

Plus 4 You **Advantage**

Un style hors du temps
Zeitloser Stil





^{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} Susegano, 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.

Plus 4 You Advantage

FR Un style hors du temps

Conçue en collaboration avec l'atelier Adriano Design, **Plus4You Advantage** présente des formes sinueuses et élégantes, qui rappelle le symbole iconique qui a écrit l'histoire de la marque trévisane et lui a offert un succès mondial. Le style unique d'un modèle tant apprécié revient dans une nouvelle livrée encore plus technologique, intelligente et élégante au service du barista et de ses exigences professionnelles en termes d'ergonomie et de praticité.

Grâce à l'union parfaite des matériaux, fonctionnalité et esthétique se confondent en une machine où la brillance et la résistance de l'acier prédominent, donnant à ses formes un caractère hors du temps et assurant une hygiène optimale sur la zone de travail.

La carcasse supérieure, le bac égouttoir et les côtés sont disponibles dans une large palette de couleurs, proposées dans différentes combinaisons qui confèrent à **Plus4You Advantage** une apparence moderne et technologique, lui donnant un look parfait en adéquation avec n'importe quel environnement.

DE Zeitloser Stil

Plus4You Advantage wurde in Zusammenarbeit mit dem Designstudio Adriano Design entworfen und erinnert mit seiner geschmeidigen und eleganten Form an eine Ikone, welche die Geschichte der Marke aus Treviso geschrieben und ihr zu weltweitem Erfolg verholfen hat. Der einzigartige Stil eines derart beliebten Modells kehrt im neuen technologischen, smarten und eleganten Glanz für den Barista und seine Arbeitsanforderungen an Ergonomie und Funktionalität zurück.

Dank der perfekten Verbindung der Werkstoffe vereinen sich Funktionalität und Ästhetik zu einer Maschine, die vom Glanz und der Beständigkeit des Stahls geprägt ist. Dieses Material verleiht ihren Linien den zeitlosen Charakter und gewährleistet maximale Hygiene in den Arbeitsbereichen.

Das obere Gehäuse, die Schale und die Seitenwände sind in vielen verschiedenen Farben mit unterschiedlichen Farbkombinationen erhältlich, was den Formen der **Plus4You Advantage** einen modernen und technologischen Touch verleiht und sie an jedem Standort gut und stimmig aussehen lässt.



Caractéristiques

Eigenschaften



Technologie- Multiboiler

Multiboiler-Technologie

FR

Le système Multiboiler avec groupes thermo-contrôlés et indépendants permet de gérer différentes températures et temps d'infusion, spécifiques aux différents types de café. Cette technologie thermique offre une stabilité et une constance absolues dans toutes les conditions d'utilisation, dans les moments de travail les plus calmes, comme dans les plus intenses. Avec la technologie Multiboiler, la température s'adapte parfaitement à l'extraction des différents types de café et aux différentes recettes - de l'espresso au café crème - et se règle rapidement et précisément sur le panneau du café grâce à un simple écran. Le système de contrôle de l'infusion garantit des résultats extraordinaires, en s'adaptant à tous types de produits, valorisant ainsi tout leur potentiel de saveurs.

La version Multiboiler garantit la possibilité de faire des économies d'énergie grâce à une gestion indépendante des groupes. En outre, la machine est en mesure de contrôler de manière intelligente les flux de travail à travers le système d'arrêt automatique des groupes et mise en veille nocturne.

DE

Dank dem Multiboiler-System mit temperaturüberwachten und eigenständigen Gruppen können unterschiedliche Temperaturen und Brühzeiten je nach Kaffeeart eingestellt werden. Dieses temperaturgestützte System bietet unter allen Rahmenbedingungen - egal ob zu weniger intensiven oder Spitzenzeiten - eine völlig stabile und beständige Leistung. Mit der Multiboiler-Technologie kann die Temperatur bei der Zubereitung der unterschiedlichen Kaffeearten und Rezepte - von Espresso bis zu Caffè Crema - äußerst flexibel anhand eines einfachen Displays auf dem Kaffeepaneel schnell und präzise eingestellt werden. Das Brühkontrollsystem gewährleistet ein hervorragendes Ergebnis und passt sich an jedes Produkt an, indem es dessen beste Geschmacksnoten hervorhebt.

Dank der Multiboiler-Version ist durch eigenständige Steuerung der Gruppen Stromsparen möglich. Außerdem kann die Maschine die Arbeitsabläufe intelligent kontrollieren: Dazu dienen das automatische Abschaltssystem der Gruppen und der nächtliche Standby-Modus.



Technologie- Singleboiler

Singleboiler-Technologie

FR

Le système Singleboiler est tout indiqué pour obtenir des performances de haute qualité dans les moments de travail les plus intenses avec un résultat optimal dans la tasse. Grâce au contrôle durant la phase d'infusion, il est possible de personnaliser les profils d'extraction.

DE

Das Singleboiler-System ist für hohe Leistungen zu Spitzenzeiten mit einem hervorragenden Ergebnis in der Tasse ausgelegt. Dank der Kontrolle in der Brühphase kann die Extraktion individuell angepasst werden.



Autosteamer chauffe

Autosteamer-Dampfdüse



FR Un moussage dans les règles de l'art

La nouvelle Plus4You Advantage peut être dotée de la nouvelle buse Autosteamer qui chauffe et monte le lait automatiquement. Il est désormais possible de régler précisément le niveau du moussage grâce à la sonde interne qui mesure facilement la température du lait.

DE Aufschäumen wie ein Meister

Die neue Plus4You Advantage kann mit der neuen Autosteamer-Dampfdüse ausgestattet werden, um die Milch automatisch zu erhitzen und aufzuschäumen. Dank der internen Sonde kann der Schaumgrad genau reguliert werden.



Systeme tasse haute

Tassenhebevorrichtung



FR Une distribution parfaite en un geste

Le système tasse haute, parfaitement intégrée à la machine, facilite le réglage de la hauteur de la plateforme de support des tasses en un seul geste. La hauteur des groupes peut être surélevée en un claquement de doigts, optimisant ainsi les flux de travail sans accessoires supplémentaires

DE Jede Kaffeeausgabe mit nur einem Griff

Dank der vollständig integrierten Tassenhebevorrichtung der Maschine kann die Höhe der Ablagefläche der Tasse mit nur einem Griff verstellt werden. Die erhöhten Gruppen können im Nu auf Standardhöhe eingestellt werden, wodurch die Arbeitsabläufe ohne zusätzliches Zubehör optimiert werden können.



Écran tactile

Touch-Displays



FR Tout à portée de main

L'ergonomie est un des mots-clés de Plus4You Advantage. La position centrale de l'écran tactile garantit un accès immédiat et intuitif à toutes les fonctionnalités et aux paramètres de la machine.

DE Alles griffbereit

Ergonomie ist einer der Schlüsselbegriffe der Plus4You Advantage. Die zentrale Position des Touch-Displays garantiert einen unmittelbaren, intuitiven Zugang zu allen Funktionen und den Maschinenparametern.



Nouveaux boutons de sélection



Neuen Auswahlkosten

FR Une touche de design fonctionnel

Les nouveaux boutons de sélection sont plus grands et assortis à la finition noire des boutons vapeur : le barista est soutenu et aidé dans son travail, avec une touche d'élégance, dans un pur style Astoria.

DE Funktionelles Design

Die neuen Auswahlkosten sind größer und mit dem schwarzen Finish der Dampfgeler abgestimmt: Der Barista wird in seiner Arbeit unterstützt und entlastet, mit einem Hauch von Eleganz - im reinen Astoria-Stil.



Connectivité

Konnektivität



FR Encore plus intelligente, toujours plus connectée

Plus4You Advantage peut être connectée à la plateforme Beans2Cloud via le réseau wifi, afin de profiter de tous les services et les avantages de la télémétrie, c'est-à-dire le contrôle à distance de la machine et la gestion des paramètres d'extraction.

DE Noch smarter, immer mehr online

Plus4You Advantage kann sich über WLAN mit der Plattform Beans2Cloud verbinden, um alle Dienste und Vorteile der Telemetrie zu nutzen: Fernüberwachung der Maschine und Steuerung der Extraktionsparameter.



Connectivité

Konnektivität



FR Une excellente granulométrie, même à distance

La machine peut être reliée au moulin-doseur pour contrôler la distribution du café et réguler la granulométrie pour un résultat dans la tasse toujours excellent. S'ajoute à cela une possibilité de sélectionner seulement les doses adéquates en lien avec la recette désirée (pour un café simple ou double) en évitant les erreurs ou le gâchis.

DE Exzellenter Mahlgrad auch aus der Ferne

Die Maschine kann an die Kaffeemühle mit Dosierer angeschlossen werden, um die Kaffeeausgabe zu kontrollieren und den Mahlgrad zu regulieren. So ist das Ergebnis in der Tasse immer exzellent. Außerdem kann sie so eingestellt werden, dass für ein beabsichtigtes Rezept – einen einfachen oder doppelten Espresso – nur die korrekten Dosen ausgegeben werden. Dadurch werden Fehler oder Verschwendung vermieden.



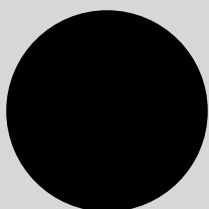
Couleurs

Farben

PARTIE HAUTE
OBERER TEIL

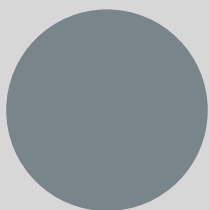
^{FR} Noir intense RAL 9005

^{DE} Intensiv Schwarz



^{FR} Gris petit-gris RAL 7000

^{DE} Fehgrau

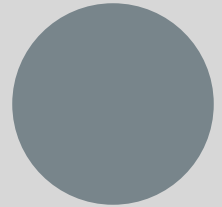




PARTIE BASSE
UNTERER TEIL

FR Gris petit-gris RAL 7000

DE Fehgrau



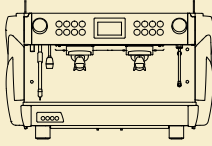
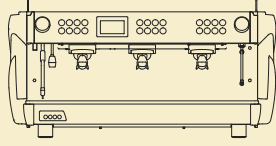
FR Blanc crème RAL 9001

DE Cremeweiß



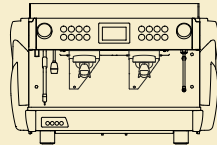
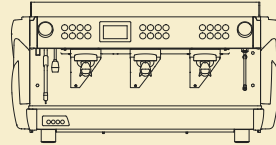
Caractéristiques techniques

Technische Eigenschaften

		 	
		2GR	3GR
P4Y - MULTIBOILER			
FR Voltage DE Spannung	V	220-240 / 380-415	220-240 / 380-415
FR Puissance DE Leistung	W	4.400 - 5.400	5.700 - 7.200
FR Chaudière DE Kessel	Lt	2 x 1.2 lt par café 8 lt par vapeur	3 x 1.2 lt par café 13 lt par vapeur
FR Largeur DE Breite	mm	835	1075
FR Profondeur DE Tiefe	mm	565	565
FR Hauteur DE Tiefe	mm	575	575
FR Poids net DE Nettogewicht	kg	84	104
FR Conformité requise DE Geforderte Übereinstimmung		CE Compliance including electrical safety, EMC, RoHS, REACH Compliance, Food Contact Compliance (EU+IT, BPA free, metal release), CB report and certificate with European deviation + Korea + NZ/AU	

Caractéristiques techniques

Technische Eigenschaften

		 	
		2GR	3GR
P4Y - SINGLEBOILER			
FR Voltage DE Spannung	V	220-240 / 380-415	220-240 / 380-415
FR Puissance DE Leistung	W	3.500 - 5.000	4.900 - 7.000
FR Chaudière DE Kessel	Lt	9	14,7
FR Largeur DE Breite	mm	835	1075
FR Profondeur DE Tiefe	mm	565	565
FR Hauteur DE Tiefe	mm	575	575
FR Poids net DE Nettogewicht	kg	84	104
FR Conformité requise DE Geforderte Übereinstimmung		CE Compliance including electrical safety, EMC, RoHS, REACH Compliance, Food Contact Compliance (EU+IT, BPA free, metal release), CB report and certificate with European deviation + Korea + NZ/AU	



Astoria
Full espresso

15:30
25%
1.20 3.00
bar bar
Menu

Astoria





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 FÉVRIER DE FEBRUAR 2023