

SIEBTRÄGERMASCHINE · EINKREISER

Nurri Espresso Nurri L-Type Leva SA Edelstahl Olive

Die Nurri Espresso Nurri L-Type Leva SA Edelstahl Olive ist eine Siebträgermaschine mit Dualboiler aus Italien. Sie ist ausgestattet mit PID-Temperaturregelung und Rotationspumpe. Der Brühkessel fasst 0.8 Liter (Edelstahl). Maße 360 × 790 × 580 mm (B×H×T), Gewicht 35 kg und Leistung 2.350 Watt.

€ 5.899 inkl. MwSt



Einkreiser
BAUART

54mm mm
SIEBTRÄGER

2350.0 W
LEISTUNG

1
BRÜHGRUPPEN

Technische Daten

Zustand	Neu	PID Temperaturregler	Ja
Herstellungsland	Italien	Cold Touch Dampfrohr	Ja
Design	Retro	Kesselmaterial	Edelstahl
Wasseranschluss	Festwasseranschluss	Kesselvolumen (Liter)	0,8
Anzahl Brühgruppen	1	Kesselmanometer	Ja
Preinfusion	Ja, zeitgesteuert über Elektronik	Farbe / Finish	Edelstahl
Brühtemperatur steuerbar	Ja	Format	Groß
Siebträger Durchmesser (mm)	54mm	Breite (mm)	360
Siebträger im Lieferumfang	3	Höhe (mm)	790
Tassenablage	Ja	Tiefe (mm)	580
Tassenwärmer	Ja	Gewicht	35
Dampfbezug	Kipphebel	Leistung (Watt)	2350
Maschinentyp	Siebträgermaschine	Energieverbrauch (kWh)	individuell
Bauart	Dualboiler	Spannung (Volt)	220-240
Pumpentyp	Rotationspumpe	Frequenz (Hertz)	50 / 60
Pumpenmanometer	Ja		

Stärken

- Handhebelmaschine: vollständige manuelle Kontrolle über Druck und Flow
- Wunderschöne Holz-Metall-Kombination (Olive, Eiche, Nussbaum)
- Handgefertigt aus Benevento, Süditalien
- Keine elektrische Pumpe — absolut lautlos
- Einzigartiges Produkt in der Nische

Zu beachten

- Hebel-Espresso erfordert intensive Einarbeitung
- Reproduzierbarkeit hängt stark von Technik ab
- Wenig öffentliche Testberichte
- Manuelle Dampfplanze
- Kein automatisches Druckprofiling

— Unsere Einschätzung

Nurri ist ein kleiner süditalienischer Hersteller aus Benevento, der mit der L-Type Leva SA eine technisch wie ästhetisch eigenwillige Hebelmaschine auf den Markt gebracht hat. Das Gerät kostet je nach Ausführung knapp 6.000 Euro — und spricht damit eine klar abgegrenzte Zielgruppe an, die Handwerk über Komfort stellt.

Das Herzstück ist das 2020 von Antonio Nurri patentierte Paddel-System: Der linke Padel öffnet das Magnetventil zur Druckentlastung, der rechte steuert die Pumpe zum Spülen der Dusche. Das erlaubt servoassistiertes Hebelziehen ohne manuellen Federdruck — ein Konzept, das klassische Federhebelmaschinen in puncto Reproduzierbarkeit deutlich übertrifft. Die Heizpatrone direkt in der Brühgruppe verhindert Temperaturschwankungen durch Thermosyphon-Schwingungen; die Brühgruppe ist in 8–15 Minuten auf Betriebstemperatur, der Kessel bereits nach 3,5 Minuten.

Wer jedoch auf messerscharfe Konsistenz von Bezug zu Bezug angewiesen ist, wird eine Lernkurve erleben. Hebelmaschinen belohnen Erfahrung, keine Automatik kann das auffangen. Dazu kommt: Nurri ist ein Nischenanbieter mit begrenzter Community, wenigen öffentlichen Testberichten und Lieferzeiten, die stark von der individuellen Konfiguration abhängen — die Maschinen werden auf Bestellung gefertigt.

Für Espresso-Enthusiasten, die ein handgefertigtes Unikat aus Süditalien suchen, naturbelassene Holzoberflächen schätzen und bereit sind, die Technik eines Paddel-Levers wirklich zu verinnerlichen, ist die L-Type Leva SA ein außergewöhnliches Gerät ohne direkten Vergleichsmaßstab im Heimbereich.