

SIEBTRÄGERMASCHINE · EINKREISER

SMEG EGF03 Espressomaschine Weiss

Die SMEG EGF03 Espressomaschine Weiss ist eine Siebträgermaschine mit Thermoblock aus Italien. Sie ist ausgestattet mit integriertem Mahlwerk und Vibrationspumpe. Der Wassertank fasst 2.4 Liter. Maße 335 × 442 × 430 mm (B×H×T), Gewicht 12.5 kg und Leistung 1.650 Watt.

€ 599 inkl. MwSt



15.0 bar
PUMPENDRUCK

Einkreiser
BAUART

2.4 L
WASSERTANK

1650.0 W
LEISTUNG

Technische Daten

Zustand	Neu
Herstellungsland	Italien
Design	Retro
Einsatzbereich	Haushalt / privat
Wasserbehälter	Herausnehmbar Oben
Wasserbehälter Volumen (Liter)	2,4
Wasseranschluss	Wassertank
Milch/Milchschaum System	Dampfdüse
Anzahl Brühgruppen	1
Preinfusion	Ja, zeitgesteuert über Elektronik
Brühtemperatur steuerbar	Nein
Siebträger im Lieferumfang	1
Maschinentyp	Siebträgermaschine
Bauart	Thermoblock
Pumpentyp	Vibrationspumpe

Pumpenmanometer	Ja
Maximaler Pumpendruck	15
Integriertes Mahlwerk	Ja
Farbe / Finish	Weiss
Format	Kompakt
Breite (mm)	335
Höhe (mm)	442
Tiefe (mm)	430
Gewicht	12.5
Energiespar Modus	Ja
Leistung (Watt)	1650
Energieverbrauch (kWh)	individuell
Spannung (Volt)	220-240
Frequenz (Hertz)	50 / 60

Stärken

- Kompaktes Smeg-Retro-Design
- Einfache Bedienung für Kaffeegelegenheitsnutzer
- Tassenwärmer
- Günstiger Smeg-Einstieg
- Breite Farbpalette

Unsere Einschätzung

Die SMEG EGF03 ist das größere Geschwistermodell der ECF02 und richtet sich an Nutzer, die mehr Maschine wollen, ohne auf das charakteristische SMEG-Erscheinungsbild zu verzichten. Mit einem Preis von 599 Euro bewegt sie sich in einem Segment, das technisch anspruchsvollere Geräte anderer Marken kennt.

In der Praxis punktet die EGF03 mit ihrer elektronisch gesteuerten Preinfusion, die für eine gleichmäßigere Extraktion sorgt, sowie mit dem großzügigen 2,4-Liter-Wassertank, der auch beim Betrieb für mehrere Personen ausreichend Reserve bietet. Die Dampfzange arbeitet zuverlässig für gelegentliche Milchgetränke.

Ein PID-Temperaturregler fehlt jedoch auch hier, ebenso ein Manometer zur Druckkontrolle – beides Werkzeuge, die erfahrene Heimbaristas in dieser Preisklasse erwarten würden. Die Brühtemperatur ist damit nicht präzise einstellbar, was bei anspruchsvollen Röstungen ein Nachteil sein kann.

Die EGF03 eignet sich am besten für SMEG-Enthusiasten, die täglich ein bis zwei Espressos oder Cappuccinos genießen und Wert auf Optik und Markenidentität legen – für Deep-Dive-Baristas empfehlen sich technisch ausgereifere Alternativen in diesem Preisbereich.

Zu beachten

- Kein PID
- Einkreiser: kein simultanes Dampfen
- Design vor Technik
- Vibrationspumpe hörbar
- Für ernsthafte Espresso-Enthusiasten zu wenig Kontrolle

