

SIEBTRÄGERMASCHINE · ZWEIKREISER

Eureka 1920 Eureka Costanza R Espressomaschine Chrom

Die Eureka 1920 Eureka Costanza R Espressomaschine Chrom ist eine Siebträgermaschine mit Zweikreiser aus Italien. Sie ist ausgestattet mit PID-Temperaturregelung, Faema-E61-Brühgruppe und Rotationspumpe. Der Brühkessel fasst 1.5 Liter (Edelstahl).

€ 1.699 inkl. MwSt



Zweikreiser
BAUART

PID
TEMPERATURREGELUNG

2.0 L
WASSERTANK

58mm mm
SIEBTRÄGER

Technische Daten

Zustand	Neu
Herstellungsland	Italien
Einsatzbereich	Haushalt / privat
Wasserbehälter	Herausnehmbar Oben
Wasserbehälter Volumen (Liter)	2
Anzahl Brühgruppen	1
Faema E61 Brühgruppe	Ja
Gesättigte Brühgruppe	Nein
Brühgruppe Heizung	Thermosiphon
Brühtemperatur steuerbar	Ja
Siebträger Durchmesser (mm)	58mm
Siebträger im Lieferumfang	1
Tassenablage	Ja
Aufheizzeit (Minuten)	15
Dampfbezug	Drehrad
Maschinentyp	Siebträgermaschine
Bauart	Zweikreiser

Pumpentyp	Rotationspumpe
Pumpenmanometer	Nein
PID Temperaturregler	Ja
Kesselmaterial	Edelstahl
Kesselvolumen (Liter)	1,5
Kesselmanometer	Nein
Kesselisolierung	Ja
Material Gehäuse	Edelstahl
Farbe / Finish	Chrom
Format	Kompakt
Breite (mm)	300
Höhe (mm)	338
Tiefe (mm)	445
Gewicht	20
Leistung (Watt)	1250
Spannung (Volt)	220-240
Frequenz (Hertz)	50 / 60

Stärken

- E61-HX mit Flow-Control und Rotationspumpe
- Festwasseranschluss möglich
- PID-Regelung
- Custom-Optik
- Simultanes Brühen und Dampfen

Zu beachten

- HX: Cooling Flush empfohlen
- Wenige Testberichte
- Kein Druckprofiling per Software
- Aufheizzeit zu bestätigen
- Manuelle Dampflanze

— Unsere Einschätzung

Mit dem Zusatz »R« kennzeichnet Eureka 1920 die Rotationspumpen-Version der Costanza — und dieser Unterschied ist im Alltag deutlich spürbar. Die leisere, druckstabilere Rotationspumpe ermöglicht einen Festwasseranschluss und macht die Costanza R zu einer ernsthaften Option für den dauerhaften Küchen-Einbau.

Das Flow-Control-Ventil an der E61-Brühgruppe erlaubt manuelle Eingriffe in den Brühdruck während des Bezugs — eine Funktion, die in dieser Preisklasse keineswegs selbstverständlich ist. PID-Temperaturregelung und die thermische Masse des 1,5-Liter-HX-Kessels sorgen für reproduzierbare Ergebnisse, sofern man den nötigen Cooling Flush nicht vergisst.

Das Chrom-Finish sieht edel aus, ist aber pflegeintensiv: Fingerabdrücke und Wasserflecken sind auf Hochglanz-Oberflächen sofort sichtbar. Testberichte zur Costanza R sind bislang rar, was die Kaufentscheidung für Sicherheitsorientiertere erschwert.

Die Costanza R empfiehlt sich für Heimbaristas, die eine stationäre Maschine mit Festwasseranschluss, ruhigem Betrieb und echtem Druckcontrol suchen — und sich dabei ein klassisches Erscheinungsbild wünschen.