

SIEBTRÄGERMASCHINE · DUALBOILER

La Marzocco Linea Mini R Rot

Die La Marzocco Linea Mini R Rot 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	Maschinentyp	Siebträgermaschine
Herstellungsland	Italien	Bauart	Dualboiler
Design	Minimalistisch	Pumpentyp	Rotationspumpe
Einsatzbereich	Haushalt / privat	Pumpenmanometer	Ja
Wasserbehälter	Herausnehmbar Front	Maximaler Pumpendruck	9
Wasserbehälter Volumen (Liter)	2.5	PID Temperaturregler	Ja
Wasserstandsanzeige	Nein	Integriertes Mahlwerk	Nein
Wasseranschluss	Festwasseranschluss	Cold Touch Dampfrohr	Ja
Wasserfilter	Als Zubehör bestellbar	Kesselmaterial	Edelstahl
Kaffeewassermenge einstellbar	Manuell	Kesselvolumen (Liter)	3,5+0,17
Milch/Milchschaum System	Dampfdüse	Kesselmanometer	Ja
Anzahl Brühgruppen	1	Kesselisolierung	Ja
Faema E61 Brühgruppe	Nein	Material Gehäuse	Edelstahl
Gesättigte Brühgruppe	Ja	Farbe / Finish	Rot
Druckprofile / Profiling	Nein	Format	Groß
Preinfusion	Ja, Leitungsdruck Festwasser	Breite (mm)	357
Brühgruppe Heizung	Elektrisch	Höhe (mm)	377
Brühtemperatur steuerbar	Ja	Tiefe (mm)	453
Siebträger Durchmesser (mm)	58mm	Gewicht	32.3
Siebträger im Lieferumfang	2	Lautstärke mit Pumpe db(A)	Keine Angabe
Padeinsatz für Siebträger	Als Zubehörteil bestellbar	Lautstärke ohne Pumpe db(A)	Keine Angabe
Tassenablage	Ja	Standby Modus	Nein
Tassenwärmer	Ja	Standby Leistung (Watt)	keine Angaben
Maximale Tassenhöhe (cm)	9	Leistung (Watt)	1600
Aufheizzeit (Minuten)	12	Energieverbrauch (kWh)	individuell
Dampfbezug	Drehrad	Spannung (Volt)	220-240
Zeitschaltuhr	Nein	Frequenz (Hertz)	50 / 60
App Steuerung	Android		

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