

SIEBTRÄGERMASCHINE · DUALBOILER

Faema Faemina Dualboiler Classy Polished

Die Faema Faemina Dualboiler Classy Polished ist eine Siebträgermaschine mit Dualboiler aus Italien. Sie ist ausgestattet mit PID-Temperaturregelung und Rotationspumpe. Der Wassertank fasst 2.5 Liter. Tassen bis 11 cm Höhe und Aufheizzeit ca. 5 Minuten.

€ 5.399 inkl. MwSt



Dualboiler
BAUART

PID
TEMPERATURREGELUNG

2.5 L
WASSERTANK

58mm mm
SIEBTRÄGER

Technische Daten

Zustand	Neu
Herstellungsland	Italien
Design	Modern
Einsatzbereich	Haushalt / privat
Wasserbehälter	Herausnehmbar Front
Wasserbehälter Volumen (Liter)	2,5
Wasseranschluss	Festwasseranschluss
Wasserfilter	Als Zubehör bestellbar
Kaffeewassermenge einstellbar	Volumetrisch
Milch/Milchschaum System	Dampfdüse
Anzahl Brühgruppen	1
Preinfusion	Ja, zeitgesteuert über Elektronik
Brühgruppe Heizung	Elektrisch
Brühtemperatur steuerbar	Ja
Siebträger Durchmesser (mm)	58mm
Siebträger im Lieferumfang	2
Tassenablage	Ja
Tassenwärmer	Ja
Maximale Tassenhöhe (cm)	11
Aufheizzeit (Minuten)	5

Stärken

- Faema-Dualboiler: E61-Erfindungsmarke im Heimsegment
- Bereit in 5 Min.
- Rotationspumpe: leise + Festwasseranschluss
- Autosteam optional
- Classy Polished Hochglanz-Design

Dampfbezug	Kipphebel
App Steuerung	Android
Maschinentyp	Siebträgermaschine
Bauart	Dualboiler
Pumpentyp	Rotationspumpe
Pumpenmanometer	Ja
PID Temperaturregler	Ja
Kesselvolumen (Liter)	0,6 + 2,6
Kesselmanometer	Nein
Farbe / Finish	Grau
Format	Groß
Breite (mm)	377
Höhe (mm)	413
Tiefe (mm)	517
Gewicht	35,2
Energiespar Modus	Ja
Leistung (Watt)	2000
Spannung (Volt)	220-240
Frequenz (Hertz)	50 / 60

Zu beachten

- Kein Druckprofiling
- Manuelle Dampfpflanze (ohne Autosteam)
- Hoher Preis
- Faema-Servicenetz prüfen
- Specs auf faema.com bestätigen

— Unsere Einschätzung

Die Faemina ist der konsequente Versuch von Faema, eine echte Gastromaschine im kleineren Format in die gehobene Homebarista-Welt zu überführen. Mit 35 Kilogramm Eigengewicht, President-Brühgruppe und Rotationspumpe ist sie weniger eine Heimmachine mit Profi-Anspruch als vielmehr eine abgespeckte Einsatz-Maschine für das kleine Café oder den ernsthaften Heimbarista mit entsprechenden Platzverhältnissen. Der Preis von rund 5.400 Euro ist eine Ansage.

Was in der Praxis überzeugt: Die Dampfleistung ist auf einem Niveau, das im Homebereich kaum zu finden ist — 1,3 bar Dampfdruck und rund 20 Sekunden bis zur Arbeitstemperatur sprechen für sich. Die volumetrische Bezugssteuerung ist präzise und konstant, die fünf programmierbaren Tasten funktionieren zuverlässig. Das zweistufige Vorbenetzungssystem über ein 0,6-mm-Ventil erlaubt echte Low-Flow-Preinfusion bei geringem Druck. Aufheizzeit von rund sieben Minuten für Espresso ist respektabel für dieses Kaliber.

Die Schwächen liegen an unerwarteten Stellen: Die Bluetooth-App ist designtechnisch ansprechend, in der Funktionalität aber lückenhaft — gespeicherte Einstellungen gehen teilweise verloren, was im Alltag frustriert. Das mitgelieferte Handbuch ist für eine Maschine dieses Preisbereichs erschreckend dünn. Kleinigkeiten wie instabile Schraubenabdeckungen wirken dem Qualitätsanspruch entgegen. Die Filterkaffee-Funktion ist vorhanden, die Wasserverteilung der Brühgruppe für diesen Anwendungsfall aber nur mittelmäßig.

Für wen lohnt sich die Faemina? Für Liebhaber mit ausreichend Platz und Budget, die echte Gastro-DNA ohne Kompromisse beim Heizsystem wollen und gleichzeitig mit dem Gedanken spielen, die Maschine gelegentlich in einem kleinen Catering- oder Semi-Pro-Kontext einzusetzen. Wer ein dediziertes Profiling oder innovative Steuerungskonzepte erwartet, schaut besser nach alternativen Dualboilern.