caldaie coibentate riducono la dispersione di calore mantenendo bassi i consumi energetici.

Un software innovativo ottimizza il risparmio energetico durante i periodi di non utilizzo della macchina permettendo di programmare:

- * gli orari di accensione e spegnimento automatico della macchina
- * l'abbassamento delle temperature delle caldaie con possibilità di impostare fino a due fasce orarie giornaliere

FR Economie d'énergie

Grâce à la gestion intelligente des puissances (**Energy-Saving System**), typique de la gamme Green Line Astoria, il est possible de faire des économies d'énergie considérables: l'électricité est utilisée uniquement où et quand cela est nécessaire. De plus, l'isolation thermique des chaudières diminue la dispersion de chaleur contribuant donc à réduire les consommations d'énergie.

Un logiciel innovant permet d'optimiser les économies d'énergie lorsque la machine est inutilisée avec la possibilité de programmer:

- * l'heure d'allumage et d'extinction automatique de la machine
- * l'abaissement des températures des chaudières, avec deux plages horaires paramétrables par jour

EN Energy saving

Thanks to the intelligent management of power (**Energy-Saving System**), typical of the Green Line Astoria, a significant energy saving is guaranteed: electrical power is distributed only where and when it is necessary. Also, the insulated boilers reduce heat loss while maintaining low power consumptions.

An innovative software optimizes the power saving during machine non-operation periods enabling to programme:

- * machine automatic turning on/off times
- * lowering of the boilers temperatures with the option of setting up to two daily time slots

ES Ahorro energético

Gracias a la gestión inteligente de las potencias (**Energy-Saving System**), típica de la gama Green Line Astoria, se garantiza un ahorro notable de energía: la potencia eléctrica es proporcionada sólo y donde se pide. Además las calderas aisladas reducen la dispersión de calor y mantienen bajos los consumos de energía.

Un software innovador optimiza el ahorro de energía durante los periodos en que no se utiliza la máquina al permitir programar:

- * los horarios de encendido y apagado automáticos de la máquina
- * la reducción de las temperaturas de las calderas, con la posibilidad de configurar hasta dos franjas horarias diarias

DE Energieeinsparung

Durch die intelligente Leistungsregelung (**Energy-Saving System**), die für die Produktreihe Green Line Astoria kennzeichnend ist, wird eine bedeutende Energieeinsparung garantiert: die elektrische Energie wird nur dort verteilt, wo und wann sie verlangt wird. Die isolierten Kessel reduzieren den Wärmeverlust und halten den Energieverbrauch niedrig.

Mit einer innovativen Software optimiert man die Energieeinsparung während der Stillstandszeiten der Maschine, in dem man wie folgt programmiert:




- * die Uhrzeiten der automatischen Ein- und Ausschaltung der Maschine
- * das Senken der Kesseltemperaturen durch zwei mögliche Zeitschaltungen pro Tag

PT Poupança energética

Graças à inteligente gestão das potências (**Energy-Saving System**), típica da gama Green Line Astoria, é garantida uma considerável poupança energética: a potência elétrica é distribuída apenas onde e quando solicitada. As caldeiras isoladas termicamente reduzem a dispersão de calor mantendo baixos os consumos energéticos.

Um software inovador optimiza a poupança energética durante os períodos de não utilização da máquina permitindo programar:

- * os horários para ligar e desligar automaticamente a máquina
- * a diminuição das temperaturas das caldeiras com possibilidade de definir até duas faixas horárias diárias

							
Voltaggio / Voltage / Spannung / Voltage / Voltaje / Voltagem	V	230	240	230	240	230	240
Potenza / Rated power / Gesamtleistung / Puissance / Potencia / Potencia	W	3.400	3.700	700	750	100	110
Capacità caldaia / Boiler capacity / Kesselfassungsvermögen Capacité chaudière / Capacidad caldera / Capacidade da caldeira	lt / UK gal	1,2 / 0.26	-	-	-	-	-
Capacità caldaia vapore / Steam boiler capacity Fassungsvermögen Dampfkessel / Capacité de vapeur de la chaudière Capacidad de la caldera de vapor / Capacidade da caldeira vapor	lt / UK gal	1,7 / 0.37	-	-	-	-	-
Larghezza / Width / Breite / Largeur / Largo / Largura	mm / in	410 / 16.1	320 / 12.6	320 / 12.6			
Profondità / Depth / Tiefe / Profondeur / Ancho / Comprimento	mm / in	600 / 23.6	470 / 18.5	470 / 18.5			
Altezza / Height / Höhe / Hauteur / Alto / Altura	mm / in	790 (560) / 31.1 (22)	560 / 22	560 / 22			
Peso netto / Net weight / Nettogewicht / Poids net / Peso neto / Peso líquido	kg / lb	64 / 141	26 / 57	29 / 64			
Peso lordo / Gross weight / Bruttogewicht / Poids brut / Peso bruto / Peso bruto	kg / lb	78 / 172	30 / 66	33 / 73			
Numero macinini x capacità tramogge / Number of grinders x hoppers capacity / Anzahl der Mahlwerke nach Trichterfassungsvermögen / Nombre de moulins x capacité des trémies / Número de molinillos x capacidad de las tolvas / Número moinhos x capacidade dos recipientes	n° x kg / lbs	2 x 1,2 / 2.7	-	-			
Regolazione altezza beccuccio erogatore / Adjustment of the height of dispensing nozzle / Höheneinstellung der Abgabevorrichtung / Réglage de la hauteur du bec de distribution / Ajuste de la altura del pitón dispensador / Regulação da altura do bico de tiragem	mm / in	77÷157 / 3÷6.2	-	-			
Display per la programmazione della temperatura dello scaldatazze e del frigo Display for the programming of the cup-warmer and fridge temperatures Display für die Programmierung der Temperatur des Tassenwärmers und des Kühlschranks Afficheur pour la programmation des températures du chauffe-tasses et du réfrigérateur Pantalla de programación de las temperaturas de calienta tazas y del refrigerador Display para a programação da temperatura do aquecedor de chávenas y de frigorifero			✓	✓			
Controllo elettronico della temperatura dello scaldatazze e del frigo Electronic control of the cup-warmer and fridge temperatures Elektronische Steuerung der Temperatur des Tassenwärmers und des Kühlschranks Contrôle électronique des températures du chauffe-tasses et du réfrigérateur Control electrónico de las temperaturas del calienta tazas y del refrigerador Controlo eletrónico da temperatura do aquecedor de chávenas y de frigorifero			✓	✓			

ACCESSORI: SCALDATAZZE, FRIGO
 ACCESSORIES: CUP-WARMER, FRIDGE
 ZUBEHÖR: TASSENWÄRMER, KÜHLSCHRANK
 ACCESSOIRES: CHAUFFE-TASSES, RÉFRIGÉRATEUR
 ACCESORIOS: CALIENTA TAZAS, FRIGORÍFICO
 ACCESÓRIOS: AQUECEDOR DE CHÁVENAS, FRIGORÍFICO



Per tutti i modelli / For all models / Für alle Modelle / Pour tous les modèles / Para todos los modelos / Em todos os modelos

Numero di tramogge / Number of hoppers / Trichterzahl / Nombre de trémies / Número de tolvas / Número de recipientes	2
Capacità tramoggia caffè / Capacity of each hopper / Kaffeetrichterfassungsvermögen Unabhängige Programmierung der Getränkewahl / Programmation indépendante sélection boissons Programación independiente selección bebidas / Programação independente selecção bebidas	Kg 1,2 / lbs 2.7
Lance vapore / Number of steam wands / Dampfrohre / Buses vapeur / Lanzas vapor / Bocais de vapor	1
Lance acqua calda / Hot water faucet / Heißwasserdüsen / Buse eau chaude / Lanzas agua caliente / Bicos de água quente	1
Cappuccinatore ¹ / Cappuccino maker ¹ / Cappuccino-Zubereiter ¹ / Dispositif pour cappuccino ¹ / Capuchinador ¹ / Acessório capuchinador ¹	*
Possibilità d'uso caffè premacinato (decaffeinato o aromatizzato) / Possibility of using pre-ground coffee (decaffeinated or flavoured coffee) / Verwendung von gemahlenem Kaffee (koffeinfrei oder aromatisiert) / Possibilité d'utiliser café pré-moulu (décaféiné ou aromatisé) / Posibilidad de utilizar café premolido (descafeinado o aromatizado) / Possibilidade de usar café previamente moído (descafeinado ou aromatizado)	✓
Programmazione indipendente selezione bevande / Independent programming of drinks selection Unabhängige Programmierung der Getränkewahl / Programmation indépendante sélection boissons Programación independiente selección bebidas / Programação independente selecção bebidas	✓
Numero di selezioni configurabili x videata / options setting up to 'x' / bis 'x' Positionen über die Tastatur anlegbar jusqu'à 'x' positions programmables sur le clavier / até 'x' posições configuráveis no painel de comandos / até 'x' posições configuráveis no painel de botões	8x5
acqua per tè (a temperatura regolabile) / water for tea (at adjustable temperature) Teewasser (Temperatur einstellbar) / eau pour le thé (avec réglage de la température) agua para té (a temperatura regulable) / água para chá (com temperatura regulável)	✓
autosteamer ²	*
caffelatte ³ / latte ³ / Milchkaffee ³ / café au lait ³ / café y leche ³ / café com leite ³	✓
cappuccino ³ / cappuccino ³ / Cappuccino ³ / cappuccino ³ / capuchino ³ / capuchino ³	✓
latte caldo ³ / hot milk ³ / heisse Milch ³ / lait chaud ³ / leche caliente ³ / leite quente ³	✓
Produzione max. oraria: espresso (30 cc) / Max. production per hour: espresso (30 cc) / Max. Stundenproduktion Espresso-Kaffee (30 cc) Production horaire maxi. cafés serrés (30 cc) / Producción máxima por hora exprés (30 cc) / Produção horária máx. expresso (30 cc)	240
Produzione max. oraria: cappuccino (150 cc) ³ / Max. production per hour: cappuccino (150 cc) ³ / Max. Stundenproduktion Cappuccino (150 cc) ³ Production horaire maxi. cappuccino (150 cc) ³ / Producción máxima por hora capuchino (150 cc) ³ / Produção horária máx. capuchino (150 cc) ³	60
Produzione max. oraria: latte macchiato (150 cc) ³ / Max. production per hour: latte macchiato (150 cc) ³ / Max. Stundenproduktion Latte Macchiato (150 cc) ³ Production horaire maximum de latte macchiato (lait avec nuage de café) (150 cc) ³ / Producción horaria máx. leche manchada (150 cc) ³ / Produção horária máx. galão (150 cc) ³	50
Possibilità di caffè Americano (acqua aggiunta) / Possibility of brewing Americano coffee (added water) Zubereitung von Filterkaffee (zusätzliches Wasser) / Possibilité de café Américain (eau ajoutée) Posibilidad de café Americano (agua añadida) / Possibilidade de café Americano (adicionar água)	✓
Tempo totale del lavaggio (2 cicli) / Total washing time (for the 2 cycles) / Gesamtzeit Waschgang (2 Zyklen) Durée totale du lavage (2 cycles) / Tiempo total de lavado (2 ciclos) / Tempo total de lavagem (2 ciclos)	240"
Sistema di contabilizzazione / Interface to cash register system or other hardware / Zählwerk Système de comptabilisation / Sistema de contabilización / Sistema de contabilização	✓
Interfaccia USB per programmazione bevande, carico-scarico dei parametri impostati ed aggiornamento software / Codified USB key for access to the programming menu, loading-downloading the machine data and updating the machine software / Verschlüsselter USB- Schlüssel für Zugriff auf die Programmiermenüs, Hochladen und Herunterladen der Maschinendaten, Aktualisierung der Maschinensoftware Clé USB codée pour accéder aux menus de programmation, charger-décharger les données de la machine et mettre à jour le logiciel de la machine / USB por configuración de los botones de las bebidas, carga de los datos de la máquina, actualización del software / USB codificada por o acesso aos menus de programação, atualizar o software da máquina y de cargar-descargar os dados da máquina	✓
Presa DB9 per collegamento seriale / DB9 Plug for serial connection / DB9-Anschluss für Serienanschluss Prise DB9 pour connexion série / Toma DB9 para enlace serie / Saída DB9 para ligação de série	✓
Diagnostica dispositivi elettromeccanici / Diagnostics of electromechanical devices Diagnose der elektr. bzw. mechanischen Vorrichtungen / Diagnostic dispositifs électromécaniques Diagnóstico dispositivos electromecánicos / Diagnóstico dos dispositivos eletromecânicos	✓
Test input (verifica status tasti) / Input test (to verify status of touchpanel) / Input-Test (Tastenstatus) Test input (vérification état touches) / Test de input (verificación estado teclas) / Teste entradas (verificar estado das teclas)	✓
Possibilità di versione con scarico fondi diretto / Option of discharging coffee pucks directly into under-counter bin Mögliche Ausführung Kaffeerestdurchwurf / Version possible in extraction directe des marcs / Version con descarga de posos directa Versao com descarda de fundos direta	*

✓ Di serie / Standard / Serienmäßig / De série / De serie / De série

* Opzione / Option / Extra / En option / Opción / Opcional

(1) Esclude autosteamer / Excluding autosteamer / Nicht in Verbindung mit Autosteamer / Pas compatible avec Autosteamer / Excluye autosteamer / Exclui autosteamer

(2) Esclude cappuccinatore / Excluding Cappuccino maker / Nicht in Verbindung mit Cappuccinatore / Pas compatible avec Cappuccinatore / Excluye capuchinador / Exclui acessório capuchinador

(3) Solo se presente il cappuccinatore opzionale / For use only with the optional cappuccino maker / Nur wenn der optionale Cappuccinatore vorhanden ist /
Uniquement si le système pour cappuccinos en option est présent / Solo si está presente el capuchinador opcional / Só se estiver presente o acessório capuchinador

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. / The manufacturer reserves the right to modify the appliances presented in this publication without notice. The weights, measurements etc. are merely indicative and not binding. / 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. / Der Hersteller behält sich das Recht vor, die in dieser Broschüre vorgestellten Geräte ohne Vorankündigung zu ändern. Das Gewicht, die Masse, etc. haben einen Richtwert, sind aber nicht verbindlich. / El constructor se reserva el derecho de modificar sin preaviso las características de las máquinas presentes en este manual. El peso, las dimensiones son aproximadas. / 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

CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.r.l.
Via Condotti Bardini 1 - 31058 Susegana (TV) Italy
Tel: +39 0438 6615 - Fax: +39 0438 60657

website: www.astoria.com
contact us: info@astoria.com

ad: www.monoica.com
print: www.europrint.it
code: 02001118 / 10-2012 / 00000

Astoria

Think espresso.