# ST-400 e ST-800, la nuova frontiera del caffè professionale di Astoria

202603111657595c6149b4-db69-46ff-8ecd-b2acd2689905

Sono due le new-entry che Astoria presenta ad Internorga 2026, in programma ad Amburgo dal 13 al 17 marzo. Le nuove ST-400 e ST-800 sono pensate per facilitare il lavoro del barista senza però sostituirne le competenze: la figura professionale resta centrale, ma ogni gesto è supportato da una configurazione intelligente che ottimizza il workflow, le performance e riduce la complessità operativa. La nuova categoria nasce per i mercati ad alta produttività e locali ad alto rendimento dove velocità, semplicità e qualità costante in tazza necessitano di una convivenza senza compromessi.

Il sistema Intelligent Portafilter Recognition (IPR), con portafiltro a inserimento orizzontale, diventa il cuore della macchina: riconosce automaticamente se è inserito un portafiltro da uno o due caffè e regola di conseguenza la dose da erogare, ottimizzando la macinatura grazie al macinacaffè SmartGrind Integrated (SGI). Tra i plus pensati per semplificare la vita reale c'è il gruppo riscaldato, che mantiene i portafiltri in temperatura per ogni erogazione, assicurando una partenza perfetta in qualsiasi momento. Inoltre, i due circuiti indipendenti dedicati all'erogazione di caffè e café crème garantiscono la massima precisione e qualità in tazza. ST-400 - versione 1 gruppo - e ST-800 - versione 2 gruppi - sono state sviluppate per assicurare coerenza qualitativa anche in contesti di lavoro intensivo, grazie a un sistema multi boiler che garantisce stabilità termica e continuità anche i momenti di alto carico di lavoro.  Questa soluzione facilita l'operatività quotidiana e riduce la complessità gestionale, pur preservando la migliore qualità del caffè e del latte erogato, con la possibilità di preparare anche café crème e Americano in un solo passaggio.

«*Con ST-400 e ST-800 abbiamo voluto ridisegnare l'esperienza del caffè professionale* - spiegano da Astoria - *creando un equilibrio perfetto tra la tradizione e l'automazione. Queste macchine nascono per i contesti ad alta produttività, dove velocità, qualità costante e facilità d'uso devono convivere, senza mai sacrificare l'arte e la precisione del caffè. Con ST-400 e ST-800, il classico si conferma e si evolve, offrendo ai baristi uno strumento affidabile, performante e capace di valorizzare ogni gesto*».