

SIEBTRÄGERMASCHINE · THERMOBLOCK + DAMPFKESSEL

Essenza Nina

Die Essenza Nina ist eine Espressomaschine.

€ 899 inkl. MwSt



**Thermoblock +
Dampfkessel**
BAUART

1200.0 W
LEISTUNG

3.0 min
AUFHEIZZEIT

Technische Daten

Maschinentyp	Siebträgermaschine	Milchsystem	Dampflanze
Bauart	Thermoblock + Dampfkessel	Leistung	1200.0 W
Pumpentyp	Vibrationspumpe		

Stärken

- Kompaktes ital. Design
- Einstieg Siebträger
- Made in Italy
- Einfache Bedienung
- Günstig

Zu beachten

- Kein PID
- Einkreiser: kein Simultanbetrieb
- Specs auf essenza-espresso.de prüfen
- Vibrationspumpe hörbar
- Kein Druckprofilung

Unsere Einschätzung

Die Essenza Nina richtet sich klar an Einsteiger, die mit einem überschaubaren Budget von 899 Euro in den Siebträger-Bereich wechseln möchten und dabei Wert auf italienische Herkunft und kompakte Abmessungen legen. In diesem Preissegment trifft sie auf starke Konkurrenz von Gaggia, Bezzera und ECM.

Der Thermoblock ermöglicht eine Aufheizzeit von etwa drei Minuten – praktisch für den Alltag, wenn man morgens schnell einen Espresso möchte. Die Dampflanze ist vorhanden und ermöglicht das Aufschäumen von Milch, wenngleich Einkreiser-typisch Espresso- und Dampfbetrieb nicht gleichzeitig möglich sind. Das Design der Nina ist schlicht und gefällig, die Made-in-Italy-Herkunft bleibt ein echter Qualitätsvorteil gegenüber günstigerer Fernostware.

Die Einschränkungen sind für eine Einstiegsmaschine dieses Preises erwartet, aber real: Kein PID bedeutet eingeschränkte Temperaturkontrolle und damit weniger Reproduzierbarkeit bei der Extraktion. Die Vibrationspumpe ist hörbar. Wer gleichzeitig Espresso beziehen und Milch aufschäumen möchte, muss warten. Kein Druckprofilung für anspruchsvollere Röstungen.

Für Siebträger-Neueinsteiger, die kompakten Platzbedarf, italienische Machart und einfache Bedienung schätzen, bietet die Nina einen soliden Einstieg. Wer von Beginn an mehr Kontrolle und Flexibilität möchte, sollte etwas mehr Budget einplanen.