

MÁQUINA DE ESPRESSO SEMIPROFESIONAL

omane.GUDRUN Black Edition

Para verdaderos sibaritas — artesanía premium por menos de 1.000 €.

La máquina estrella de la gama omane. Un sistema de doble circuito con tres sistemas de calentamiento y dos bombas extrae y vaporiza **al mismo tiempo — sin esperas** al cambiar de función. El control PID mantiene la temperatura estable para un espresso excelente y reproducible.



€799 IVA incl. · PVP recomendado

15 bar Ulka
+ 2.ª BOMBA 5 BAR

Doble circuito · 3 cal.
EXTRAE Y VAPORIZA A LA VEZ

PID 88–96 °C
EN PASOS DE 2 °C

Táctil + LED
MANÓMETRO · CAUDALÍMETRO

— Especificaciones técnicas

SISTEMA DE CALENTAMIENTO Y BOMBAS

Concepto de calentamiento	Sistema de doble circuito con 3 sistemas de calentamiento (no doble caldera) · control PID
Bombas	Bomba de alta presión Ulka de 15 bar + 2.ª bomba de 5 bar
Extracción y vapor simultáneos	Sí — sin espera al cambiar de función
Presión máxima	15 bar
Potencia nominal	3000 W

CONTROL Y AJUSTES

Pantalla / mandos	Pantalla LED · control táctil de temperatura y tiempo
Temperatura de extracción	88–96 °C, en pasos de 2 °C (PID)
Tiempo de extracción	20–40 s, en pasos de 0,5 s
Dispensado de agua caliente	50–300 ml, en pasos de 50 ml
Instrumentos	Manómetro de presión · caudalímetro
Manejo	Interruptor basculante retro · preinfusión automática

CUERPO, GRUPO Y ACABADO

Carcasa	Acero inoxidable de alta calidad · acabado negro
Portafiltro	58 mm · mango de madera negra · cestillo acero/aleación
Lanza de vapor	Acero inoxidable, a la derecha · vapor seco
Calientatazas	Rejilla de acero inoxidable integrada (superior)
Bandeja de goteo	Extraíble · rejilla de acero inoxidable
Depósito de agua	2,0 L · extraíble · transparente · indicador de nivel bajo

ELÉCTRICO, DIMENSIONES Y SEGURIDAD

Tensión / frecuencia	220–240 V CA / 50–60 Hz
Clase de protección	Clase I (con toma de tierra)
Dimensiones (P×An×Al)	435 × 247 × 342 mm (nominal)
Peso	12,5 kg
Seguridad	Válvula de alivio · protección contra sobrecalentamiento · válvula de seguridad · alivio automático de presión

— De un vistazo

- Extrae y vaporiza a la vez — sin esperar a la temperatura
- Bomba Ulka de 15 bar + 2.ª bomba de 5 bar
- Estabilidad térmica con control PID
- Control táctil con pantalla LED
- Manómetro y caudalímetro integrados
- Portafiltro de 58 mm, mango de madera negra
- Lanza de vapor seco para microespuma cremosa
- Depósito extraíble de 2,0 L, aviso de nivel bajo



Control táctil y pantalla LED



Portafiltro de 58 mm — extracción completa

Tiempo de calentamiento, explicado con honestidad

«¿Cuánto tarda en estar lista?» no tiene una única respuesta — depende de qué entiendas por «lista». Preferimos decir la verdad antes que imprimir una cifra de marketing.

Tras poco menos de 2 minutos la GUDRUN está técnicamente lista: el agua de extracción está a temperatura y las bombas activas. En ese momento el portafiltro aún está frío, por lo que el primer espresso queda por debajo de su punto óptimo. Para el espresso perfecto tienes dos opciones:

- Esperar unos **6 minutos más** — el portafiltro se calienta de forma pasiva (~8 min en total).
- Flush** — deja correr brevemente agua caliente por el portafiltro para calentarlo; ahorra casi toda la espera.

No es un defecto, es artesanía del espresso. Los profesionales hacen flush de forma rutinaria. Lo explicamos abiertamente porque queremos que lo sepas.

Por qué la GUDRUN es especial

Aspecto	Doble caldera (premium)	omane.GUDRUN
Extracción y vapor simultáneos	Sí	Sí — doble circuito, 3 sist. calent., 2 bombas
Espera al cambiar de función	Corta	Ninguna
Presión de extracción	Típica 9–15 bar	15 bar Ulka + 5 bar secundaria
Control PID	A menudo opción premium	De serie
Control táctil	Poco habitual	De serie
Uso	A menudo también hostelería	Uso doméstico (semiprofesional)
Precio	Desde 1.500 €	799 €

La fortaleza de la GUDRUN no es una característica aislada, sino la **combinación** — 15 bar Ulka + doble circuito + 3 sistemas de calentamiento + PID + táctil — por 799 €, más el servicio omaneo en Alemania.

Conformidad

CE · RoHS · CEM (EMC) · Directiva de baja tensión (LVD) · apto para alimentos (LFGB / Reg. (CE) 1935/2004). Declaración UE de conformidad disponible.

Garantía y origen

24 meses de garantía legal. Comercializada por omaneo GmbH, Neuss. Diseñada y fabricada según normas de la UE · Made in China. Plataforma de modelo: EM3801.

Contenido de la entrega

Se confirma con el primer envío. Normalmente: portafiltro de 58 mm, cestillos, tamper, cepillo de limpieza. **No** incluido: portafiltro sin fondo.

Variantes de color

Disponible en **Black Edition** (esta ficha, superventas) y **Blanco**. Ambas comparten la misma tecnología y la misma construcción en acero inoxidable de alta calidad; solo cambia el acabado de la carcasa.

Denominación: evita «doble caldera» — el término correcto es **sistema de doble circuito con 3 sistemas de calentamiento**. Las dimensiones y el peso son valores nominales; confírmalos con la primera unidad física antes de imprimir para terceros.