



Astoria ST-400 e ST-800, the smart way to brew tomorrow
Radici solide e tecnologia evoluta: ecco la nuova frontiera del caffè professionale di Astoria.

Ad Internorga 2026, Astoria alza il sipario sulle nuove ST-400 e ST-800, anticipando una delle evoluzioni più significative degli ultimi anni nel mondo delle macchine per caffè professionali. La novità sarà presentata in anteprima assoluta ad Amburgo dal 13 al 17 marzo, presso lo stand nr. 108, nel padiglione A4.

Con questo progetto nasce un nuovo equilibrio tra la gestualità iconica della macchina tradizionale e l'intelligenza operativa di un sistema evoluto. Queste macchine sono pensate per facilitare il lavoro del barista senza però sostituirne le competenze: la figura professionale resta centrale, ma ogni gesto è supportato da una configurazione intelligente che ottimizza il workflow, le performance e riduce la complessità operativa. La nuova categoria nasce per i mercati ad alta produttività e locali ad alto rendimento dove velocità, semplicità e qualità costante in tazza necessitano di una convivenza senza compromessi.

Il sistema Intelligent Portafilter Recognition (IPR), con portafiltro a inserimento orizzontale, diventa il cuore della macchina: riconosce automaticamente se è inserito un portafiltro da uno o due caffè e regola di conseguenza la dose da erogare, ottimizzando la macinatura grazie al macinacaffè SmartGrind Integrated (SGI). Tra i plus pensati per semplificare la vita reale c'è il gruppo riscaldato, che mantiene i portafiltri in temperatura per ogni erogazione, assicurando una partenza perfetta in qualsiasi momento. Inoltre, i due circuiti indipendenti dedicati all'erogazione di caffè e café crème garantiscono la massima precisione e qualità in tazza.

ST-400 - versione 1 gruppo - e ST-800 - versione 2 gruppi - sono state sviluppate per assicurare coerenza qualitativa anche in contesti di lavoro intensivo, grazie a un sistema multi boiler che garantisce stabilità termica e continuità anche i momenti di alto carico di lavoro. Questa soluzione facilita l'operatività quotidiana e riduce la complessità gestionale, pur preservando la migliore qualità del caffè e del latte erogato, con la possibilità di preparare anche café crème e Americano in un solo passaggio.

"Con ST-400 e ST-800 abbiamo voluto ridisegnare l'esperienza del caffè professionale" spiegano da Astoria, "creando un equilibrio perfetto tra la tradizione e l'automazione. Queste macchine nascono per i contesti ad alta produttività, dove velocità, qualità costante e facilità d'uso devono convivere, senza mai sacrificare l'arte e la precisione del caffè. Con ST-400 e ST-800, il classico si conferma e si evolve, offrendo ai baristi uno strumento affidabile, performante e capace di valorizzare ogni gesto."

Le nuove macchine saranno presentate in anteprima assoluta a Internorga ad Amburgo, dal 13 al 17 marzo, presso lo stand Astoria nr. 108, nel padiglione A4.

ASTORIA

With you. With coffee.

I punti di forza di ST-400 e ST-800

- Qualità in tazza, sempre sotto controllo. L'impianto multi boiler garantisce un'ottima stabilità di temperatura e una gestione termica evoluta, assicurando performance costanti anche nei momenti di massimo carico.
- Smart-traditional: il meglio di due mondi. Il portafiltro e la gestualità classica incontrano la semplicità d'uso di una superautomatica: nasce così un nuovo concetto di macchina con portafiltro, ma a inserimento orizzontale.
- Nuove tecnologie, nuove possibilità. ST-400 e ST-800 introducono una nuova piattaforma tecnologica con Autosteamer, lancia vapore con sonda di temperatura e Instant Americano direttamente in tazza.
- Precisione senza compromessi. Le macchine sono equipaggiate con due circuiti indipendenti dedicati all'erogazione di caffè e café crème. Questa configurazione consente di ottimizzare la velocità per passare dalla modalità caffè a quella café crème tramite una semplice selezione a display.

Con ST-400 e ST-800, Astoria firma una nuova interpretazione del caffè professionale: il classico evolve, senza perdere la propria anima. Un'occasione esclusiva per scoprire da vicino il nuovo standard Smart Traditional, testarne le performance e vivere in prima persona l'incontro tra radici solide e tecnologia evoluta.

MEDIA NOTE
ATCOMMUNICATION
info@atcommunication.it