

SIEBTRÄGERMASCHINE · DUALBOILER

Lelit Bianca PL162T Dualboiler V3

Die Lelit Bianca PL162T Dualboiler V3 ist eine Siebträgermaschine mit Dualboiler aus Italien. Sie ist ausgestattet mit PID-Temperaturregelung, Faema-E61-Brühgruppe, Druckprofilen und Rotationspumpe. Der Brühkessel fasst 0.8 + 1.5 Liter (Edelstahl).

€ 2.049 inkl. MwSt



12.0 bar
PUMPENDRUCK

Dualboiler
BAUART

PID
TEMPERATURREGELUNG

2.5 L
WASSERTANK

Technische Daten

Zustand	Neu
Herstellungsland	Italien
Design	Klassisch
Einsatzbereich	Haushalt / privat
Wasserbehälter	Ja, Position variabel
Wasserbehälter Volumen (Liter)	2.5
Wasserstandsanzeige	Nein
Wasseranschluss	Festwasseranschluss
Wasserfilter	Als Zubehör bestellbar
Kaffeewassermenge einstellbar	Nein
Milch/Milchschaum System	Dampfdüse
Anzahl Brühgruppen	1
Faema E61 Brühgruppe	Ja
Gesättigte Brühgruppe	Nein
Druckprofile / Profiling	Ja
Preinfusion	Ja, zeitgesteuert über Elektronik
Brühgruppe Heizung	Thermosiphon
Brühtemperatur steuerbar	Ja
Siebträger Durchmesser (mm)	58mm
Siebträger im Lieferumfang	3
Padeinsatz für Siebträger	Als Zubehörteil bestellbar
Tassenablage	Ja
Tassenwärmer	Ja
Aufheizzeit (Minuten)	20
Dampfbezug	Drehrad
Zeitschaltuhr	Nein
App Steuerung	Nein
Maschinentyp	Siebträgermaschine

Bauart	Dualboiler
Pumpentyp	Rotationspumpe
Pumpenmanometer	Ja
Maximaler Pumpendruck	12
PID Temperaturregler	Ja
Integriertes Mahlwerk	Nein
Cold Touch Dampfrohr	Ja
Kesselmaterial	Edelstahl
Kesselvolumen (Liter)	0.8 + 1.5
Kesselmanometer	Ja
Material Gehäuse	Edelstahl
Farbe / Finish	Edelstahl
Format	Groß
Breite (mm)	290
Höhe (mm)	400
Tiefe (mm)	485
Gewicht	26.5
Lautstärke mit Pumpe db(A)	Keine Angabe
Lautstärke ohne Pumpe db(A)	Keine Angabe
Lautstärke Mahlwerk db(A)	Nicht zutreffend
Standby Modus	Ja
Standby Leistung (Watt)	keine Angaben
Energiespar Modus	Ja
Leistung (Watt)	k.A.
Energieverbrauch (kWh)	individuell
Spannung (Volt)	220-240
Frequenz (Hertz)	50 / 60

Stärken

- Echter Dualboiler, getrennte Edelstahlkessel
- Faema E61 im Standardmaß 58 mm
- Rotationspumpe mit Festwasser-Option
- Druckprofile + zeitgesteuerte Preinfusion
- Cold-Touch-Dampfrohr, 3 Siebträger im Lieferumfang

Unsere Einschätzung

Wer bereit ist, für seinen Espresso zu lernen, bekommt mit der Bianca eine der konsequentesten Heimaschinen ihrer Preisklasse. Der Dual Boiler mit E61-Brühgruppe, ruhige Rotationspumpe und das manuelle Flow-Control-Paddle machen sie zur Plattform für echtes Extraktionshandwerk — Preinfusion, Druckprofile, Temperaturoffset, alles einstellbar.

In der Praxis glänzt sie mit beeindruckender Temperaturstabilität und einer Dampfleistung, die Milchschaum in unter 20 Sekunden auf Café-Niveau bringt. Die Verarbeitung ist tadellos: Edelstahl, Nussholzakzente, nichts wackelt. Die leise Rotationspumpe ist ein echter Alltagsvorteil gegenüber günstigen Vibrationspumpen.

Aber: Die Bianca verlangt Geduld und Wissen. 20 bis 25 Minuten Aufheizzeit sind Pflicht. Das Lelit Control Center (LCC) bedient sich umständlich, Einstellungen lassen sich nicht als Profile speichern. Bei sehr niedrigen Durchflussraten fällt die Brühtemperatur messbar ab — wer präzise extrahiert, muss das einkalkulieren. Und mit über 2.000 Euro ist sie kein Impulskauf. Wer allerdings bereit ist, diesen Preis für eine Maschine zu zahlen, die jahrelang hält und echtes Barista-Potential freigibt, trifft eine gute Entscheidung.

Zu beachten

- Aufheizzeit rund 20 Minuten
- Gewicht 26,5 kg
- Keine Wasserstandsanzeige
- Kein integriertes Mahlwerk
- Bedienung verlangt Einarbeitung