

SIEBTRÄGERMASCHINE · THERMOBLOCK + DAMPFKESSEL

Ascaso Steel DUO PID weiß / white&wood

Die Ascaso Steel DUO PID weiß / white&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.

€ 1.599 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	Holz
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