Astoria amplia la gamma della linea AB200

20251015070332mail-9f75e8e8

Dopo il debutto avvenuto nell'ultima edizione di Sigep, Astoria amplia adesso la gamma della linea AB200 grazie alle versioni a 1 gruppo, 2 gruppi, 2 gruppi compatta, 3 gruppi e alla variante con gruppo capsule. Una proposta capace di coniugare prestazioni elevate, compattezza, funzionalità e un design curato nei minimi dettagli.

La AB200 è stata progettata per semplificare il lavoro del barista e garantire la massima qualità in tazza. Tra i suoi punti di forza spicca l’Advanced Boiler, una caldaia a gestione intelligente che assicura performance superiori, affiancata dalla possibilità di regolare con precisione la temperatura della caldaia per un controllo totale sull’estrazione. Per chi desidera un supporto ancora più avanzato nella gestione del latte, è disponibile l’Autosteamer Plus come optional, un sistema per la schiumatura automatica con massima flessibilità di regolazione della temperatura e del livello di montatura. A rendere l’utilizzo ancora più pratico ci pensano la bacinella regolabile in altezza, le dimensioni compatte e il design ergonomico, studiato per offrire ampio spazio operativo sotto la macchina e garantire una pulizia semplice e rapida.

Ma non è tutto perchè l'azienda presenta a Host Milano (Hall 20, Stand E24-E32-H23-H31) anche la gamma completa dedicata alla macinatura professionale, in grado di soddisfare le esigenze di locali con volumi e ritmi differenti. Saranno in mostra modelli compatti e affidabili come l’ASI40 PRO e l’ASI40 Touch, affiancati dalle due grandi novità della fiera: l’ASI68, una soluzione inedita pensata per chi cerca velocità e precisione in un’unica macchina, e l’ASI83, top di gamma progettato per garantire la massima produttività e costanza nel tempo.

Lo stand Astoria sarà inoltre il punto di riferimento per chi è interessato alle tecnologie più evolute in termini di connettività e automazione. Una prima area sarà dedicata a Beans2Cloud Next, la piattaforma di telemetria avanzata LTE (tecnologia mobile) sviluppata in collaborazione con BIBE Coffee. Il sistema fornisce una visione globale del funzionamento macchina, il monitoraggio delle performance e un indicatore sulla qualità e consistenza delle erogazioni. Una seconda area metterà invece in luce le potenzialità di SmartGrind, la tecnologia di comunicazione e regolazione intelligente

tra macchina e macinacaffè. In particolare, sarà possibile vedere all’opera ASI83 SmartGrind, un nuovo macinadosatore con motore brushless ad alta efficienza che, connesso ad AB200, è capace di regolare automaticamente la macinatura per ottenere la massima qualità di estrazione per ogni barista con sprechi ridotti e massima ripetibilità.