

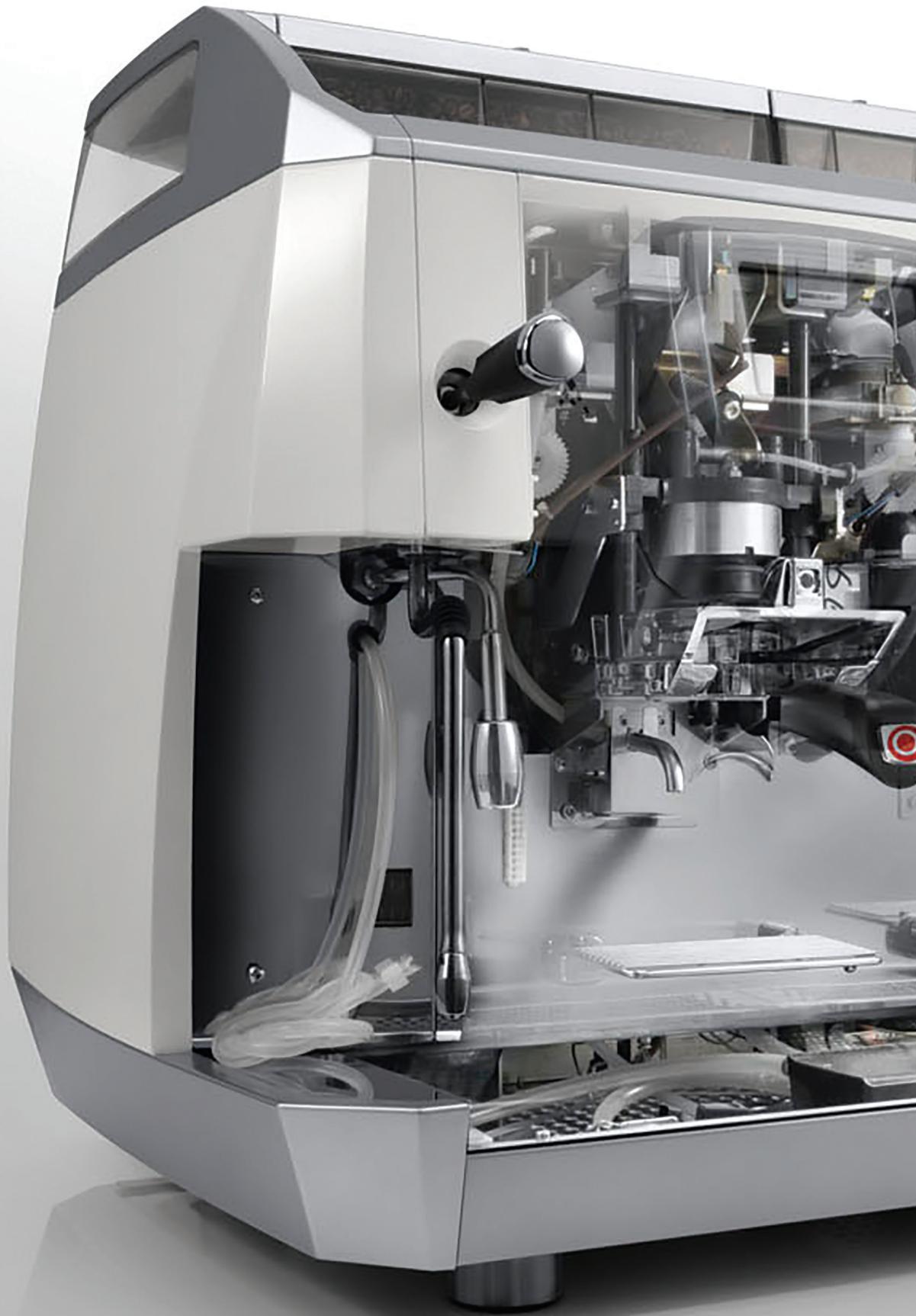
# HYbrid

*Easy Pleasure*



*Ingenious inside, easy outside*

**Astoria**<sup>®</sup>  
*Think espresso*



# Ingenious Inside, Easy Outside



---

► HYbrid es el vínculo entre las máquinas de café espresso tradicionales y las máquinas super automáticas: calidad espectacular en cada taza combinada con un fácil funcionamiento.

HYbrid convierte en sencillo aquello que hasta ahora podría haber sido el resultado de solamente las manos expertas de un barista profesional: una máquina Espresso caracterizada por un alto grado de tecnicidad, que cuenta con todo el procedimiento de molido, dosificación y compresión de café típico de las cafeteras super automáticas, que llevan a resultados excelentes incluso en presencia de camareros, baristas o usuarios inexpertos.

-Extracción de café en el portafiltro como una máquina de café tradicional

-Molinos de café integrados

-Dosificación y compresión de café automatizadas

► Consistencia en el rendimiento incluso cuando existe rotación de personal elevado.

► Se utilizan símbolos fáciles de usar para la preparación de un espresso.

► Diseño moderno que recuerda el estilo italiano de las máquinas Espresso tradicionales.

---

# HY TECH

## HYRO 01 - BREWING GROUP

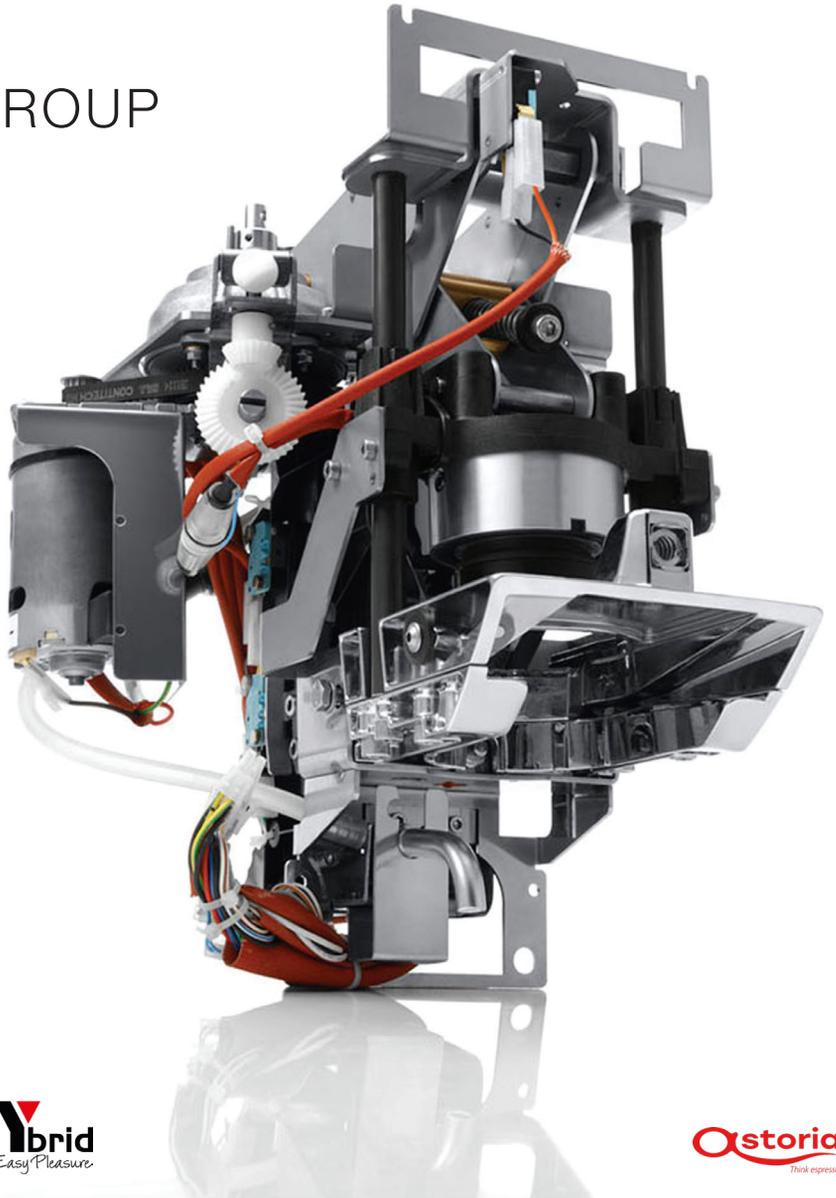
► El núcleo tecnológico: un grupo de extracción patentado y de alto nivel, que combina un alto rendimiento mecánico con alta calidad en la taza.

-La extracción del aroma del café ocurre como en una máquina tradicional: dando mayor calidad al café que las cámaras de extracción más estrechas y altas (propias de las máquinas super automáticas "tradicionales").

-Sistema de suministro de café integrado con molienda y dosificación on-demand.

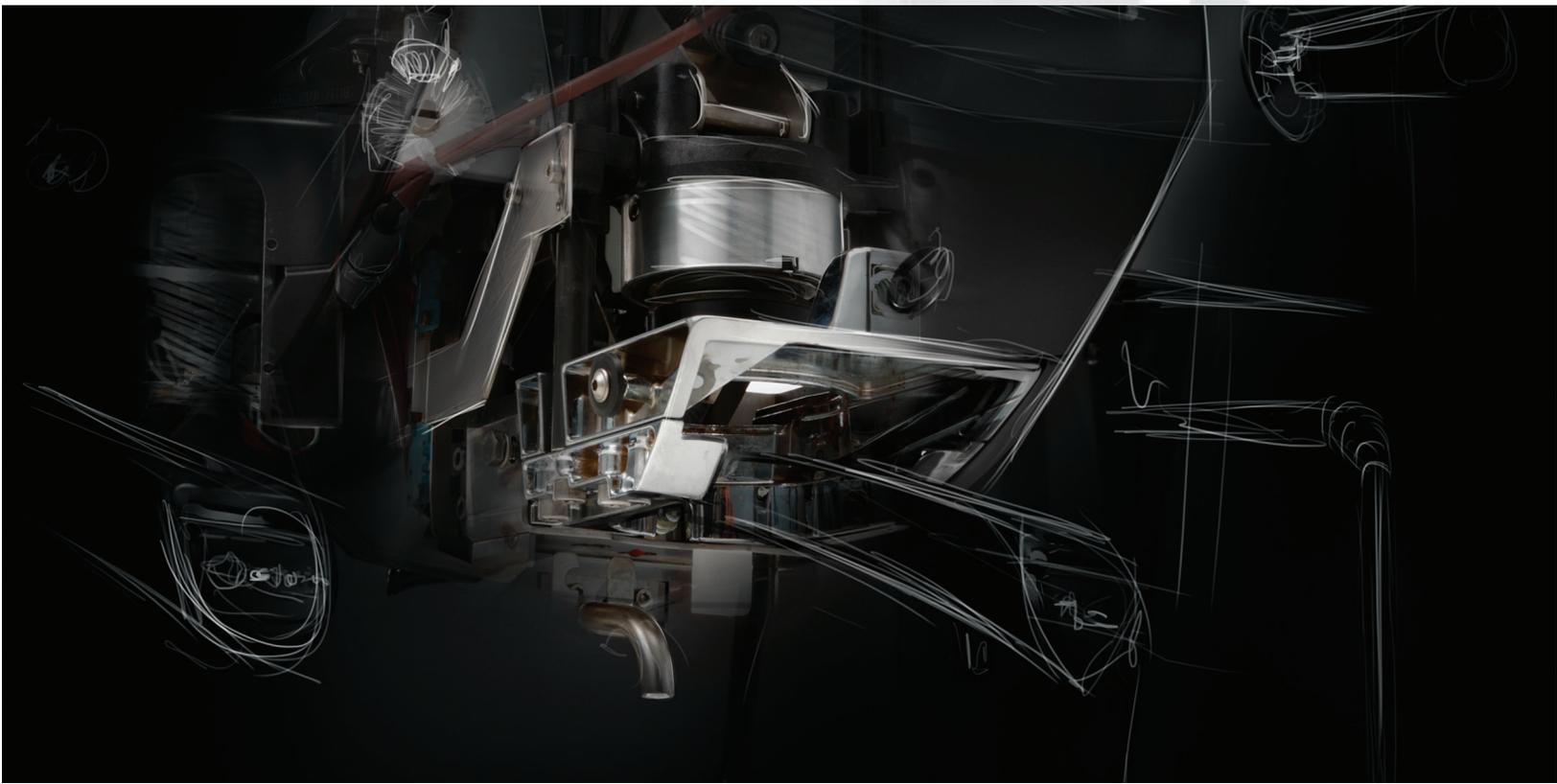
-Fuerza de compresión constante.  
-Pistón de compresión y dispensador de café en aluminio con calefacción.

-Extracción de café tradicional: en portafiltro con diámetro de 53 mm.



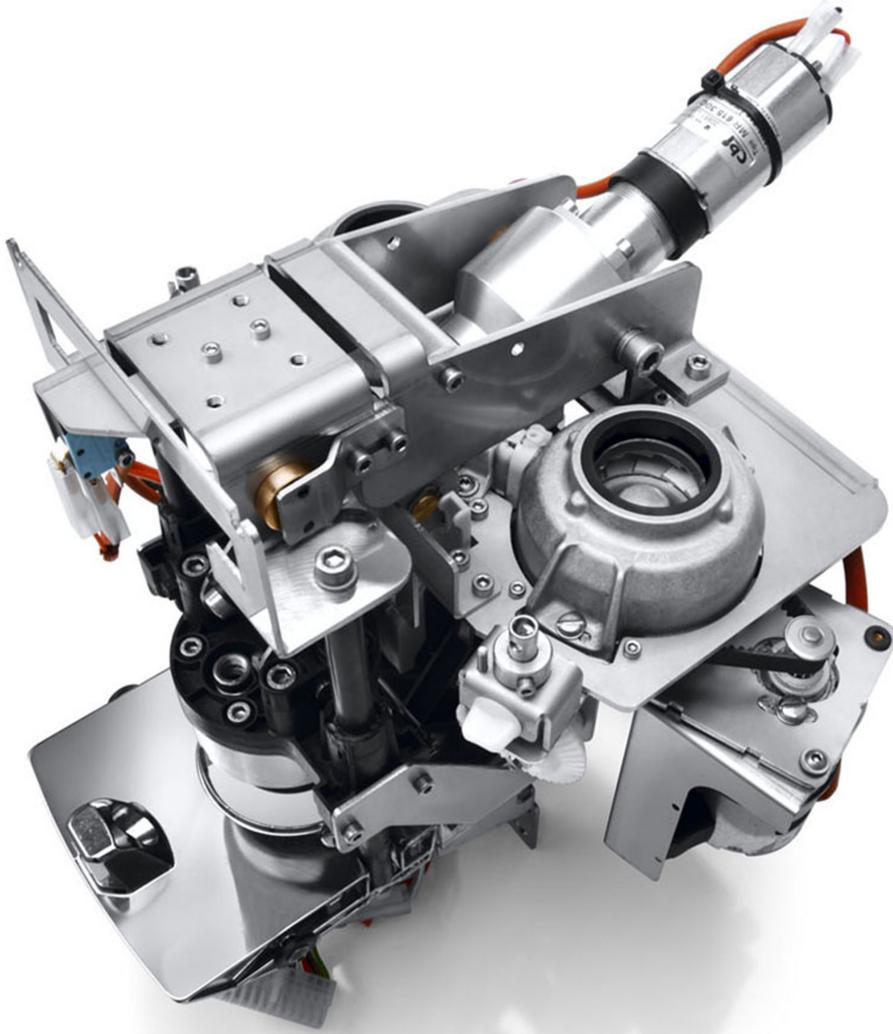
**HY**brid  
Easy Pleasure

**Astoria**<sup>®</sup>  
Think espresso



# HY TECH

## ECG - EMBEDDED COFFEE GRINDER



► ECG (Embedded Coffee Grinder)  
- Molino de Café Integrado, es un sistema de muelas que garantiza la frescura del café, ya que muele cada dosis al momento.

-Cantidad de café molido ajustable.

-Muelas planas de acero con un diámetro de 64 mm.

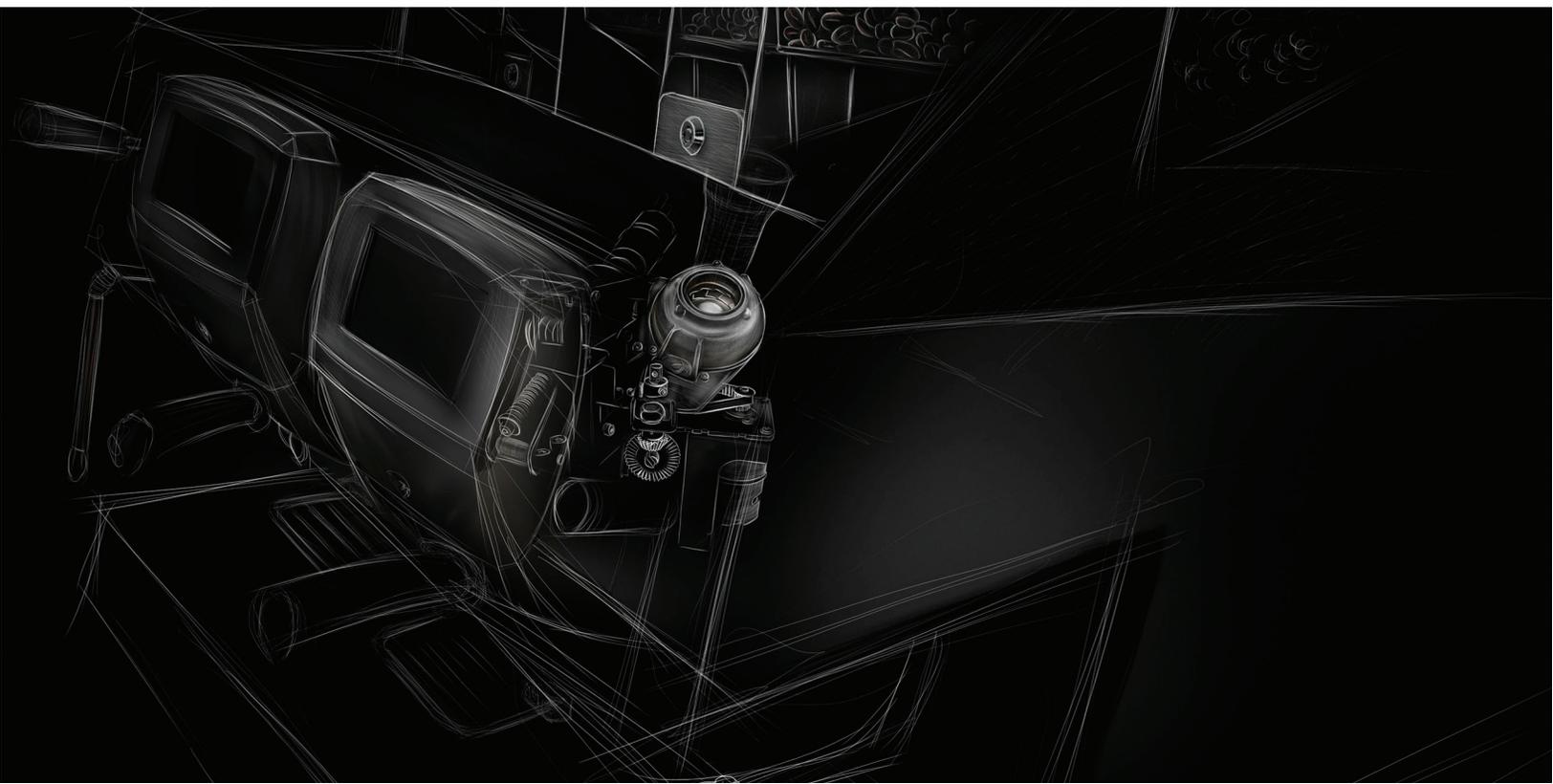
-El grado de molienda es ajustable manualmente.

-Varillas de ajuste son removibles o bloqueables.

-Tolvas de café superiores: separadas de la parte caliente de la máquina.

**HY**brid  
Easy Pleasure

**Astoria**  
Think espresso



# HY TECH

## HPF - HIGH PERFORMANCE FROTHER

► HPF (High Performance Frother)  
-Espumador de Alto Rendimiento,  
es el sistema HYbrid capaz de  
suministrar leche fría y caliente  
al igual que espuma leche  
directamente en la taza.

-HPF funciona con una bomba  
de leche, una bomba de aire, una  
electroválvula y un sistema de  
emulsión con tubos venturi y de  
remolino.

-Diferentes capas de leche pueden  
ser suministradas.

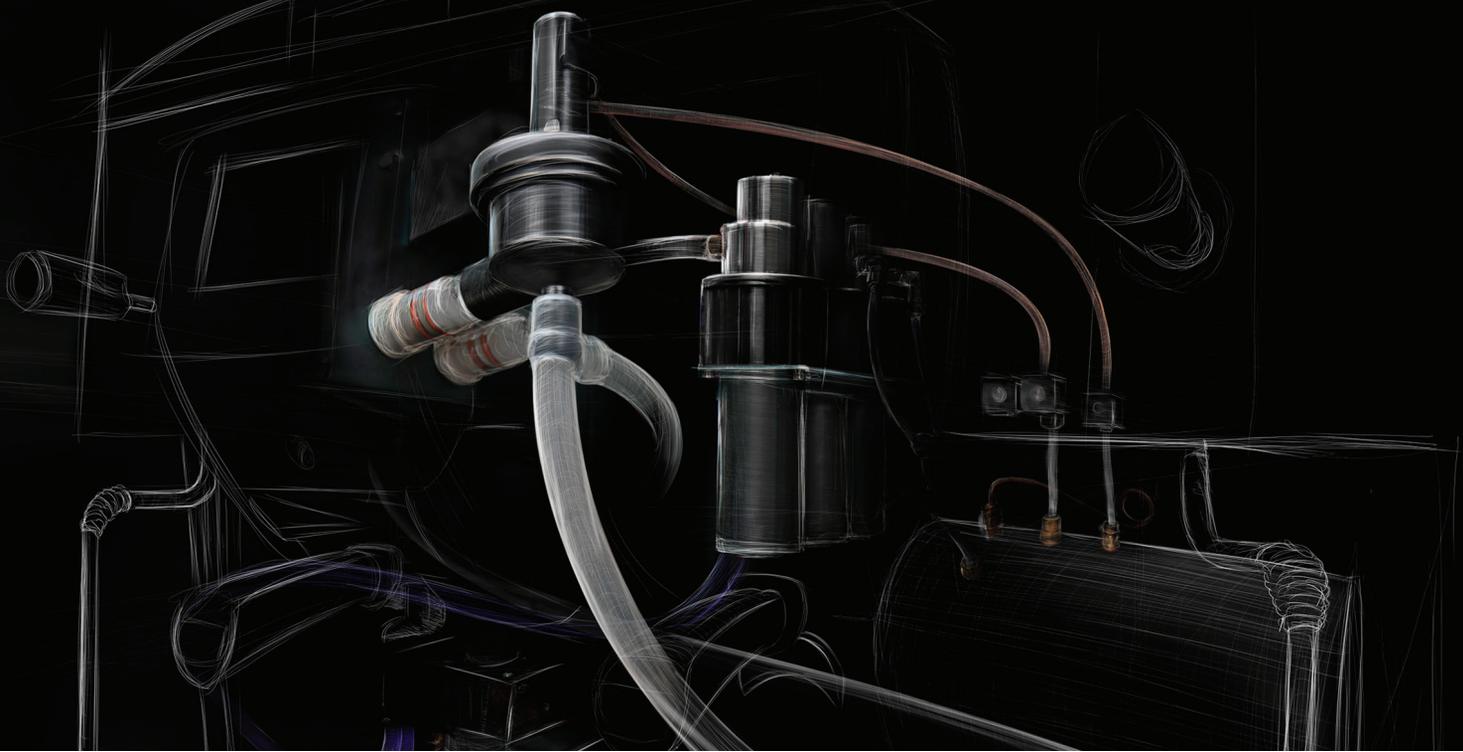
-La temperatura de la leche, la  
temperatura de la espuma y la  
consistencia de la espuma son  
ajustables para cada bebida.

-La opción de lanceta Autosteamer  
permite espumar o calentar la  
leche dentro de una jarra sin tener  
que controlar la temperatura y sin  
tener que mover la taza.



**HY**brid  
Easy Pleasure

**Astoria**  
Think espresso



# HY TECH

## IMP - INDEPENDENT MULTIBOILER PROCESS



► IMP (Independent Multiboiler Process) - Proceso Independiente de Multi-caldera, gestiona de manera inteligente el agua y el vapor a través de un sistema de calderas múltiples.

-Cada grupo de suministro de café tiene su propia caldera, y la caldera principal esta dedicada a sólo vapor.

-Cada grupo de suministro de café cuenta con una caldera de 1.2L que puede ser ajustada a diferentes temperaturas para obtener la mejor extracción de diferentes mezclas.

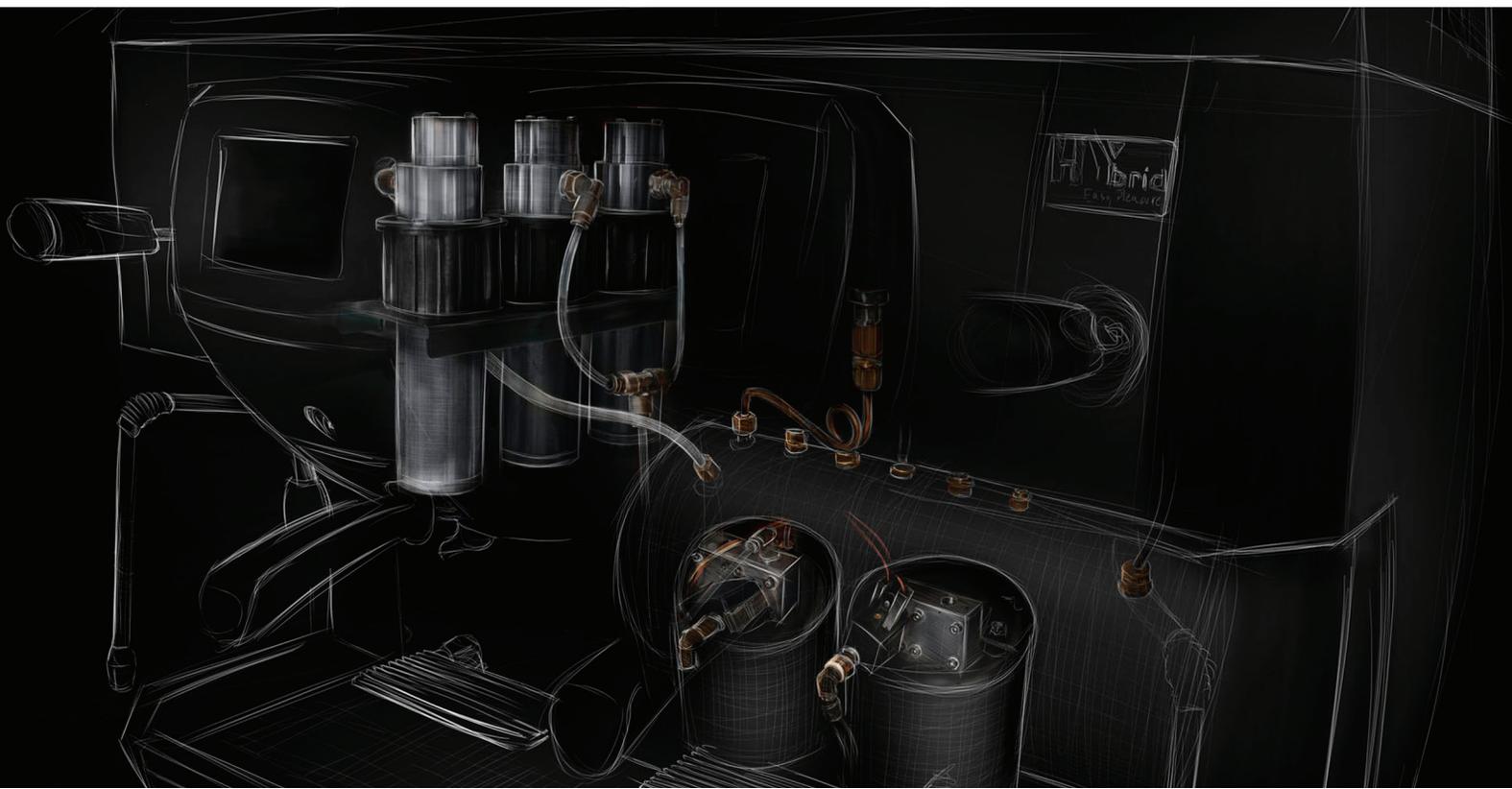
-La caldera de vapor solo contiene vapor (para las lancetas, el sistema de leche y para calentar agua).

-No hay bajas de presión si se suministra vapor y múltiples cafés al mismo tiempo.

-Rendimiento constante sostenido.

**HY**brid  
Easy Pleasure

**Astoria**  
Third espresso



# HY ERGONOMIC

DESIGNED ON YOU - **SLIDE IN PORTAFILTER**

► Portafiltros con sistema de inserción frontal patentado y con bloqueo automático.

-No es necesaria ninguna rotación o esfuerzo para el bloqueo: sin complicaciones para el usuario.

-La máquina reconoce los portafiltros específicos para las dosis individuales o dobles.

-Portafiltros y deslizadores de apoyo con calentador.

-Eliminación manual de la pastilla de café tras la extracción, evitando que quede bagazo de café dentro de la máquina (desventaja típica de las máquinas superautomáticas "tradicionales").



**HY**brid  
Easy Pleasure

**Astoria**  
Think espresso

# HY EASY

## MAKE IT SIMPLE - **EASY TO USE / EASY TO SET**

- ▶ HYbrid le permite a cualquiera, incluso aquellos sin experiencia, utilizar la máquina: tan solo un toque es necesario para suministrar la bebida.
- El portafiltro no necesita rotación ni esfuerzos para bloquearlo en posición.
- El café no necesita ser compactado (no hay compactador).
- Una sola operación manual: vaciar el portafiltro.
- El Autosteamer es operado a través de un ícono en la pantalla.
- El molino puede ser excluído desde la pantalla para utilizar café molido.

- ▶ HYbrid puede programarse con facilidad gracias a una interfaz de programación intuitiva y rápida para cada bebida:
- Parámetros de café: cantidad de café, dosis de agua, presión del agua en el portafiltro, tiempo de pre-infusión.
- Parámetros de leche: cantidad de leche, temperatura de la leche, consistencia de la espuma.
- Temperatura de la caldera de café y del deslizador.
- Los parámetros técnicos de la máquina están en un solo menú.
- Los parámetros pueden ser programados y transferidos a través de una memoria USB.

**HY**brid  
Easy Pleasure



**Astoria**  
Think espresso

# HY DRINKS

JUST COFFEE

**HY**brid  
Easy Pleasure



▶ ESPRESSO



▶ CAPPUCCINO



▶ MAROCCHINO



▶ LATTE MACCHIATO



▶ MACCHIATO



▶ LATTE

**Astoria**  
Think espresso

# HY PLUS

CHOOSE YOUR STYLE



**1 GRUPO**  
**2 Molinos de Café**

## STANDARD

Longitud	622 mm
Altura	673 mm
Profundidad	583 mm
Peso Neto	84 kg
Voltage	230/400 V - 50/60 Hz
Máxima potencia absorbida	4,8 kW
Caldera de vapor	4 lt
Caldera de café	1 x 1,2 lt
Capacidad de tolva	1 kg (0,5+0,5)
No. de lancetas	2
No. de paneles touchscrean TFT de 5"	1
No. de boquillas de agua caliente	1
No. de bombas	1 para el grupo dispensador +1 para el Cappuccino maker (si lo tiene)
BEBIDAS PROGRAMABLES	24: 12 con el portafiltro sencillo 12 con el portafiltro doble
USB	1 puerto
Distancia: bandeja a salida de café	Con parrillas: 81mm (3.2") Sin parrillas 138mm (5.4")
Capacidad máxima por hora - Espresso	120
Capacidad máxima por hora - Café/Café Crema	104
Capacidad máxima diaria - Espresso/Café/Café Crema	350
Capacidad máxima por hora - Cappuccino	Hasta 110 bebidas por hora (Salida de leche doble)
Capacidad de filtro	Con grado de molienda para Espresso: Sencillo: standard 15gr; chico; 11gr Doble: standard 16.5gr; max 18gr; chico 14gr



MADE IN ITALY

39 Poniente 2907-B1 Col. Las Ánimas  
CP. 72400, Puebla, Puebla, México.

Tel. +52 (222) 240 60 01

[www.astoria.com.mx](http://www.astoria.com.mx)

**Astoria**  
Think espresso

**HY**brid  
*Easy Pleasure*

[HYBRIDASTORIA.COM](http://HYBRIDASTORIA.COM)