

SIEBTRÄGERMASCHINE · THERMOBLOCK + DAMPFKESSEL

Quickmill POP UP Edelstahl

Die Quickmill POP UP Edelstahl ist eine Siebträgermaschine mit Einkreiser aus Italien. Sie ist ausgestattet mit PID-Temperaturregelung, Druckprofilen und Vibrationspumpe. Der Brühkessel fasst 0.4 Liter (Messing). Der Wassertank fasst 1.8 Liter.

€ 899 inkl. MwSt



**Thermoblock +
Dampfkessel**
BAUART

PID
TEMPERATURREGELUNG

1.8 L
WASSERTANK

58mm mm
SIEBTRÄGER

Technische Daten

Zustand	Neu
Herstellungsland	Italien
Design	Funktionell
Einsatzbereich	Haushalt / privat
Wasserbehälter	Herausnehmbar Seite
Wasserbehälter Volumen (Liter)	1,8
Wasseranschluss	Wassertank
Faema E61 Brühgruppe	Nein
Gesättigte Brühgruppe	Nein
Druckprofile / Profiling	Ja
Preinfusion	Ja, manuell
Brühtemperatur steuerbar	Ja
Siebträger Durchmesser (mm)	58mm
Tassenablage	Ja
Maschinentyp	Siebträgermaschine
Bauart	Einkreiser

Pumpentyp	Vibrationspumpe
Pumpenmanometer	Ja
PID Temperaturregler	Ja
Kesselmaterial	Messing
Kesselvolumen (Liter)	0,4
Kesselisolierung	Ja
Farbe / Finish	Edelstahl
Format	Kompakt
Breite (mm)	255
Höhe (mm)	382
Tiefe (mm)	333
Gewicht	16
Leistung (Watt)	1200
Spannung (Volt)	220-240
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 UP ist die aufgewertete Variante der POP-Linie: Sie fügt dem Grundmodell einen kleinen Messingkessel (0,4 Liter) sowie manuelle Preinfusion hinzu. Das klingt nach kleinen Details, macht aber in der Praxis einen Unterschied: Die Preinfusion erlaubt es, das Kaffeemehl gleichmäßiger zu benetzen und so die Extraktion zu homogenisieren – gerade bei hellen Röstungen ein echter Vorteil.

Das Gehäuse und die grundlegende Mechanik bleiben identisch mit dem Basismodell POP: 600 Watt, Thermoblock für den Espresso, Vibrationspumpe, kein Festwasseranschluss. Der begrenzte Dampfdruck der kleinen Anlage bleibt also eine Realität – für intensive Milchbefugnisse täglich sollte man ehrlich sein und zu einer stärkeren Maschine greifen.

Mit rund 900 Euro liegt die POP UP etwas über dem POP-Einstiegspreis. Die Mehrausgabe lohnt sich für alle, die an der Extraktion feilen möchten, ohne sofort in die 1.500-Euro-Klasse zu wechseln.

Empfohlen für ambitionierte Einsteiger, die Preinfusion schätzen, kompakt wohnen und hauptsächlich schwarz Espresso trinken.

