

SIEBTRÄGERMASCHINE · DUALBOILER

La Marzocco GS3 MP Schwarz

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

€ 7.798 inkl. MwSt



9.0 bar
PUMPENDRUCK

Dualboiler
BAUART

PID
TEMPERATURREGELUNG

3.5 L
WASSERTANK

Technische Daten

Zustand	Neu	Zeitschaltuhr	Nein
Herstellungsland	Italien	App Steuerung	Android
Design	Minimalistisch	Maschinentyp	Siebträgermaschine
Einsatzbereich	Haushalt / privat	Bauart	Dualboiler
Wasserbehälter	Herausnehmbar Front	Pumpentyp	Rotationspumpe
Wasserbehälter Volumen (Liter)	3.5	Pumpenmanometer	Ja
Wasserstandsanzeige	Ja	Maximaler Pumpendruck	9
Wasseranschluss	Festwasseranschluss	PID Temperaturregler	Ja
Wasserfilter	Als Zubehör bestellbar	Integriertes Mahlwerk	Nein
Kaffeewassermenge einstellbar	Volumetrisch	Cold Touch Dampfrohr	Nein
Milch/Milchschaum System	Dampfdüse	Kesselmaterial	Edelstahl
Anzahl Brühgruppen	1	Kesselvolumen (Liter)	3.5
Faema E61 Brühgruppe	Nein	Kesselmanometer	Ja
Gesättigte Brühgruppe	Ja	Kesselisolierung	Ja
Druckprofile / Profiling	Ja	Material Gehäuse	Edelstahl
Brühgruppe Heizung	Elektrisch	Farbe / Finish	Hochglanz
Brühtemperatur steuerbar	Ja	Breite (mm)	400
Siebträger Durchmesser (mm)	58mm	Höhe (mm)	355
Siebträger im Lieferumfang	2	Tiefe (mm)	530
Padeinsatz für Siebträger	Nein	Gewicht	33
Tassenablage	Ja	Standby Modus	Nein
Tassenwärmer	Ja	Energiespar Modus	Nein
Maximale Tassenhöhe (cm)	9	Leistung (Watt)	2100
Aufheizzeit (Minuten)	12	Spannung (Volt)	220-240
Dampfbezug	Kipphebel	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 La Marzocco GS3 MP ist seit über zwei Jahrzehnten die Referenzmaschine der Heimespresso-Szene – und das aus gutem Grund. Als eingruppige Gastromaschine im Heimformat setzt sie Maßstäbe in Verarbeitung, Temperaturstabilität und Dampfleistung, die kein anderer Hersteller in dieser Kategorie erreicht. Wer sie einmal besessen hat, kommt schwer los.

In der Praxis beeindruckt vor allem die gesättigte Brühgruppe: Da der gesamte Brühkopf mit heißem Wasser gefüllt ist, reagiert die Temperatur direkt und präzise auf PID-Anpassungen – ohne Thermosiphon-Trägheit. Der manuelle Paddle ist das Herzstück der MP-Variante. Er erlaubt feinstufige Druckprofilierung von Hand, was erfahrenen Baristas vollständige kreative Kontrolle über die Extraktion gibt. Die Dampfleistung des 3,5-l-Kessels ist schlicht semiprofessionell – vergleichbar mit kleineren Zweigruppen-Gastromaschinen.

Die Schwächen liegen im Preis (knapp 7.800 €), im Gewicht (34,5 kg – eine stabile Arbeitsfläche ist Pflicht), und in der 30-minütigen Aufheizzeit, die eine Zeitschaltuhr faktisch unverzichtbar macht. Der Stromverbrauch ist mit etwa 0,62 kWh für fünf Bezüge beachtlich, da Brüh- und Dampfkessel stets zusammen betrieben werden. Das Paddle erfordert zudem intensive Einarbeitung, bevor reproduzierbare Ergebnisse gelingen.

Für wen? Für den passionierten Heimbarista mit dem Budget und dem Platz, der langfristig auf Profi-Niveau extrahieren möchte. Als Investition in ein Gerät, das über viele Jahre – und hunderttausende Bezüge – zuverlässig seinen Dienst tut, ist die GS3 MP kaum zu schlagen.