

fiamma 

SINCE 1977



ASTROLAB

Espresso Machines Experts



Perfecting your Coffee

EN Embark on a journey following the stars. With the Astrolab by Fiamma, you navigate safely and with the utmost precision - thanks to the latest extraction technology. PressureProfiling allows baristas to create and save pressure profiles for each coffee. The Astolab is also available as a regular multiboiler model for traditional extraction at 9 bar.

PT Embarque numa viagem seguindo as estrelas. Com a Astrolab by Fiamma, navega com segurança e com máxima precisão, guiado pela mais recente tecnologia de extração. O PressureProfiling permite aos baristas criar e guardar perfis de pressão para cada café. A Astolab está também disponível na versão 9BAR, para uma extração tradicional.

DE Folgen Sie Ihren Sternen. Mit der Astrolab by Fiamma navigieren Sie sicher und dank modernster Extraktionstechnologie mit höchster Präzision. PressureProfiling ermöglicht es den Baristas, Druckprofile für jeden Kaffee zu zu schaffen und zu speichern. Die Astolab gibt es auch als reguläres Multiboiler-Modell für die traditionelle Extraktion mit 9 bar.

Disclaimer: RST - Fiamma reserves the right to make changes to the products in this catalogue without previous notice.

FR Embarquez dans un voyage guidé par les étoiles. Avec l'Astrolab de Fiamma, vous naviguez en toute sécurité et avec la plus grande précision grâce à la dernière technologie d'extraction. PressureProfiling permet aux baristas de créer et d'enregistrer des profils de pression pour chaque café. L'Astrolab est également disponible en modèle Multiboiler, pour une extraction traditionnelle à 9 bars.

ES Embárgese en un viaje para todos los sentidos. Con la Astrolab de Fiamma, navegará de forma segura y con la máxima precisión gracias a la última tecnología de extracción. PressureProfiling permite a los baristas crear y guardar perfiles de presión para cada café. La Astrolab también está disponible como modelo de multiboiler regular.



espresso



Pressure Profile



Multiboiler



Multiple PID



PHS



Digital Management



Brew Pilot



Insulated boilers



360° mobility knobs



Temp. Control Hot Water



"Cool Touch" wands



LED lighting



Temp. Controlled Cup Warmer

ASTROLAB

P R E S S U R E P R O F I L E

EN Our flagship routed towards new horizons, with PressureProfiling, Multiboiler technology and Navigator OS for a sophisticated yet delightfully easy experience.

PT O nosso porta estandarte rumo para novos horizontes, com a tecnologia de ponta de perfis de pressão variável, Multiboiler e Navigator OS para uma experiência sofisticada mas encantadoramente fácil.

DE Unser Flaggschiff auf dem Weg zu neuen Horizonten. PressureProfiling, Multiboiler-Technologie und Navigator OS sorgen für ein ausgeklügeltes und dennoch beflügelnd leichtes Barista-Erlebnis.

FR Notre flagship en route vers des nouveaux horizons, avec Pressure Profiling, la technologie Multiboiler et le Navigator OS, pour une expérience sophistiquée mais délicieusement facile.

ES Nuestro buque insignia se dirige hacia nuevos horizontes, con PressureProfiling, tecnología Multiboiler y Navigator OS para una experiencia sofisticada pero deliciosamente fácil.



ASTROLAB

MULTIBOILER

EN Extract excellent espresso simply by pressing a button on the elegant and resistant keyboard. Follow each step of extraction on the sophisticated OLED display. Temperature stability is guaranteed by its independent, thermally insulated boilers.

PT Extrair um excelente café expresso nesta máquina purista Multiboiler. Seguir cada passo de extração no sofisticado visor OLED. A estabilidade de temperatura é garantida pelas suas caldeiras independentes, isoladas termicamente.

DE Die puristische Multiboiler-Maschine. Verfolgen Sie jeden Schritt der Extraktion auf dem hochentwickelten OLED-Display. Die Temperaturstabilität wird durch die unabhängigen, thermisch isolierten Kessel gewährleistet.

FR Extrayez un excellent espresso sur cette machine puriste Multiboiler. Suivez chaque étape de l'extraction sur l'écran OLED sophistiqué. La stabilité de la température est garantie par ses chaudières indépendantes et thermiquement isolées.

ES Extraiga un excelente espresso con esta purista máquina Multiboiler. Siga cada paso de la extracción en la sofisticada pantalla OLED. La estabilidad de la temperatura está garantizada por sus calderas independientes y aisladas térmicamente.



multi



Multiboiler



Multiple
PID



PHS



Digital
Management



Static
Pre-Infusion



Insulated
boilers



360°
mobility knobs



Temp. Control
Hot Water



"Cool Touch"
wands



LED
lighting



Temp. Controlled
Cup Warmer

boiler

custo



Standard Colors
Black & Red



Cores standard
Preto & Vermelho



Standard Colors
Inox & Black



Cores standard
Inox & Preto



Customized model
Inox & Wood finishing



mini zed



Modelo personalizado
Inox & Acabamento em madeira



Customized model
Copper finishing & Black





Modelo personalizado
Acabamento em Cobre & Preto

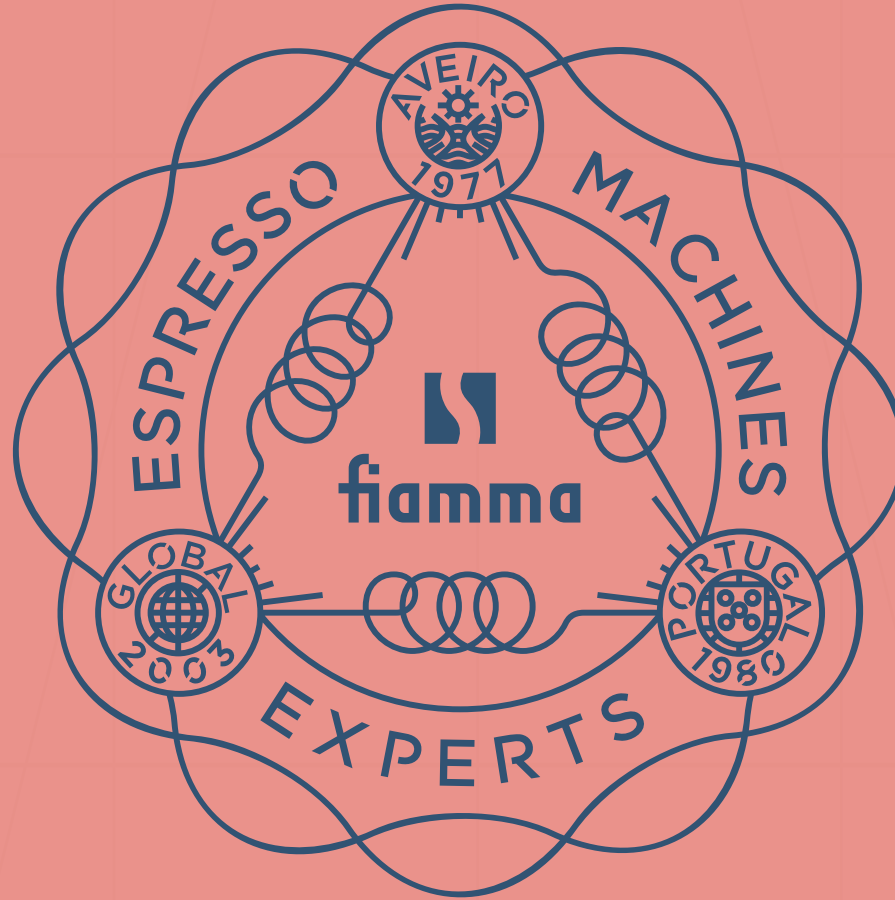


Customized model
Black lacquer & White



Modelo personalizado
Lacado preto & Branco

| astrolab | | ASTROLAB 2 PP | ASTROLAB 3 PP | ASTROLAB 2 MB | ASTROLAB 3 MB |
|--|--|---|---|---|---|
| Groups Grupos | | 2 | 3 | 2 | 3 |
| Group height Altura grupos | | Tall cups/ Small cups | Tall cups/ Small cups | Tall cups/ Small cups | Tall cups/ Small cups |
| Boiler technology Tecnologia aquecimento | | Multiboiler | Multiboiler | Multiboiler | Multiboiler |
| Extraction technology Tecnologia extração | | Individual gear pumps + e-lever | Individual gear pumps + e-lever | Built-in rotative pump | Built-in rotative pump |
| Temperature control Controlo de temperatura | | Multiple PID + PHS | Multiple PID + PHS | Multiple PID + PHS | Multiple PID + PHS |
| Steam boiler capacity/ power Caldeira vapor capacidade/ potência | | 10.5 l @ 3 kW | 12 l @ 3.5 kW | 10.5 l @ 3 kW | 12 l @ 3.5 kW |
| Coffee boiler capacity/ power Caldeira café capacidade/ potência | | 2 x 0.5 l @ 1.5 kW | 3 x 0.5 l @ 1.5 kW | 2 x 0.5 l @ 1.5 kW | 3 x 0.5 l @ 1.5 kW |
| 2 Hot water with temperature control 2 Água quente com controlo de temperatura | | • | • | • | • |
| 2 Cool Touch steam wands with 360° lever taps 2 lanças vapor Cool Touch com mobilidade 360° | | • | • | • | • |
| LED lighting Iluminação LED | | • | • | • | • |
| Standard color combinations Combinações de cores standard | |  |  |  |  |
| Overall power Potência total | | 3.8 ~ 6.8 kW | 5.5 ~ 9 kW | 3.5 ~ 6.6 kW | 5.3 ~ 8.8 kW |
| Power supply Alimentação | | ~220-240 V/ 400 V ~2 N | 400 V ~2 N | ~220-240 V/ 400 V ~2 N | 400 V ~2 N |
| Dimensions/ weight Dimensões/ peso | | 820x630x545 mm/ 76 kg | 1050x630x545 mm/ 92 kg | 820x630x510 mm/ 73 kg | 1050x630x510 mm/ 88 kg |
| Packaging/ weight Embalagem/ peso | | 1200x800x790 mm/ 123 kg | 1200x800x790 mm/ 143 kg | 1200x800x790 mm/ 121 kg | 1200x800x790 mm/ 136 kg |



ESPRESSO

MACHINES



EXPERTS

fiamma

SINCE 1977



Espresso Machines Experts

RST - Fiamma, SA
Apartado 3136
3801-101 Aveiro
Portugal

www.fiamma.pt

hello@fiamma.pt
+351 234 300 020