

PADMASCHINE · EINKREISER

L'Officina di Faber Faber Mini Agentia Weiss Padmaschine Dark Wood

Die L'Officina di Faber Faber Mini Agentia Weiss Padmaschine Dark Wood ist eine Padmaschine mit Thermoblock aus Italien. Sie ist ausgestattet mit Vibrationspumpe. Maße 275 × 350 × 400 mm (B×H×T).

€ 799 inkl. MwSt



15.0 bar
PUMPENDRUCK

Einkreiser
BAUART

500.0 W
LEISTUNG

1.0 min
AUFHEIZZEIT

Technische Daten

Zustand	Neu
Herstellungsland	Italien
Einsatzbereich	Haushalt / privat
Wasserbehälter	Herausnehmbar Oben
Wasseranschluss	Wassertank
Tassenablage	Ja
Tassenwärmer	Ja
Zeitschaltuhr	Als Zubehör bestellbar
Maschinentyp	Padmaschine

Bauart	Thermoblock
Pumpentyp	Vibrationspumpe
Farbe / Finish	Holz
Breite (mm)	275
Höhe (mm)	350
Tiefe (mm)	400
Spannung (Volt)	220-240
Energieeffizienzklasse	keine Angabe

Stärken

- ESE-Padmaschine: schnell + sauber, kein Mahlen nötig
- Faber Retro-Farben
- Einfachste Bedienung
- L'Officina di Faber made in Italy
- Kompakt

Zu beachten

- ESE-Pads: Geschmacksauswahl begrenzt
- Kein PID
- Einkreiser
- Kein Festwasseranschluss
- Kein Druckprofiling

Unsere Einschätzung

Die Faber Mini Agentia positioniert sich als Brücke zwischen unkomplizierter Pad-Maschine und echtem Designobjekt. Mit einem Preis von 799 Euro ist sie die teuerste Heimmachine im Faber-Programm – und das spürt man beim ersten Anfassen. Das Gehäuse aus lackiertem Stahl, die dunkelbraun gebeizte Holzfront und die Messingelemente wirken wertig und kohärent, wie man es in dieser Preisklasse selten bei ESE-Maschinen findet.

In der Praxis glänzt die Mini Agentia besonders durch ihre automatische Dosierung: Die Maschine stoppt die Extraktion automatisch am voreingestellten Punkt, was gerade morgens das Ablenken-Lassen verhindert. Der Messingthermoblock heizt gleichmäßig auf 93 °C auf, die Crema ist dicht und stabil. Mit bis zu 9 cm Tassenfreiheit passen auch hohe Latte-Gläser unter den Auslauf.

Die ehrlichen Einschränkungen: Das System ist ausschließlich auf ESE-Pads 44 mm ausgelegt – wer gelegentlich gemahlene Kaffee verwenden möchte, ist hier falsch. Die Aufheizzeit ist nicht außergewöhnlich kurz. Und der Preis liegt deutlich über dem der Pro-Deluxe-Familie, ohne dass die Espressoqualität grundlegend verschieden wäre.

Für wen? Für Kaffeetrinker, die eine langlebige, in Italien handgefertigte Padmaschine als dauerhaftes Küchenstück suchen – und bei denen Optik, Materialqualität und Handhabungskomfort wichtiger sind als maximale Flexibilität beim Mahlzug.