

SIEBTRÄGERMASCHINE · THERMOBLOCK +  
DAMPFKESSEL

# Ascaso Steel DUO PID inox&wood

Die Ascaso Steel DUO PID inox&wood ist eine Siebträgermaschine mit Thermoblock aus Spanien. Sie ist ausgestattet mit PID-Temperaturregelung und Vibrationspumpe. Der Wassertank fasst 2 Liter. Tassen bis 9 cm Höhe und Aufheizzeit ca. 5 Minuten.

€ 1.649 inkl. MwSt



**15.0 bar**  
PUMPENDRUCK

**Thermoblock +  
Dampfkessel**  
BAUART

**PID**  
TEMPERATURREGELUNG

**2.0 L**  
WASSERTANK

## Technische Daten

|                                |                                   |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| Zustand                        | Neu                               |
| Herstellungsland               | Spanien                           |
| Design                         | Modern                            |
| Einsatzbereich                 | Haushalt / privat                 |
| Wasserbehälter                 | Herausnehmbar Seite               |
| Wasserbehälter Volumen (Liter) | 2                                 |
| Wasserstandsanzeige            | Nein                              |
| Wasseranschluss                | Wassertank                        |
| Wasserfilter                   | Als Zubehör bestellbar            |
| Kaffeewassermenge einstellbar  | Volumetrisch                      |
| Milch/Milchschaum System       | Dampfdüse                         |
| Anzahl Brühgruppen             | 1                                 |
| Faema E61 Brühgruppe           | Nein                              |
| Gesättigte Brühgruppe          | Nein                              |
| Druckprofile / Profiling       | Nein                              |
| Preinfusion                    | Ja, zeitgesteuert über Elektronik |
| Brühgruppe Heizung             | Keine Angabe                      |
| Brühtemperatur steuerbar       | Ja                                |
| Siebträger Durchmesser (mm)    | 58mm                              |
| Siebträger im Lieferumfang     | 1                                 |
| Padeinsatz für Siebträger      | Im Lieferumfang enthalten         |
| Tassenablage                   | Ja                                |
| Tassenwärmer                   | Ja                                |
| Maximale Tassenhöhe (cm)       | 9                                 |
| Aufheizzeit (Minuten)          | 5                                 |
| Zeitschaltuhr                  | Als Zubehör bestellbar            |
| App Steuerung                  | Nein                              |
| Maschinentyp                   | Siebträgermaschine                |

|                             |                  |
|-----------------------------|------------------|
| Bauart                      | Thermoblock      |
| Pumpentyp                   | Vibrationspumpe  |
| Pumpenmanometer             | Ja               |
| Maximaler Pumpendruck       | 15               |
| PID Temperaturregler        | Ja               |
| Integriertes Mahlwerk       | Nein             |
| Cold Touch Dampfrohr        | Nein             |
| Kesselmaterial              | kein Kessel      |
| Kesselvolumen (Liter)       | kein Kessel      |
| Kesselmanometer             | kein Kessel      |
| Material Gehäuse            | Edelstahl        |
| Farbe / Finish              | Edelstahl        |
| Format                      | Kompakt          |
| Breite (mm)                 | 270              |
| Höhe (mm)                   | 360              |
| Tiefe (mm)                  | 315              |
| Gewicht                     | 15               |
| Lautstärke mit Pumpe db(A)  | Keine Angabe     |
| Lautstärke ohne Pumpe db(A) | Keine Angabe     |
| Lautstärke Mahlwerk db(A)   | Nicht zutreffend |
| Standby Modus               | Nein             |
| Standby Leistung (Watt)     | keine Angaben    |
| Energiespar Modus           | Ja               |
| Leistung (Watt)             | 1052             |
| Energieverbrauch (kWh)      | individuell      |
| Spannung (Volt)             | 230              |
| Frequenz (Hertz)            | 50 / 60          |

## Stärken

- Ultraschnell: betriebsbereit in ca. 3 Min. (Dual-Thermoblock-Technologie)
- Simultanes Brühen und Dampfen durch getrennte Thermoblöcke
- PID-Regelung für präzise Brühtemperatur
- Programmierbare Dosierung
- Stilvolles Design mit Holzgriffen

## Unsere Einschätzung

Die Ascaso Steel DUO PID hat sich in der Community einen Namen als außergewöhnlich schnelle und effiziente Espressomaschine gemacht. Das Dual-Thermoblock-Prinzip ermöglicht simultanes Brühen und Dampfen ohne die typische Umschaltpause eines Einkreisers — und das nach einer Aufheizzeit von gerade einmal drei Minuten. Der Stromverbrauch ist mit rund 0,1 kWh im Testprotokoll bemerkenswert niedrig, zwei- bis dreimal weniger als bei vergleichbaren Zweikreismaschinen.

In der Praxis zeigt die Steel DUO PID nach dem kurzen Siebträger-Vorspülen eine beeindruckende Temperaturkonstanz. Die Standardabweichung liegt im Messbetrieb unter einem Grad — für einen Thermoblock ein sehr guter Wert. Der überarbeitete Dampfhebel mit Holzknopf ermöglicht direktes Einsteigen ohne Wartezeit auf Dampfdruck, was den Workflow spürbar verbessert.

Es gibt jedoch reale Einschränkungen: Thermoblock-Systeme haben naturgemäß weniger thermische Masse als ein klassischer Kessel, was bei sehr schneller Taktfolge ohne Vorspülen zu Temperaturschwankungen führen kann. Das Flowmeter sitzt vor dem Expansionsventil, weshalb die volumetrische Dosierung unter wechselnden Bedingungen nur bedingt zuverlässig ist — erfahrene Baristi arbeiten hier besser mit der Waage. Der Offset zwischen angezeigter und tatsächlicher Brühtemperatur sollte bei der Ersteinrichtung vom Händler justiert werden.

Die Steel DUO PID richtet sich an Espressobegeisterte, die schnelle Bereitschaft, geringe Betriebskosten und echte Siebträger-Handarbeit schätzen — und bereit sind, sich die Feinheiten der Temperaturkalibrierung anzueignen.

## Zu beachten

- Thermoblock: weniger Wärmepuffer als klassischer Kessel
- Kein Festwasseranschluss (Tank-only)
- Vibrationspumpe hörbar
- Kein Druckprofiling
- Manuelle Dampflanze — keine automatische Milchaufschäumung