

SIEBTRÄGERMASCHINE · EINKREISER

SMEG Mini Pro Espressomaschine Weiss

Die SMEG Mini Pro Espressomaschine Weiss ist eine Siebträgermaschine mit Thermoblock aus Italien. Sie ist ausgestattet mit PID-Temperaturregelung und Vibrationspumpe. Der Wassertank fasst 1.7 Liter. Maße 220 × 360 × 433 mm (B×H×T), Gewicht 12 kg und Leistung 1.700 Watt.

€ 999 inkl. MwSt



Einkreiser
BAUART

PID
TEMPERATURREGELUNG

1.7 L
WASSERTANK

58mm mm
SIEBTRÄGER

Technische Daten

Zustand	Neu
Herstellungsland	Italien
Design	Modern
Einsatzbereich	Haushalt / privat
Wasserbehälter	Herausnehmbar Oben
Wasserbehälter Volumen (Liter)	1,7
Wasseranschluss	Wassertank
Anzahl Brühgruppen	1
Preinfusion	Ja, zeitgesteuert über Elektronik
Siebträger Durchmesser (mm)	58mm
Siebträger im Lieferumfang	1
Tassenwärmer	Ja
Dampfbezug	Drehrad

Maschinentyp	Siebträgermaschine
Bauart	Thermoblock
Pumpentyp	Vibrationspumpe
PID Temperaturregler	Ja
Farbe / Finish	Silber
Format	Kompakt
Breite (mm)	220
Höhe (mm)	360
Tiefe (mm)	433
Gewicht	12
Leistung (Watt)	1700
Spannung (Volt)	220-240
Frequenz (Hertz)	50 / 60

Stärken

- Mini-Format mit PID-Regelung
- Smeg-Retro-Design in sehr kompaktem Gehäuse
- Für kleine Küchen oder Büros
- Einfache Bedienung
- Tassenwärmer integriert

Zu beachten

- Einkreiser: kein simultanes Brühen und Dampfen
- Vibrationspumpe hörbar
- Kein Festwasseranschluss
- Kein Druckprofiling
- Begrenzte technische Kontrolle

Unsere Einschätzung

Mit der Mini Pro hat SMEG eine Maschine vorgelegt, die nicht nur gut aussieht, sondern auch ernsthaft Espresso kann. Der Sprung in Technik und Preis gegenüber den Vorgängermodellen ist erheblich – und er ist gerechtfertigt. Für knapp 1.000 Euro bekommt man hier eine der optisch kohärentesten Siebträgermaschinen auf dem Markt, gepaart mit Technik, die weit über reines Design-Statement hinausgeht.

Der E61-Brühkopf in Verbindung mit dem Triple-Thermoblock-System sorgt für bemerkenswert schnelle Aufheizzeiten – laut Praxistests unter 3 Minuten bis zur Betriebsbereitschaft, nach etwa 7 Minuten ist die thermische Stabilität optimal. Das PID-Display erlaubt die Einstellung der Brühtemperatur, die zeitgesteuerte Preinfusion verbessert die Gleichmäßigkeit der Extraktion spürbar. Das Pumpenmanometer ermöglicht die Druckkontrolle beim Bezug – 58-mm-Siebträger, solide Zubehörausstattung inklusive.

Die Schwachstellen sind überschaubar: Das Dampfsystem mit drei Intensitätsstufen ist relativ moderat – für mehrere Milchgetränke hintereinander braucht man etwas Geduld. Außerdem handelt es sich trotz E61-Optik um einen Einkreiser mit Thermoblock, kein klassisches Heatexchange- oder Doppelkesselsystem; Espresso und Dampf können nicht zeitgleich genutzt werden.

Für wen ist sie ideal? Für aufgeschlossene Heimbaristas, die technisch solide arbeiten wollen, dabei aber nicht auf Ästhetik verzichten – und für alle, die bereits SMEG-Geräte in der Küche haben und das Ensemble komplettieren wollen.