

SIEBTRÄGERMASCHINE · ZWEIKREISER

Rocket Espresso Rocket Mozzafiato V Fast

Die Rocket Espresso Rocket Mozzafiato V Fast ist eine Siebträgermaschine mit Zweikreiser aus Italien. Sie ist ausgestattet mit PID-Temperaturregelung, Faema-E61-Brühgruppe und Vibrationspumpe. Der Brühkessel fasst 1.8 Liter (Kupfer). Der Wassertank fasst 1.8 Liter.

€ 1.890 inkl. MwSt



9.0 bar

PUMPENDRUCK

Zweikreiser

BAUART

PID

TEMPERATURREGELUNG

2.5 L

WASSERTANK

Technische Daten

Zustand	Neu
Herstellungsland	Italien
Design	Modern
Einsatzbereich	Haushalt / privat
Wasserbehälter	Herausnehmbar Oben
Wasserbehälter Volumen (Liter)	1.8
Anzahl Brühgruppen	1
Faema E61 Brühgruppe	Ja
Siebträger Durchmesser (mm)	58mm
Siebträger im Lieferumfang	2
Dampfbezug	Drehrad
Maschinentyp	Siebträgermaschine
Bauart	Zweikreiser
Pumpentyp	Vibrationspumpe
Pumpenmanometer	Ja
PID Temperaturregler	Ja

Kesselmaterial	Kupfer
Kesselvolumen (Liter)	1.8
Kesselmanometer	Ja
Kesselisolierung	Ja
Material Gehäuse	Edelstahl
Farbe / Finish	Edelstahl
Format	Normal
Breite (mm)	314
Höhe (mm)	410
Tiefe (mm)	458
Gewicht	27
Leistung (Watt)	1550
Energieverbrauch (kWh)	individuell
Spannung (Volt)	220-240
Frequenz (Hertz)	50 / 60

Stärken

- Fast-Heat: Aufheizzeit deutlich kürzer als Vorgänger (14 vs. 24+ Min.)
- Kupferkessel mit TEA-Beschichtung für gleichmäßige Wärmeverteilung
- PID + OLED-Display mit Shot-Timer und Eco-Modus
- Günstiger und 3 kg leichter als R-Variante
- Größerer Wassertank (2,5 L) als R-Variante (1,8 L)

Zu beachten

- Vibrationspumpe lauter als Rotationspumpe (~70 dB)
- Kein Festwasseranschluss möglich
- HX-System: kein vollständig unabhängiger Dampf-/Brühkreis
- Kein Flow Control / Druckprofiling
- Temperaturschwankungen bei Mehrfachbezügen möglich

— Unsere Einschätzung

Der Rocket Mozzafiato V Fast ist der günstigere, leichtere Einstieg in die Mozzafiato-Familie — und in vielen Haushaltssituationen die pragmatischere Wahl. Mit 14 Minuten Aufheizzeit ist er deutlich schneller einsatzbereit als Vorgänger, und der 2,5-Liter-Wassertank macht häufiges Nachfüllen seltener nötig als bei der R-Variante.

Für viele Heimbaristas, die keinen Festwasseranschluss haben und keine besonderen Lärmschutzanforderungen stellen, erfüllt die Vibrationspumpe ihren Zweck vollständig. PID und OLED-Display geben die gleichen Informationen wie bei der teureren Variante; die Brühgruppe ist identisch — eine E61 mit Thermosiphon-Vorwärmung.

Ehrlich gesagt ist die Vibrationspumpe mit rund 70 dB hörbar lauter als die Rotationspumpe. Wer morgens im Schlafzimmernähe Espresso zieht oder in einer ruhigen Wohnung lebt, wird den Unterschied bemerken. Einen Festwasseranschluss kann man nicht nachrüsten. Druckprofiling ist wie bei der R-Variante nicht möglich.

Die V-Fast-Variante trifft auf preisbewusste Enthusiasten, die eine vollwertige E61-Maschine mit PID suchen und Festwasseranschluss sowie Lautstärke nicht als kritische Kaufkriterien betrachten. Gegenüber der R-Variante spart man rund 300 Euro — bei identischen Espresso-Qualitätsmöglichkeiten.