

SIEBTRÄGERMASCHINE · THERMOBLOCK +
DAMPFKESSEL

Ascaso Steel DUO Plus PID inox&wood

Die Ascaso Steel DUO Plus 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.

€ 1.999 inkl. MwSt



15.0 bar
PUMPENDRUCK

**Thermoblock +
Dampfkessel**
BAUART

PID
TEMPERATURREGELUNG

2.0 L
WASSERTANK

Technische Daten

Zustand	Neu	Bauart	Thermoblock
Herstellungsland	Spanien	Pumpentyp	Vibrationspumpe
Design	Modern	Pumpenmanometer	Ja
Einsatzbereich	Haushalt / privat	Maximaler Pumpendruck	15
Wasserbehälter	Herausnehmbar Seite	PID Temperaturregler	Ja
Wasserbehälter Volumen (Liter)	2	Integriertes Mahlwerk	Nein
Wasserstandsanzeige	Nein	Cold Touch Dampfrohr	Nein
Wasseranschluss	Wassertank	Kesselmaterial	kein Kessel
Wasserfilter	Als Zubehör bestellbar	Kesselvolumen (Liter)	kein Kessel
Kaffeewassermenge einstellbar	Volumetrisch	Kesselmanometer	kein Kessel
Milch/Milchschaum System	Dampfdüse	Material Gehäuse	Edelstahl
Anzahl Brühgruppen	1	Farbe / Finish	Edelstahl
Faema E61 Brühgruppe	Nein	Format	Kompakt
Gesättigte Brühgruppe	Nein	Breite (mm)	270
Druckprofile / Profiling	Nein	Höhe (mm)	360
Preinfusion	Ja, zeitgesteuert über Elektronik	Tiefe (mm)	315
Brühgruppe Heizung	Keine Angabe	Gewicht	15
Brühtemperatur steuerbar	Ja	Lautstärke mit Pumpe db(A)	Keine Angabe
Siebträger Durchmesser (mm)	58mm	Lautstärke ohne Pumpe db(A)	Keine Angabe
Siebträger im Lieferumfang	1	Lautstärke Mahlwerk db(A)	Nicht zutreffend
Padeinsatz für Siebträger	Im Lieferumfang enthalten	Standby Modus	Nein
Tassenablage	Ja	Standby Leistung (Watt)	keine Angaben
Tassenwärmer	Ja	Energiespar Modus	Ja
Maximale Tassenhöhe (cm)	9	Leistung (Watt)	1052
Aufheizzeit (Minuten)	5	Energieverbrauch (kWh)	individuell
Zeitschaltuhr	Als Zubehör bestellbar	Spannung (Volt)	230
App Steuerung	Nein	Frequenz (Hertz)	50 / 60
Maschinentyp	Siebträgermaschine		

Stärken

- Dual-Thermoblock Plus: verbesserte Version mit mehr Dampfleistung
- Extrem schnelle Aufheizzeit ca. 3 Min.
- PID + Flow Control für erweiterte Extraktionskontrolle
- Simultanes Brühen und Dampfen
- Premium-Holzgriffe und elegantes Design

Unsere Einschätzung

Die Ascaso Steel DUO Plus PID ist die konsequente Weiterentwicklung der Steel DUO PID: Ascaso hat die stärksten Kritikpunkte der Vorgängerversion adressiert und daraus ein Gesamtpaket geschnürt, das im Praxistest deutlich überzeugender wirkt. Der neue Holzdampfhebel ersetzt den früheren Knauf und sorgt für sofort verfügbare Dampfleistung — ohne das früher bekannte Warten auf den Druckaufbau. Die Temperaturkonstanz nach fünf Minuten Aufheizzeit liegt mit einer Standardabweichung von rund 0,7 Grad auf einem sehr soliden Niveau.

Praktisch punktet die Plus-Version durch das umfangreichere Lieferumfang: Schwerer Tamper (750 g), mehrere Siebe inklusive bodenlosem Siebträger und eine zweite Dampfdüse ermöglichen direkten Einstieg ohne Nachkauf. Das überarbeitete Tropfgitter mit separater Schublade ist einfacher zu reinigen als das Vorgängermodell.

Es bleiben jedoch Punkte, die man kennen sollte: Die abgeschrägte Tassenablage lässt Tassen während des Bezugs nach hinten rutschen — ein Designkompromiss zugunsten der Optik, der in der Praxis stört und Geräuscentwicklung durch vibrierende Tassen verursacht. Das Flowmeter-Problem der Vorgängerversion wurde nicht behoben: Volumetrische Dosierung ist weiterhin nur bedingt verlässlich, der Einsatz einer Präzisionswaage bleibt empfehlenswert. Auch hier gilt: Den Temperatur-Offset vor der ersten Nutzung sorgfältig kalibrieren.

Die Steel DUO Plus PID ist die richtige Wahl für alle, die die Thermoblock-Effizienz von Ascaso mit ab-Werk-Ausstattung auf Profiniveau wollen — und Kompromisse beim Tassen-Handling in Kauf nehmen können.

Zu beachten

- Thermoblock: weniger Wärmespeicher als traditioneller Kessel
- Kein Festwasseranschluss
- Vibrationspumpe hörbar
- Manuelle Dampflanze
- Höherer Preis als Standard Duo