

SIEBTRÄGERMASCHINE · THERMOBLOCK +
DAMPFKESSEL

Ascaso Steel DUO Plus PID white&wood

Die Ascaso Steel DUO Plus PID 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.

€ 1.999 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

- 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