

fiamma 
SINCE 1977

Astrolab Espresso Machines

espresso machines experts





Astrolab

Commercial Espresso Machines

EN The Astrolab espresso machines are the barista's most valuable ally, enabling them to fill each cup with the best characteristics of their specialty coffee. Equipped with state-of-the-art extraction technology and multiboiler systems, the Astrolab showcases the best flavors, aromas and textures in your coffee.

PT As máquinas de café espresso Astrolab são as verdadeiras aliadas dos baristas mais exigentes. Equipadas com tecnologia de extração de última geração e sistemas multiboiler, as Astrolab salientam os melhores sabores, aromas e texturas do café.

DE Die Astrolab-Espressomaschinen sind echte Partner für anspruchsvolle Baristas. Ausgestattet mit modernster Extraktionstechnologie und Multiboiler-Systemen bringt die Astrolab die besten Geschmacksrichtungen, Aromen und Texturen von Kaffee zur Geltung.

FR Les machines à espresso Astrolab sont de véritables partenaires pour les baristas exigeants. Équipée d'une technologie d'extraction de pointe et de systèmes multichaudières, l'Astrolab met en valeur les meilleures saveurs, arômes et textures de café.

ES Las máquinas de café espresso Astrolab son auténticas aliadas de los baristas más exigentes. Equipadas con tecnología de extracción de última generación y sistemas multicaldera, las Astrolab sacan a relucir los mejores sabores, aromas y texturas del café.



Astrolab Pressure Profile 3 Tall Cups
Custom Colors



Astrolab PressureProfile Machine ID



TYPE TIPO	PREMIUM COMMERCIAL
TECHNOLOGY TECNOLOGIA	MULTIBoILER + PID + PRESSURE PROFILE
GROUPS GRUPOS	2 GR/ 3 GR TALL CUPS/ SMALL CUPS

EN The Astrolab PressureProfile lays a bundle of top extraction technology in the hands of the barista: Multiboiler system, PressureProfiling, precise temperature stability, very powerful steam and barista ergonomics for excellence in barista experience and espresso quality.

PT A Astrolab Pressure Profile entrega um conjunto de tecnologias de extração de topo nas mãos dos baristas: Sistema multiboiler, PressureProfiling, estabilidade precisa da temperatura, vapor muito potente e ergonomia do barista garantem excelência seja na experiência barista, seja na qualidade do café espresso.

DE Die Astrolab PressureProfile gibt dem Barista ein Bündel an Top-Extraktionstechnologie an die Hand: Multiboiler-System, PressureProfiling, präzise Temperaturstabilität, sehr leistungsstarker Dampf und Ergonomie garantieren eine exzellente Barista-Erfahrung und Espressoqualität.

FR L'Astrolab PressureProfile met entre les mains du barista un ensemble de technologies d'extraction de pointe: Système Multiboiler, PressureProfiling, stabilité précise de la température, vapeur très puissante et ergonomie barista pour une expérience barista et une qualité espresso d'excellence.

ES La Astrolab Pressure Profile pone en manos del barista un paquete de la mejor tecnología de extracción: Sistema Multiboiler, PressureProfiling, estabilidad precisa de la temperatura, vapor muy potente y ergonomía barista para la excelencia en la experiencia barista y la calidad del espresso.



PressureProfiling

Precision with every shot

EN If you work with specialty coffee, take advantage of the amazing capabilities of PressureProfiling, a technology that allows you to adjust the pressure for each moment of the brewing process. A light touch of the e-Lever is all it takes to change the pressure profile. This allows baristas to create unique recipes that match the character of the bean. In addition, the Astrolab allows you to store and recall up to 5 recipes.

PT Se trabalha com café de especialidade, tire partido das espantosas possibilidades do PressureProfiling, uma tecnologia que lhe permite ajustar a pressão em cada momento da extração. Um leve toque na e-Lever é tudo o que é necessário para alterar o perfil de pressão. Isto permite aos baristas criar receitas únicas que realçam o carácter do grão. Além disso, a Astrolab permite armazenar e recordar até 5 receitas.

DE Wenn Sie mit erstklassigem Spezialitätenkaffee arbeiten, nutzen Sie die erstaunlichen Möglichkeiten von PressureProfiling, einer Technologie, mit der sich der Druck für jede einzelnen Moment des Brühvorgangs anpassen lässt. Eine leichte Berührung des E-Levers genügt, um das Druckprofil zu verändern. So können Baristas einzigartige Rezepte kreieren, die dem Charakter der Bohne gerecht wird. Darüber hinaus ermöglicht die Astrolab das Speichern und Abrufen von bis zu 5 Rezepten.

FR Si vous travaillez avec des cafés de spécialité, profitez des possibilités étonnantes du PressureProfiling, une technologie qui permet d'adapter la pression à chaque moment du processus d'infusion. Il suffit d'effleurer l'e-Lever pour modifier le profil de pression. Les baristas peuvent ainsi créer des recettes uniques qui respectent le caractère du grain. De plus, la Astrolab permet de mémoriser et de rappeler jusqu'à 5 recettes.

ES Si trabaja con cafés especiales, aproveche las increíbles posibilidades del perfil de presión, una tecnología que le permite ajustar la presión para cada momento del proceso de elaboración. Basta con un ligero toque de la palanca electrónica para cambiar el perfil de presión. Esto permite a los baristas crear recetas únicas que se adaptan al carácter del grano. Además, Astrolab permite almacenar y recuperar hasta 5 recetas.





Astrolab Pressure Profile 2 Small Cups
Standard colors Inox & Black



Astrolab Pressure Profile 2 Small Cups
Custom colors Red & Black



Technical Features

Pressure Profiling

Pressure Profiling
Perfis de Pressão

e-lever

Electronic levers for extraction control
Alavancas eletrônicas que controlam a extração

Multiboiler

1 water/steam boiler + 1 boiler for each group
1 caldeira de água/vapor + 1 caldeira por cada grupo

Multiple PID

Precise temperature control on 3-points: Water/ steam boiler, coffee water and group
Controlo da temperatura precisa em 3 pontos: Caldeira de água/ vapor, caldeira de café e grupo

Digital Management

Digital Management via generous touch-screen display
Gestão digital através do ecrã tátil

DHG: Dry heated Group

Exact control of the temperature of each group head
Grupo aquecido com resistência elétrica: Controlo exato da temperatura do grupo



Astrolab Pressure Profile 2 Small Cups
Inox & Black



Barista Features



360° Mobility knobs

Speedy workflow with 360° mobility + hands-off function

Rápida operação com mobilidade 360° + função mãos livres

Temperature-controlled hot water

Portioned water temperature

Água quente doseada e misturada

LED-lights

LED-lit workspace

Zona de trabalho iluminada

Cool touch

Safe and fast working with heat-insulated steam wands

Operação rápida e fácil com lanças isoladas termicamente

Brew Pilot

Easy monitoring of extraction times via the generous display

Fácil monitorização do tempo de extração através do display digital

Instant Flush

Activate the group flush with one touch on the shortcut button

Ativa o "flush" automático do grupo com apenas um toque



Energy Management



Switch-off

Easy switch-off of individual groups

Possível desligar 2º ou 3º grupo

PHS: Pre-Heating System

Before reaching the coffee boiler, water is heated by passing through the steam boiler, granting perfect temperature stability.

Antes de chegar à caldeira do café, a água é aquecida passando pela caldeira de vapor, garantindo uma perfeita estabilidade térmica.

Sequential heating

Alternated heating of boilers and groups

Aquecimento alternado das caldeiras e grupos

Heat-insulated boilers

Boilers wrapped in heat jackets

Caldeiras com isolamento térmico



	Astrolab 2 PP	Astrolab 3 PP
Groups Grupos	2	3
Boiler technology Tecnologia aquecimento	Multiboiler	Multiboiler
Extraction technology Tecnologia extração	Individual gear pumps + e-lever Bombas individuais + alavanca eletrónica	Individual gear pumps + e-lever Bombas individuais + alavanca eletrónica
Temperature control Controlo de temperatura	Multiple PID + PHS	Multiple PID + PHS
Digital management Gestão digital	Yes with up to 5 programmable Profiles Sim com até 5 perfis programáveis	Yes with up to 5 programmable Profiles Sim com até 5 perfis programáveis
Steam boiler capacity/ power Caldeira vapor capacidade/ potência	10.5 l @ 3 kW	10.5 l @ 3 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
Programmable hot water with temperature control Água quente programada com controlo de temperatura	2	3
Cool Touch steam wands with 360° lever taps Lanças vapor Cool Touch com mobilidade 360°	2	2
Standard color Cor standard	● ○	● ○
Power sequential mode Potência modo sequencial	3.8 kW (~220-240 V)	5.5 kW
Overall power Potência total	3.8 ~ 6.8 kW	5.5 ~ 9 kW
Power supply Alimentação	~220-240 V/ 400 V ~ 2N	400 V ~ 2N
Dimensions/ weight Dimensões/ peso	820x630x545 mm/ 76 kg	1050x630x545 mm/ 92 kg
Packaging Embalagem	1200x800x790 mm/ 123 kg	1200x800x790 mm/ 143 kg

At the heart of every Astrolab we build, you feel 45 years of experience, dedication to every single detail, and love for espresso coffee.

PT No coração de cada Astrolab que criamos, estão 45 anos de experiência, dedicação a cada detalhe e amor pelo café espresso.

DE In jeder Astrolab stecken 45 Jahre Erfahrung, detailgenaue Arbeit und die Liebe zum EspressoKaffee.

FR Chaque machine à espresso Fiamma est le fruit de 45 ans d'expérience, d'une attention extrême aux détails et d'un amour pour le café espresso.

ES En cada máquina de café espresso Fiamma se esconden 45 años de experiencia, la máxima atención al detalle y el amor por el café espresso.



espresso machines experts



Astrolab Multiboiler 2 Small Cups
Custom Colors

Astrolab Multiboiler Machine ID



TYPE TIPO	PREMIUM COMMERCIAL
TECHNOLOGY TECNOLOGIA	MULTIBOILER + PID
GROUPS GRUPOS	2 GR/ 3 GR TALL CUPS/ SMALL CUPS

EN Astrolab Multiboiler guarantees easy operation, quick control of all parameters and temperature stability, ensured by independent and heat-insulated boilers.

PT A Astrolab Multiboiler garante uma operação simples, controlo fácil de todos os parâmetros e estabilidade de temperatura, assegurada por caldeiras independentes e isoladas termicamente.

DE Die Astrolab Multiboiler garantiert einfache Bedienung, leichte Kontrolle aller Parameter und Temperaturstabilität, gewährleistet durch unabhängige und wärmeisolierte Kessel.

FR L'Astrolab Multiboiler garantit une utilisation simple, un contrôle facile de tous les paramètres et une stabilité de la température, assurée par des chaudières indépendantes et isolées thermiquement.

ES La Astrolab Multiboiler garantiza un funcionamiento sencillo, un control fácil de todos los parámetros y una estabilidad de la temperatura, garantizada por calderas independientes y aisladas térmicamente.





Astrolab Multiboiler 2 Tall Cups
Inox & Black



Astrolab Multiboiler 2 Small Cups
Inox & Black

Barista Features

360° Mobility knobs

Speedy workflow with 360° mobility + hands-off function
Rápida operação com mobilidade 360° + função mãos livres

Temperature-controlled hot water

Portioned water temperature
Água quente doseada e misturada

LED-lights

LED-lit workspace
Zona de trabalho iluminada

Cool touch

Safe and fast working with heat-insulated steam wands
Operação rápida e fácil com lanças isoladas termicamente

Brew Pilot

Easy monitoring of extraction times via the OLED display
Fácil monitorização do tempo de extração através do display OLED digital

Instant Flush

Activate the group flush with one touch on the shortcut button
Ativa o "flush" automático do grupo com apenas um toque

Programmable Pre-Infusion

Define pre-infusion duration and interval
Pré-infusão programável na duração e pausa



Astrolab Multiboiler 2 Tall Cups
Inox & Black



Technical Features



Multiboiler

1 water/steam boiler + 1 coffee water boiler per group
1 caldeira de água/ vapor + 1 caldeira de café por grupo



Multiple PID

Precise temperature control on 3-points: Water/ steam boiler, coffee water and group
Controlo da temperatura precisa em 3 pontos: Caldeira de água/ vapor, caldeira de café e grupo



Digital Management

Digital Management via display OLED
Gestão digital através do ecrã OLED



DHG: Dry heated Group

Exact control of the temperature of each group head
Grupo aquecido com resistência elétrica: Controlo exato da temperatura do grupo

Energy Management



Switch-off

Easy switch-off of individual groups
Possível desligar 2º ou 3º grupo



PHS: Pre-Heating System

Before reaching the coffee boiler, water is heated by passing through the steam boiler, granting perfect temperature stability.
Antes de chegar à caldeira do café, a água é aquecida passando pela caldeira de vapor, garantindo uma perfeita estabilidade térmica.



Sequential heating



Alternated heating of boilers and groups
Aquecimento alternado das caldeiras e grupos



Heat-insulated boilers

Boilers wrapped in heat jackets
Caldeiras com isolamento térmico



	Astrolab 2 MB	Astrolab 3 MB
Groups Grupos	2	3
Boiler technology Tecnologia aquecimento	Multiboiler	Multiboiler
Extraction technology Tecnologia extração	Built-in rotative pump	Built-in rotative pump
Temperature control Controlo de temperatura	Multiple PID + PHS	Multiple PID + PHS
Digital management Gestão digital	yes/ sim	yes/ sim
Steam boiler capacity/ power Caldeira vapor capacidade/ potência	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
Hot water with temperature control Água quente com controlo de temperatura	2	2
Cool Touch steam wand with 360° lever taps Lança vapor Cool Touch com mobilidade 360°	2	2
Standard color Cor standard		
Power sequential mode Potência modo sequencial	3.5 kW (~220-240 V)	5.25 kW
Overall power Potência total	3.55 ~6.55 kW	5.25 ~8.75 kW
Power supply Alimentação	~220-240 V/ 400 V ~2 N	~220-240 V/ 400 V ~2 N
Dimensions/ weight Dimensões/ peso	820x630x510 mm/ 73 kg	1050x630x510 mm/ 88 kg
Packaging/ weight Embalagem/ peso	1200x800x790 mm/ 121 kg	1200x800x790 mm/ 136 kg



Creating for Love & Coffee

EN We have been manufacturing espresso machines since 1977, working hand in hand with the utmost care for every detail - because we know that excellent espresso only comes from a perfectly made machine.

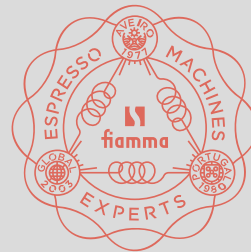
PT Fabricamos máquinas de café espresso desde 1977, trabalhando de mãos dadas com o maior cuidado em cada detalhe - porque sabemos que um excelente café espresso só vem de uma máquina de café espresso perfeitamente feita

DE Seit 1977 stellen wir Espressomaschinen her und arbeiten Hand in Hand mit größter Sorgfalt für jedes Detail - denn wir wissen, dass ein exzellenter Espresso nur aus einer perfekt gemachten Espressomaschine kommt.

FR Nous fabriquons des machines à espresso depuis 1977 et nous travaillons main dans la main avec le plus grand soin pour chaque détail, car nous savons qu'un excellent espresso ne peut sortir que d'une machine à espresso parfaitement réalisée.

ES Llevamos fabricando máquinas de espresso desde 1977, trabajando codo con codo y cuidando al máximo cada detalle, porque sabemos que un espresso excelente sólo se consigue con una máquina de espresso perfectamente fabricada.

fiamma 
SINCE 1977



Espresso Machines Experts

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

www.fiamma.pt

#fiammaespresso



hello@fiamma.pt

+351 234 300 020