

SIEBTRÄGERMASCHINE · ZWEIKREISER

Rocket Espresso Rocket Appartamento TCA Schwarz-Kupfer

Die Rocket Espresso Rocket Appartamento TCA Schwarz-Kupfer ist eine Siebträgermaschine aus Italien. Sie ist ausgestattet mit PID-Temperaturregelung, Faema-E61-Brühgruppe und Vibrationspumpe. Der Brühkessel fasst 1.8 Liter (Kupfer). Der Wassertank fasst 2.5 Liter.



€ 1.565 inkl. MwSt

15.0 bar
PUMPENDRUCK

Zweikreiser
BAUART

PID
TEMPERATURREGELUNG

1.9 L
WASSERTANK

Technische Daten

Zustand	Neu
Herstellungsland	Italien
Einsatzbereich	Haushalt / privat
Wasserbehälter	Herausnehmbar Oben
Wasserbehälter Volumen (Liter)	2.5
Wasseranschluss	Wassertank
Faema E61 Brühgruppe	Ja
Brühtemperatur steuerbar	Ja
Siebträger Durchmesser (mm)	58mm
Siebträger im Lieferumfang	2
Padeinsatz für Siebträger	Als Zubehörteil bestellbar
Tassenablage	Ja
Maschinentyp	Siebträgermaschine
Pumpentyp	Vibrationspumpe

PID Temperaturregler	Ja
Kesselmaterial	Kupfer
Kesselvolumen (Liter)	1.8
Kesselmanometer	Ja
Kesselsolierung	Ja
Farbe / Finish	Schwarz
Format	Kompakt
Breite (mm)	270
Höhe (mm)	358
Tiefe (mm)	448
Gewicht	22
Leistung (Watt)	1350
Spannung (Volt)	220-240
Frequenz (Hertz)	50 / 60

Stärken

- Variable Temperatursteuerung: Kesseldruck auf 4 Stufen justierbar (kein PID nötig)
- Kesseldämmung spart ca. 15 % Energie gegenüber Vorgänger
- Cool-Touch-No-Burn-Dampflanze für sicheres Milchaufschäumen
- Tankstandssensor und vergrößerte Abtropfschale
- Zweikreiser: Brühen und Dampfen gleichzeitig möglich

Zu beachten

- Sehr lange Aufheizzeit bis zur stabilen Brühtemperatur: 30–42 Min. (Testergebnis)
- Temperatureinstellung erfordert komplexe Knopf-Sequenz
- Vibrationspumpe hörbar im Betrieb
- Wassertank nur 1,9 L — häufiges Nachfüllen ohne Festwasser
- 2 kg schwerer als Appartamento 2.0 (22 vs. 20 kg)

Unsere Einschätzung

Das Rocket Appartamento TCA ist der durchdachte Nachfolger des klassischen Appartamento — und zeigt in einigen Punkten echten Fortschritt. Die vierstufige Kesseldruckeinstellung gibt Nutzern erstmals eine nachvollziehbare Temperaturkontrolle, ohne auf komplexe PID-Programmierung angewiesen zu sein. Die Cool-Touch-Dampflanze macht das Milchaufschäumen sicherer und angenehmer im Alltag.

Praktisch spürbar ist außerdem die Kesseldämmung: Die Maschine heizt effizienter und hält die Betriebstemperatur stabiler über längere Standzeiten. Der Tankstandssensor und die vergrößerte Abtropfschale sind kleine, aber nützliche Detailverbesserungen gegenüber dem Vorgänger.

Das größte Manko des TCA ist seine Aufheizzeit: Wer eine stabile Brühtemperatur will, wartet in der Praxis 30 bis über 40 Minuten — deutlich mehr als die marketingtypischen Angaben. Hinzu kommt, dass die Temperatureinstellung über eine Tastenkombinationssequenz bedient wird, die bei neuen Nutzern regelmäßig Verwirrung stiftet. Und mit 22 kg ist das Gerät 2 kg schwerer als sein Vorgänger, bei identischer Gehäusebreite.

Das Appartamento TCA richtet sich an Heimbaristas, die das kompakte Format des Appartamento schätzen, aber mehr Kontrolle über die Brühtemperatur wünschen. Wer Geduld beim Aufheizen mitbringt und sich das Bedienkonzept einmalig erarbeitet, bekommt eine solide, langlebige Maschine mit echter Klanghöhe.

