

STORM

BARISTA ATTITUDE



Astoria®
Think espresso

“Mutevole come una giornata ventosa, profumata di salsedine come i sacchi di iuta in cui il caffè ha navigato...”

01

Sea

Quotidianamente, da oltre due secoli, il caffè approda nel cuore dell'Europa, a Trieste, città sospesa nel tempo e nello spazio, crocevia naturale tra Oriente e Occidente, punto d'incontro fra le rotte marittime intercontinentali e i corridoi Adriatico-Baltico e Mediterraneo. Trieste è storia di sbarchi e di commerci favoriti dallo status di porto franco ottenuto già nel Settecento. Trieste è cultura del caffè. Trieste è moltitudine di riti e miti quotidiani. Qui l'ispirazione, lo stile e l'amore per il buono iniziano il loro viaggio.

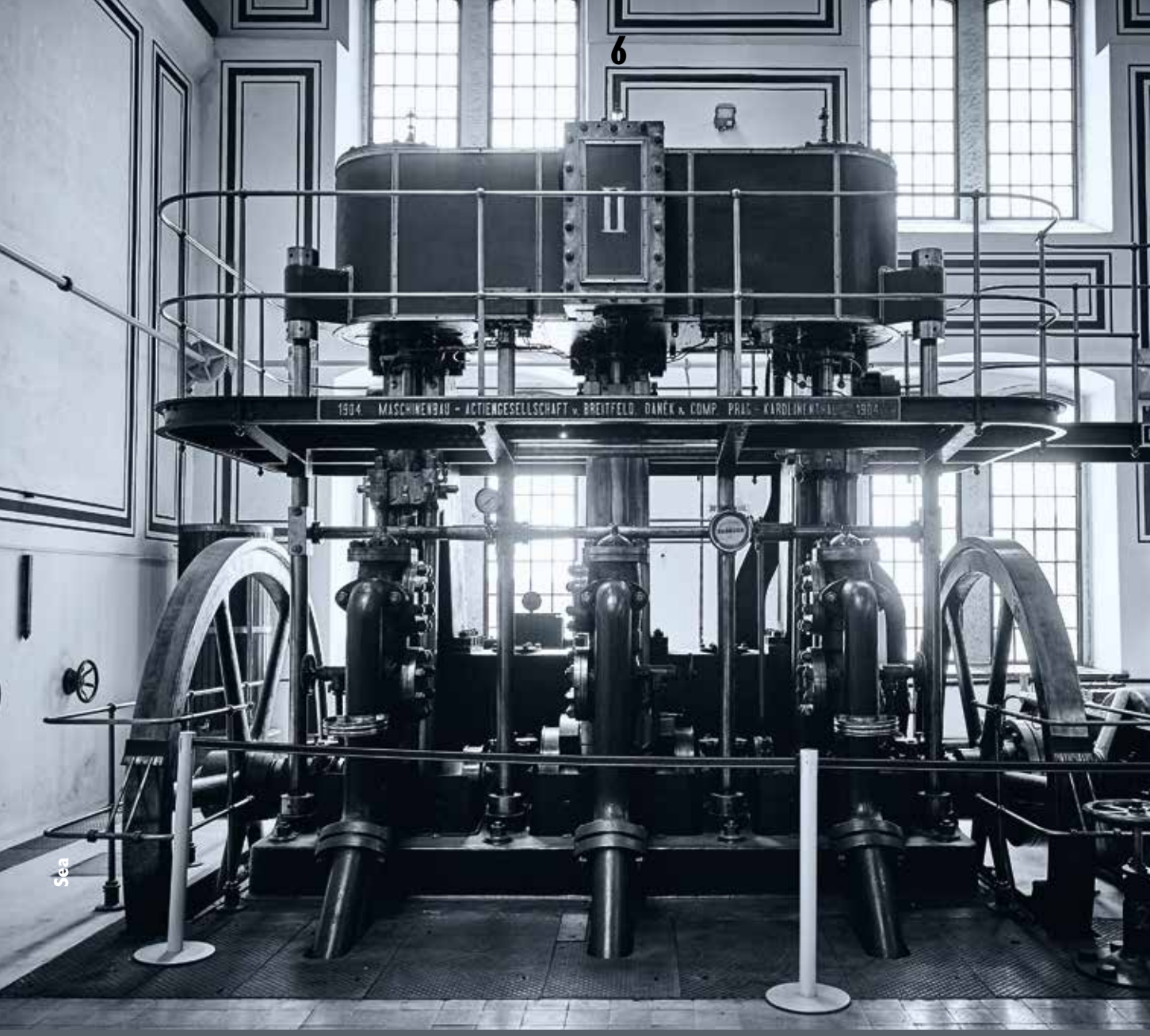




Sea

Storm





**Il Porto Vecchio di Trieste, costruito
nella seconda metà dell'Ottocento,
splendido esempio di archeologia**

**emporio-industriale – testimonianza della natura
asburgica della città, eppure da sempre culturalmente
proiettata verso il futuro –, garantisce alle principali
Compagnie di navigazione collegamenti oceanici
regolari con Cina, India, Estremo Oriente.**

7





02

Style

Caffè di altissima qualità, caffè speciali, caffè tracciabili dei quali si conosce per filo e per segno la storia. Sempre valorizzati dal controllo totale in fase di estrazione.

“
**Quando il caffè
 comincia a crepitare
 e a far fumo, va scosso spesso
 il tostino, mentre si deve aver cura
 di levarlo appena ha preso
 il colore castano-bruno
 e prima che
 emetta l'olio**
 ”

Pellegrino Artusi

È la conoscenza stratificata nel tempo a trasformare in energia e aroma la drupa rossa che affonda le sue radici sullo spoglio altopiano dell'Etiopia. In ogni bacca è racchiusa la multiforme e inafferrabile anima dei luoghi in cui cresce la pianta: Brasile, Vietnam, Colombia, Indonesia, Messico, Guatemala, Honduras, Nicaragua, El Salvador, India, Ecuador... Un chicco errante che l'uomo sa dominare, cogliendone l'identità, la grazia, la forza, in un gioco che oscilla tra chimica e arte, tra estetica e genio creativo, tra cultura e stile di vita.



Storm è ricerca sui valori andati perduti nel tempo ma riemersi in forza di un nuovo approccio culturale e artigianale, diffusi velocemente a livello mondiale.

Il caffè erogato è al centro di ogni cura. La gestualità del barista è protagonista della scena e ha una valenza altamente simbolica. Il rapporto tra chi è alla macchina e chi assaporerà il caffè, è rivoluzionato: il barista che ha scelto, con una dedizione quasi maniacale, varietà di chicchi, tostatura ed estrazione, può offrire ritualità della preparazione e narrazione. Storm è infatti una macchina riconoscibile, dalla forte personalità, sollevata sui piedi ma tra le più basse della categoria, da posizionare sul bancone, per permettere una relazione frontale barista-cliente.



“L’aspetto più stimolante del Latte Art è creare un modello preciso, frutto solo dell’immaginazione. Amo progettare, perciò riuscire a dare forma alla mia creatività grazie alle prestazioni della Storm è fantastico! Fondamentale per il risultato è poter sfruttare la qualità del suo vapore secco!”

L’australiano Caleb Cha, soprannominato Tiger, è stato eletto Campione del mondo in Latte Art nel 2015 a Göteborg, in Svezia, sostenuto dal Cafenatics di Melbourne, per il quale lavora. Caleb ha impressionato i giudici con il suo intricato disegno a farfalla colorato, seguito da due modelli, il Flirting Peacock e il Caffeinated Zebra, completamente nuovi rispetto ai più usuali cigni, tulipani e rose.

«Continuo ad allenarmi intensamente, replicando centinaia di volte i disegni che ho in mente, controllando i tempi per ogni singolo passaggio, le dimensioni della tazza, la schiumatura del latte...»



La Storm è dotata di Super Dry, un’innovativa tecnologia che consente di mantenere il vapore “asciutto” grazie a due riscaldatori in canna. L’avanzato sistema garantisce la stabilità delle prestazioni, anche prolungate, senza alcun calo.

Caleb Cha
Australia



“La Storm mi permette di personalizzare al massimo l'estrazione, grazie al controllo della preinfusione, della pressione e delle temperature... il massimo che possa chiedere a una macchina!”

16



Michalis Dimitrakopoulos è barista presso “The Underdog” ad Atene, locale di Tasos Delichristos, campione in Good Spirits nel 2008 che lo ha avviato al mondo dello Specialty Coffee. Nel 2016, Michalis è diventato per la prima volta campione greco di Coffee in Good Spirits e poi Campione mondiale, durante l’Hotelex di Shanghai.

«Quando sento il profumo del caffè per me è l’inizio di un gioco: ogni volta è come se dovessi scoprire le sensazioni reali che mi trasmette, per riuscire poi a spiegarle alle persone... Ogni caffè può migliorare se abbinato ai giusti tipi di spirit. Il mio lavoro consiste in una sperimentazione continua finalizzata a trovare il giusto bilanciamento tra gli ingredienti».

17



La Storm permette il massimo controllo delle temperature e della forza di spinta dell’acqua nella fase di estrazione del caffè. Il barista può impostare i parametri manualmente oppure utilizzare le funzioni digitali.

Michalis Dimitrakopoulos
Greece

Arnon Thitiprasert
Australia

Arnon Thitiprasert ha iniziato nel 2007 a lavorare a Sydney come barista, dopo aver lasciato la sua città d'origine nel sud della Thailandia. Nel 2017 è stato nominato Campione del mondo in Latte Art, all'evento World of Coffee di Budapest. È il fondatore di Ristr8to, Ristr8to Lab e Doppio Ristr8to a Chiang Mai in Thailandia.

«Da quando ho iniziato a fare il barista, non ho mai smesso di cercare, ogni giorno, di realizzare un disegno nuovo. Questa è la parte divertente. La mia macchina ideale deve garantire la massima ergonomia: ho bisogno di muovermi agevolmente, di avere i giusti spazi, di avere un contatto visivo diretto con i miei ospiti... una macchina molto bassa permette di entrare in relazione – immediatamente – con chi degusta il mio caffè!»

“La mia macchina ideale deve garantire la massima ergonomia: la Storm mi consente di muovermi agevolmente, di avere i giusti spazi, di avere un contatto visivo diretto con i miei ospiti”



Indipendentemente dallo spazio sul banco di lavoro, la Storm permette di utilizzare la lancia vapore con rotazioni di 180°. La regolazione della bacinella consente al barista di tenere la tazzina al livello più idoneo.





Storm è una macchina che emoziona, impreziosita da materiali nobili quali il legno personalizzabile con essenze e colori diversi, costruita secondo gli studi più accurati dal punto di vista tecnologico. È una macchina da competizione che garantisce il controllo totale dell'erogazione manuale del caffè mono-origine e, al tempo stesso, è adatta al barista che usa le curve di estrazione già memorizzate, capaci di valorizzarne profumo e note aromatiche in modo costante.

Storm



“

Il caffè è un viaggio colto

Un caffè di altissima qualità non è solo un caffè senza difetti, è un caffè che in tazza fa emergere tutta la personalità che lo contraddistingue. È la capacità di scegliere la piantagione e la particolare varietà botanica, in una precisa località del mondo. È la massima attenzione dedicata alla fase di raccolto e di lavorazione di ciascun chicco. È la sfida di una tostatura fresca ed esperta che sa sviluppare tutto il potenziale aromatico. È la sensibilità, da parte del barista, di decidere il giusto rapporto caffè/acqua, la granulometria, l'acqua ideale, la temperatura, il tempo di contatto... È un caffè che va raccontato perché è sempre portatore di un'esperienza immersiva.

”





“Il design di una macchina, per il barista, non è mai un dettaglio.”

03

Design

Storm è un mix di artigianalità e di altissima tecnologia. Il barista è libero di esprimere se stesso e le proprie capacità di sperimentazione, attraverso azioni semplici e confortevoli. Il design di Storm ha strenuamente tenuto conto delle esigenze di movimento del barista e della sua necessità di agire sui leveraggi per modificare il caffè secondo un gusto e una concezione mirati.

Le funzioni analogiche che esaltano le personali curve di estrazione sono altresì accompagnate da funzioni digitali di memorizzazione delle impostazioni.

Il ricercato design di Storm è il frutto di una collaborazione che già

da diversi anni Astoria intrattiene con Adriano Design, studio Torinese, insignito dei più prestigiosi premi nazionali ed internazionali tra i quali il Compasso d'Oro e considerato uno tra gli studi di design italiani più importanti e rinomati.

La bacinella sospesa, completamente innovativa, riporta in primo piano un aspetto formale quale il vassoio, su cui poggia la tazzina durante l'estrazione. La tazza infatti non è più nascosta dalla macchina bensì poggia su un piatto, quasi fosse una prima donna sul palcoscenico.

Tale design produce effetti anche sotto l'aspetto pratico perché la bacinella risulta, con le sue linee stondate, facilissima da pulire.







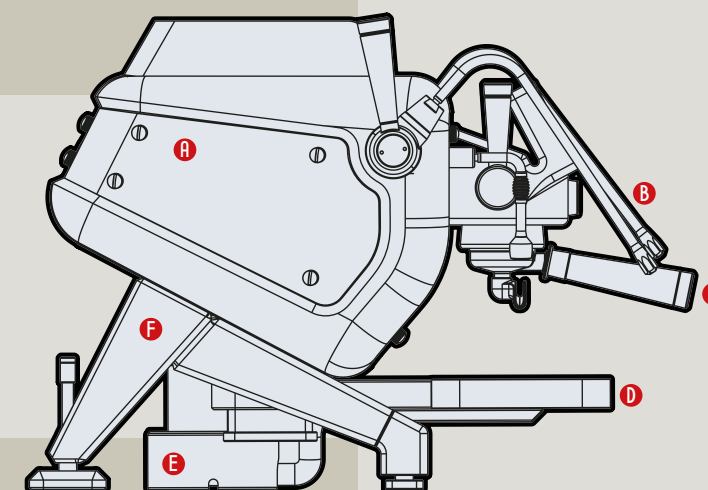
A Il pannello laterale/posteriore è collegato meccanicamente da delle viti uniformate al telaio, la rimozione dei fianchi è semplificata, rendendo l'accesso alle parti interne di Storm più facile. Rimuovendo solo il pannello sinistro è possibile accedere direttamente alla centralina elettronica. Rimuovendo il pannello frontale copricaldaia sarà visibile uno scompartimento ribaltabile, la cui chiusura può essere protetta da una serratura, che permette l'accesso diretto alle componenti elettriche ed elettroniche di potenza, senza dover rimuovere componentistica dal retro di Storm.

In Storm un sensore termico al platino permette una maggiore precisione nel controllo della temperatura rispetto ai classici modelli in vetro.

B La lancia vapore Barista Attitude, antiscottatura e posizionata a sbalzo, offre una grande sicurezza e un facile movimento di ritorno verso la bacinella, in caso di inattività. Super Dry è il sistema innovativo che mantiene il vapore asciutto e con una condensazione iniziale minima, garantita da un secondo riscaldatore in canna che scioglie l'eventuale formazione di condensa. Con il nuovo sistema Super Dry, è garantito l'uso continuo del vapore senza calo delle prestazioni anche utilizzando due lance contemporaneamente.

C I portafiltri di Storm sono in legno di Rovere trattato. L'ergonomia e il bilanciamento lo rendono il compagno di lavoro perfetto per ogni barista.

D In Storm la regolazione della bacinella consente al barista di tenere la tazzina al livello più idoneo per la propria bevanda. Le operazioni ordinarie di pulizia inoltre risultano più fluide e omogenee grazie alla forma stondata, mentre il lavaggio è facilitato dalla presenza di due corsie slider che permettono l'inserimento e l'estrazione frontale della bacinella.




E I tubi di carico e scarico e gli ingressi dell'alimentazione sono raccordati all'interno di una struttura cilindrica, che rende più elegante e ordinata la parte visibile sotto alla macchina. Grazie ad essa infatti cavi e tubi confluiscono direttamente nel foro presente sul bancone evitando l'effetto dei cavi a vista tipico delle macchine rialzate. I tubi ed i cavi sono protetti da una calza di acciaio inox. La struttura prevede anche due fori laterali per il passaggio e l'inserimento dell'alimentazione dei macinini.

F Storm appoggia su dei supporti in legno di Rovere trattato che ne garantisce durabilità e pulizia. I piedini sono in acciaio inox con finitura lucida, sono dotati di regolazione singola (10mm) sia anteriormente che posteriormente, per garantire il perfetto assetto di Storm sul banco.

G Nella versione FRC, la curva di estrazione viene gestita direttamente dal barista attraverso un paddle di azionamento manuale posto a fianco del gruppo. Tutte le peculiarità dell'estrazione sono a discrezione del barista, Storm permette di personalizzare ogni estrazione secondo le proprie necessità. È possibile impostare la curva da display, intervenendo su cinque parametri, la modifica di uno o più parametri può cambiare le caratteristiche organolettiche del caffè erogato. La curva di estrazione è programmabile in modo indipendente, sia tra un gruppo e l'altro che tra ogni erogazione.

1. Quantità di acqua in preinfusione: inserendo i grammi presenti nel portafiltro verrà rilasciata l'ideale quantità di acqua necessaria.
2. Tempo di preinfusione: più alto è il valore impostato più corto sarà il tempo di preinfusione, determinando anche la velocità di estrazione.
3. Valore che modifica la curva di estrazione: più alto è il valore, maggiore sarà la velocità di erogazione.
4. Quantità in millilitri a cui è possibile cambiare la pressione durante l'erogazione, raggiungendo il valore minimo a garantire una perfetta estrazione.
5. Modifica velocità di estrazione fino al raggiungimento di un valore minimo a garantire una perfetta estrazione, più alto è il valore più repentino sarà il suo calo.

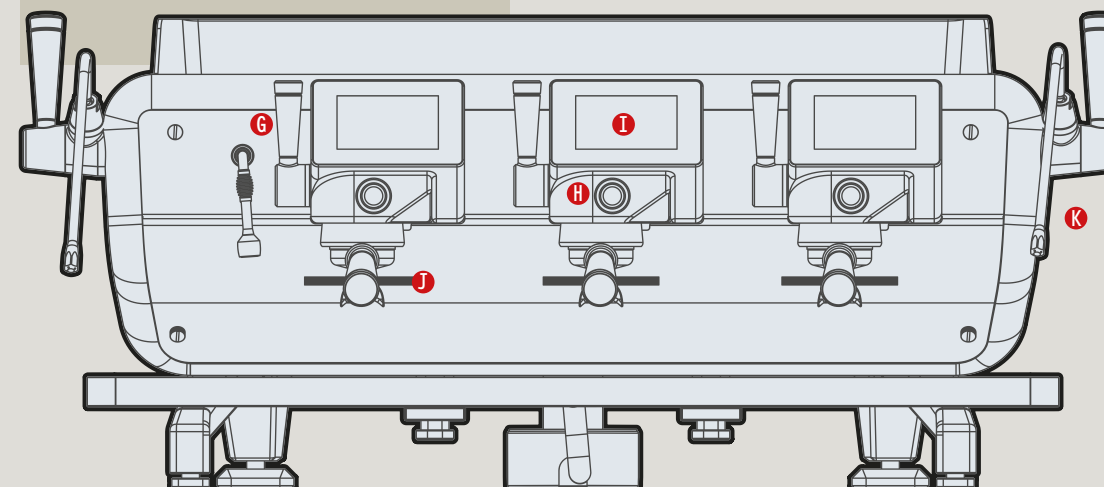
 **Green Line:** basso impatto ambientale, riduce i consumi fino al 47,6%* rispetto alle tradizionali macchine per caffè. Grazie ad un software innovativo che gestisce il sistema automatico di standby durante le pause, la funzione Energy-saving notturna e la regolazione intelligente della temperatura, Storm distribuisce la potenza solo dove e quando serve. Storm inoltre mette automaticamente in standby uno o più gruppi quando diminuisce il carico di lavoro e li predispone a lavorare a pieno regime quando necessario.

*Dato certificato da Intertek - ETL SEMKO, ente indipendente che si occupa di prove di sicurezza e certificazione dei prodotti.



H La copertura del gruppo è sede di un display da 5'' e di un tasto elettromeccanico da competizione che, posizionato esattamente sopra al portafiltro agevola il suo aggancio e l'avvio dell'erogazione manuale in un solo movimento. Agendo sulla vite nascosta è facile sfilare il carter del gruppo per interventi di manutenzione su di esso e sul display.

J Per rendere Storm utilizzabile in qualsiasi condizione di luce e garantire la perfetta visibilità del caffè in tazza, è prevista un'illuminazione LED del piano lavoro, regolabile in intensità dal display direttamente dall'utente.



I Storm è dotata di un display capacitivo da 5'' per gruppo con il quale è possibile effettuare:

- Programmazione delle curve di estrazione per ogni gruppo
- Impostazione della temperatura di erogazione per ogni gruppo
- Visualizzazione del grafico degli ultimi caffè estratti
- Impostazione risparmio energetico
- Programmazione delle dosi
- Visualizzazione dei contatori
- Lavaggio dei gruppi
- Modifica della temperatura dell'acqua calda
- Collegamento al Cloud Server

K Storm è dotata dell'opzione SB (Steam Boost) attivabile dal tecnico durante l'installazione oppure è ordinabile nella versione ESB (Extreme Steam Boost), in grado di massimizzare, a seconda delle necessità, l'efficienza della produzione del vapore. SB incrementa la produzione del vapore attivando il riscaldamento della caldaia servizi anche durante una massiccia produzione di espressi (alimentazione alternata tra caldaia servizi e caldaie caffè). Nella versione ESB invece la produzione del vapore è massima, tutti i riscaldamenti presenti su Storm possono essere attivati contemporaneamente, riducendo al minimo i tempi di recupero della macchina (potenza massima assorbita per 2GR 5800/6315 W e 3GR 7333/7985 W).



Technical product sheet

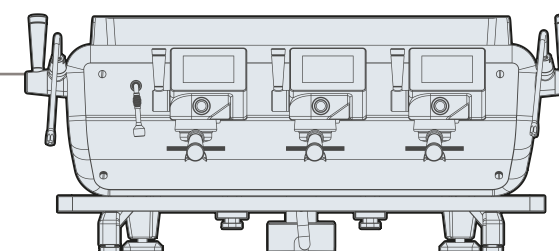
		2 gr	3gr
Voltaggio	V	230/240-400/415	230/240-400/415
Potenza massima assorbita	W	4800/5230	6400/6970
Potenza massima assorbita (ver. ESB)	W	5800/6315	7333/7985
Potenza per gruppo	W	150x2/165x2	150x3/165x3
Potenza resistenza serbatoio acqua caffè per gruppo	W	1000x2/1090x2	1000x3/1090x3
Potenza caldaia vapore	W	3000/3270	4000/4360
Capacità caldaia vapore	Lt/ UK gal	8.5/1.87	8.5/1.87
Capacità serbatoio acqua caffè	Lt/ UK gal	(1.2/0.26)x2	(1.2/0.26)x2
Peso	Kg/lb	85/187	105/ 231
Larghezza	mm/in	1035/40.7	1175/46.2
Profondità	mm/in	618/24.3	618/24.3
Altezza	mm/in	500/19.7	500/19.7

Caratteristiche di serie

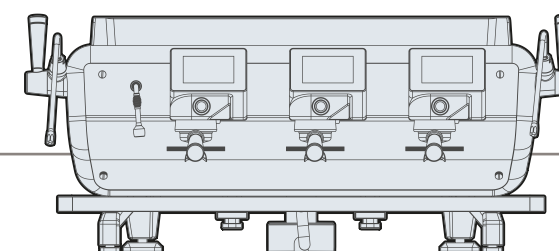
- Scaladatazze elettronico
- Accensione led piano lavoro
- Accensione led illuminazione logo posteriore con modifica dell'intensità luminosa
- Risparmio Energetico: accensione e spegnimento/standby automatico
- Modo d'utilizzo: comfort (macchina sempre attiva), programmazione settimanale (si impostano le fasce orarie per lo standby), Eco (autoapprendimento in funzione dell'utilizzo macchina)
- Visualizzazioni: crono, temperatura erogazione, grafico erogazione, pressione erogazione (su Versione FRC per ogni gruppo)
- Esportazione parametri macchina
- Conteggi: numero caffè e acqua calda erogati, litri acqua consumati, avviso rigenerazione filtri, usura macine macinino, numero lavaggi eseguiti
- Visualizzazione e controllo pressione caldaia digitale
- Visualizzazione pressione erogazione digitale
- Porta USB
- Interfaccia utente: un display per ogni gruppo; possibilità di scelta tipo di skin.
- Manutenzione: sevice per manutenzione programmata
- Lingue (Italiano, inglese, tedesco, francese, spagnolo, portoghese, cinese, russo)
- Screensaver personalizzabile
- Programmazione dosi
- Ricette caffè: possibilità d'impostazioni parametri per diversi tipi di caffè
- Bacinella e piedini regolabili in altezza
- Barista Attitude: lance vapore antiscottatura
- Super Dry: sistema di erogazione vapore secco
- Steam Boost (SB): attivabile dal tecnico a seconda delle esigenze di operatività della macchina
- Versione FRC: curva d'estrazione e personalizzazione dell'estrazione
- Bluetooth
- Configurazione curve d'estrazione per ogni tasto
- Sistema di controllo dell'efficienza del circuito idraulico

Optional

- Autosteamer
- WiFi per telemetria
- ESB (Extreme Steam Boost)

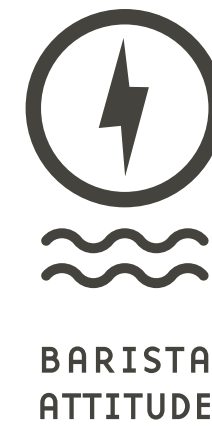


Storm FRC



Storm MULTIBOILER







www.astoria.com