

SIEBTRÄGERMASCHINE · ZWEIKREISER

Lelit Mara X3 Edelstahl

Die Lelit Mara X3 Edelstahl ist eine Espressomaschine mit Zweikreiser aus Italien. Sie ist ausgestattet mit Faema-E61-Brühgruppe und Druckprofilen. Der Brühkessel fasst 1.8 Liter (Edelstahl). Der Wassertank fasst 2.5 Liter. Aufheizzeit ca. 20 Minuten.

€ 1.599 inkl. MwSt



Zweikreiser
BAUART

2.5 L
WASSERTANK

1600.0 W
LEISTUNG

20.0 min
AUFHEIZZEIT

Technische Daten

Zustand	Neu
Herstellungsland	Italien
Design	Nostalgisch
Einsatzbereich	Haushalt / privat
Wasserbehälter Volumen (Liter)	2,5
Faema E61 Brühgruppe	Ja
Gesättigte Brühgruppe	Nein
Druckprofile / Profiling	Ja
Aufheizzeit (Minuten)	20
Dampfbezug	Drehrad
Bauart	Zweikreiser
Cold Touch Dampfrohr	Ja
Kesselmaterial	Edelstahl

Kesselvolumen (Liter)	1.8
Kesselmanometer	Ja
Farbe / Finish	Edelstahl
Format	Kompakt
Breite (mm)	225
Höhe (mm)	385
Tiefe (mm)	535
Gewicht	20
E61 kompatibel	Ja
Leistung (Watt)	1600
Energieverbrauch (kWh)	keine Angabe
Frequenz (Hertz)	50 / 60

Stärken

- Double Probe HX (neue Generation): noch präzisere Temperaturkontrolle
- Kompaktes Design, 225 mm breit
- Verbesserte LCC-Steuereinheit gegenüber Vorgänger
- Dual Use Mode für Espresso- und Dampf-Priorität
- Made in Italy: bewährte Lelit-Qualität

Unsere Einschätzung

Die Lelit Mara X3 ist die logische Weiterentwicklung der Mara X – und gleichzeitig ein Statement: Lelit, seit einigen Jahren Teil des Breville-Konzerns, bringt mit dem Pagaia-Paddel eine Funktion in die Mara-Linie, die man bisher nur von deutlich teureren Maschinen kannte. Die manuelle Pumpensteuerung erlaubt echtes Flow Profiling: Druckaufbau verlangsamen, Vorinfusion präziser gestalten, den Shot retten, wenn der Mahlgrad nicht perfekt sitzt.

In Tests zeigt das Paddel, dass es tatsächlich funktioniert. Die Bedienung erfordert zwar ein feines Gespür – reproduzierbar gelingt das erst nach einiger Übung – aber die Espresso-Qualität profitiert spürbar, wenn man die Parameter gut beherrscht. Das Double-Probe-System zur Brühtemperaturkontrolle wurde weiterentwickelt und arbeitet präziser als beim Vorgänger. Die neue Designsprache mit Zebrano-Holzakzenten (Schwarz/Weiß) bzw. geräucherter Eiche (Edelstahl) setzt die Maschine optisch deutlich von anderen Zweikreisern ab.

Als Schwäche bleibt: Die Aufheizzeit liegt bei etwa 20 Minuten, die Vibrationspumpe ist hörbar, und der Preispunkt von knapp 1.600 Euro bringt die Mara X3 in Konkurrenz zu deutlich einfacher bedienbaren Einstiegsdualboilern. Das manuelle Paddel ist kein Ersatz für digitales Druckprofiling – wer reproduzierbare Profile speichern möchte, schaut sich besser anderswo um.

Die Mara X3 ist die richtige Wahl für erfahrene Heimbaristas, die bereits Erfahrung mit HX-Maschinen haben und ihre Extraktion um eine neue Dimension der manuellen Kontrolle erweitern möchten.

Zu beachten

- Aufheizzeit ca. 24 Min. bis zur Stabilität
- Vibrationspumpe hörbar
- Kein Festwasseranschluss
- Keine programmierbare Dosierung
- Tiefe Bauweise

