

PADMASCHINE · EINKREISER

L'Officina di Faber Faber Pro Deluxe Weiss ESE Pad Maschine

Die L'Officina di Faber Faber Pro Deluxe Weiss 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	Bauart	Thermoblock
Espresso	Ja, manuell	Pumpentyp	Vibrationspumpe
Heißwasser	Nein	Maximaler Pumpendruck	15
Kaffeemenge einstellbar	Manuell	Kesselmaterial	kein Kessel
Wasserbehälter	Herausnehmbar Oben	Kesselvolumen (Liter)	nicht zutreffend
Wasserbehälter Volumen (Liter)	1,3	Kesselmanometer	Nein
Wasseranschluss	Wassertank	Farbe / Finish	Messing
Kaffeewassermenge einstellbar	Manuell	Breite (mm)	210
Milch/Milchschaum System	Nein	Höhe (mm)	350
Tassenablage	Nein	Tiefe (mm)	320
Tassenwärmer	Nein	Gewicht	5
Maximale Tassenhöhe (cm)	6.5	Standby Leistung (Watt)	keine Angaben
Aufheizzeit (Minuten)	5	Energiespar Modus	Nein
Zeitschaltuhr	Als Zubehör bestellbar	Leistung (Watt)	500
Display	Nein	Spannung (Volt)	220-240
Reinigung Kaffeekreislauf	Manuell	Frequenz (Hertz)	50 / 60
Pflegestatusanzeige	Nein	Abschaltautomatik	Nein
Maschinentyp	Padmaschine	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.