

SIEBTRÄGERMASCHINE · EINKREISER

Gaggia Milano Gaggia Classic Evo Pro E24 Blau

Die Gaggia Milano Gaggia Classic Evo Pro E24 Blau ist eine Siebträgermaschine mit Einkreiser aus Italien. Sie ist ausgestattet mit Vibrationspumpe. Der Wassertank fasst 2 Liter. Aufheizzeit ca. 10 Minuten. Maße 230 × 380 × 240 mm (B×H×T), Gewicht 8 kg und Leistung 1.200 Watt.

€ 549 inkl. MwSt



15.0 bar PUMPENDRUCK	Einkreiser BAUART	2.0 L WASSERTANK	58mm mm SIEBTRÄGER
-------------------------	----------------------	---------------------	-----------------------

Technische Daten

Zustand	Neu
Herstellungsland	Italien
Design	Retro
Einsatzbereich	Einsteiger
Wasserbehälter Volumen (Liter)	2
Anzahl Brühgruppen	1
Siebträger Durchmesser (mm)	58mm
Siebträger im Lieferumfang	1
Aufheizzeit (Minuten)	10
Dampfbezug	Drehrad
Maschinentyp	Siebträgermaschine
Bauart	Einkreiser
Pumpentyp	Vibrationspumpe

Maximaler Pumpendruck	15
Kesselmaterial	Messing
Kesselmanometer	Nein
Farbe / Finish	Blau
Format	Kompakt
Breite (mm)	230
Höhe (mm)	380
Tiefe (mm)	240
Gewicht	8
Leistung (Watt)	1200
Spannung (Volt)	220-240
Frequenz (Hertz)	50 / 60

Stärken

- Kultmaschine: seit Jahrzehnten bewährt, Riesige Community und Mod-Szene
- Einstieg in echten Siebträgerkaffee zu günstigem Preis
- Solide E61-ähnliche Brühgruppe mit guter Thermostabilität
- Massig Umbau- und Tuning-Optionen (PID nachrüstbar)
- Große Ersatzteil-Verfügbarkeit

Unsere Einschätzung

Die Gaggia Classic ist eine der bekanntesten Einsteiger-Siebträgermaschinen der Welt — und das zurecht. Seit Jahrzehnten unverändert in ihrer Grundkonzeption, hat die Classic-Baureihe eine treue Fangemeinde und eine der aktivsten Modding-Communitys überhaupt aufgebaut. Die Evo-Pro-E24-Generation bringt dabei ein paar sinnvolle Detailverbesserungen mit, ohne den Charakter des Originals zu verwässern.

In der Praxis überzeugt die Classic Evo Pro E24 mit ihrer soliden Verarbeitung und dem nach vorne entnehmbaren Wassertank, der den Alltag spürbar erleichtert. Der Messingkessel heizt schnell auf und hält die Temperatur für die Brühgruppe stabil genug, um konstante Ergebnisse zu liefern — vorausgesetzt, man wartet die empfohlenen 10 Minuten ab. Der 58-mm-Siebträger ist Industriestandard und öffnet die Tür zu einem riesigen Angebot an Körben, Tamperhaltern und Zubehör.

Ehrlich gesagt fehlt der Classic Evo Pro E24 ein PID-Regler — wer präzise auf Grad genau arbeiten möchte, muss entweder die Temperatur durch Flushing manuell managen oder ein PID-Upgrade nachrüsten. Die Vibrationspumpe ist hörbar, und als Einkreiser kann man nicht gleichzeitig brühen und dampfen. Diese Einschränkungen sind bekannt und gut dokumentiert, daher auch kein Dealbreaker für die Zielgruppe.

Für Einsteiger, die eine robuste, günstige und aufrüstbare Maschine mit jahrzehntelanger Community-Unterstützung suchen, ist die Classic Evo Pro E24 eine der besten Optionen im Markt unter 600 Euro.

Zu beachten

- Kein PID ab Werk — Temperatur schwankt stärker als bei PID-Maschinen
- Einkreiser: Warten zwischen Espresso und Dampf
- Vibrationspumpe hörbar
- Für beste Ergebnisse Thermostat-Modding empfohlen
- Kein Druckprofiling

