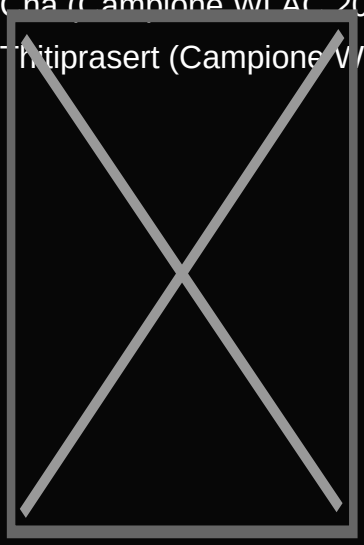
Astoria presenta ad Host la nuova macchina per caffè, Storm

storm-b05d1344

L’imminente edizione di Host Milano (20-24 ottobre 2017) segnerà l’esordio ufficiale di Storm, la nuova macchina per caffè Astoria creata per rispondere alle esigenze dei baristi più esperti e appassionati. Il concept della macchina è stato sviluppato in modo sinergico con tecnici e designer, i quali hanno potuto anche contare sull’esperienza e le competenze di baristi di fama internazionale quali Caleb Cha (Campione WLAC 2015), Michalis Dimitrakopoulos (Campione WCIGS 2016) e Arnon Thitiprasert (Campione WLAC 2017).



Il risultato è una macchina in cui ogni dettaglio è frutto di ricerca e passione, che proietta Astoria in una dimensione “Barista Attitude”, claim che riassume al meglio la filosofia di questo modello dalla forte personalità, studiato per esaltare e agevolare la ritualità della preparazione del caffè.

Tra le principali feature tecniche innovative la personalizzazione dell’estrazione tramite la memorizzazione delle curve di estrazione, il controllo della pre-infusione, della velocità e delle temperature. Ma anche l’innovativa lancia vapore “cool touch” Barista Attitude, che offre a ogni barista una notevole fluidità nei movimenti, e il vapore secco, che facilita la montatura del latte grazie alla

riduzione al minimo della condensa iniziale e all’assenza di microparticelle d’acqua durante l’erogazione del vapore.



Storm è una macchina che emoziona, impreziosita da materiali nobili quali il legno, utilizzato sia nelle manopole che nel basamento, ma anche l’acciaio inossidabile e l’alluminio, per renderla un’alleata indistruttibile.

Storm significa anche ergonomia per il barista, che è finalmente libero di esprimersi creativamente e sperimentare attraverso movimenti semplici, liberi e confortevoli. Il design è infatti stato pensato per essere funzionale: un esempio è la sua altezza, che permette un contatto visivo costante con il cliente facilitando l’interazione, regolabile sui piedi per una massima stabilità. Inoltre, grazie alla funzionale bacinella sospesa, la tazzina ritorna ad essere interamente visibile durante l’erogazione, coinvolgendo l’assaggiatore nel rituale del caffè, in una contaminazione di profumi, suoni, immagini e gusto.

Appuntamento allo stand Astoria (G51-G61, Padiglione 24)