

SIEBTRÄGERMASCHINE · THERMOBLOCK +
DAMPFKESSEL

Quickmill POP Edelstahl

Die Quickmill POP Edelstahl ist eine Siebträgermaschine mit Thermoblock aus Italien. Sie ist ausgestattet mit PID-Temperaturregelung und Vibrationspumpe. Der Wassertank fasst 1.8 Liter. Maße 255 × 382 × 333 mm (B×H×T), Gewicht 13.5 kg und Leistung 1.000 Watt.

€ 799 inkl. MwSt



**Thermoblock +
Dampfkessel**
BAUART

PID
TEMPERATURREGELUNG

1.8 L
WASSERTANK

58mm mm
SIEBTRÄGER

Technische Daten

Zustand	Neu	Pumpenmanometer	Ja
Herstellungsland	Italien	PID Temperaturregler	Ja
Design	Funktionell	Cold Touch Dampfrohr	Ja
Einsatzbereich	Haushalt / privat	Material Gehäuse	Edelstahl
Wasserbehälter	Herausnehmbar Seite	Farbe / Finish	Edelstahl
Wasserbehälter Volumen (Liter)	1,8	Format	Kompakt
Wasseranschluss	Wassertank	Breite (mm)	255
Faema E61 Brühgruppe	Nein	Höhe (mm)	382
Gesättigte Brühgruppe	Nein	Tiefe (mm)	333
Siebträger Durchmesser (mm)	58mm	Gewicht	13,5
Tassenablage	Ja	Standby Modus	Ja
Dampfbezug	Drehrad	Energiespar Modus	Ja
Maschinentyp	Siebträgermaschine	Leistung (Watt)	1000
Bauart	Thermoblock	Spannung (Volt)	220-240
Pumpentyp	Vibrationspumpe	Frequenz (Hertz)	50 / 60

Stärken

- Nur 600 W: sehr energiesparend
- Thermoblock: schnell aufgeheizt
- Kompakt für kleine Küchen
- Quickmill made in Italy
- Günstig

Zu beachten

- 600 W = begrenzter Dampfdruck
- Thermoblock: weniger Wärmespeicher
- Vibrationspumpe hörbar
- Kein Festwasseranschluss
- Kein Druckprofiling

Unsere Einschätzung

Die Quickmill POP ist ein ehrlicher Einstieg in die Welt der Siebträgerkaffeemaschinen: made in Italy, mit PID-Temperaturregelung und einem Thermoblock-Heizsystem, das schnell betriebsbereit ist. 799 Euro für dieses Paket ist ein fairer Preis, vor allem für ein italienisches Gerät mit ordentlicher Verarbeitungsqualität.

Die 600-Watt-Auslegung ist Stärke und Schwäche zugleich. Einerseits verbraucht die POP kaum Strom und läuft kostengünstig; andererseits ist der Dampfdruck bei Milchgetränken begrenzt. Wer täglich Cappuccino für mehrere Personen zubereiten möchte, wird die Grenzen des Dampfkessels spüren. Für einen Doppio am Morgen funktioniert die Maschine hingegen zuverlässig.

Der Thermoblock heizt schnell auf, speichert aber weniger Wärme als ein Kupfer- oder Messingkessel – bei langen Espresso-Sessions kann die Temperaturstabilität leiden. Druckprofiling und Preinfusion sind nicht vorgesehen, und ein Festwasseranschluss fehlt.

Ideal für Einsteiger und Gelegenheitsnutzer, die eine kompakte, stromsparende Siebträgermaschine aus Italia suchen und nicht täglich Milchgetränke in größeren Mengen zubereiten.

