

Plus 4 You **Advantage**

Uno stile senza tempo
Timeless style





^{IT} Susegana, il Veneto, 1969.
Cinquanta anni fa.

Soltanto mezzo secolo per trasformare un piccolo capannone in mezzo ad una povera campagna in un'azienda all'avanguardia, simbolo di un Veneto che ha saputo diventare un modello mondiale dell'industria di eccellenza.

Soltanto cinquanta anni e siamo Storia del caffè.

^{EN} Susegana, Veneto, 1969.
Fifty years ago.

It has taken barely half a century to turn a small warehouse set in an impoverished rural area, into a spearheading enterprise. This is one of the models that have contributed to make the Veneto known worldwide for its state of the art industry.

A scant fifty years to become part of the History of coffee.

Plus 4 You Advantage

IT Uno stile senza tempo

Disegnata in collaborazione con lo studio Adriano Design, **Plus4You Advantage** ha forme sinuose ed eleganti, che rievocano un'icona che ha scritto la storia del brand trevigiano, portandolo ad un successo mondiale. Lo stile unico di un modello così amato ritorna in una nuova livrea ancora più tecnologica, smart ed elegante al servizio del barista e delle sue esigenze lavorative di ergonomia e praticità.

Grazie al connubio perfetto dei materiali, funzionalità ed estetica si fondono in una macchina dove prevale la lucentezza e la resistenza dell'acciaio che conferisce alle sue linee un carattere intramontabile, oltre che assicurare la massima igiene sulle aree di lavoro.

Il carter superiore, la bacinella e le fiancate sono disponibili in un'ampia palette di colori, proposti in diverse combinazioni che permettono di leggere le forme di **Plus4You Advantage** in chiave moderna e tecnologica, conferendole un look perfetto e in equilibrio per qualsiasi location.

EN Timeless style

*Designed in collaboration with the Adriano Design studio, the **Plus4You Advantage** has curvy and elegant contours, reminiscent of an icon that wrote the history of the Treviso brand, bringing it worldwide success. The unique style of such a popular model returns with a new, even more technological, smart and elegant look to serve the barista and his/her working needs in terms of ergonomics and practicality.*

A perfect combination of materials, functionality and aesthetics come together in a machine dominated by the shine and strength of steel, conferring to its style a timeless character, as well as guaranteeing maximum hygiene in the work areas.

*The top casing, the drip tray and side panels are available in a wide range of colours, available in different combinations, that emphasise the modern and technological appearance of the **Plus4You Advantage**, giving it a perfect look that fits in with any location.*



Caratteristiche

Characteristics



Tecnologia - Multiboiler

Technology - Multiboiler

IT

Il sistema Multiboiler con gruppi termo-controllati e indipendenti permette di gestire differenti temperature e tempi di infusione, specifici per i vari tipi di caffè. Questa termica offre assoluta stabilità e costanza in tutte le condizioni d'uso, dai momenti meno intensi fino a quelli di picco. Con la tecnologia Multiboiler, la temperatura risulta estremamente flessibile nell'estrazione di diversi tipi di caffè e ricette - dall'espresso al café crème - e si può regolare rapidamente sul pannello del caffè in modo preciso attraverso un semplice display. Il sistema di controllo dell'infusione garantisce risultati straordinari, adattandosi a qualsiasi prodotto, esaltandone il miglior profilo sensoriale.

La versione Multiboiler garantisce la possibilità di risparmiare energia gestendo in modo indipendente i gruppi. Inoltre la macchina è in grado di controllare in modo intelligente i flussi di lavoro attraverso il sistema di spegnimento automatico dei gruppi e stand-by notturno.

EN

The Multi-boiler system with temperature-controlled and independent group heads gives you the opportunity to manage different temperatures and brewing times, specific for various types of coffee. This temperature control offers absolute stability and consistency in all conditions of use, from the quietest to the busiest moments of use. With the Multi-boiler technology, the temperature is extremely flexible in the extraction of different types of coffee and recipes - from espresso to caffè crema - and can be adjusted quickly and precisely on the coffee panel using the simple display. The brewing control system guarantees extraordinary results, adapting to any product and enhancing its best sensory profile.

The Multi-boiler version guarantees the possibility of saving energy by independently managing the group heads. Furthermore, the machine can smart control work flows by means of the automatic system for group head shutdown and night-time stand-by.



Tecnologia - Singleboiler

Technology - Singleboiler

IT

Il sistema Singleboiler è indicato per ottenere elevate prestazioni nei momenti di picco con un ottimo risultato in tazza. Grazie al controllo nella fase di infusione, è possibile personalizzare i profili di estrazione.

EN

The Single-boiler system is suitable for obtaining high performance at peak moments with excellent results in the cup. Thanks to the control in the brewing phase, it is possible to customize extraction profiles



Lancia Autosteamer

Autosteamer wand



^{IT} Una schiumatura a regola d'arte

La nuova Plus4You Advantage può essere dotata della nuova lancia Autosteamer che scalda e monta il latte in modo automatico. Ora è possibile regolare in modo preciso il livello della schiumatura grazie alla sonda interna che rileva facilmente la temperatura del latte.

^{EN} Froth like a master

The new Plus4You Advantage can be equipped with the new Autosteamer wand that heats and froths the milk automatically. Now it is possible to precisely adjust the frothing level thanks to the internal probe which easily detects the temperature of the milk.



Sistema Alza tazze

Cup lifter system



^{IT} Qualsiasi erogazione, in un gesto

L'alza tazze completamente integrato nella macchina offre il comfort di gestire l'altezza della piattaforma di appoggio delle tazze con un semplice gesto. In uno schiocco di dita si può passare dall'altezza dei gruppi rialzati a quella standard, ottimizzando i flussi di lavoro senza accessori aggiuntivi.

^{EN} Any kind of delivery, in just one move

The quick-lift cup rack, completely integrated into the machine, offers the convenience of being able to manage the height of the cup support in one simple move. You can switch from the height of the raised group heads to standard height in a flash, optimizing workflows without the need for additional accessories.



Touch screen display

Touch screen display



^{IT} Tutto a portata di mano

L'ergonomia è una delle parole chiave di Plus4You Advantage. La posizione centrale del display touch screen garantisce un immediato e intuitivo accesso a tutte le funzionalità e ai parametri della macchina.

^{EN} Everything at your fingertips

Ergonomics is one of the keywords of the Plus4You Advantage. The central position of the touchscreen ensures immediate and intuitive access to all the machine's functions and parameters.



Nuovi tasti selezione

New selection buttons



^{IT} Un tocco di design funzionale

I nuovi tasti di selezione sono più grandi e coordinati con le finiture nere delle manopole vapore: il barista è supportato e facilitato nel suo lavoro, con un pizzico di eleganza, in puro stile Astoria.

^{EN} A touch of functional design

The new selection keys are larger and coordinate with the black finish of the steam knobs: the barista is aided and facilitated in his/her work, with a pinch of elegance, in pure Astoria style.



Connettività

Connectivity



IT Ancora più smart, sempre più connessi

Plus4You Advantage si può connettere tramite Wi-Fi alla piattaforma Beans2Cloud per usufruire di tutti i servizi e i vantaggi della telemetria: monitoraggio della macchina da remoto e gestione dei parametri di estrazione.

EN *Even smarter, even more connected*

The Plus4You Advantage can be connected via Wi-Fi to the Beans2Cloud platform and take advantage of all the services and benefits of telemetry IoT: remote monitoring of the machine and extraction parameters management.



Connettività

Connectivity



^{IT} Granulometria eccellente anche da remoto

La macchina può essere collegata al macinadosatore per controllare l'erogazione del caffè e regolare la granulometria per un risultato in tazza sempre eccellente. Inoltre possono essere selezionate solo le dosi corrette in relazione alla ricetta che si vuole preparare - per un caffè singolo o doppio - evitando errori o sprechi.

^{EN} Excellent grind size, even in remote mode

The machine can be connected to a doser-grinder to control coffee delivery and adjust the grind size for excellent results in the cup - always. Furthermore, only the correct doses can be selected in relation to the recipe being prepared, for a single or double shot, thus avoiding errors and waste.



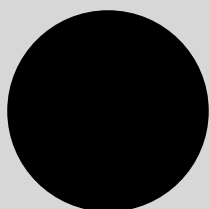
Colori

Colours

PARTE ALTA
UPPER PART

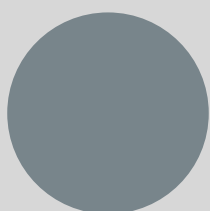
^{IT} Nero intenso RAL 9005

^{EN} Intense black



^{IT} Grigio Vaio RAL 7000

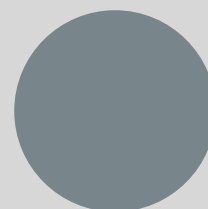
^{EN} Squirrel grey





PARTE BASSA
LOWER PART

^{IT} Grigio Vaio RAL 7000
^{EN} Squirrel grey

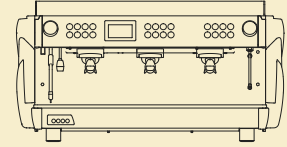
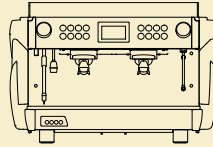


^{IT} Bianco crema RAL 9001
^{EN} White cream



Scheda tecnica

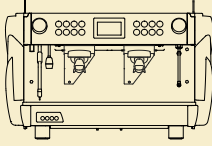
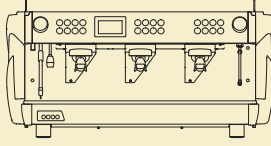
Technical product sheet



P4Y - MULTIBOILER		2GR	3GR
		<i>IT</i> Voltaggio <i>EN</i> Voltage	V
<i>IT</i> Potenza <i>EN</i> Rated power	W	4.400 - 5.400	5.700 - 7.200
<i>IT</i> Caldaia <i>EN</i> Boiler	Lt	2 x 1.2 Lt for coffee 8 Lt for steam	3 x 1.2 Lt for coffee 13 Lt for steam
<i>IT</i> Larghezza <i>EN</i> Width	mm	835	1075
<i>IT</i> Profondità <i>EN</i> Depth	mm	565	565
<i>IT</i> Altezza <i>EN</i> Height	mm	575	575
<i>IT</i> Peso netto <i>EN</i> Net weight	kg	84	104
<i>IT</i> Conformità richiesta <i>EN</i> Required compliance		CE Compliance including electrical safety, EMC, RoHS, REACH Compliance, Food Contact Compliance (EU+IT, BPA free, metal release), CB report and certificate with European deviation + Korea + NZ/AU	

Scheda tecnica

Technical product sheet

			
		2GR	3GR
P4Y - SINGLEBOILER			
^{IT} Voltaggio ^{EN} Voltage	V	220-240 / 380-415	220-240 / 380-415
^{IT} Potenza ^{EN} Rated power	W	3.500 - 5.000	4.900 - 7.000
^{IT} Caldaia ^{EN} Boiler	Lt	9	14,7
^{IT} Larghezza ^{EN} Width	mm	835	1075
^{IT} Profondità ^{EN} Depth	mm	565	565
^{IT} Altezza ^{EN} Height	mm	575	575
^{IT} Peso netto ^{EN} Net weight	kg	84	104
^{IT} Conformità richiesta ^{EN} Required compliance		CE Compliance including electrical safety, EMC, RoHS, REACH Compliance, Food Contact Compliance (EU+IT, BPA free, metal release), CB report and certificate with European deviation + Korea + NZ/AU	



Astoria





Astoria macchine per caffè S.r.l.

Via Condotti Bardini, 1
31058 Susegana (TV), Italy

T +39 0438 6615

F +39 0438 60657

E info@astoria.com

www.astoria.com

IT FEBBRAIO EN FEBRUARY 2023