

SIEBTRÄGERMASCHINE · DUALBOILER

La Marzocco GS3 MP mit Glas-Seitenteilen

Die La Marzocco GS3 MP mit Glas-Seitenteilen ist eine Siebträgermaschine mit Dualboiler aus Italien. Sie ist ausgestattet mit PID-Temperaturregelung, gesättigter Brühgruppe, Druckprofilen und Rotationspumpe. Der Brühkessel fasst 3.5 + 1.5 Liter (Edelstahl).

€ 8.399 inkl. MwSt



9.0 bar
PUMPENDRUCK

Dualboiler
BAUART

PID
TEMPERATURREGELUNG

3.5 L
WASSERTANK

Technische Daten

Zustand	Neu
Herstellungsland	Italien
Design	Minimalistisch
Einsatzbereich	Haushalt / privat
Wasserbehälter	Herausnehmbar Front
Wasserbehälter Volumen (Liter)	3.5
Wasserstandsanzeige	Ja
Wasseranschluss	Festwasseranschluss
Wasserfilter	Als Zubehör bestellbar
Kaffeewassermenge einstellbar	Volumetrisch
Milch/Milchschaum System	Dampfdüse
Anzahl Brühgruppen	1
Faema E61 Brühgruppe	Nein
Gesättigte Brühgruppe	Ja
Druckprofile / Profiling	Ja
Brühgruppe Heizung	Elektrisch
Brühtemperatur steuerbar	Ja
Siebträger Durchmesser (mm)	58mm
Siebträger im Lieferumfang	2
Padeinsatz für Siebträger	Nein
Tassenablage	Ja
Tassenwärmer	Ja
Maximale Tassenhöhe (cm)	9
Aufheizzeit (Minuten)	12
Dampfbezug	Kipphebel

Zeitschaltuhr	Nein
App Steuerung	Android
Maschinentyp	Siebträgermaschine
Bauart	Dualboiler
Pumpentyp	Rotationspumpe
Pumpenmanometer	Ja
Maximaler Pumpendruck	9
PID Temperaturregler	Ja
Integriertes Mahlwerk	Nein
Cold Touch Dampfrohr	Ja
Kesselmaterial	Edelstahl
Kesselvolumen (Liter)	3.5 + 1.5
Kesselmanometer	Ja
Kesselisolierung	Ja
Material Gehäuse	Edelstahl
Farbe / Finish	Glas
Breite (mm)	400
Höhe (mm)	355
Tiefe (mm)	530
Gewicht	33
Standby Modus	Nein
Energiespar Modus	Nein
Leistung (Watt)	2100
Spannung (Volt)	220-240
Frequenz (Hertz)	50 / 60

Stärken

- Manueller Paddle: vollständige Druckkontrolle von 0 bis 12 bar per Hand
- Gesättigte Brühgruppe + separater 1,5-L-Brühkessel: maximale Temperaturstabilität
- Außergewöhnliche Dampfleistung: 3,5-L-Dampfkessel auf Semi-Pro-Niveau
- Leise Rotationspumpe, Festwasseranschluss
- Ikone der Heimespresso-Szene: bewährt seit über 20 Jahren

Zu beachten

- Sehr hoher Anschaffungspreis
- Lange Aufheizzeit ca. 30 Min. — Zeitschaltuhr unerlässlich
- 34,5 kg: erfordert stabile Arbeitsfläche
- Paddle erfordert intensive Einarbeitung für reproduzierbare Ergebnisse
- Kein automatisches Druckprofiling — vollständig manuell

— Unsere Einschätzung

Die GS3 MP mit Glas-Seitenteilen ist technisch identisch mit der Standard-GS3 MP – was bedeutet: gesättigte Brühgruppe, manueller Paddle, 1,5-l-Brühkessel, 3,5-l-Dampfkessel, Rotationspumpe und PID. Der Aufpreis von rund 600 Euro gegenüber der schwarzen Ausführung kauft keine zusätzlichen Funktionen, sondern einen rein ästhetischen Mehrwert: Die transparenten Plexiglas-Seitenteile gewähren einen Blick ins Innere und offenbaren den beeindruckenden Dualboiler-Aufbau auf Gastroniveau.

In der Praxis funktioniert alles wie bei der Standardversion – mit denselben Stärken (überragende Temperaturstabilität, erstklassige Dampfleistung, bewährte Langlebigkeit) und denselben Einschränkungen (30 Minuten Aufheizzeit, 34,5 kg Gewicht, hoher Stromverbrauch, Paddle-Lernkurve). Wer bereit ist, für das optische Statement die Mehrkosten zu tragen, erhält eine der schönsten Espressomaschinen, die derzeit für den Heimbereich erhältlich sind.

Ein Hinweis zu den Seitenteilen: Plexiglas kann empfindlicher auf Reinigungsmittel und Kratzer reagieren als die normalen Edelstahl- oder Kunststoffverkleidungen. Die regelmäßige Pflege sollte entsprechend schonend erfolgen.

Für wen? Für GS3-MP-Käufer, für die das Gerät auch optisch ein Statement sein soll – und die Innenarchitektur einer Profi-Espressomaschine sichtbar machen möchten.