

SIEBTRÄGERMASCHINE · EINKREISER

Nurri Espresso Nurri R-Type SA Schwarz Olive

Die Nurri Espresso Nurri R-Type SA Schwarz Olive ist eine Siebträgermaschine mit Zweikreiser aus Italien. Sie ist ausgestattet mit Vibrationspumpe. Maße 255 × 320 × 465 mm (B×H×T), Gewicht 17 kg und Leistung 1150 Watt.

€ 1.899 inkl. MwSt



Einkreiser
BAUART

58mm mm
SIEBTRÄGER

1150.0 W
LEISTUNG

10.0 min
AUFHEIZZEIT

Technische Daten

Zustand	Neu	Kesselmaterial	Edelstahl
Herstellungsland	Italien	Kesselsisolierung	Ja
Wasserbehälter	Herausnehmbar Oben	Material Gehäuse	Edelstahl
Faema E61 Brühgruppe	Nein	Farbe / Finish	Olive
Siebträger Durchmesser (mm)	58mm	Format	Kompakt
Tassenwärmer	Ja	Breite (mm)	255
Dampfbezug	Kipphebel	Höhe (mm)	320
Maschinentyp	Siebträgermaschine	Tiefe (mm)	465
Bauart	Zweikreiser	Gewicht	17
Pumpentyp	Vibrationspumpe	Leistung (Watt)	1150
Pumpenmanometer	Ja	Spannung (Volt)	220-240
PID Temperaturregler	Nein	Frequenz (Hertz)	50 / 60
Cold Touch Dampfrohr	Ja		

Stärken

- Handgefertigter Semi-Automatik-Hebel von Nurri
- Olivenholz-Optik
- Made in Benevento, Süditalien
- Manuelle Kontrolle über Bezugsdruck
- Nischenprodukt mit Unikat-Charakter

Unsere Einschätzung

Der R-Type SA ist Nurris günstigster Einstieg und macht die Marke für ein breiteres Publikum zugänglich: Bei knapp 1.900 Euro bekommt man ein handgefertigtes Gerät aus Benevento mit dem charakteristischen Olivenholz-Seitenpanel — für diesen Preis ein echter Eyecatcher auf der Küchenzeile.

Technisch ist es ein konventioneller Einkreiser mit Vibrationspumpe und 1150 Watt. Die beheizte Brühgruppe ist auch hier verbaut, was für einen Einkreiser eine ungewöhnlich gute Temperaturstabilität verspricht. Das Gehäuse ist mit 255 mm Breite kompakt, die Maschine mit 17 kg trotzdem standfest.

Wer jedoch eine R-Type SA als Alltagsmaschine für Milchgetränke plant, sollte die Einschränkungen im Blick haben: Mit nur einem Kessel und Vibrationspumpe ist simultanes Brühen und Dampfen nicht möglich. Die Dampfpflanze ist manuell, und der Einkreiser erfordert nach jedem Espresso eine kurze Abkühlpause vor dem Aufschäumen. Außerdem liegen für diese Maschine kaum öffentliche Testberichte oder Erfahrungswerte aus der Community vor.

Die R-Type SA eignet sich am besten für Puristen, die vor allem schwarzen Espresso trinken, auf Handwerk und Ästhetik setzen und den Nurri-Einstieg als Zweit- oder Einstiegsmaschine nutzen wollen. Wer regelmäßig Milchgetränke zubereitet, sollte direkt über den R-Type DB nachdenken.