

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922) 49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Ижевск (3412)26-03-58
Иваново (4932)77-34-06
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сыктывкар (8212)25-95-17
Сургут (3462)77-98-35
Тамбов (4752)50-40-97

Казахстан (772)734-952-31

Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

<https://astoria.nt-rt.ru> || aom@nt-rt.ru

Кофемашины Hybrid

HYbrid

Easy Pleasure



Ingenious inside, easy outside

Astoria®
Think espresso

EN | DE | NL | RU

IS... TECHNOLOGY
IS... ESPRESSO
IS... BARISTAS
IS... ITALIAN PASSION

HYBRID IS

AND TRADITION
AND CAPPUCCINO
AND BEGINNERS
AND WORLD KNOWLEDGE

ALL YOU NEED

INGENIOUS INSIDE, EASY OUTSIDE

HYbrid
Easy Pleasure

► HYbrid is the connecting link between traditional espresso machines and super-automatic machines: fantastic end product quality combined with an easy to use machine.

HYbrid makes simple that which could only ever be done by professional baristas: this high-tech espresso machine has the entire grinding, dosing and compressing procedure of a typical super-automatic coffee machine built-in, which leads to excellent results, even when inexperienced baristas or users are using the machine:

- coffee is extracted in the filter holder like traditional machines
- grinders are built-in on request
- automated coffee dosing and compression.

► Consistent performance even when there is a high staff turnover.

► User-friendly symbols are used when preparing an espresso.

► Modern design that is reminiscent of the Italian-style traditional espresso machines.

► HYBRID ist die Verbindung zwischen herkömmlichen Espressomaschinen und vollautomatischen Kaffeemaschinen: Fantastische Qualität in der Tasse, kombiniert mit benutzerfreundlicher Bedienung.

Mit HYbrid wird das möglich, was bislang nur von erfahrenen Profis durchgeführt werden konnte: Sie integriert in eine High-Tech-Espressomaschine den ganzen Ablauf von Mahlung, Dosierung, Pressung von Kaffee, was üblicherweise die Vollautomaten können und kommt zu Spitzenergebnissen, auch wenn der Barista nicht so viel Erfahrung hat:

- Kaffee-Extrahierung im Siebträger, wie herkömmliche Maschinen
- integrierte Mahlwerke on-demand
- automatische Dosierung und Pressung des Kaffeepulvers.

► Konstantes Leistungsniveau bei häufigem Personalwechsel.

► Vertraute Gestik in Bezug auf die Zubereitung des Espressos.

► Modernes Design, das sich auf den Stil herkömmlicher, italienischer Espressomaschinen beruft.



► HYbrid vormt de verbinding tussen de traditionele en superautomatische espresso machines: zeer hoge kwaliteit in het kopje, gecombineerd met gebruiksgemak.

Hybride maakt dat wat tot nu toe alleen door de deskundige handen van een professionele Barista kon worden gedaan eenvoudig: het integreert met een Espresso machine van zeer hoogwaardige technologie het gehele proces van malen-doseren-compressie van de koffie, typerend voor superautomatische machines, wat leidt tot uitstekende resultaten, ook bij onervaren barista's of gebruikers:

- Afgifte van koffie in de filterhouder zoals bij traditionele machines
- Geïntegreerde maling op aanvraag
- Utomatische dosering en compressie van de koffie

► Кофемашина HYbrid представляет собой связующее звено между традиционными кофемашинами для эспрессо и полностью автоматическими кофемашинами, сочетая в себе превосходное качество напитка в чашке и простоту использования.

С кофемашиной HYbrid возможно то, что ранее могли сделать только опытные руки профессиональных бариста: она соединяет в высокотехнологичной кофемашине для эспрессо процесс помола-дозирования-сжатия кофе, характерного для полностью автоматических кофемашин, демонстрируя отличные результаты даже у неопытных бариста/пользователей:

- экстракция кофе в держателе фильтра, как на традиционных кофемашинах
- встроенные (по требованию) жернова
- встроенные (по требованию) жернова.

► Постоянство работы даже при частом чередовании персонала.

► Знакомые действия по приготовлению эспрессо.

► Современный дизайн в итальянском стиле традиционных кофемашин для эспрессо.

Astoria
Think espresso



HY TECH

HYRO 01 - BREWING GROUP



► The core technology: a high-end patented extracting group which combines high mechanical performance with a high-quality end product.

- The coffee aromas are extracted just like they are in a traditional coffee machine: providing a better quality than the narrower and higher extraction chambers (characteristics of super-automatic machines).
- Built-in coffee dispensing system with a grinder and doser supplied on request.
- Constant compression force.
- Heated aluminium compression piston and coffee dispenser.
- Traditional coffee extraction: filter holder with a 53 mm diameter.

► Der technische Kern: Eine patentierte Ausgabegruppe auf höchstem Niveau, die hohe mechanische Leistungen mit bester Qualität in der Tasse vereint.

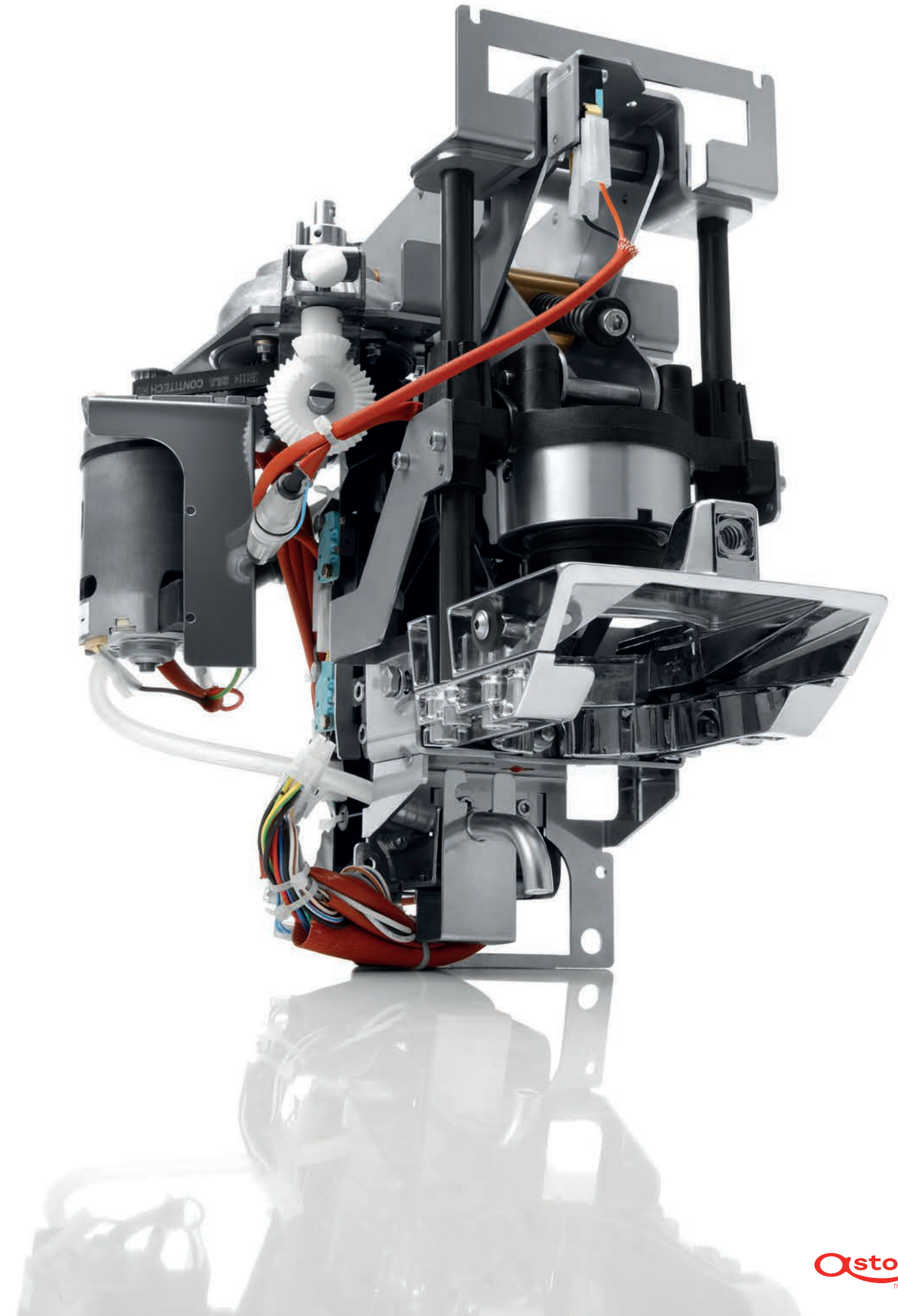
- Die Extraktion der Kaffeearomen erfolgt wie in einer traditionellen Kaffeemaschine: Qualitativ liegt sie allerdings über der engeren und höheren Extraktionskammer (Eigenschaften der Vollautomaten).
- Abgabesystem mit integriertem Mahlvorgang und On-demand-Dosierung.
- Konstante Presskraft.
- Presskolben und Kaffeeabgabe aus gewärmtem Aluminium.
- Traditionelle Kaffeeabgabe: Siebträger mit Durchmesser von 53 mm.

► Technologisch speerpunt: een gepatenteerde afgiftegroepe van de hoogste standaard, die hoge mechanische prestaties combineert met hoge kwaliteit in het kopje.

- De afgifte van koffie-aroma's vindt plaats zoals in een traditionele machine: veel hogere kwaliteit dan in smallere en hogere afgiftekamers (eigenschappen van).
- Ingebouwd koffie-afgiftesysteem met malen en dosering op aanvraag.
- Constante compressiekracht.
- Zuiger voor compressie en afgifte koffie, verwarmd aluminium.
- Traditionele koffie-afgifte: filterhouder met diameter van 53 mm.

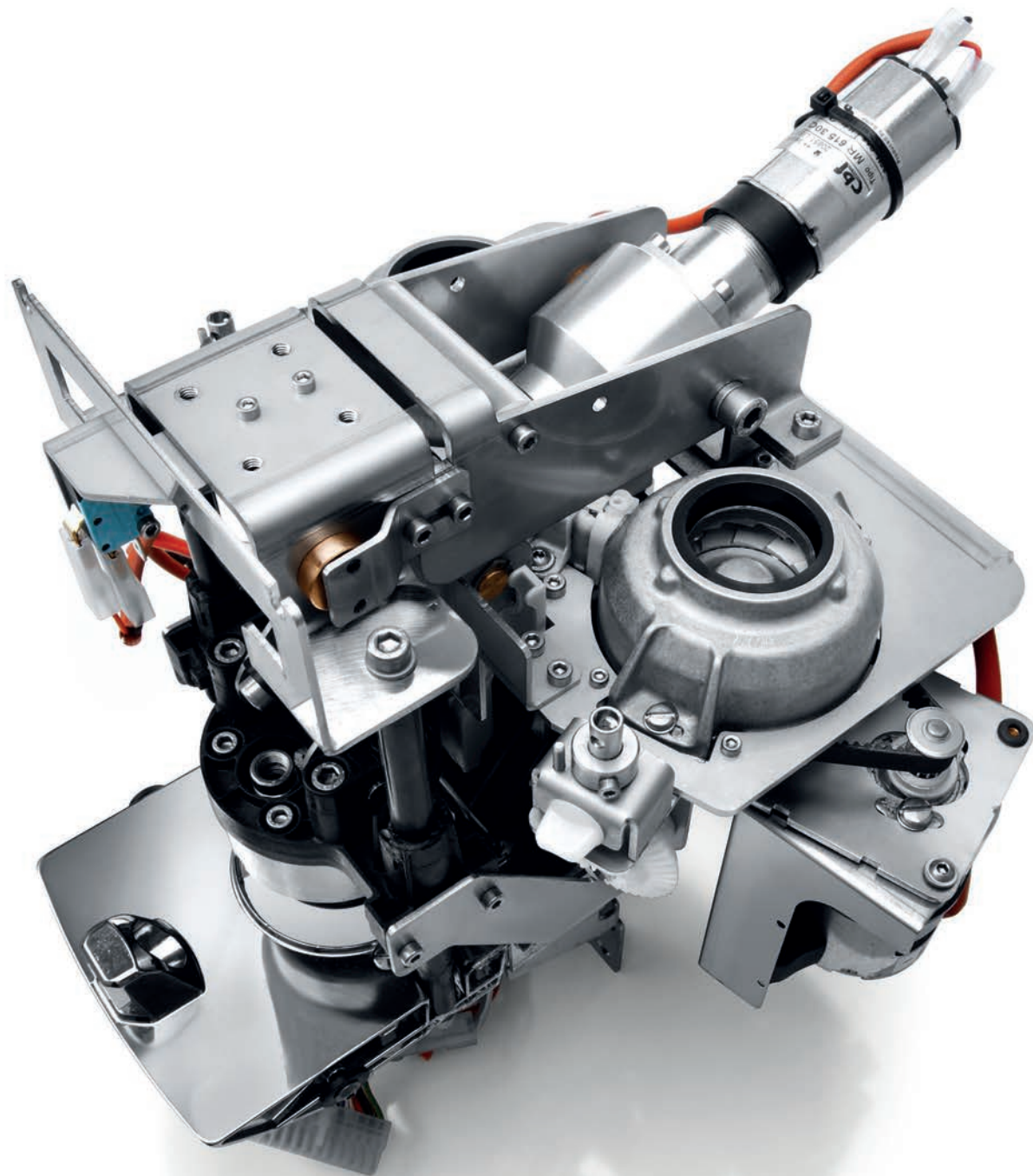
► Ключевая технология: запатентованный блок экстракции кофе высочайшего уровня, обеспечивающий высокие механические показатели и высокое качество напитка в чашке.

- Экстракция ароматов кофе происходит как в традиционной кофемашине, гарантируя более высокое качество, чем у узких и высоких экстракционных камер (характерных для полностью автоматических кофемашин).
- Система приготовления кофе со встроенным (по требованию) помолом и дозировкой.
- Постоянная сила сжатия.
- Поршень сжатия и выпуска кофе алюминиевый с подогревом.
- Традиционная экстракция кофе: держатель фильтра диаметром 53 мм.



HY TECH

ECG - EMBEDDED COFFEE GRINDER



► ECG (embedded coffee grinder) is a grinding system which ensures that the coffee is fresh by grinding every time the machine is used.

- Adjustable amount of ground coffee.
- Flat steel grinders with a 64 mm diameter.
- The grind fineness can be manually adjusted.
- Removable and lockable adjustment rods.
- Higher coffee hoppers: separated from the hot section of the machine.

► ECG (embed coffee grinder) ist ein Mahl-System, der die Frische des Kaffees garantiert, da jedes Mal neu gemahlen wird.

- Die Menge des gemahlten Kaffees ist einstellbar.
- Flache Stahlmahlwerke, Durchmesser 64 mm.
- Der Mahlgrad kann von Hand eingestellt werden.
- Stellstifte können beweglich bleiben oder blockiert werden.
- Obenstehende Kaffeetrichter: Damit sind sie vom heißen Teil der Maschine entfernt.

► ECG (embed coffee grinder) is een maalsysteem dat de versheid van de koffie garandeert, door per keer te malen.

- De hoeveelheid gemalen koffie kan worden ingesteld.
- Stalen maalplaten, met een diameter van 64 mm.
- De mate van malen kan handmatig worden afgesteld.
- Verwisselbare of vergrendelbare afstelstangen.
- Superieure koffietrechers: gescheiden van het warme deel van de machine.

► ECG (встроенная кофемолка) представляет собой систему жерновов, которая обеспечивает свежесть кофе, благодаря помолу зерен непосредственно перед приготовлением.

- Настраиваемое количество молотого кофе.
- Плоские стальные жернова, диаметром 64 мм.
- Степень помола регулируется вручную.
- Съемные и блокируемые регулировочные стержни.
- Верхние бункеры для кофе отделены от горячей части машины.

HYbrid
Easy Pleasure

Astoria
Think espresso

HY TECH

HPF - HIGH PERFORMANCE FROTHER

HYbrid
Easy Pleasure



► HPF (High Performance Frother) is the HYbrid system that can dispense cold milk, hot milk and frothed milk directly into a cup.

- The HPF uses a milk pump, air pump, solenoid valve and a special Venturi and vortex tube.
- Several layers of milk can be dispensed.
- Milk temperature, froth temperature and froth consistency: can be adjusted for each individual beverage.
- The Autosteamer wand allows milk to be frothed or heated inside a jug without having to check the temperature or move the wand.

► HPF (High Performance Frother) ist das System von HYbrid, das in der Lage ist, kalte, warme oder geschäumte Milch direkt in die Tasse abzugeben.

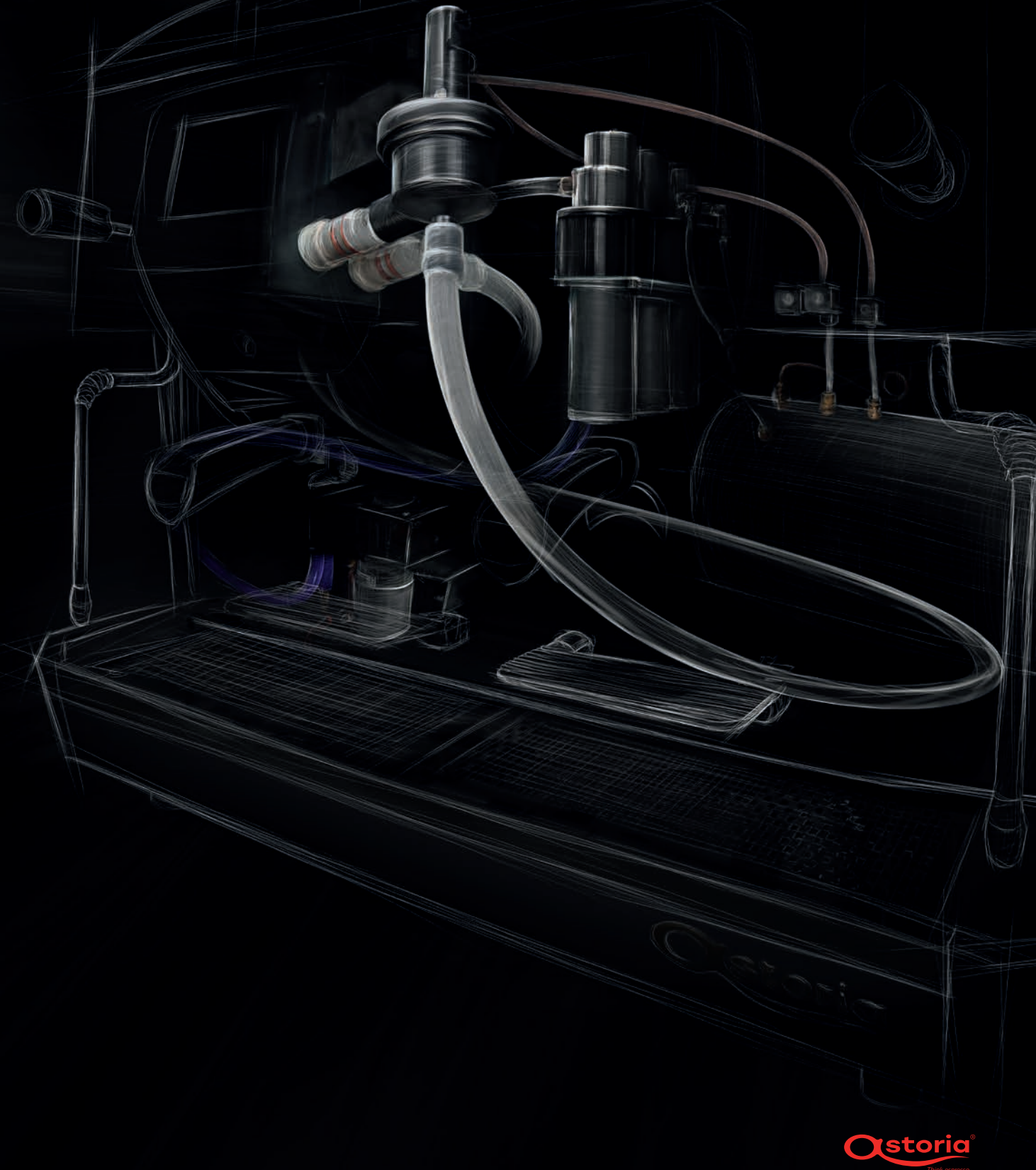
- HPF funktioniert mit einer Milchpumpe, einer Luftpumpe, einem Magnetventil und einem Emulsionssystem mit Venturidüse und entsprechendem Luftwirbel.
- Mehrere Schichten an Milchausgaben.
- Temperatur von Milch und Schaum, sowie die Konsistenz des Schaums: Für jedes einzelne Getränk einstellbar.
- Die Option Autosteamer-Düse ermöglicht das Aufschäumen oder Erwärmen von Milch in einer Kanne, ohne die Temperatur überwachen und ohne die Düse bewegen zu müssen.

► HPF (High Performance Frother) is het HYbrid-systeem dat geschikt is voor het afgeven van koude en warme melk en melkschuim, rechtstreeks in het kopje.

- HPF werkt met een melkpomp, een luchtpomp, een magneetklep en emulsiesysteem met speciale venturibuis en vortex.
- Er kunnen verschillende lagen melk worden afgegeven.
- Temperatuur van de melk en het schuim en consistentie van het schuim: instelbaar voor elke drank afzonderlijk.
- Met de optie Autosteamer-pijpje kan de melk in een pot schuimen of verwarmen zonder dat er op de temperatuur moet worden gelet en zonder dat het pijpje moet.

► HPF (высокопроизводительный вспениватель молока) представляет собой систему кофемашины HYbrid, которая способна подавать горячее и холодное молоко и молочную пену непосредственно в чашку.

- Работа вспенивателя молока HPF осуществляется благодаря молочному насосу, воздушному насосу, электромагнитному клапану и системе эмульгирования с трубкой Вентури и специальным вихрем.
- молоко подается несколькими слоями.
- Температура молока и пены, а также консистенция пены регулируются для каждого отдельного напитка.
- Дополнительная насадка autosteamer позволяет вспенивать или нагревать молоко в кувшине без необходимости контроля температуры и без снятия насадки.



Astoria
Think espresso



► The IMP (Independent Multiboiler Process) cleverly manages the water and steam via a multiple-boiler system.

- Each coffee dispensing group has its own boiler and the main boiler is only used for the steam.
- Each dispensing group has a 1.2 L coffee boiler which can be adjusted to different temperatures in order to perfectly extract different blends.
- The steam boiler only contains steam (for the wands, the milk system and heating water).
- The pressure does not drop if steam and multiple coffees are being dispensed at the same time.
- Sustained consistent performance.

► IMP (Independent Multiboiler Process) verwaltet auf intelligente Weise das Wasser und den Dampf über ein System mehrerer Heizkessel.

- Jede Kaffee-Abgabegruppe hat einen eigenen Kessel, wohingegen der Hauptkessel nur für den Dampf zuständig ist.
- Kaffee-Kessel zu 1,2 L je Abgabegruppe mit individueller Temperaturregulierung für die jeweils beste Temperatur bei der Aroma-Extraktion der einzelnen Mischungen.
- Der Betriebskessel enthält nur Dampf (für die Düsen, das Milchsyste und für die Erhitzung des Wassers).
- Kein Druckabfall bei gleichzeitigen Abgaben von Kaffeegetränken und Dampf.
- Langfristig konstantes Leistungsniveau.

► IMP (Independant Multiboiler Process) beheert op een intelligente manier het water en de stoom via een systeem van meerdere ketels.

- Elke koffie-afgiftegroep heeft een eigen ketel, de belangrijkste ketel is echter alleen bestemd voor stoom.
- Koffieketels van 1,2 l voor elke afgiftegroep, op verschillende temperaturen in te stellen, voor betere afgifte van de diverse mengsels.
- De ketel bevat alleen stoom (voor de pijpjes, voor het melksysteem en verwarming van het water).
- Geen drukval tijdens gelijktijdige afgiften van meer koffie en stoom.
- Langdurige constante prestaties na verloop van tijd.

► IMP (независимый процесс с несколькими бойлерами) осуществляет интеллектуальное управление водой и паром через систему нескольких бойлеров.

- Каждый заварочный блок оснащен собственным бойлером, при этом основной бойлер предназначен только для пара.
- Бойлеры кофе объемом 1,2 л для каждого заварочного блока, настраиваемые на разные температуры, предназначены для наилучшей экстракции различных смесей.
- Общий бойлер содержит только пар (для насадок, системы молока и подогрева воды).
- Без падения давления при одновременной подаче нескольких порций кофе и пара.
- Увеличенный срок службы.



HY ERGONOMIC

DESIGNED ON YOU - **SLIDE IN PORTAFILTER**

► Filter holders with a patented front insertion system and automatic lock.

- No turning or force needed to lock: no hassle for the user.
- The machine recognises the specific filter holders for single or double doses.
- Heated filter holders and slider holders.
- The coffee pods are removed manually after extraction so that no used coffee powder remains inside (a typical disadvantage of super-automatic machines).

► Siebträger mit patentiertem Frontaleinsatz mit Automatiksperr.

- Kein Einschrauben oder Kraftaufwand bei Sperrung notwendig : Bedienerfreundlich.
- Spezielle Siebträger für einzelne oder doppelte Mengen, die von der Maschine erkannt werden.
- Erwärmter Siebträger und unterstützter Slider.
- Manuelle Entfernung des Kaffee-Pads nach dem Brühen, dadurch bleibt kein Kaffeesatz zurück (typischer Nachteil bei Vollautomaten).

► Filterhouders met gepatenteerd aanbrengsysteem aan de voorkant en automatische vergrendeling.

- Geen rotatie of belasting in de vergrendeling: geen inspanning voor de gebruiker.
- Speciale filterhouders voor enkele of dubbele dosis, herkend door de machine.
- Verwarmde filterhouders en ondersteunende schuifregelaars.
- Handmatige verwijdering van de koffiepad na afgifte, zodat wordt voorkomen dat er koffieprut achterblijft (typisch nadeel van superautomatische machines).

► Держатели фильтра с запатентованной системой передней вставки и автоматической блокировкой.

- Без необходимости вращения или приложения усилий при блокировке: никаких трудностей для пользователя.
- Специальные держатели фильтра для одинарных или двойных порций машины.
- Держатели фильтра и опорный слайдер с подогревом.
- Ручное удаление таблетки кофе после экстракции, предотвращая скопление остатков использованного кофейного порошка (типичный недостаток полностью автоматических кофемашин).

HY EASY

MAKE IT SIMPLE - **EASY TO USE**

HY EASY

MAKE IT SIMPLE - **EASY TO SET**



► HYbrid allows anyone, even those who do not have any experience, to use the machine: the beverage dispenses with one touch.

- The filter holder doesn't need to be turned and no force is necessary to lock it in place.
- The coffee doesn't need to be compressed (there is no tamper).
- There is only one manual operation: emptying the filter holder.
- The Autosteamer is operated via an icon on the display.
- The grinder can be deselected via the display in order to use pre-ground coffee powder.

► HYbrid ermöglicht jedem die Maschine zu betreiben, auch ohne Erfahrung: Nur eine Berührung, und ein Getränk wird ausgegeben.

- Kein Drehen des Siebträgers und kein Kraftaufwand, um ihn in der Gruppe zu blockieren.
- Kein Pressvorgang des Kaffees notwendig (no pressino).
- Eine einzige manuelle Tätigkeit: den Siebträger leeren.
- Autosteamer wird über das Symbol des Display aktiviert.
- Ausschaltung des Mahlwerks über Display, wenn Kaffeepulver verwendet wird Automatische Spüldurchgänge.

► Met HYbrid kan iedereen, ook zonder ervaring, gebruik maken van de machine: een enkele tik voor afgifte van de drank.

- Geen rotatie van de filterhouder, noch inspanningen om het op de plaats te vergrendelen.
- Geen compressie van de koffie (geen stamper).
- Een enkele handmatige bediening: legen van de filterhouder.
- Autosteamer in te schakelen op het scherm met een pictogram.
- Uitschakeling van koffiemaler op het scherm, bij gebruik van poederkoffie dat al gemalen is automatische spoelcyclussen.

► Кофемашину HYbrid могут эксплуатировать даже лица без опыта приготовления напитка в одно касание.

- без вращения держателя фильтра или усилий для его фиксации.
- Никаких действий для сжатия кофе (без толкателя).
- Единственная ручная операция: опорожнить держатель фильтра.
- Активация парового автомата autosteamer с помощью иконки на дисплее.
- Отключение кофемолки с дисплея для использования молотого кофе автоматизированные циклы промывки.

► HYbrid is easily programmable thanks to an intuitive and quick programming interface for each beverage:

- Coffee parameters: coffee quantity, water dose, water pressure in the filter holder, pre-infusion time.
- Milk parameters: milk quantity, milk temperature, froth consistency.
- Coffee boiler and slider temperatures.
- The machine's technical parameters are in a single menu.
- Parameters can be programmed and transferred via a USB stick.

► HYbrid lässt sich mit seiner intuitiven und schnellen Benutzeroberfläche für jedes Getränk leicht programmieren:

- Parameter Kaffee: Kaffeemenge, Wassermenge, Wasserdruck im Siebträger, Vorbrühzeit.
- Parameter Milch: Menge und Temperatur der Milch, Konsistenz des Schaums.
- Temperaturen Kaffeeessel und Slider.
- Technische Parameter der Funktionsweise der Maschine in einem einzigen Menü.
- Programmierung und Übertragbarkeit von Parametern über USB-Stick.

► HYbrid is gemakkelijk te programmeren via een intuïtieve en snelle programmeerinterface voor elke drank:

- Koffieparameters: hoeveelheid koffie, druk van het water in de filterhouder, tijd van voorinfusie.
- Melkparameters: hoeveelheid melk, temperatuur melk, consistentie van het schuim.
- Temperatuur koffieketels en schuifregelaar.
- Technische parameters voor de werking van de machine in een enkel menu.
- Programmering en overdraagbaarheid parameters via USB-stick.

► Кофемашину HYbrid легко программируется благодаря интуитивно понятному и простому интерфейсу программирования каждого напитка:

- параметры кофе: количество кофе, количество воды, давление воды в держателе фильтра, время предварительной инфузии.
- параметры молока: количество молока, температура молока, консистенция пены.
- температура бойлеров кофе и слайдера.
- технические параметры работы машины в одном меню.
- программирование и передача параметров через USB-накопитель.

HY EASY

MAKE IT SIMPLE - CONNECTIVITY



► Telemetry System

A remote connection system via the internet which allows the computer to monitor, control and operate each individual machine.

- View the activity of each individual machine: beverage recipes, counters, operating data, location, alarms that have appeared.
- Edit the machine and beverage parameters. Wi-Fi communication with an external router (end of 2017: also via a GSM/GPRS module). Each user can be set up to view different data/ machines.

► Dispensed beverage counters

- Every programmed beverage is individually counted. All of the dispenses (when the grinder is deselected) are counted separately. Time statistics of the coffee consumed (days/weeks/months). The counters can be viewed without a USB stick and downloaded.

► Till connection system

- Debit/ credit (the user pays for the beverages at the till and the machine is enabled to dispense those beverages).
- Debit/ credit (the user receives the beverage and the till is informed that the beverage has been dispensed).

► Funksystem

System zur Verbindung über Internet, mit dem von Fern über einen PC jede einzelne Maschine überwacht, gesteuert und kontrolliert werden kann.

- Anzeige der Aktivität jeder einzelnen Maschine : Rezepte von Getränken, Zähler, Funktionsdaten, Lokalisierung, angezeigte Alarmer.
- Kommunikation über Wlan mit einem externen Router (Ende 2017: Auch über GSM/GPRS-Modul) Jeder Nutzer kann dazu berechtigt werden, verschiedene Daten/Maschinen anzuzeigen.

► Zähler der ausgegebenen Getränke

- Jedes programmierte Getränk wird einzeln gezählt Die Abgaben bei abgestelltem Mahlwerk werden separat gezählt Zeitgebundene Statistiken von abgegebenen Kaffeegetränken (Tage/Wochen/Monate) Zähler, die ohne USB-Stick angezeigt und heruntergeladen werden können.

► Verbindungssystem mit Kasse

- Guthaben/noch zu zahlen (der Benutzer zahlt das Getränk an der Kasse und die Maschine wird für die Getränkeabgabe aktiviert).
- Guthaben/noch zu zahlen (der Benutzer erhält das Getränk, und die Kasse wird informiert, dass ein Getränk abgegeben wurde)

► Systeem voor afstandsmeting

Extern systeem voor aansluiting via het internet waarmee vanaf de PC elke machine afzonderlijk kan worden bewaakt, gecontroleerd en bediend.

- Bekijken van de activiteit van elke machine afzonderlijk: recepten dranken, tellers, functioneringsgegevens, lokalisatie, weergegeven alarmer.
- Wijzigen van de parameters van de machine en dranken, communicatie via wifi met een externe router (eind 2017: ook via GSM/GPRS-module).

► Tellers afgegeven dranken

- Elk geprogrammeerde drank wordt afzonderlijk geteld de afgiften betalingen met uitschakeling van de koffiemaler worden afzonderlijk geteld tijdstatistiek van geconsumeerde koffie (dagen / weken / maanden) tellers kunnen worden weergegeven zonder USB-stick en kunnen gedownload worden.

► Systeem voor aansluiting op kassa

- Debet/krediet (de gebruiker betaalt de dranken aan de kassa en de machine wordt ingeschakeld om die dranken te leveren).
- Credit/debet (de gebruiker ontvangt de drank en de kassa is op de hoogte van de afgegeven dranken).

► Телеметрическая система

система удаленного подключения через интернет, позволяющая отслеживать, контролировать и управлять каждой машиной с ПК.

- Просмотр активности каждой машины: рецепты напитков, счетчики, рабочие данные, местоположение, отображаемые аварийные сигналы.
- передача данных через WiFi с помощью внешнего маршрутизатора (конец 2017 года: также с помощью GSM/GPRS модуля) каждый пользователь может иметь возможность просматривать различные данные/машины.

► Счетчики приготовленных напитков

- ведется отдельный подсчет каждого запрограммированного напитка напитки, приготовленные без задействования кофемолки, подсчитываются отдельно статистика потребления кофе по времени (дни / недели / месяцы) счетчики могут отображаться без USB-накопителя и скачиваться.

► Система подключения к кассе

- дебет/кредит (пользователь оплачивает напитки на кассе, и машина активируется для приготовления этих напитков).
- кредит/дебет (пользователь получает напиток, и на кассу поступает информация о приготовленных напитках).



HY DRINKS

COFFEE



- Thanks to the IMP Multiboiler technology and sophisticated electronics, the parameters of the HYbrid can be adjusted to a high degree, which impacts the coffee being extracted:
- Each of the two boilers can be set to a different temperature according to the various blends of coffee.
- Each of the two hoppers can be set to a different grind fineness in order to extract various blends and different beverages.
- For each beverage, the following can be programmed:
- The amount of coffee
- The pressure in the filter holder
- The pre-infusion time
- The amount of water.

- Dank der Technologie Multiboiler IMP zusammen mit der fortschrittlichen Elektronik kann man mit der Hybrid eine Reihe an Einstellungen vornehmen, die die Extraktion des Kaffeepulvers beeinflussen:
- Verschiedene Temperaturen der beiden Kessel je nach Kaffeemischungen.
- Verschiedene Mahlgrade der beiden Trichter, um verschieden Mischungen und Getränke zubereiten zu können.
- Für jedes einzelne Getränk kann programmiert werden:
- Kaffeemenge
- Druck im Siebträger
- Vorbrühzeit
- Wassermenge.

- Dankzij de Multiboiler IMP-technologie en de geavanceerde elektronica is met HYbrid een hoog niveau van afstelling van de parameters op het gebied van de extractie van de koffie mogelijk:
- Verschillende temperaturen voor de twee ketels, afhankelijk van de verschillende koffiemengsels.
- Verschillende graden van malen van de twee trechters, om de diverse mengsels en verschillende dranken te verkrijgen.
- Voor elke drank afzonderlijk kan worden geprogrammeerd:
- De hoeveelheid koffie
- De druk in de filterhouder
- De tijd van voorinfusie
- De hoeveelheid water.

- Благодаря технологии нескольких бойлеров IMP и сложной электронике, на кофемашине HYbrid возможен высокий уровень регулировки параметров, влияющих на экстракцию кофе:
- Разные температуры для двух бойлеров в зависимости от кофейной смеси.
- Разные степени помола для двух воронок для экстракции различных смесей и напитков.
- Для каждого напитка можно запрограммировать:
- Количество кофе
- Давление в держателе фильтра
- Время предварительной инфузии
- Количество воды.

HY DRINKS

MILK

- The protein content of the milk determines the quality of the froth: a high content produces a more dense and stable froth.
- The amount of fat is important to secure the aromas:
- Low content: a more solid froth
- High content: more creamy froth.
- Fresh milk produces a tastier froth, but spoils quicker. Long-life milk produces a long-lasting froth but a "cooked" taste can often be detected.
- The HPF Cappuccino maker technology and the Autosteamer optimise the parameters according to the milk that is used so that the best results can always be obtained.
- 1. Temperature of the jet of steam: high temperature for milk with a high fat content.
- 2. If the pressure is too high, the milk tends to heat up quickly; When the pressure is too low, it tends to remain liquid.
- 3. Air flow rate: the higher it is, the more voluminous the froth will be, but it will not last long.

- Der Eiweißgehalt der Milch bestimmt die Qualität des Schaums : Je höher er ist, desto dichter und stabiler wird der Schaum.
- Der Fettgehalt ist wichtig, um die Aromen zu binden:
- Geringer Gehalt : Solider Schaum
- Hoher Gehalt : Schaum cremiger.
- Aus frischer Milch lässt sich einen geschmacklich besseren Schaum zuzubereiten, er zerfällt aber schneller wieder. H-Milch dagegen erzeugt einen haltbareren Schaum, aber man schmeckt oft das Aroma der Ultrahocherhitzung heraus.
- Die Technologie des Cappuccino-Zubereiters und des Autosteamsers ermöglichen die Optimierung der Parameter in Bezug auf die verwendete Milch, wodurch in jedem Fall ein optimales Ergebnis erreicht wird.
- 1. Temperatur der Dampfabgabe : Hohe Temperaturen bei hohem Fettgehalt.
- 2. Bei zu hohem Druck wird die Milch leicht zu schnell heiß; Bei einem geringen Druck bildet sich wenig Schaum.
- 3. Luftstromgeschwindigkeit : Je höher sie ist, desto höher wird der Schaum, aber um so weniger lang hält er.

- Het gehalte aan proteïnen in de melk bepaalt de kwaliteit van het schuim: met



- een hoog gehalte is het schuim dichter en stabiel.
- De hoeveelheid vet is belangrijk om de aroma's vast te stellen:
 - Laag gehalte: meer solide schuim
 - Hoog gehalte: romiger schuim.
 - Verse melk produceert een lekkerder schuim, maar valt sneller uiteen. De lang houdbare melk produceert een duurzaam schuim, maar geeft vaak aan het gehemelte het aroma van "gekookt".
 - Met de technologie van de Capuccinomaker HPF en de Autosteamer kunnen de parameters worden geoptimaliseerd op basis van de melk die wordt gebruikt en wordt in elk geval het optimale resultaat verkregen.
 - 1. Temperatuur waterdampstraal: hoge temperaturen voor een hoog gehalte aan vet.
 - 2. Met een te hoge druk heeft de melk

- de neiging om te snel te verwarmen; Met een te lage druk heeft het de neiging om vloeibaar te blijven.
- 3. Snelheid van de luchtstroom: hoe hoger, hoe omvangrijker het schuim, maar het zal maar korte duur zijn.

- Содержание белка в молоке определяет качество пены: его высокое содержание позволяет получить более густую и стабильную пену.
- Количество жира важно для определения аромата:
- при низком содержании - пена более твердая
- при высоком содержании - пена кремообразная
- Со свежим молоком пена получается более вкусной, но при этом быстро портится. При использовании молока с длительным

- сроком хранения пена долго не портится, но часто ощущается аромат «вареного».
- Технология капучинатора HPF и парового автомата autosteamer позволяют оптимизировать параметры на основе используемого молока с получением всегда оптимальных результатов.
 - 1. Температура струи пара: высокие температуры при высоком содержании жира.
 - 2. При слишком высоком давлении молоко склонно быстро нагреваться; При слишком низком давлении молоко склонно оставаться в жидком состоянии.
 - 3. Скорость потока воздуха: чем выше скорость, тем более объемной будет пена, но непродолжительное время.

HY DRINKS
JUST COFFEE



ESPRESSO



CAPPUCCINO



MAROCCHINO



LATTE MACCHIATO



MACCHIATO

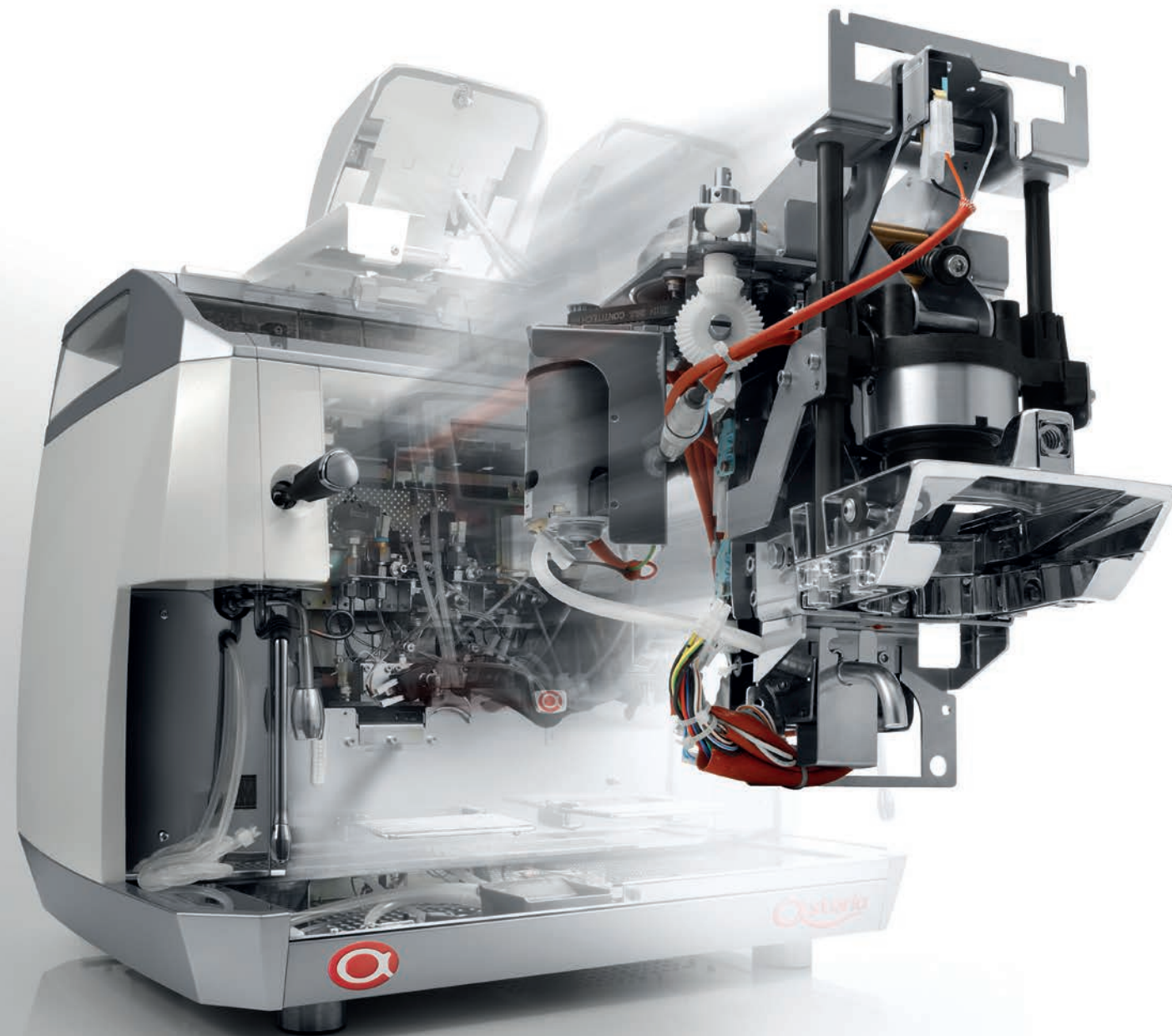


LATTE



HY MAINTENANCE

- LCD screen panels that can open independently.
 - Fully-opening front panel which provides access to the dispensing groups.
 - It takes around 15 minutes to remove both dispensing groups from the machine.
 - The grinders can be inspected and removed without having to remove the groups.
 - The base tray is removable: it provides access to all of the water taps.
 - The machine's side panels are removable.
 - Automatic wash cycles for the dispensing group (with the blind filter holder that is provided) and the milk system.
- LCD-Bildschirmtafeln unabhängig voneinander einschaltbar.
 - Vorderpaneel vollständig zu öffnen, um auf die Abgabegruppen zugreifen zu können.
 - Beide Abgabegruppen können innerhalb von etwa 15 Minuten von der Maschine abgebaut werden.
 - Die Mahlwerke können überprüft und abgenommen werden, ohne die Gruppen auszubauen.
 - Die Basis-Schale kann herausgenommen werden : Auf diese Weise ist der Zugriff auf alle Wasserhähne frei.
 - Seitenpaneele der Maschine können abgenommen werden.
 - Automatische Spüldurchgänge an der Abgabegruppe (mit mitgeliefertem, blindem Siebträger) und am Milchsysteem
- De panelen van de LCD-schermen kunnen onafhankelijk van elkaar geopend worden.
 - Het voorpaneel kan volledig geopend worden voor toegang tot de afgiftegroepen.
 - Beide afgiftegroepen kunnen in ongeveer 15 minuten van de machine worden verwijderd.
 - De malers kunnen worden geopend of verwijderd zonder de groepen te moeten verwijderen.
 - Uitneembare basis lade: hiermee is toegang mogelijk tot alle hydraulische kleppen.
 - erwisselbare panelen aan de zijkant van de machine.
 - Automatische spoelcyclussen, voor zowel de afgiftegroep (geleverd met blinde filterhouder) als voor het melksysteem.
- Рпанели ЖК-экранов открываются независимо друг от друга.
 - полностью открываемая передняя панель для доступа к заварочным блокам.
 - Оба заварочных блока можно извлечь из машины примерно за 15 минут.
 - Можно осмотреть и снять жернова без извлечения заварочных блоков.
 - Съёмный нижний лоток позволяет получить доступ ко всем водопроводным кранам.
 - Съёмные боковые панели машины.
 - Автоматические циклы промывки как для заварочного блока (с глухим держателем фильтра в комплекте), так и для системы молока.



HY PLUS
CHOOSE YOUR STYLE



	1 GROUP 2 coffee grinders	2 GROUPS 2 coffee grinders 3 coffee grinders	
STANDARD			
Length	622 mm	822 mm	
Height	673 mm	673 mm	
Depth	583 mm	594 mm	
Net weight	84 kg	118 kg	121 kg
Voltage - Mains frequency	230/400 V - 50/60 Hz	230/400 V - 50/60 Hz	
Maximum absorbed power	4,8 kW	6,7 kW	7,0 kW
Steam boiler	4 lt	8 lt	
Coffee boiler(s)	1 x 1,2 lt	2 x 1,2 lt	2 x 1,2 lt
Hopper capacity	1 kg (0,5+0,5)	2 kg (1+1)	2 kg (1+0,5+0,5)
No. of steam wands	2	2	2
No. of 5" TFT touchscreen panels	1	2	
No. of hot water nozzles	1	1	
No. of pumps	1 for the dispensing group + 1 for the Cappuccino maker (if present)	2 (1 for each dispensing group) + 1 for the Cappuccino maker (if present)	
No. of milk nozzles (with the automatic Cappuccino maker)	1 2 starting from September 2017	2 starting from September 2017	
PROGRAMMABLE BEVERAGES	24 : 12 with the single filterholder + 12 with the double filterholder	36 : Left : 24 (12 with the single filterholder + 12 with the double filterholder) Right : 12 (6 with the single filterholder + 6 with the double filterholder)	
USB	1 USB port + 1 USB stick (for machine programming)		
Distance : Tray to coffee spout	with grills: 81 mm (3.2") • without grills: 138 mm (5.4")		
Max Hourly Output - Espresso*	120 drinks	240 drinks (120 per brewing group)	
Max Hourly Output Coffee / Cafè Crema*	104 drinks	208 drinks (104 drinks per brewing group)	
Max Daily Output Espresso / Coffee / Cafè Crema	350 drinks	700 drinks (350 drinks per brewing group)	
Max Hourly Output Cappuccino (180 ml - 6 oz)*	up to 77 drinks per hour (single milk spout) up to 110 drinks per hour (double milk spout)		
Max Daily Output - hot water	xxxx liter		
Filter baskets' capacity	With grinding grade for Espresso : Single : standard 15 grams ; small 11 grams Double : standard 16.5 grams; maxi 18 grams; small 14.5 grams From Autumn 2017 : Deeper Double Filterholder - capacity 21 grams		

* strongly depending on drink recipe; test carried out under DIN 18873-2 conditions



HY PLUS

CHOOSE YOUR STYLE



Optional machine equipment

- Cappuccino maker (automatic milk frother)
- Autosteamer nozzle
- Telemetry System
- Till Connection System
- Energy Saving System

Optionales Maschinenzubehör

- Cappuccino-Zubereiter (automatischer Milchaufschäumer)
- Autosteamer-Düse
- Funksystem
- Verbindungssystem mit Kasse
- Energiesparmodus

Optionele uitrusting van de machine

- Capuccinomaker (automatische melkopschuimer)
- Autosteamer-pijpje
- Systeem voor afstandsmeting
- Systeem voor aansluiting op de kassa
- Systeem voor energiebesparing

Дополнительные принадлежности машины

- Капучинатор (автоматический вспениватель молока)
- Насадка Autosteamer
- Телеметрическая система
- Система подключения к кассе
- Система энергосбережения “Energy Saving”

FRIDGE

Voltage-Frequency	220-230 V 50 Hz
Mains power	W 750
Width	mm /in 320 12.6
Depth	mm/in 470 18.5
Height	mm/in 560 22
Net weight	kg/lb 29/64
Gross weigh	kg/lb 33/73
Net capacity	4 Litres (1.1 US gal)
Temperature	-5/+10 °C
Plug	Schuko

CUP-WARMER

Voltage-Frequency	220-230 V 50 Hz
Mains power	W 80
Width	mm/in 320 12.6
Depth	mm/in 470 18.5
Height	mm/in 560 22
Net weight	kg/lb 29/64
Gross weigh	kg/lb 30/66
Capacity	up to 95 cups of espresso
Temperature	up to 70 °C
Plug	Schuko



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.

Algemene voorwaarden

De fabrikant behoudt zich het recht voor om de toestellen die in deze publicatie worden vermeld, zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen. De gewichten, metingen, enz. zijn slechts indicatief en niet bindend.

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.

общие условия

Производитель оставляет за собой право без предварительного уведомления вносить изменения в комплектацию и характеристики оборудования, представленного в настоящей инструкции. Указанные вес, размер и другие характеристики являются ориентировочными





Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Ижевск (3412)26-03-58
Иваново (4932)77-34-06
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сыктывкар (8212)25-95-17
Сургут (3462)77-98-35
Тамбов (4752)50-40-97

Казахстан (772)734-952-31

Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

<https://astoria.nt-rt.ru> || aom@nt-rt.ru