



## **Astoria presenta ST400 e ST800 a World of Coffee Brussels: nasce la Smart Traditional che unisce tradizione e automazione**

***Debutta a Bruxelles la nuova macchina di Astoria: fino a 800 tazze al giorno mantenendo l'esperienza dell'espresso classico, unita all'efficienza operativa dei locali moderni.***

Astoria sceglie il World of Coffee a Brussels, in programma dal 25 a 27 giugno, per presentare **ST400 e ST800**, le nuove macchine che inaugurano la categoria delle "Smart Traditional": dove l'anima del classico e l'interazione del barista si integrano con la tecnologia che si fa carico delle complessità operative.

Astoria ha identificato una trasformazione strutturale del settore, dove la necessità di garantire standard qualitativi eccellenti e continuità di servizio si scontra quotidianamente con la pressione sui costi e la crescente difficoltà nel reperire personale qualificato. Smart Traditional è la risposta concreta a questa evoluzione, per contesti ad alto consumo e locali a elevata rotazione.

*"Con la piattaforma Smart Traditional abbiamo voluto rispondere a una richiesta molto chiara proveniente dal mercato: preservare la qualità e l'esperienza dell'espresso tradizionale, base delle bevande Espresso- Based che sono le più consumate al mondo, integrando al tempo stesso tecnologie capaci di supportare le esigenze operative dei locali moderni"* commenta Elia-Giovanni Vassallo, Head of Sales Smart Traditional & Fullyautomatics. *"Negli ultimi anni gli operatori hanno dovuto affrontare sfide complesse; la ST-800 nasce proprio per supportare il workflow quotidiano, permettendo a team con livelli di esperienza differenti di ottenere risultati costanti e straordinari. Non vogliamo sostituire la professionalità delle persone: crediamo che il ruolo del barista stia evolvendo verso il racconto del prodotto e la relazione con il cliente, mentre la tecnologia deve farsi carico della complessità esecutiva. Abbiamo progettato questa macchina pensando anche ai nostri partner commerciali: dai distributori, pensando all'affidabilità, semplicità di manutenzione e riduzione del costo totale di gestione (TCO) che rappresentano oggi fattori strategici, alle catene considerando le elevate prestazioni garantendo qualità costante in tazza di qualsiasi bevanda Espresso Based, dal Flat White all'Americano."*

Smart Traditional incorpora un insieme di soluzioni tecnologiche che intervengono su ogni fase del servizio: riconoscimento automatico del portafiltro, gestione integrata della macinatura, architettura termica multiboiler e connettività remota. Ogni scelta progettuale è pensata per eliminare le variabili che compromettono la costanza in tazza.

- **Intelligent Portafilter Recognition (IPR) e gruppo verticale:** Grazie a un inserimento orizzontale estremamente ergonomico, la macchina riconosce automaticamente il portafiltro (singolo o doppio) tramite il sistema IPR, ottimizzando in autonomia dose e macinatura. Il cuore tecnologico è il nuovo gruppo caffè in configurazione verticale: qui il pistone si muove verticalmente per esercitare una maggiore forza e migliorare

# ASTORIA

With you. With coffee.

l'efficienza estrattiva, mentre le slitte di appoggio del portafiltro sono riscaldate per garantire stabilità termica fin dalla prima erogazione. Infine, il display touch-screen da 7 pollici dedicato a ciascun gruppo mostrerà esclusivamente le ricette associate al filtro inserito.

- **Architettura multiboiler ad alte performance:** Equipaggiata con caldaie separate per caffè e vapore, la Smart Traditional assicura temperature stabili e ottimali anche nei momenti di massimo carico. Questa architettura garantisce una produttività giornaliera che raggiunge le **800 tazze** su ST800, ideale per i picchi di lavoro dei locali più frequentati.
- **SmartGrind Integrated (SGI):** Il macinacaffè è direttamente integrato nella macchina e comunica costantemente con essa. In base al tempo di estrazione rilevato, la distanza tra le macine si regola automaticamente: si allontanano se il caffè è sovra-estratto, si avvicinano se è sotto-estratto, riducendo drasticamente gli sprechi. La massima versatilità d'uso è garantita dalla possibilità di installare 2 o 3 tramogge, consentendo così di gestire **caffè diversi per ogni contenitore** e ampliare notevolmente l'offerta per i clienti. A questo si aggiunge un'ulteriore opportunità grazie alla funzione "**pre-macinato**": questa opzione permette di utilizzare altre tipologie di caffè macinate a parte, inserendole direttamente nel portafiltro per una flessibilità totale.
- **Ottimizzazione per Café Crème e Instant Americano.** L'eccellenza nelle preparazioni lunghe è garantita da un doppio circuito indipendente: la macchina dispone di due circuiti separati con una differenza di temperatura di circa 10°C, che permette di ottimizzare l'estrazione del café crème senza alterare la caldaia principale, mentre un sistema di miscelazione dedicato consente passaggi rapidi e continui tra le bevande. Anche la preparazione del caffè Americano è impeccabile grazie alla funzione Instant Americano: un beccuccio dedicato eroga l'acqua calda prima o dopo il caffè in un unico passaggio, permettendo di servire la bevanda direttamente, senza dover mai spostare la tazza.
- **One-Step Latte System (OLS) e autosteamer plus:** Il vero punto di forza del sistema OLS è la gestione del latte in un unico passaggio direttamente in tazza: non è più necessario preparare prima il caffè e poi montare la schiuma a parte, poiché l'erogazione del latte schiumato avviene in automatico durante la preparazione della bevanda. Questo sistema avanzato permette inoltre di personalizzare ogni ricetta regolando la temperatura fino a 75°C e l'intensità della schiumatura da 0 a 100, combinando con precisione l'aria per emulsionare e il vapore per riscaldare. Include un sistema di auto-cleaning con sensore di conducibilità che rileva il detergente e segnala anomalie o mancanza di latte. In alternativa alle due lance vapore standard manuali, è disponibile l'Autosteamer Plus per impostare fino a quattro ricette latte direttamente da display.
- **Connettività IoT e manutenzione semplificata:** Smart Traditional è progettata per durare, grazie a un design modulare e a una scatola di alimentazione estraibile che facilita l'accesso ai componenti interni, riducendo i tempi di fermo macchina. La



connessione Wi-Fi bidirezionale alla piattaforma *Beans2Cloud* permette inoltre il monitoraggio e il controllo totale dei parametri da remoto.

Con Smart Traditional, Astoria firma un nuovo standard operativo per la caffetteria professionale: la qualità dell'espresso tradizionale mantenuta intatta e l'operatività quotidiana resa gestibile indipendentemente dal livello di esperienza del personale.

Smart Traditional è presentata ufficialmente a World of Coffee Brussels, 25–27 giugno, padiglione 6, stand 6422.

MEDIA NOTE  
ATCOMMUNICATION  
[info@atcommunication.it](mailto:info@atcommunication.it)