HYbrid

Easy Pleasure



It's so easy to share pleasure

Astoria®

Think espresso.

Pensate a un caffè.

Ognuno lo immagini pure secondo il suo gusto, intenso o cremoso, aroma dolce o pungente, lungo o ristretto.
Eppure per ognuno, in qualunque latitudine e ora della giornata, il caffè segna un momento di pausa, un tempo sospeso in cui concedersi un piacere.
Perché il piacere di un buon caffè possa essere alla portata di tutti, Astoria oggi ha creato HYbrid, la nuova macchina per espresso che offre in un prodotto unico la qualità in tazza di una tradizionale e la facilità d'uso di un'automatica.
Con HYbrid il rito del caffè diventa Easy Pleasure, facile per chi lo prepara, un piacere per chi lo gusta.
Easy Pleasure. Un sorso di caffè è come un bacio.

Pensez à un café.

Chacun l'imagine selon ses propres goûts, intense ou crémeux, à l'arôme doux ou corsé, long ou serré.
Et pourtant pour chacun, en tous lieux et à toute heure de la journée, le café représente un moment de pause, le temps est suspendu pour se concéder un petit plaisir.
Pour que le plaisir d'un bon café puisse être à la portée de tous, Astoria a créé HYbrid, la nouvelle machine à café expresso qui offre dans un seul produit la qualité d'une machine traditionnelle et la facilité d'utilisation d'une machine automatique.
Avec HYbrid le rite d'un café devient Easy Pleasure, facile pour celui qui le prépare et un plaisir pour celui qui le déguste.
Easy Pleasure. Une gorgée de café est comme un baiser.

Just think of a cup of coffee.

Each of us conceives it in a different way, conjuring up its nuances according to our particular and variable tastes: intense or creamy aspect, sweet or pungent aroma, lungo or ristretto, persistant and pleasant retrotaste.
Yet, for each of us, at whichever latitude and time of the day, a coffee break is a moment of intense vibrant pleasure, a moment suspended in time so as to be almost hedonistic.
In order for the pleasure of a good coffee to be made available to all, Astoria has created HYbrid, a new generation of coffee machines that offer a unique coffee extraction (such as is only found on traditional machines) conjugated with the ease of use of a fully-automatic.
With HYbrid the rite of coffee making becomes Easy Pleasure: easy to prepare for the operator, pure pleasure for the coffee lover.
Easy Pleasure. A sip of coffee is like a tender kiss: it envelops you.

Sie denken an einen Kaffee.

Jeder hat je nach Geschmack seine eigene Vorstellung von einem Kaffee, stark oder cremig, mit sanftem oder kräftigem Aroma, verlängert oder konzentriert.
Für jeden bedeutet ein Kaffee ein Augenblick der Unterbrechung, ein Moment, in dem man sich eine Freude gönnt, unabhängig davon, wo man sich befindet und zu welcher Tageszeit.
Die Freude an einem guten Kaffee ist für alle erfüllbar, denn Astoria hat jetzt HYbrid geschaffen, die neue Espresso-Kaffeemaschine, die mit einem einzigartigen Erzeugnis die Qualität in der Tasse der herkömmlichen Maschine bietet und so einfach wie ein Automat zu bedienen ist.
Mit HYbrid wird das Kaffeeritual zum Easy Pleasure, einfach für den, der ihn zubereitet, eine Freude, für den, der ihn genießt.
Easy Pleasure. Ein Schluck Kaffee ist wie ein Kuss.



HYbrid
Easy Pleasure

HY
SMART

Espresso for experts, 2.0

HYbrid è l'anello di congiunzione tra le macchine per espresso tradizionali e le macchine superautomatiche: il risultato è la fantastica qualità in tazza tipica di una macchina tradizionale combinata con la facilità d'uso di una superautomatica. HYbrid è stata progettata per garantire prestazioni eccellenti in ambienti caratterizzati da elevati consumi e turnazione di personale. HYbrid non rinuncia al piacere della tradizione riproducendo la familiare gestualità legata alla preparazione dell'espresso e garantendo risultati eccellenti anche in presenza di baristi meno esperti.

HYbrid is the connecting link between a traditional Espresso Coffee Machine and a Fully-Automatic Machine. The result is the superlative quality of coffee in the cup typical of a traditional Espresso Machine, but combined with the ease of use of a bean-to cup-machine. HYbrid has been developed to ensure an outstanding performance in environments characterized by high coffee consumption and high staff turnover. HYbrid maintains the pleasure of tradition, reproducing the familiar actions connected with espresso preparation to guarantee excellent results even from a less expert barista.

HYbrid est le trait d'union entre les machines expresso traditionnelles et les machines super-automatiques: le résultat est une incroyable qualité de café typique d'une machine traditionnelle alliée à une facilité d'utilisation d'une machine super-automatique.
HYbrid a été conçue pour garantir d'excellentes prestations dans des lieux caractérisés par une consommation élevée et roulement du personnel. HYbrid ne renonce pas au plaisir de la tradition en reproduisant les gestes liés à la préparation de l'expresso et en garantissant d'excellents résultats y compris dans le cas de serveurs moins experts.

HYbrid ist das Verbindungsglied zwischen den herkömmlichen Espresso-Kaffeemaschinen und den superautomatischen Maschinen: das Ergebnis ist eine hervorragende Qualität in der Tasse, wie sie von einer herkömmlichen Maschine erzeugt wird, jedoch mit der einfachen Bedienung einer vollautomatischen. HYbrid wurde entwickelt, um in Umgebungen mit hohem Kaffeeverbrauch und wechselndem Personal hervorragende Leistungen zu gewährleisten. HYbrid verzichtet nicht auf die Tradition und gibt die vertraute Handhabung wieder, die mit der Zubereitung des Espressos verknüpft ist, sie sichert auch einem wenig erfahrenen Barista ausgezeichnete Ergebnisse.



HIGHLY AUTOMATED OPERATIONS

HIGH STANDARD LEVELS AND QUALITY THROUGHOUT A BUSY DAY

HIGH QUALITY IN THE CUP

Astoria®
Think espresso.

HYbrid
Easy Pleasure

HY TECH

Traditional method + fully automatic method = new HYbrid system

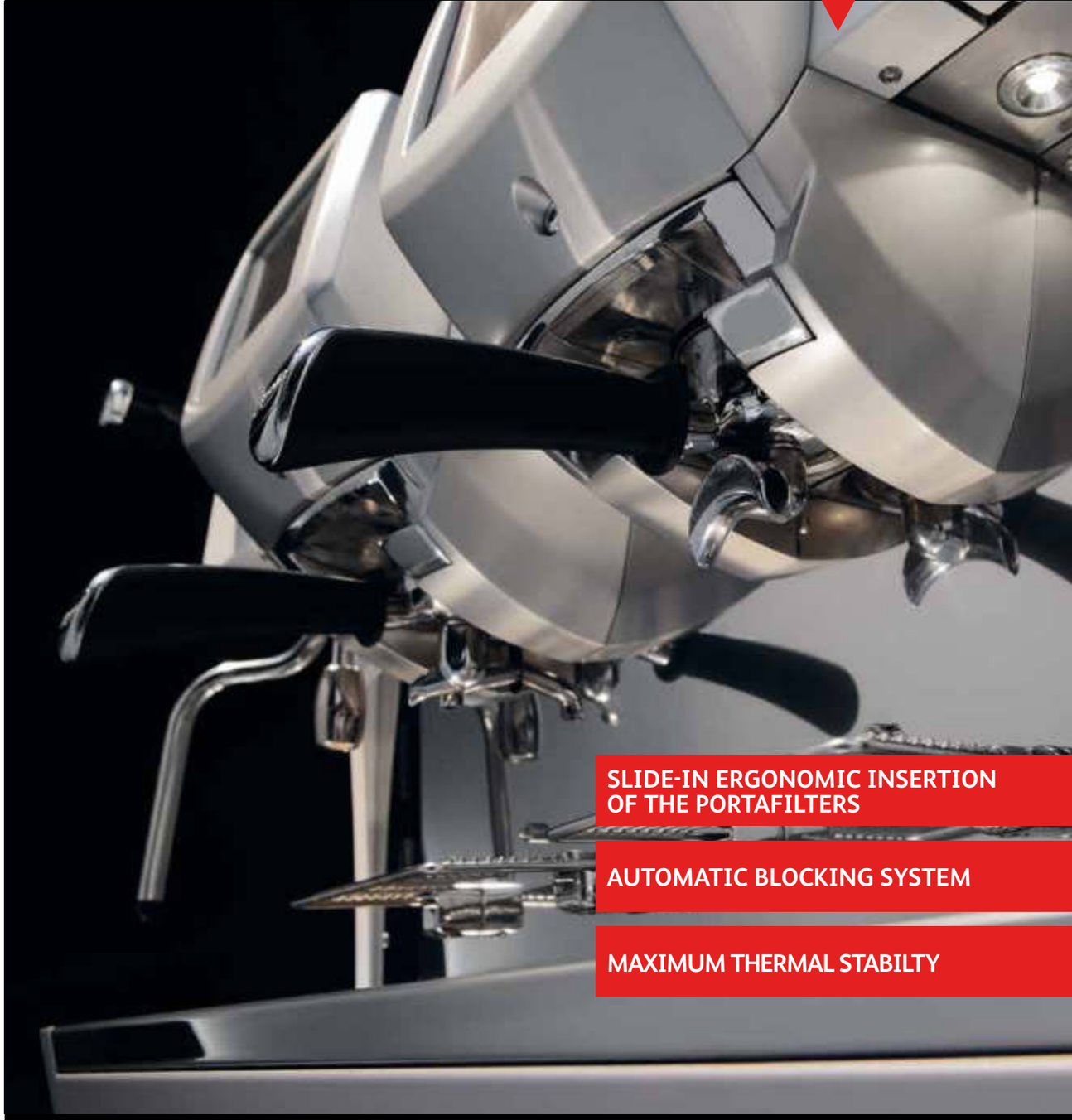
Gli innovativi portafiltri con sistema d'inserimento frontale e bloccaggio automatico sono più ergonomici e facili da utilizzare rispetto ai portafiltri tradizionali con inserimento rotativo. L'utilizzo di un portafiltro specifico per dosi singole o dosi doppie assicura una perfetta qualità in tazza in quanto i filtri stessi sono dimensionati e sagomati per contenere la corretta quantità di caffè macinato. I portafiltri, come in una macchina tradizionale, rimangono sempre in contatto con il gruppo riscaldato garantendo una perfetta stabilità termica in situazioni con grandi carichi di lavoro.

The innovative front slide-in portafilters with automatic blocking system are much more ergonomic and easy to operate than the traditional portafilters with manual hook-on System. The use of specific single or double portafilters ensures the perfect quality in the cup because the filters are dimensioned and shaped to contain the proper amount of coffee. Portafilters, like those on a traditional machine, are always in contact with the heated group ensuring maximum temperature stability throughout a very busy day.

Les filtres innovants avec un système d'insertion frontale et blocage automatique sont plus ergonomiques et faciles à utiliser par rapport aux porte-filtres traditionnels avec insertion à rotation. L'utilisation d'un porte-filtre spécifique pour les doses simples ou doses doubles assure une parfaite qualité en tasse puisque tous les filtres sont créés et façonnés pour contenir la juste quantité de café moulu. Les portes-filtres, comme dans une machine traditionnelle, restent toujours en contact avec le groupe réchauffé garantissant ainsi une parfaite stabilité thermique dans le cas d'une importante charge de travail.

Die innovativen Siebträger mit vorderem Einsatz und automatischer Halterung sind ergonomischer und leichter zu benutzen als die herkömmlichen Siebträger mit drehbarem Einsatz. Die Benutzung eines speziellen Siebträgers für Einzel- oder Doppeldosierungen garantiert in der Tasse perfekte Qualität, da die Siebe so bemessen und geformt sind, dass sie nur die entsprechende Menge gemahlenen Kaffees aufnehmen können. Wie in einer herkömmlichen Kaffeemaschine bleiben die Siebträger immer mit den Aufwärmungen in Kontakt und sichern dadurch auch bei großem Arbeitsanfall eine perfekte Wärmestabilität.

Astoria®
Think espresso.



SLIDE-IN ERGONOMIC INSERTION OF THE PORTAFILTERS

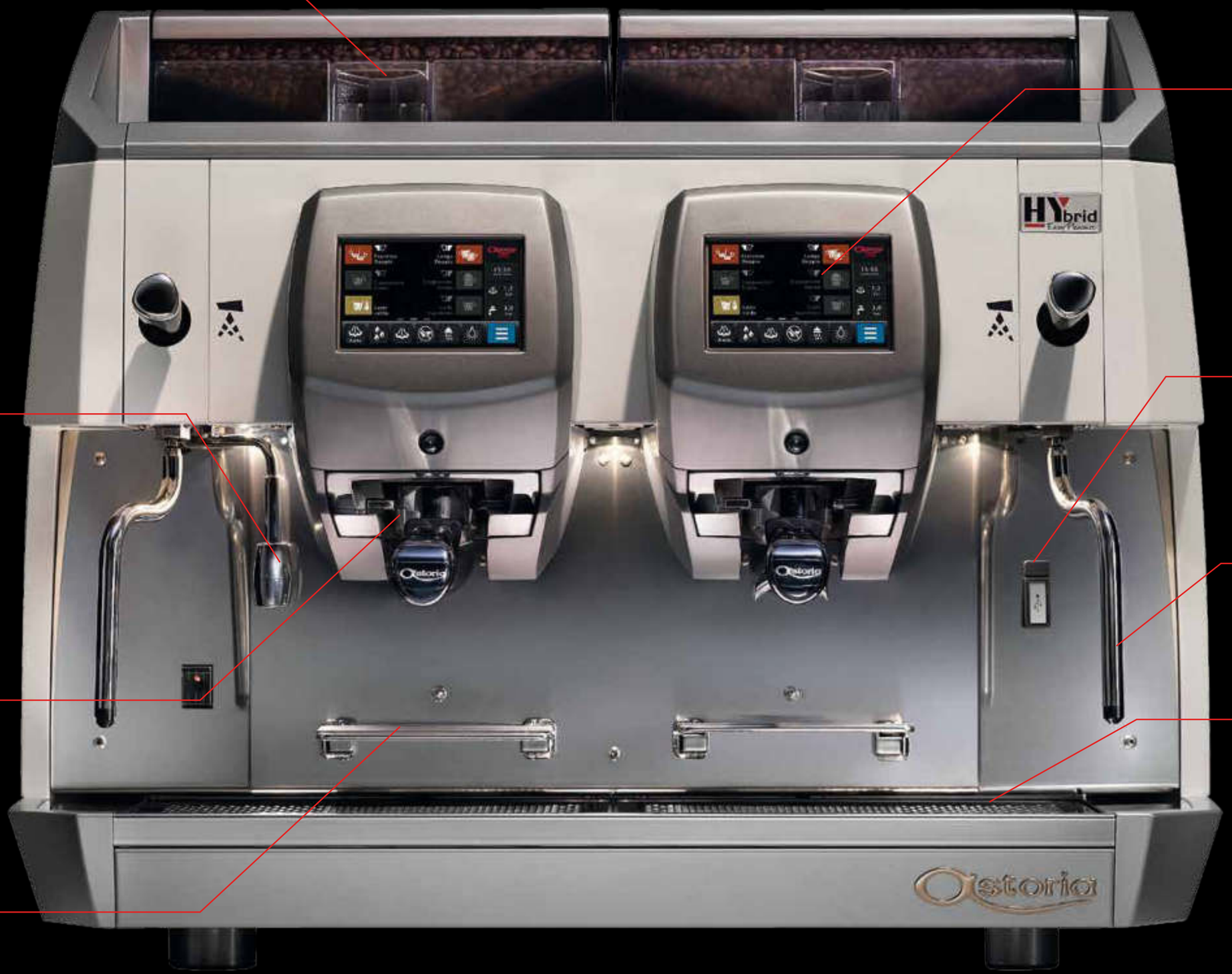
AUTOMATIC BLOCKING SYSTEM

MAXIMUM THERMAL STABILTY

HYbrid
Easy Pleasure

HYbrid
Easy Pleasure

Coffee from hoppers connected to on-demand grinders is automatically filled and optimally compressed in the portafilters



Touchscreen displays

USB service port

Hot water faucet

Cool touch steam wand (optional)

Slide-in ergonomic insertion of portafilters

Large working surface

Foldable cup rests

HY TASTE

The authentic taste of the future

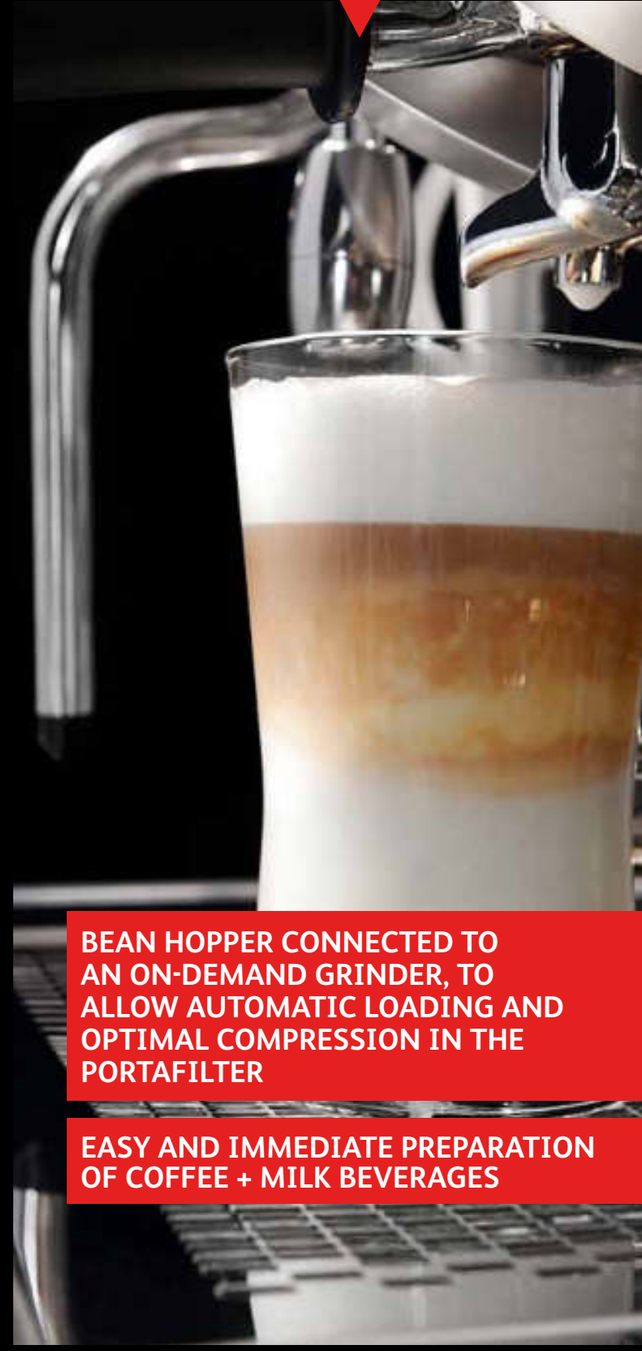
I contenitori del caffè sono collegati ad un macinatore automatico che permette di avere direttamente nel portafiltro la giusta quantità di caffè macinato fresco. Carico e pressatura automatici permettono una compressione ottimale del caffè all'interno del filtro senza sottrarre tempo prezioso al barista.
L'integrazione con il sistema di schiumatura automatica del latte direttamente in tazza consente di creare un'infinità di bevande composte da caffè e latte, mettendo l'utilizzatore meno esperto nella condizione di poter soddisfare al meglio le diverse esigenze dei propri clienti.

The coffee bean hoppers are connected to an automatic grinder which doses the right amount of freshly ground coffee into the portafilter. The automatic loading and tamping device grants optimal compression of the coffee into the filter without taking up the barista's time.
The integration of the system for automatically frothing fresh milk directly into the cup yields a large number of coffee + milk beverages, enabling less expert users to better meet many of their clients' needs.
The milk foaming system adopted on HYbrid allows the creativity of the barista to surface and the least expert of operators can thus be able to satisfy the various requirements of customers.

Les conteneurs du café sont reliés à un broyeur automatique qui permet d'avoir directement dans le porte-filtre la bonne quantité de café moulu frais. Le chargement et le pressage automatique permettent une compression optimale du café à l'intérieur du filtre sans faire perdre un temps précieux au serveur.
Le système de mousse de lait automatique intégré, pour une mousse directement dans la tasse, permet de créer une infinité de boissons à base de café et de lait, et permet ainsi à l'utilisateur moins expérimenté de pouvoir satisfaire au mieux les différentes exigences des clients.

Die Kaffeebehälter sind an ein automatisches Mahlwerk angeschlossen, das genau für die richtige Menge frisch gemahlenen Kaffees im Siebträger sorgt. Das automatische Einfüllen und Tampern ermöglichen ein optimales Pressen des Kaffees im Siebträger ohne dem Barista wertvolle Zeit zu rauben.
Das direkte, automatische Aufschäumen der Milch in der Tasse erlaubt die Zubereitung unendlich vieler Getränke aus Kaffee und Milch und auch ein wenig erfahrener Benutzer kann die verschiedenen Wünsche seiner Kunden aufs Beste erfüllen.





BEAN HOPPER CONNECTED TO AN ON-DEMAND GRINDER, TO ALLOW AUTOMATIC LOADING AND OPTIMAL COMPRESSION IN THE PORTAFILTER

EASY AND IMMEDIATE PREPARATION OF COFFEE + MILK BEVERAGES

Astoria®
Think espresso.

HYbrid
Easy Pleasure

HY SPACE

Increased efficiency, with style

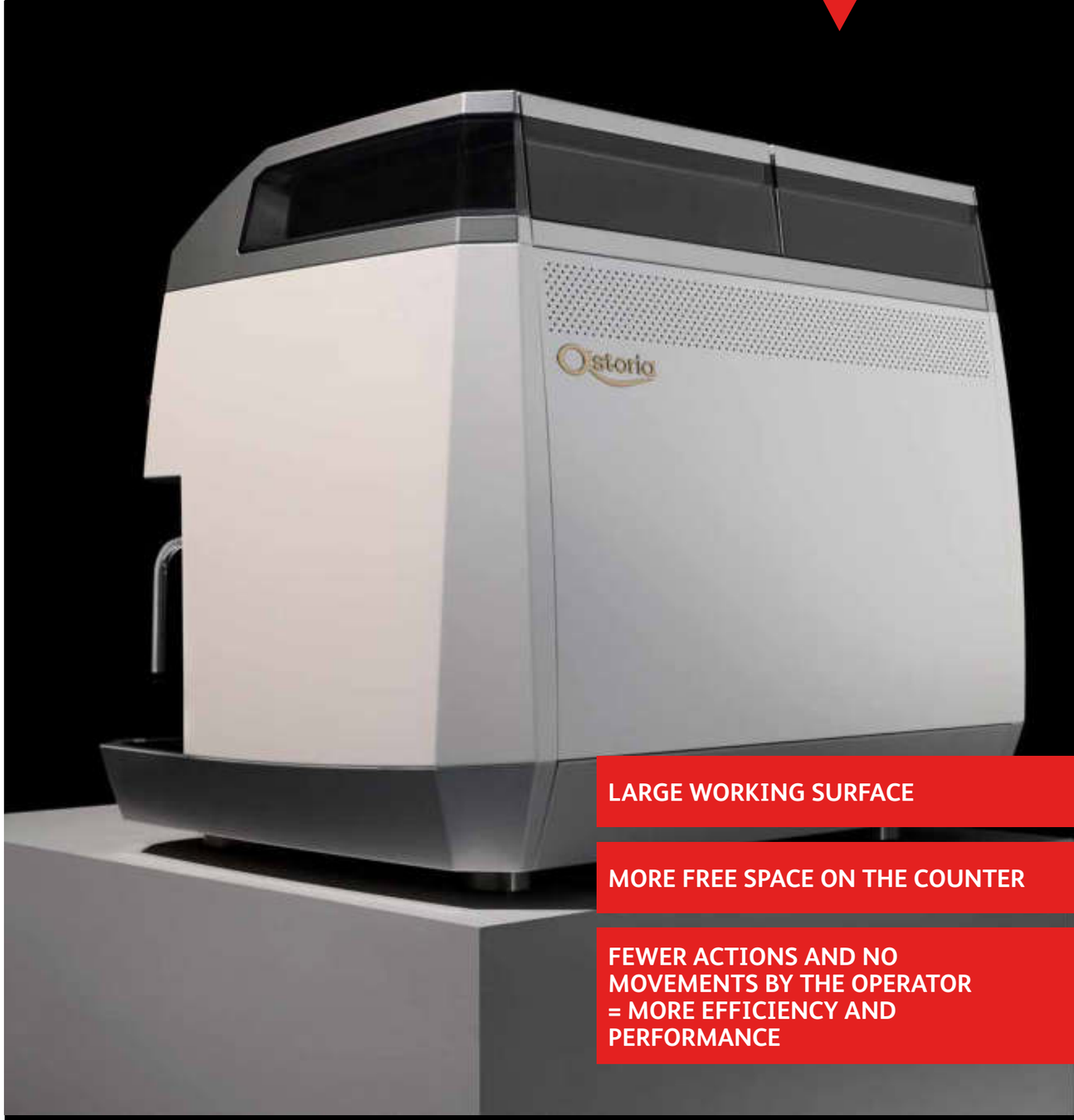
Tutte le innovazioni di HYbrid sono integrate in un corpo macchina compatto progettato per avere più spazio libero sul banco bar e un ambiente di lavoro pratico ed efficiente. Movimenti e spostamenti ridotti offrono all'operatore uno stile di lavoro più rilassato ed armonioso.

All innovations on HYbrid are brought together in a compact form designed to save valuable space on the counter with a more practical and efficient working environment. Fewer actions and no movement of the operator are required to activate the machine: the result is thus a more relaxed and harmonious style of working of the operator.

Toutes les innovations de HYbrid sont intégrées à la machine compacte conçue pour avoir plus de place libre sur le comptoir et un milieu de travail pratique et efficace. Mouvements et déplacements réduits offrent à l'opérateur un style de travail plus détendu et harmonieux.

Alle Neuerungen der HYbrid sind in einem kompakten Maschinenkorpus untergebracht, dadurch bleibt auf dem Tresen mehr Platz und man erhält eine zweckmäßige und effiziente Arbeitsumgebung. Weniger Bewegungsabläufe und Platzwechsel bieten dem Bediener ein entspannteres und harmonischeres Arbeiten.

Astoria®
Think espresso.



LARGE WORKING SURFACE

MORE FREE SPACE ON THE COUNTER

FEWER ACTIONS AND NO MOVEMENTS BY THE OPERATOR = MORE EFFICIENCY AND PERFORMANCE

HYbrid
Easy Pleasure

HY
DESIGN

Innovative technology inside,
Italian style outside

Un design moderno che richiama allo stesso tempo lo stile italiano delle macchine per espresso tradizionali grazie alla presenza dei portafiltri amovibili.
Contenitori del caffè integrati e display touch screen fanno parte di un design italiano sempre al servizio dell'operatore ed infine, del cliente.

The modern design always recalls the image of a traditional Italian style coffee machine with its removable portafilters. But this is conjugated with features such as integrated bean hoppers and touch screen displays to be one single concept at the service of the operator and, ultimately, of the customer.

Un design moderne qui rappelle en même temps le style italien des machines à expresso traditionnelles grâce à la présence des portes-filtres amovibles.
Conteneurs du café intégrés et écran tactile font partie d'un design italien toujours au service de l'opérateur et au service du client.

Ein modernes Design, das dank der herausnehmbaren Siebträger gleichzeitig an den italienischen Stil der herkömmlichen Espresso-Kaffeemaschinen anklingt.
Integrierte Kaffeebehälter und Touchscreen-Display sind Teil des italienischen Designs und stehen immer im Dienst des Benutzers und damit letztendlich in dem des Kunden.

Astoria®
Think espresso.



MODERN DESIGN

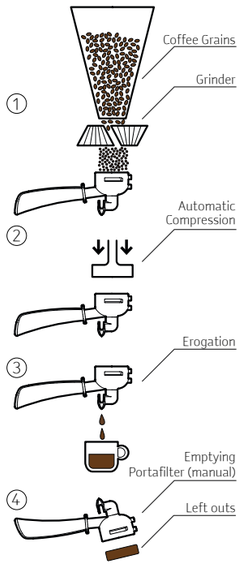
TOUCH SCREEN DISPLAYS
AND USB SERVICE PORT

INTEGRATED COFFEE BEAN HOPPERS

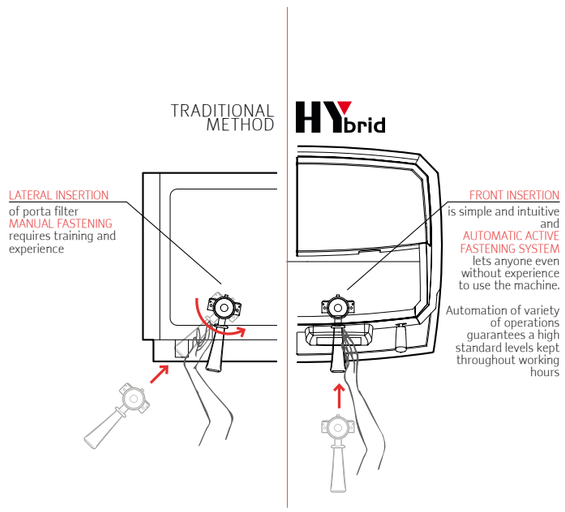
HYbrid
Easy Pleasure



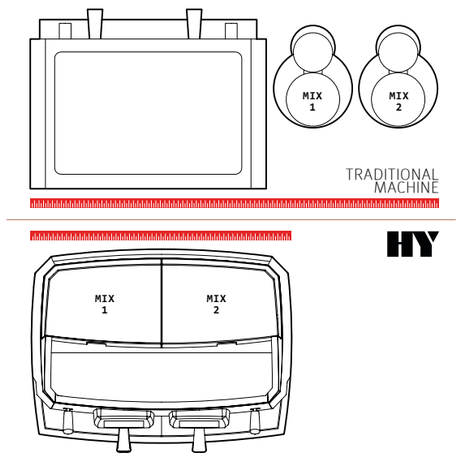
+ Functions
+ Quality



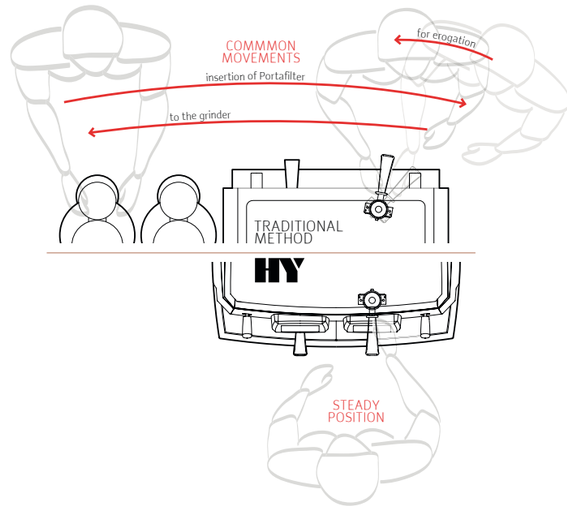
+ Ease of use
+ Speed



+ Space
on the counter



- Displacement
+ Performance



	1 GROUP		2 GROUPS	
	1 coffee grinder	2 coffee grinders	2 coffee grinders	3 coffee grinders
STANDARD				
Width	622 mm		822 mm	
Height	673 mm		673 mm	
Depth	583 mm		594 mm	
Net weight	81 kg	84 kg	118 kg	121 kg
Voltage – Frequency	230 / 400 V - 50/60 Hz		230 / 400 V - 50/60 Hz	
Max Power	4,5 kW	4,8 kW	6,7 kW	7,0 kW
Service boiler capacity	4 lt		8 lt	
Coffee boiler capacity	1 x 1,2 lt	1 x 1,2 lt	2 x 1,2 lt	2 x 1,2 lt
Number of grinders	1	2	2	3
Hopper Capacity	1 kg	1 kg (0,5+0,5)	2 kg (1+1)	2 kg (1+0,5+0,5)
Steam Wands	2	2	2	2
5"touchscreen TFT display(s)	1		2	
Water wands	1		1	
Filter holder heater	✔		-	
Max. production per hour: espresso	180		360	
Max. production per hour: cappuccino	100		100	
OPTIONALS				
Cappuccino maker	1		1	
Cool touch steam wand	✔		✔	
Autosteamer	1		1	
Stand alone Filter-holder heater	-		✔	
COLOURS				
White	✔		✔	
Bronze	✔		✔	

* All information above is subject to variations

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.

General conditions
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.

Allgemeine Geschäftsbedingungen
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.

Per tutti i modelli / For all models / Für alle Modelle / Pour tous les modèles

Astoria®
Think espresso.

MADE IN ITALY

CMA MACCHINE PER CAFFÈ S.r.l.
Via Condotti Bardini, 1
31058 Susegana (TV) I Italy

Tel. +39 0438 6615 I Fax +39 0438 60657
www.astoria.com I info@astoria.com

Codice: 02001125/03-2015



ASTORIA WOULD LIKE TO THANK ELENA AND ALBERTO FOR THEIR KIND PARTICIPATION IN THE HYBRID "EASY PLEASURE" CAMPAIGN PHOTO SHOOT

HYbrid
Easy Pleasure

HYbrid

Easy Pleasure

HYBRIDASTORIA.COM