

SIEBTRÄGERMASCHINE · DUALBOILER

Slayer Espresso Single Group Espressomaschine V3 Schwarz

Die Slayer Espresso Single Group Espressomaschine V3 Schwarz ist eine Siebträgermaschine mit Dualboiler aus USA. Sie ist ausgestattet mit PID-Temperaturregelung, gesättigter Brühgruppe, Druckprofilen und Getriebepumpe. Der Brühkessel fasst 1.1 Liter (Edelstahl).

€ 9.999 inkl. MwSt



Dualboiler BAUART	PID TEMPERATURREGELUNG	2000.0 W LEISTUNG	1 BRÜHGRUPPEN
----------------------	---------------------------	----------------------	------------------

Technische Daten

Zustand	Neu	Tassenwärmer	Ja
Herstellungsland	USA	Dampfbezug	Kipphebel
Design	Futuristisch	Zeitschaltuhr	Als Zubehör bestellbar
Einsatzbereich	Kleines Büro / Kleine Bar	Maschinentyp	Siebträgermaschine
Wasserbehälter	Nein	Bauart	Dualboiler
Wasseranschluss	Festwasseranschluss	Pumpentyp	Getriebepumpe
Milch/Milchschaum System	Dampfdüse	Pumpenmanometer	Ja
Anzahl Brühgruppen	1	PID Temperaturregler	Ja
Faema E61 Brühgruppe	Nein	Kesselmaterial	Edelstahl
Gesättigte Brühgruppe	Ja	Kesselvolumen (Liter)	1.1
Druckprofile / Profiling	Ja	Farbe / Finish	Schwarz
Brühgruppe Heizung	Elektrisch	Format	Groß
Brühtemperatur steuerbar	Ja	Gewicht	50
Tassenablage	Ja	Spannung (Volt)	220-240

Stärken

- Paddle-gesteuertes Pre-Infusion: einzigartiges Druckkontrollsystem
- Vollständig gesättigte Brühgruppe für maximale Temperaturstabilität
- Handgefertigte USA-Qualität
- Rotationspumpe: leise, Festwasseranschluss
- Kultstatus in der Spezialitätenkaffee-Szene

Unsere Einschätzung

Slayer aus Seattle gilt in der Spezialitätenkaffee-Szene als Legende — und die Single Group V3 ist das Modell, das den Ruf begründet hat. Wer knapp 10.000 Euro investiert, bekommt eine der eigenwilligsten und konsequentesten Siebträgermaschinen auf dem Markt: handgefertigt in den USA, kompromisslos manuell, mit einem Paddle-gesteuerten Nadelventil als zentralem Bedienkonzept.

Das technische Herzstück ist die vollständig gesättigte Brühgruppe mit drei NTC-Sensoren — eine Konstruktion, die thermische Stabilität auf Café-Niveau in den Heimbereich bringt. Das Nadelventil steuert den Wasserdurchfluss zur Gruppe feinstufig: Baristi, die Extended Pre-Infusions mit sehr geringem Druck arbeiten wollen, finden hier ein Werkzeug, das kaum eine andere Maschine in dieser Klasse bietet. Die Rotationspumpe arbeitet leise, der Festwasseranschluss ist für dieses Gewicht (50 kg) praktisch gesetzt.

Die Schwächen liegen offen auf der Hand: Das Nadelventil verzeiht keine Ungeduld — wer zu grob dreht, riskiert eine teure Reparatur. Die Einarbeitung ist intensiv, und Wartung sowie Einstellung sollte man einem spezialisierten Fachbetrieb überlassen. Dazu kommt ein Platzbedarf, der eine eigene Planung der Kücheninfrastruktur erfordert.

Für wen also? Für erfahrene Heimbaristi und Semi-Profis, die Espresso als Handwerk verstehen, Festwasseranschluss mitbringen und bereit sind, sich wochenlang in eine Maschine einzuarbeiten. Wer das mitbringt, wird von keiner anderen Eingruppen-Maschine in diesem Preissegment so belohnt.

Zu beachten

- Sehr hoher Anschaffungspreis
- Paddle erfordert intensive Einarbeitung
- Sehr schwer und platzintensiv
- Manuelle Dampfplanze
- Wartung durch Fachbetrieb empfohlen

