

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 leistungsstarken Multiboilersystemen bringt die Astrolab die besten Aromen und Texturen Ihres Kaffees 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 système multi-chaudières, l'Astrolab met en valeur les meilleurs 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  
customized/ customizada



# Astrolab

## PressureProfile

### Ultimate control for perfecting your espresso

**EN** The Astrolab PP brings state-of-the-art technology to every shot, giving baristas direct control over extraction pressure. It's made for baristas who demand precision and perfection in every cup.

**PT** Projetada para baristas que exigem precisão e perfeição em cada chávena, a Astrolab PP traz tecnologia de ponta a cada extração.

**DE** Ausgestattet mit Top-Technologie ist die Astrolab PP gemacht für Barists, die absolute Präzision und Perfektion in jeder Tasse fordern.

**FR** Conçue pour les baristas qui recherchent la précision et la perfection dans chaque tasse, l'Astrolab PP offre une technologie de pointe.

**ES** Diseñada para baristas que exigen precisión y perfección en cada taza, la Astrolab PP ofrece tecnología de vanguardia en cada



e-lever



Pressure Profiling



Multi Boiler



## Astrolab PressureProfile

### Machine ID

**TYPE TIPO**  
**TECHNOLOGY TECNOLOGIA**  
**GROUPS GRUPOS**

**PREMIUM COMMERCIAL**  
**MULTIBOILER + PID + PRESSURE PROFILE**  
**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 PressureProfile 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 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, zuverlässige Temperaturstabilität, leistungsstarker Dampf und Barista-Ergonomie garantieren eine exzellente Barista-Erfahrung und höchste Qualität in der Tasse.

**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 PressureProfile pone en manos del barista un paquete de la mejor tecnología de extracción: Sistema Multiboiler, PressureProfiling, estabilidad de la temperatura, vapor muy potente y ergonomía para la excelencia en la experiencia barista y la calidad en cada taza.

## Technical Features



### Pressure Profiling

Pressure Profiling  
 Perfis de Pressão



### e-lever

Electronic lever for extraction control  
 Alavanca eletrônica que controla a extração



### Multi Boiler

Coffee water boiler for each group + 1 steam boiler  
 1 Caldeira de café por grupo + 1 vapor



### 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  
 Gestão digital



### DHG: Dry Heated Group

Exact control of group temperature  
 Grupo aquecido com resistência elétrica



### Heat-insulated Boilers

Boilers wrapped in heat jackets  
 Caldeiras com isolamento térmico





Astrolab 2 PP

## Barista Features



### Quick-turn Knobs

Quick and precise control of steam flux  
Controlo imediato e preciso do fluxo de vapor



### 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 wand  
Operação rápida e fácil com lanças isoladas termicamente



### Instant Flush

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



### VortexPro

Guarantees the perfect swirl of any kind of milk  
Emulsão perfeita com qualquer tipo de leite



### Barista Ergonomica

For an easy workflow  
Para um fluxo de trabalho fácil



## Energy Management



### Switch-Off

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



### Energy-saving

Programmable Auto-ON/OFF and stand-by mode for reduced energy consumption  
Auto-ON/OFF programável e modo stand-by para reduzido consumo energético



### 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

espresso machine experts



# Astrolab Espresso Machines



Astrolab  
customized/ customizada







| KEY SPECS                                                                                             | ASTROLAB 2 PP                                                                                   | ASTROLAB 3 PP                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Groups<br>Grupos                                                                                      | 2                                                                                               | 3                                                                                               |
| Boiler technology<br>Tecnologia                                                                       | Multiboiler                                                                                     | Multiboiler                                                                                     |
| Extraction technology<br>Tecnologia extração                                                          | Individual gear pumps + e-lever<br>Bombas individuais + alavanca eletrônica                     | Individual gear pumps + e-lever<br>Bombas individuais + alavanca eletrônica                     |
| Temperature control<br>Controlo de temperatura                                                        | Multiple PID + PHS                                                                              | Multiple PID + PHS                                                                              |
| Digital management<br>Gestão digital                                                                  | Yes with up to 5 programmable Pressure Profiles<br>Sim com até 5 perfis de pressão programáveis | Yes with up to 5 programmable Pressure Profiles<br>Sim com até 5 perfis de pressão programáveis |
| Instant flush<br>Purga instantânea                                                                    | ●                                                                                               | ●                                                                                               |
| Steam boiler capacity/ power<br>Caldeira vapor capacidade/ potência                                   | 10.5 l @ 3 kW                                                                                   | 12 l @ 3.5 kW                                                                                   |
| Coffee boiler capacity/ power<br>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<br>Água quente programada com controlo de temperatura | 2                                                                                               | 3                                                                                               |
| Cool Touch steam wands with quick knobs<br>Lanças de vapor Cool Touch com torneiras de ação rápida    | 2                                                                                               | 2                                                                                               |
| Power sequential mode<br>Potência em modo sequencial                                                  | 3.8 kW (~220-240 V)                                                                             | 5.5 kW                                                                                          |
| Overall Power<br>Potência total                                                                       | 3.8 ~6.8 kW                                                                                     | 5.5 - 9 kW                                                                                      |
| Power supply<br>Alimentação                                                                           | ~220-240 V/ 400 V ~2N                                                                           | 400 V ~2N                                                                                       |
| Dimensions/ weight<br>Dimensões/ peso                                                                 | 820x630x545 mm/ 76 kg                                                                           | 1050x630x545 mm/ 92 kg                                                                          |
| Packaging<br>Embalagem                                                                                | 1200x800x790 mm/ 123 kg                                                                         | 1200x800x790 mm/ 143 kg                                                                         |
| Standard color<br>Cor standard                                                                        | stainless steel with black details                                                              | stainless steel with black details                                                              |

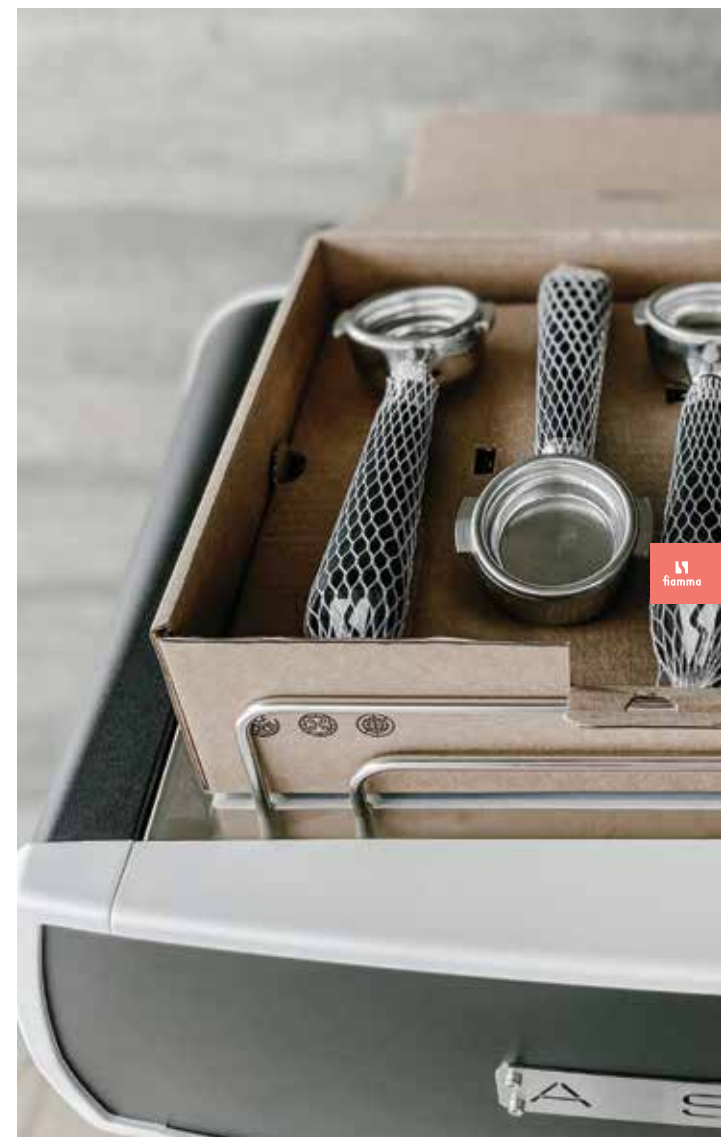
At the heart of every  
Astrolab we build, you feel  
45 hears of experience,  
dedication to every single  
detail and love for espresso  
coffee.

**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  
in der Herstellung von  
Espressomaschinen,  
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.



# Astrolab Multiboiler

**EN** Premium models with a blend of state-of-the-art technology, design and super-smooth user comfort. Available with PressureProfiling or Multiboiler.

**PT** Modelos premium com uma mistura de tecnologia de ponta, design e facilidade de utilização. Disponível na versão PressureProfile ou Multiboiler, com a tradicional extração a 9 bar.

**DE** Unser Spitzenmodell ist eine Mischung aus modernster Technologie, Design und leichter Bedienung. Erhältlich mit PressureProfiling oder als Multiboiler.

**FR** Nos modèles haut de gamme vous offrent un mélange de technologie de pointe, de design et de facilité d'utilisation. Disponible avec PressureProfiling, ou Multiboiler.

**ES** Nuestros modelos premium le ofrecen una mezcla de tecnología de punta, diseño y facilidad de uso. Disponible en la versión PressureProfile o Multiboiler.





## Astrolab Multiboiler

### Machine ID

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

**EN** The Astrolab Multiboiler ensures easy operation, quick control of all parameters and temperature stability, featuring 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 durch unabhängige, 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.





## Energy Management



### Switch-Off

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



### Energy-saving

Programmable Auto-ON/OFF and stand-by mode for reduced energy consumption  
Auto-ON/OFF programável e modo stand-by para reduzido consumo energético



### 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

## Barista Features

### Digital Management

with OLED display  
Gestão digital com display OLED

### PID temperature control

Thermal stability  
Controlo de temperatura com PID para estabilidade térmica

### Cool-touch

Heat-insulated steam wands  
Lanças isoladas termicamente

### Vortex Pro

Guarantees the perfect swirl of any kind of milk  
Emulsão perfeita com qualquer tipo de leite



**Quick-turn Knobs**

Quick and precise control of steam flux  
*Controlo imediato e preciso do fluxo de vapor*

**Instant flush**

Activates the group flush with one touch  
*Ativa o "flush" automático do grupo com apenas um toque*

**Portioned hot water**

Programmable hot water portions  
*Água quente doseada e programada*

**LED-lighting**

LED-lit workspace  
*Zona de trabalho iluminada*

## Technical Features

**Multi Boiler**

Coffee water boiler for each group + 1 steam boiler  
*1 Caldeira de café por grupo + 1 vapor*

**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  
*Gestão digital*

**DHG: Dry Heated Group**

Exact control of group temperature  
*Grupo aquecido com resistência elétrica*

**Programmable Pre-Infusion**

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



| KEY SPECS                                                                                             | ASTROLAB 2 MB                      | ASTROLAB 3 MB                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| Groups<br>Grupos                                                                                      | 2                                  | 3                                  |
| Boiler technology<br>Tecnologia                                                                       | Multiboiler                        | Multiboiler                        |
| Extraction technology<br>Tecnologia extração                                                          | Built-in rotary pump               | Built-in rotary pump               |
| Temperature control<br>Controlo de temperatura                                                        | Multiple PID + PHS                 | Multiple PID + PHS                 |
| Digital management<br>Gestão digital                                                                  | Yes                                | Yes                                |
| Instant flush<br>Purga instantânea                                                                    | ●                                  | ●                                  |
| Steam boiler capacity/ power<br>Caldeira vapor capacidade/ potência                                   | 10.5 l @ 3 kW                      | 12 l @ 3.5 kW                      |
| Coffee boiler capacity/ power<br>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<br>Água quente programada com controlo de temperatura | 2                                  | 2                                  |
| Cool Touch steam wands with quick knobs<br>Lanças de vapor Cool Touch com torneiras de ação rápida    | 2                                  | 2                                  |
| Power sequential mode<br>Potência em modo sequencial                                                  | 3.5 kW (~220-240 V)                | 5.25 kW                            |
| Overall Power<br>Potência total                                                                       | 3.55 ~6.55 kW                      | 5.25 - 8.75 kW                     |
| Power supply<br>Alimentação                                                                           | ~220-240 V/ 400 V ~2N              | ~220-240 V/ 400 V ~2N              |
| Dimensions/ weight<br>Dimensões/ peso                                                                 | 820x630x510 mm/ 73 kg              | 1050x630x510 mm/ 88 kg             |
| Packaging<br>Embalagem                                                                                | 1200x800x790 mm/ 121 kg            | 1200x800x790 mm/ 136 kg            |
| Standard color<br>Cor standard                                                                        | stainless steel with black details | stainless steel with black details |



A S T R ~~Ø~~ L A B

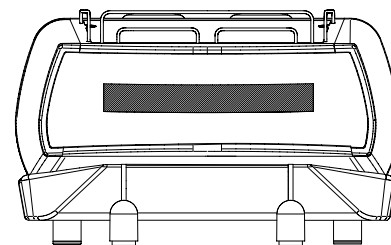


~~~~~  
Astrolab
customized/ customizada

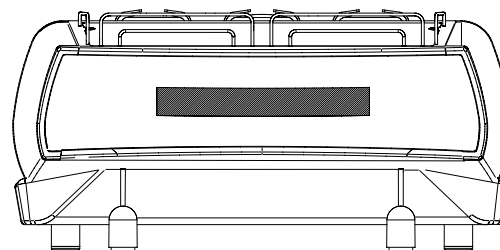
Customisable backlit signature

Turn the back panel of both Fiamma Astrolab PressureProfile and Multiboiler into a canvas for your brand, creating your own signature.

Transforme o panel posterior da Fiamma Astrolab numa tela para a sua marca e crie a sua assinatura personalizada.



Astrolab 2: 450 x 60 mm



Astrolab 3: 450 x 60 mm

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 construída.

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.





Find out about our stories of espresso & love
by following us on social media

#fiammaespresso



Disclaimer: The information in this catalogue is as precise as possible. Fiamma reserves the right to alter its range and products without prior notice.

Aviso legal: As informações contidas neste catálogo são tão exactas quanto possível. A Fiamma reserva-se o direito de alterar a sua gama e os seus produtos sem aviso prévio.

Die Angaben in diesem Katalog sind so genau wie möglich. Fiamma behält sich das Recht vor, sein Angebot und seine Produkte ohne Vorankündigung zu ändern.

Clause de non-responsabilité: Les informations contenues dans ce catalogue sont aussi précises que possible. Fiamma se réserve le droit de modifier sa gamme et ses produits sans préavis.

Descargo de responsabilidad: La información contenida en este catálogo es lo más precisa posible. Fiamma se reserva el derecho de modificar su gama y sus productos sin previo aviso.



Aveiro

fiamma



Espresso Machines Experts

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

www.fiamma.pt

#fiammaespresso



hello@fiamma.pt

+351 234 300 020