

HALBPROFESSIONELLE ESPRESSOMASCHINE

omaneo.GUDRUN Black Edition

Für echte Genießer — Premium-Handwerk unter 1.000 €.

Die Hero-Maschine des omaneo-Sortiments. Ein Zweikreiser mit drei Heizsystemen und zwei Pumpen brüht und dampft **gleichzeitig — ohne Wartezeit** beim Funktionswechsel. Die PID-Regelung hält die Temperatur stabil für reproduzierbar exzellentes Espresso.

€799 inkl. MwSt · UVP



15 bar Ulka
+ 5 BAR ZWEITPUMPE

Zweikreiser · 3 Heiz
BRÜHEN & DAMPFEN ZUGLEICH

PID 88–96 °C
IN 2-°C-SCHRITTEN

Touch + LED
MANOMETER · DURCHFLUSS

Technische Daten

HEIZ- & PUMPENSYSTEM

Heizkonzept	Zweikreiser mit 3 Heizsystemen (kein Dual-Boiler) · PID-Regelung
Pumpen	15-bar-Ulka-Hochdruckpumpe + 5-bar-Zweitpumpe
Gleichzeitig brühen & dampfen	Ja — keine Wartezeit beim Funktionswechsel
Maximaldruck	15 bar
Nennleistung	3000 W

STEUERUNG & EINSTELLUNGEN

Display / Bedienung	LED-Display · Touch-Steuerung für Temperatur & Zeit
Brühtemperatur	88–96 °C, in 2-°C-Schritten (PID)
Brühzeit	20–40 s, in 0,5-s-Schritten
Heißwasser-Ausgabe	50–300 ml, in 50-ml-Schritten
Instrumente	Druck-Manometer · Durchflussmesser
Bedienung	Retro-Kippschalter Ein/Aus · autom. Vorbrüfung

GEHÄUSE, BRÜHGRUPPE & FINISH

Gehäuse	Hochwertiger Edelstahl · schwarzes Finish
Siebträger	58 mm · schwarzer Holzgriff · Sieb Edelstahl/Legierung
Dampfpflanze	Edelstahl, rechts montiert · Trockendampf
Tassenwärmer	Integriertes Edelstahlgitter (oben)
Abtropfschale	Abnehmbar · Edelstahlgitter
Wassertank	2,0 L · abnehmbar · transparent · Niedrigwasser-Anzeige

ELEKTRIK, MASSE & SICHERHEIT

Spannung / Frequenz	220–240 V AC / 50–60 Hz
Schutzklasse	Klasse I (geerdet)
Maße (T×B×H)	435 × 247 × 342 mm (nominal)
Gewicht	12,5 kg
Sicherheit	Ablassventil · Überhitzungsschutz · Sicherheitsventil · autom. Druckablass

Auf einen Blick

- Gleichzeitig brühen & dampfen — ohne Temperaturwartezeit
- 15-bar-Ulka-Pumpe + 5-bar-Zweitpumpe
- PID-geregelte Temperaturstabilität
- Touch-Steuerung mit LED-Display
- Manometer & Durchflussmesser an Bord
- 58-mm-Siebträger, schwarzer Holzgriff
- Trockendampf-Lanze für cremigen Mikroschaum
- 2,0-L-Tank abnehmbar, Niedrigwasser-Warnung



Touch-Steuerung & LED-Display



58-mm-Siebträger — volle Extraktion

Aufheizzeit, ehrlich erklärt

„Wie lange, bis sie bereit ist?“ lässt sich nicht mit einer einzigen Zahl beantworten — es kommt darauf an, was „bereit“ heißt. Wir sagen lieber die Wahrheit als eine Marketingzahl.

Nach knapp 2 Minuten ist die GUDRUN technisch bereit: Das Brühwasser hat Temperatur, die Pumpen sind aktiv. Der **Siebträger ist dann noch kalt**, der erste Shot bleibt unter Optimum. Für den perfekten Espresso gibt es zwei Wege:

1. Rund **6 Minuten länger** warten — der Siebträger heizt passiv auf (~8 Min. gesamt).
2. **Flushen** — kurz heißes Wasser durch den Siebträger laufen lassen, das spart fast die ganze Wartezeit.

Das ist kein Mangel, sondern Espresso-Handwerk. Profis flushen routinemäßig. Wir erklären es offen, weil wir wollen, dass du es weißt.

Warum die GUDRUN besonders ist

Aspekt	Dual-Boiler (Premium)	omaneo.GUDRUN
Gleichzeitig brühen & dampfen	Ja	Ja — Zweikreiser, 3 Heizsysteme, 2 Pumpen
Wartezeit beim Funktionswechsel	Kurz	Keine
Brühdruk	Typisch 9–15 bar	15 bar Ulka + 5 bar Zweitpumpe
PID-Regelung	Oft Premium-Aufpreis	Serienmäßig
Touch-Steuerung	Selten	Serienmäßig
Einsatz	Oft auch Gastronomie	Hausgebrauch (halbprofessionell)
Preis	Ab 1.500 €	799 €

Die Stärke der GUDRUN ist kein Einzelmerkmal, sondern die **Kombination** — 15 bar Ulka + Zweikreiser + 3 Heizsysteme + PID + Touch — zu 799 €, plus omaneo-Service in Deutschland.

Konformität

CE · RoHS · EMV · Niederspannungsrichtlinie (LVD) · lebensmittelecht (LFGB / VO (EG) 1935/2004). EU-Konformitätserklärung liegt vor.

Garantie & Herkunft

24 Monate gesetzliche Gewährleistung. In den Markt gebracht von der omaneo GmbH, Neuss. Nach EU-Standards entwickelt und gebaut · Made in China. Modellplattform: EM3801.

Lieferumfang

Wird mit der ersten Lieferung bestätigt. Typisch: 58-mm-Siebträger, Siebe, Tamper, Reinigungsbürste. **Nicht** enthalten: bodenloser Siebträger.

Farbvarianten

Erhältlich als **Black Edition** (dieses Datenblatt, Bestseller) und **Weiß**. Beide teilen identische Technik und denselben hochwertigen Edelstahl-Aufbau; nur das Gehäuse-Finish unterscheidet sich.

Benennung: nicht „Dual-Boiler“ sagen — die korrekte Bezeichnung ist **Zweikreiser mit 3 Heizsystemen**. Maße und Gewicht sind nominale Werte; vor externem Druck am ersten physischen Gerät bestätigen.