

PADMASCHINE · EINKREISER

L'Officina di Faber Faber Pro Deluxe British Green ESE Pad Maschine

Die L'Officina di Faber Faber Pro Deluxe British Green ESE Pad Maschine ist eine Padmaschine mit Thermoblock. Sie ist ausgestattet mit Vibrationspumpe. Der Wassertank fasst 1.3 Liter. Tassen bis 6.5 cm Höhe und Aufheizzeit ca. 5 Minuten. Maße 210 × 350 × 320 mm (B×H×T), Gewicht 5 kg und Leistung 500 Watt.

€ 349 inkl. MwSt



15.0 bar
PUMPENDRUCK

Einkreiser
BAUART

1.3 L
WASSERTANK

500.0 W
LEISTUNG

Technische Daten

Zustand	Neu
Espresso	Ja, manuell
Heißwasser	Nein
Kaffeemenge einstellbar	Manuell
Wasserbehälter	Herausnehmbar Oben
Wasserbehälter Volumen (Liter)	1,3
Wasseranschluss	Wassertank
Kaffeewassermenge einstellbar	Manuell
Milch/Milchschaum System	Nein
Tassenablage	Nein
Tassenwärmer	Nein
Maximale Tassenhöhe (cm)	6.5
Aufheizzeit (Minuten)	5
Zeitschaltuhr	Als Zubehör bestellbar
Display	Nein
Reinigung Kaffeekreislauf	Manuell
Pflegestatusanzeige	Nein
Maschinentyp	Padmaschine

Bauart	Thermoblock
Pumpentyp	Vibrationspumpe
Maximaler Pumpendruck	15
Kesselmaterial	kein Kessel
Kesselvolumen (Liter)	nicht zutreffend
Kesselmanometer	Nein
Farbe / Finish	British Green
Breite (mm)	210
Höhe (mm)	350
Tiefe (mm)	320
Gewicht	5
Standby Leistung (Watt)	keine Angaben
Energiespar Modus	Nein
Leistung (Watt)	500
Spannung (Volt)	220-240
Frequenz (Hertz)	50 / 60
Abschaltautomatik	Nein
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 Pro Deluxe ist das meistverkaufte Modell des süditalienischen Familienbetriebs L'Officina di Faber – und das aus gutem Grund. Für 349 Euro bekommt man eine ESE-Padmaschine mit konsequent durchgezogenem Materialkonzept: Stahl, Messing, Kupfer statt Plastik-Optik. Das macht optisch einen Unterschied, der in dieser Preisklasse auffällt.

Der verstellbare Brühkammerrahmen ist das technische Alleinstellungsmerkmal: Durch ihn schließt die Kammer dicht mit jedem ESE-Pad ab, egal wie stark der jeweilige Hersteller den Pad gepresst hat. Das Ergebnis ist eine gleichmäßige, aromatische Crema ohne Channeling-Risiko. Der Messingdurchlauferhitzer arbeitet mit einem fest eingestellten Thermostaten auf 95 °C – keine PID-Regelung, aber für ESE-Pads absolut ausreichend. Nach rund 5 Minuten ist die Maschine betriebsbereit.

Schwachstellen: Der 1,3-Liter-Wassertank sitzt oben auf und erfordert regelmäßiges Befüllen bei intensivem Betrieb. Die Maschine kennt nur ESE-Pads – keine Möglichkeit, Siebträger oder Kapseln zu verwenden. Und das Gehäuse zeigt Fingerabdrücke auf dunklen Lackvarianten relativ schnell.

Fazit: Wer seine Kaffeezubereitung mit ESE-Pads und ohne Aufwand erledigen will, dabei aber nicht auf Materialqualität verzichten möchte, trifft mit der Pro Deluxe eine verlässliche Wahl. Die Farbauswahl macht sie außerdem zur seltenen Padmaschine, die man gerne auf der Theke stehen lässt.