

SIEBTRÄGERMASCHINE · DUALBOILER

La Marzocco Linea Mini R Grau

Die La Marzocco Linea Mini R Grau ist eine Siebträgermaschine mit Dualboiler aus Italien. Sie ist ausgestattet mit PID-Temperaturregelung, gesättigter Brühgruppe und Rotationspumpe. Der Brühkessel fasst 3,5+0,17 Liter (Edelstahl). Der Wassertank fasst 2.5 Liter.

€ 5.177 inkl. MwSt



9.0 bar
PUMPENDRUCK

Dualboiler
BAUART

PID
TEMPERATURREGELUNG

2.5 L
WASSERTANK

Technische Daten

Zustand	Neu
Herstellungsland	Italien
Design	Minimalistisch
Einsatzbereich	Haushalt / privat
Wasserbehälter	Herausnehmbar Front
Wasserbehälter Volumen (Liter)	2.5
Wasserstandsanzeige	Nein
Wasseranschluss	Festwasseranschluss
Wasserfilter	Als Zubehör bestellbar
Kaffeewassermenge einstellbar	Manuell
Milch/Milchschaum System	Dampfdüse
Anzahl Brühgruppen	1
Faema E61 Brühgruppe	Nein
Gesättigte Brühgruppe	Ja
Druckprofile / Profiling	Nein
Preinfusion	Ja, Leitungsdruck Festwasser
Brühgruppe Heizung	Elektrisch
Brühtemperatur steuerbar	Ja
Siebträger Durchmesser (mm)	58mm
Siebträger im Lieferumfang	2
Padeinsatz für Siebträger	Als Zubehörteil bestellbar
Tassenablage	Ja
Tassenwärmer	Ja
Maximale Tassenhöhe (cm)	9
Aufheizzeit (Minuten)	12
Dampfbezug	Drehrad
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+0,17
Kesselmanometer	Ja
Kesselisolierung	Ja
Material Gehäuse	Edelstahl
Farbe / Finish	Grau
Format	Groß
Breite (mm)	357
Höhe (mm)	377
Tiefe (mm)	453
Gewicht	32.3
Lautstärke mit Pumpe db(A)	Keine Angabe
Lautstärke ohne Pumpe db(A)	Keine Angabe
Standby Modus	Nein
Standby Leistung (Watt)	keine Angaben
Leistung (Watt)	1600
Energieverbrauch (kWh)	individuell
Spannung (Volt)	220-240
Frequenz (Hertz)	50 / 60

Stärken

- Kompakter Semi-Pro-Dualboiler: kommerzielle La-Marzocco-Technik im Heimformat
- Gesättigte Brühgruppe: PID-Änderungen wirken direkt, keine Thermosiphon-Trägheit
- Leise Rotationspumpe, optionaler Festwasseranschluss
- Außergewöhnliche Dampfleistung (3-L-Dampfkessel)
- App-Steuerung via Bluetooth, Zeitschaltuhr

Unsere Einschätzung

Die La Marzocco Linea Mini R positioniert sich zwischen der kompakteren Mikra und der professionellen GS3 – und füllt diese Lücke mit einem Maschinenkonzept, das konsequent auf kommerzielle Technik im Heimformat setzt. Die gesättigte Brühgruppe mit 0,75-l-Brühkessel ist direkter Nachkomme der Gastro-Linea: Temperaturänderungen am PID wirken unmittelbar, ohne die Trägheit eines Thermosiphon-Systems.

In der Praxis überzeugt die Linea Mini R vor allem durch ihre kurze Aufheizzeit: Nach etwa 10 Minuten inklusive kurzem Spülshot ist die Maschine betriebsbereit – bemerkenswert für einen Dualboiler mit 3-l-Dampfkessel. Die Rotationspumpe arbeitet leise, der optionale Festwasseranschluss ist für regelmäßige Nutzer empfehlenswert. Die App-Steuerung via Bluetooth erlaubt Zeitschaltuhr-Programmierung und Temperaturanpassung bequem vom Smartphone aus. Neu gegenüber der Vorgängerin: ein Mini-Display, ein zweites Magnetventil für Leitungsdruck-Preinfusion sowie die Möglichkeit zur gewichtsbasierten Dosierkontrolle mit optionaler Waage.

Einschränkungen gibt es trotzdem: Die gesättigte Brühgruppe verzeiht weniger Fehler beim Temperaturmanagement als eine E61-Gruppe – eine Einarbeitungsphase ist realistisch einzuplanen. Kein integriertes Druckprofiling, keine automatische Milchaufschäumung. Und mit knapp 5.000 € (ohne Waagen-Zubehör) bewegt sich die Linea Mini R in einem Preisbereich, der eine ernsthafte Auseinandersetzung mit Espresso voraussetzt.

Für wen? Für den erfahrenen Heimbarista, der kommerzielle La-Marzocco-Technik zu Hause möchte und dabei Wert auf Vielseitigkeit und Langlebigkeit legt.

Zu beachten

- Lernkurve: gesättigte Gruppe erfordert Einarbeitung in Temperaturmanagement
- Aufheizzeit ca. 15 Min. — Zeitschaltuhr empfohlen
- Hoher Anschaffungspreis
- Kein integriertes Druckprofiling
- Manuelle Dampflanze — keine automatische Milchaufschäumung