

ASI40 *Touch*



ASTORIA

ASTORIA

FR

Susegana, la Vénétie, 1969.
Il y a cinquante ans.

Il a fallu seulement un demi-siècle pour transformer un petit entrepôt au milieu d'une pauvre campagne en une société à l'avant-garde, symbole d'une Vénétie qui a su devenir un modèle mondial de l'industrie d'excellence.

Seulement cinquante ans et nous sommes l'Histoire du café.

DE

Susegana, Venetien, 1969.
Vor 50 Jahren.

Nur ein halbes Jahrhundert hat es gedauert, ein kleines Lagerhaus mitten auf dem Land zu einem der führenden Unternehmen zu verwandeln, zu einem Symbol eines Venetiens, das wusste, wie man ein Vorbild einer Industrie der Exzellenz für die Welt wird.

Nur 50 Jahre und schon schreiben wir die Geschichte des Kaffees.

Grind, your way

Nouvelles fonctions et technologies afin de répondre aux différentes exigences du marché.

Le résultat de ce processus se nomme ASI40 Touch.

Développé en collaboration avec le studio V12 Design, il se caractérise par un style unique disposant d'un écran tactile innovant de 3,5" ainsi que d'une HMI intuitive.

FR

Grind, your way

ASI40 Touch bringt neue Funktionen und Technologien, um den unterschiedlichen Anforderungen des Marktes gerecht zu werden.

Das Produkt wurde in Zusammenarbeit mit dem Studio für Produktdesign V12 Design entwickelt, zeichnet sich durch einen einzigartigen Stil aus und verfügt über ein innovatives 3,5-Zoll-Touch-Display mit intuitiver HMI.

DE



Hauptmerkmale

- 1** FR Meules plates de 65°mm
DE 65-mm-flache Mahlwerke
- 2** FR Réglage mouture
Bague avec réglage de la mouture à zéro
DE Mahlgradeinstellung
Ring mit Einstellung „Mahlgrad Null“
- 3** FR Écran tactile de 3,5" avec nouvelle HMI
DE 3,5-Zoll-Touch-Display mit neuer HMI
- 4** FR Productivité instantanée (expresso):
2,6 - 3,3 g/s
DE Sofortige Produktionsleistung
(espresso): 2,6- 3,3 g/s
- 5** FR Bouton démarrage de la dose
DE Dosierstarttaste der Schutzklasse
- 6** FR Prises d'air dans le socle pour
permettre une aspiration forcée
DE Lufteinlässe im Sockel für
Druckabsaugung



FR Capacité trémie de 1,2 kg
DE Fülltrichterkapazität 1,2 kg

FR Lumière LED pour éclairage de la zone de travail
DE LED-Beleuchtung des Arbeitsbereichs

FR Supporto portafiltro hands free
DE Hands-free Siebträgerhalterung

FR Fourche en métal avec revêtement anti-vibration
DE Metallgabel mit schwingungsdämpfender Beschichtung

FR Nouveau plateau extractible
DE Neuer herausnehmbarer Unterteller

FR Ventilateur de refroidissement réglable
DE Einstellbarer Lüfter

FR Port USB-C
DE USB-C-Anschluss

FR Réglage micrométrique
DE Stufenlose Mahlgradeinstellung

Interface

Benutzeroberfläche

FR Page d'accueil dynamique

DE Dynamische Startseite

FR Quatre doses programmables

DE Vier programmierbare Dosierungen

FR Dose continue

DE Kontinuierliche Dosierung

FR Fonction «Fast Program»

DE „Fast Program“ Funktion

FR Mode de travail Standard, Push & Grind ou Barista

DE Standard, Push & Grind oder Barista-Modus

FR Réglage intensité éclairage LED

DE Einstellbare LED- Beleuchtungsintensität

FR Réglage ventilateur à 5 niveaux

DE Einstellbarer Kühlgebläse mit 5 Stufen

FR Personnalisation de l'interface

DE Benutzerdefinierte Benutzeroberfläche

FR Compteur de doses (quotidiennes, hebdomadaires et totales)

DE Dosierungszähler (täglich, wöchentlich, insgesamt)

FR Configuration mot de passe d'accès programmation

DE Konfigurierbares Zugangspasswort für Programmierung



Couleurs

Farben

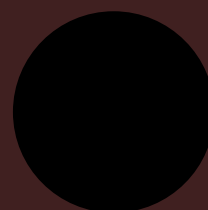


FR

Noir

DE

Schwarz

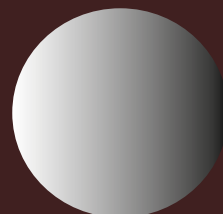


FR

Chrom

DE

Chrom



Technische Einzelheiten

Capacité Kapazität	Kg	1,2
Meules plates Flache Mahlwerk	mm	Ø 65
Dimensions Abmessungen	mm	^{FR} (l×p×h) ^{DE} (b×t×h) 194×307×560
Production Producción	g/s	^{FR} Instantanée ^{DE} Sofort 2,6 - 3,3
Réglage Mahlgradeinstellung	/	Réglage micrométrique Stufenlose Mahlgradeinstellung
Puissance Leistung	W	480
Voltage Spannung	V	110/230/240
Régime- Hz moteur Motordrehzahl	/	1400 rpm (50 Hz) 1680 rpm (60 Hz)
Poids net Nettogewicht	kg	8,9

Optionnel

Optional

^{FR} Chrom

^{DE} Chrom

^{FR} Meules plates en titane

^{DE} Flache Mahlwerke aus Titan

Astoria macchine per caffè S.r.l.
Via Condotti Bardini, 1
31058 Susegana (TV), Italy
T +39 0438 6615
F +39 0438 60657
E info@astoria.com
www.astoria.com

FR OCTOBRE DE OKTOBER 2023

A
AS
AST
ASTO
ASTOR
ASTORI
ASTORIA