

SIEBTRÄGERMASCHINE · EINKREISER

LIGRE Youn Espressomaschine Schwarz

Die LIGRE Youn Espressomaschine Schwarz ist eine Siebträgermaschine mit Thermoblock + Dampfkessel aus Österreich. Sie ist ausgestattet mit PID-Temperaturregelung und Vibrationspumpe. Der Brühkessel fasst 0.8 Liter (Edelstahl). Der Wassertank fasst 1.6 Liter.

€ 4.480 inkl. MwSt



Einkreiser
BAUART

PID
TEMPERATURREGELUNG

1.6 L
WASSERTANK

58mm mm
SIEBTRÄGER

Technische Daten

Zustand	Neu
Herstellungsland	Österreich
Einsatzbereich	Haushalt / privat
Wasserbehälter	Herausnehmbar Oben
Wasserbehälter Volumen (Liter)	1,6
Preinfusion	Ja, zeitgesteuert über Elektronik
Brühgruppe Heizung	Elektrisch
Brühtemperatur steuerbar	Ja
Siebträger Durchmesser (mm)	58mm
Siebträger im Lieferumfang	1
Aufheizzeit (Minuten)	4
Maschinentyp	Siebträgermaschine
Bauart	Thermoblock + Dampfkessel
Pumpentyp	Vibrationspumpe
PID Temperaturregler	Ja

Kesselmaterial	Edelstahl
Kesselvolumen (Liter)	0,8
Kesselisolierung	Ja
Material Gehäuse	Aluminium
Farbe / Finish	Schwarz
Format	Groß
Breite (mm)	450
Höhe (mm)	400
Tiefe (mm)	304
Gewicht	18
Energiespar Modus	Ja
Leistung (Watt)	2300
Spannung (Volt)	220-240
Frequenz (Hertz)	50 / 60

Stärken

- Modernes minimalistisches Design
- PID-Regelung
- Kompaktes Format
- Günstigere Alternative
- Einstieg in LIGRE

Zu beachten

- Einkreiser: kein Simultanbetrieb
- Wenige Erfahrungsberichte
- Kein Festwasseranschluss
- Specs auf [ligre.com](#) prüfen
- Kein Druckprofiling

— Unsere Einschätzung

Die LIGRE youn ist das Debut eines österreichisch-deutschen Industriezulieferers, der unter eigenem Namen antritt — und er tritt mit einem echten Statement an. Die Maschine sieht aus wie ein Monolith aus eloxiertem Aluminium, erntet Design-Preise en masse und beeindruckt mit einer technischen Infrastruktur, die auf dem Papier weit über die Klasse der Einkreiser hinausweist. Der Preis von knapp 4.000 bis 4.500 Euro ist ambitioniert, der erste Eindruck noch ehrgeiziger.

In der Praxis überzeugen vor allem die Stärken, die man täglich spürt: Die Volumetrik ist exzellent — die Maschine trifft die programmierte Bezugsmenge auf ein Gramm genau, ohne Waage. Der Guided-Modus erkennt zu grob gemahlene Kaffee und drosselt den Fluss automatisch, was Fehlbezüge deutlich abfedert. Die automatische Dampfpflanze schäumt auf Knopfdruck feinen Mikroschaum in zehn wählbaren Texturen — kaum eine Maschine dieser Klasse macht das besser. Und die Aufheizzeit von realistischen fünf bis sechs Minuten schlägt jeden Dualboiler in dieser Gewichtsklasse.

Wo die youn den erfahrenen Barista-Haushalt enttäuscht: Die drei vorprogrammierten Brühprofile lassen sich nicht anpassen oder überschreiben. Die Preinfusionsmengen sind nach Einschätzung erfahrener Tester zu gering, um den Puck gleichmäßig zu benetzen, und die eingebaute Brühpause stiftet mehr Verwirrung als Nutzen. Dazu kommt ein reproduzierbares Temperatur-Offset von rund 3–4 °C zwischen Display und tatsächlicher Brühtemperatur — man muss höher einstellen als man brühen möchte. Die Messingbrühgruppe wird zudem sehr heiß (über 70 °C) und trägt keinerlei Warnhinweis außen.

Für wen ist die youn gemacht? Für Haushalte, die bereit sind, einen erheblichen Betrag in Design und Convenience zu investieren, ohne tief in die Espresso-Technik einzutauchen — und die den Guided-Mode und die automatische Milchschaumfunktion als echten Mehrwert sehen. Wer hingegen manuelle Profilsteuerung, freie Preinfusionsparameter und uneingeschränkte Kalibrierbarkeit erwartet, ist bei anderen Maschinen dieser Preisklasse besser aufgehoben.