

ESPRESSOMASCHINE

omaneop LUNA

Kaffeevollautomat mit Mahlwerk, 15-bar-Pumpe, automatischem Milchaufschäumer und Farbdisplay

Ein Kaffeevollautomat ist der König der Bequemlichkeit: Ein Knopfdruck, und die Maschine mahlt die Bohnen, dichtet das Kaffeepulver ab, brüht den Espresso und schäumt auch gleich die Milch auf.

€ 599 inkl. MwSt



15.0 bar
PUMPENDRUCK

1.5 L
WASSERTANK

1350.0 W
LEISTUNG

Technische Daten

Pumpentyp	Pumpe	Breite	335.0 mm
Max. Pumpendruck	15.0 bar	Höhe	420.0 mm
Milchsystem	automatischer Aufschäumer mit Milchbehälter (300 ml)	Tiefe	535.0 mm
Wassertank	1.5 L	Gewicht	12.1 kg
Integriertes Mahlwerk	1	Leistung	1350.0 W

Stärken

- Vollautomat mit integriertem Mahlwerk: Bohnen werden frisch gemahlen
- Pumpe mit 15 bar angegeben — am Kaffeemehl sind rund 9 bar das Ziel
- Automatischer Milchaufschäumer für Cappuccino und Latte
- Farbdisplay mit Bildsymbolen, Getränk auf Knopfdruck
- Komplettpaket aus Mahlen, Brühen und Aufschäumen in einem Gerät

Zu beachten

- Milchbehälter mit 300 ml eher klein — für mehrere Milchgetränke nachfüllen
- Keine App-Steuerung erwähnt
- Mahlwerkstyp und Mahlgradstufen nicht spezifiziert
- Reinigungs- und Entkalkungsprogramme nicht näher beschrieben

Unsere Einschätzung

heute im fokus der omaneo.LUNA, ein Kaffeevollautomat für alle, die es bequem mögen. Auf Knopfdruck mahlt das Gerät die Bohnen frisch, dichtet das Pulver ab, brüht den Espresso über eine mit 15 bar angegebene Pumpe und schäumt über den automatischen Milchaufschäumer auch gleich die Milch auf.

Bedient wird über ein Farbdisplay mit Bildsymbolen, das den Weg von der Bohne bis zur fertigen Tasse auf einen einzigen Handgriff verkürzt. Damit zielt der LUNA auf Einsteiger und den Alltagsbetrieb in Küche und Büro, in denen Cappuccino und Latte ohne Aufwand entstehen sollen.

Laut Hersteller leistet sie 1350 Watt, ist 335 mm breit, 420 mm hoch und 535 mm tief und hat einen Wassertank mit 1,5 Litern, einen Bohnenbehälter für 300 Gramm und einen Milchbehälter mit 300 Millilitern.