



GEMMA TS (Touch Screen) WITH CUP-WARMER AND FRIDGE MODULES

GEMMA TOP

IT Gemma è la nuova superautomatica di Astoria, dal design essenziale e raffinato, che garantisce la massima qualità in tazza dell'espresso all'italiana: il caffè, infatti, viene macinato al momento, dosato, pressato ed erogato ripercorrendo le stesse operazioni e la manualità del barista.

E' una macchina da caffè professionale capace di sostenere elevate produttività, grazie all'utilizzo di caldaie indipendenti e di pompe rotative che ne permettono un uso continuo anche su grossi carichi di lavoro. Inoltre, i due macinini di serie permettono l'utilizzo contemporaneo di due miscele di caffè diverse o di regolare macinature differenti in base alla bevanda da preparare.

Con Gemma è facilissimo operare. Al solo tocco di un pulsante eroga caffè espresso e, con l'opzione cappuccinatore automatico, cappuccini, Caffè Latte, Caffè macchiato, LCL (LatteCaffèLatte) caldo e freddo, latte schiumato, latte caldo e molte altre bevande personalizzabili.

Da oggi è disponibile in due versioni:

- **GEMMA TB (Touch Button)**
Con display grafico a toni di grigio da 5,7" che, oltre a migliorare l'interfaccia con l'operatore, permette di scegliere fino a 40 bevande preimpostabili. Per la scelta dei programmi la macchina è dotata di pulsantiera a sfioramento.
- **GEMMA TS (Touch Screen)**
Con display Touch Screen a colori da 5,7" che, oltre a migliorare l'interfaccia con l'operatore, permette di scegliere fino a 40 bevande personalizzabili dall'utente e selezionabili direttamente da display.

EN Gemma is the new super-automatic coffee machine by Astoria with an essential yet sophisticated design. This machine guarantees a top-quality Italian espresso thanks to the fact that the coffee is ground for each cup, dosed, pressed, and delivered following the same operations as those of a skilled barista.

This is a professional coffee machine designed to sustain high productivity demands thanks to the use of independent boilers and rotary pumps, allowing continuous use even under intense operation and production. Furthermore, the two standard grinders allow for simultaneous use of two different coffee blends or different grind settings according to the beverage to be prepared.

Gemma is surprisingly easy to use. At just the touch of a button, it delivers espresso coffee as well as - with the automatic cappuccino maker option - cappuccinos, lattes, coffee with just a dash of milk, warm or cold LCL (MilkCoffeeMilk), foamed milk, hot milk and many other beverages that can be customized.

It is now available in two versions:

- **GEMMA TB (Touch Button)**
With a 5.7" grayscale graphic display which, in addition to improving the operator interface, allows you to choose up to 40 preset beverages. In this case, the machine is equipped with a touch-button panel for program selection.
- **GEMMA TS (Touch Screen)**
With a 5.7" colour TouchScreen display which, in addition to improving the operator interface, allows you to choose up to 40 beverages that can be customized by the user and selected directly on the display.

DE Gemma ist die neue vollautomatische Kaffeemaschine von Astoria mit einem raffiniertem und klarem Design. Sie garantiert die beste Qualität des italienischen Espressos in der Tasse: der Kaffee wird bei Bedarf gemahlen, dosiert und extrahiert, dabei werden die gleichen Arbeitsschritte und Handgriffe des Baristas ausgeführt.

Eine professionelle Kaffeemaschine, die durch den Einsatz unabhängiger Kessel und Rotationspumpe, die auch bei großem Arbeitsanfall einen Dauereinsatz ermöglichen, eine hohe Produktivität gewährleistet.

Darüberhinaus ermöglichen die zwei serienmäßigen Mahlwerke die gleichzeitige Verwendung zweier unterschiedlicher Kaffeemischungen oder die Einstellung unterschiedlicher Mahlung je nach Getränk, das zubereitet werden soll.

Mit Gemma ist das Arbeiten ganz einfach.

Mit einem einzigen Berühren einer Taste wird Espresso ausgegeben und mit dem automatischen Cappuccinatore, Cappuccini, Milchkaffee, Espresso mit Milchschaum, Latte macchiato (Latte Caffè Latte) warm und kalt, geschäumte Milch, warme Milch und viele weitere individuelle Getränke.

Ab heute sind zwei Ausführungen lieferbar:

- **GEMMA TB (Touch Button)**
Mit grafischem Display 5,7" in Grautönen, das außer der Verbesserung der Benutzerschnittstelle die Auswahl unter bis zu 40 einstellbaren Getränken ermöglicht. Für die Programmwahl ist die Maschine mit einem Berührungstastenfeld ausgerüstet.
- **GEMMA TS (Touch Screen)**
Mit dem farbigen Touchscreen-Display 5,7", das außer der Verbesserung der Benutzerschnittstelle, die Auswahl unter bis zu 40 Getränken ermöglicht, die vom Bediener individuell einstellbar sind und auf dem Display direkt gewählt werden können.



GEMMA

SCALDATAZZE / GEMMA / FRIGO
CUP-WARMER / GEMMA / FRIDGE
TASSENWÄRMERGITTER / GEMMA / KÜHLSCHRANK



Voltaggio / Voltage / Spannung	V	230 - 400	240	230	240	230	240
Potenza / Rated power / Gesamtleistung	W	3.400	3.700	700	750	100	110
Capacità caldaia / Boiler capacity / Kesselfassungsvermögen	lt / UK gal	1,2 / 0,26	-	-	-	-	-
Capacità caldaia vapore / Steam boiler capacity / Fassungsvermögen Dampfkessel	lt / UK gal	1,7 / 0,37	-	-	-	-	-
Larghezza / Width / Breite	mm / in	410 / 16,1	320 / 12,6	320 / 12,6	320 / 12,6	320 / 12,6	320 / 12,6
Profondità / Depth / Tiefe	mm / in	600 / 23,6	470 / 18,5	470 / 18,5	470 / 18,5	470 / 18,5	470 / 18,5
Altezza / Height / Höhe	mm / in	790 (560) / 31,1 (22)	560 / 22	560 / 22	560 / 22	560 / 22	560 / 22
Peso netto / Net weight / Nettogewicht	kg / lb	60 / 132	26 / 57	29 / 64	29 / 64	29 / 64	29 / 64
Peso lordo / Gross weight / Bruttogewicht	kg / lb	78 / 172	30 / 66	33 / 73	33 / 73	33 / 73	33 / 73
Numero macinini x capacità tramogge / Numbers of grinders x Hopper capacity	n° x kg	2 x 1 kg	-	-	-	-	-
Regolazione altezza beccuccio erogatore / Height adjustment of dispensing spout	mm / in	77÷157 / 3÷6,2	-	-	-	-	-
Produzione oraria max espresso (30 cc) / Max. production per hour espresso (30 cc)	n°	240	-	-	-	-	-
Produzione oraria max cappuccino (150 cc) * / Max. production per hour cappuccino (150 cc) *	n°	60	-	-	-	-	-
Produzione oraria max latte macchiato (150 cc) * / Max. production per hour LCL (Milk-Coffee-Milk) (150 cc) *	n°	50	-	-	-	-	-
Lance vapore / Steam wand / Dampfdüse	n°	1	-	-	-	-	-
Lance acqua calda / Hot water faucet / Heißwasserdüsen	n°	1	-	-	-	-	-

* Solo se presente il cappuccinatore automatico opzionale / For use only if the optional automatic cappuccino maker is present / Nur wenn der automatische optionale Cappuccinatore vorhanden ist



IT Le caratteristiche di Gemma

- 1 La schiumatura del latte avviene per azione congiunta di vapore e aria compressa, questo offre una migliore qualità del latte in termini di cremosità e consistenza. Il grado di cremosità del latte schiumato può essere tarato in funzione delle varie necessità.
 - 2 Il software di gestione del cappuccinatore automatico permette di personalizzare anche ogni singola selezione, regolando e memorizzando tramite display le seguenti caratteristiche:
 - la quantità di latte
 - la temperatura finale del latte
 - la sequenza di erogazione del caffè e del latte, per personalizzare cappuccino e caffè latte
 - 3 Il beccuccio erogatore caffè e quello del cappuccinatore sono completamente smontabili e lavabili.
 - 4 Sistema anti-incrostazione che prevede la pulizia automatica dei circuiti interni dai residui di latte.
 - 5 Disponibili i moduli abbinati frigo e scaldacqua.
- Optional**
- a. Cappuccinatore automatico
 - b. Autosteamer (in alternativa alla lancia vapore)

EN The features of Gemma

- 1 The milk is foamed by the combined action of both steam and compressed air, providing better quality milk in terms of creaminess and consistency. The degree of creaminess of the milk foam can be adjusted as desired.
 - 2 The software for the management and setup of the automatic cappuccino maker allows you to customize each individual selection by adjusting and memorizing the following characteristics right on the display:
 - the amount of milk
 - the final milk temperature
 - the delivery sequence of the coffee and the milk, in order to customize the cappuccino and latte beverages
 - 3 The coffee and cappuccino dispensing spouts can be fully disassembled and are easily washable.
 - 4 The descaling system automatically cleans the internal circuits of milk residues.
 - 5 Fridge and cup-warmer modules are available in the same design.
- Options**
- a. Automatic cappuccino maker
 - b. Autosteamer (as an alternative to the steam wand)

DE Die Merkmale der Gemma

- 1 Die Milchsäumung erfolgt durch die gleichzeitige Dampf- und Druckluftwirkung, was wiederum die Milchqualität bezüglich Cremigkeit und Konsistenz verbessert. Der Cremigkeitsgrad der geschäumten Milch kann nach dem jeweiligen Bedarf eingestellt werden.
 - 2 Die Steuer-Software des automatischen Cappuccinators, mit der jede einzelne Wahl individuell zubereitet werden kann, in dem man über das Display folgende Merkmale einstellt und speichert:
 - die Milchmenge
 - die Endtemperatur der Milch
 - die Reihenfolge der Kaffee- und Milchabgabe, für individuelle Cappuccini und Milchkaffees
 - 3 Der Kaffeeausgabeschlauch und der des Cappuccinators können vollständig abgenommen und ausgespült werden.
 - 4 Der Verkrustungsschutz sieht die automatische Beseitigung der Milchreste in den Innenkreisläufen vor.
 - 5 Kühlschrank und Tassenwärmer lieferbar mit dem gleichen Design.
- Optional**
- a. Automatischer Cappuccinator
 - a. Autosteamer (alternativ zur Dampfdüse)