

SIEBTRÄGERMASCHINE · ZWEIKREISER

Rocket Espresso Rocket Marese Edition Schwarz Olive

Die Rocket Espresso Rocket Marese Edition Schwarz Olive ist eine Siebträgermaschine mit Zweikreiser aus Italien. Sie ist ausgestattet mit Faema-E61-Brühgruppe und Vibrationspumpe. Der Brühkessel fasst 1.8 Liter (Kupfer). Der Wassertank fasst 2.5 Liter.

€ 1.699 inkl. MwSt



15.0 bar
PUMPENDRUCK

Zweikreiser
BAUART

2.5 L
WASSERTANK

58mm mm
SIEBTRÄGER

Technische Daten

Zustand	Neu
Herstellungsland	Italien
Design	Klassisch
Einsatzbereich	Haushalt / privat
Wasserbehälter	Herausnehmbar Oben
Wasserbehälter Volumen (Liter)	2.5
Anzahl Brühgruppen	1
Faema E61 Brühgruppe	Ja
Brühgruppe Heizung	Thermosiphon
Siebträger Durchmesser (mm)	58mm
Siebträger im Lieferumfang	2
Aufheizzeit (Minuten)	15
Maschinentyp	Siebträgermaschine
Bauart	Zweikreiser
Pumpentyp	Vibrationspumpe
Pumpenmanometer	Ja

Cold Touch Dampfrohr	Ja
Kesselmaterial	Kupfer
Kesselvolumen (Liter)	1.8
Kesselmanometer	Ja
Kesselisolierung	Ja
Material Gehäuse	Edelstahl
Farbe / Finish	Edelstahl
Format	Kompakt
Breite (mm)	275
Höhe (mm)	364
Tiefe (mm)	445
Gewicht	21
Leistung (Watt)	1200
Spannung (Volt)	220-240
Frequenz (Hertz)	50 / 60

Stärken

- Einzigartige Kipphebelventile für intuitives Bedienkonzept (selten in dieser Klasse)
- Doppelmanometer + Shotcounter gleichzeitig ablesbar
- E61-Brühgruppe mit Thermosiphon-Vorwärmung
- Cool-Touch-Dampfpflanze für sicheres Milchaufschäumen
- Simultanbetrieb Espresso + Milchschaum (Zweikreiser)

Zu beachten

- Kein PID — Temperatur über Pressostat geregelt, weniger präzise
- Aufheizzeit ca. 15 Minuten einplanen
- Nicht im offiziellen Rocket-Portfolio — nur über Fachhändler
- Kein Festwasseranschluss im Standard
- Kleiner Wassertank bei intensiver Nutzung schnell leer

— Unsere Einschätzung

Die Rocket Marese Edition fällt aus dem Rahmen — im wörtlichen Sinne. Statt konventioneller Drehknöpfe bedient man Brühen und Dampfen über Kipphebelventile, die einen ungewohnt intuitiven Rhythmus in den Bezugsablauf bringen. Das ist keine Spielerei: Das Kipphebelprinzip ist in der professionellen espressowelt gut etabliert und erlaubt ein feines Gefühl für Druck und Durchfluss.

Technisch basiert die Marese Edition auf dem klassischen Rocket-Zweikreiser-Chassis mit E61-Gruppe, Kupferkessel und 1,8-Liter-Kesselvolumen. Doppelmanometer und Shotcounter bieten praktischen Überblick auf einen Blick; die Cool-Touch-Dampflanze macht den Milchbetrieb sicherer. Mit 275 mm Breite und 21 kg ist sie handhabbar, aber kein Leichtgewicht.

Die Grenzen sind klar: Kein PID, daher hängt die Brühtemperatur vom Pressostat und der Aufwärmroutine ab — das erfordert Disziplin. Rund 15 Minuten Aufheizzeit sind einzuplanen. Die Marese Edition ist zudem kein reguläres Rocket-Sortimentsmodell, sondern über ausgesuchte Fachhändler erhältlich.

Für wen ist sie gemacht? Für Espressoenthusiasten, die handwerkliches Flair im Gerät suchen, sich für Kipphebelventile begeistern können und einen Zweikreiser ohne PID als bewusstes Statement akzeptieren. Ein Gerät mit Charakter — das dafür ein gewisses Maß an Erfahrung einfordert.