

SIEBTRÄGERMASCHINE · ZWEIKREISER

Torre Espresso Luigino TSP Schwarz

Die Torre Espresso Luigino TSP Schwarz ist eine Siebträgermaschine mit Zweikreiser aus Italien. Sie ist ausgestattet mit PID-Temperaturregelung, Faema-E61-Brühgruppe und Vibrationspumpe. Der Brühkessel fasst 1.5 Liter (Kupfer). Der Wassertank fasst 2.5 Liter.

€ 1.599 inkl. MwSt



Zweikreiser

BAUART

PID

TEMPERATURREGELUNG

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
Faema E61 Brühgruppe	Ja
Gesättigte Brühgruppe	Nein
Preinfusion	Ja, zeitgesteuert über Elektronik
Brühgruppe Heizung	Thermosiphon
Brühtemperatur steuerbar	Ja
Siebträger Durchmesser (mm)	58mm
Siebträger im Lieferumfang	2
Dampfbezug	Drehrad
Maschinentyp	Siebträgermaschine

Bauart	Zweikreiser
Pumpentyp	Vibrationspumpe
PID Temperaturregler	Ja
Kesselmaterial	Kupfer
Kesselvolumen (Liter)	1,5
Kesselisolierung	Ja
Farbe / Finish	Schwarz
Format	Kompakt
Breite (mm)	260
Höhe (mm)	385
Tiefe (mm)	410
Gewicht	20,5
Energieverbrauch (kWh)	individuell
Spannung (Volt)	220-240
Frequenz (Hertz)	50 / 60

Stärken

- Kompakter Zweikreiser mit PID + OLED
- TSP-System für stabile Brühtemperatur
- Kipphebel-Ventile
- Simultanes Brühen und Dampfen
- Made in Italy

Zu beachten

- HX: Cooling Flush
- Vibrationspumpe hörbar
- Kein Festwasseranschluss
- Kein Druckprofiling
- Wenige Testberichte

Unsere Einschätzung

Die Luigino TSP von Torre Espresso ist das kompaktere Schwestermodell der Alfredo und zeigt, dass handwerkliche Qualität nicht zwangsläufig Übergröße bedeutet. Mit 260 mm Breite passt sie auch in schmalere Küchen, ohne dabei auf das Wesentliche zu verzichten: E61-Brühgruppe, Kupferkessel mit Isolierung, PID-Regelung mit übersichtlichem OLED-Display und das hauseigene TSP-System für stabile Brühtemperaturen.

Besonders auffällig ist das Bedienkonzept: Ein einzelner Drehknopf navigiert durch alle Einstellungen — von der Temperatur in vier Stufen über die Vorinfusionszeit bis zum Eco-Modus und einem Steam-Boost für große Milchmengen. Der charakteristische Kipphebel für den Bezug öffnet nach oben, was im täglichen Betrieb mehr Sicherheit bietet als das klassische Abwärts-Öffnen. Wer möchte, kann auch auf Drehventile bestellen.

Als Zweikreiser benötigt auch die Luigino einen Cooling Flush nach Dampfbetrieb — das gehört zur Gattung, kein spezifischer Makel. Die Vibrationspumpe ist hörbar, aber durch die Edelstahl-Ummantelung der Pumpenzuleitung gedämpft; wer auf absolute Ruhe setzt, greift zur Rotationspumpen-Variante.

Die Luigino TSP richtet sich an Einsteiger ins Zweikreiser-Segment, die bereit sind, etwas Zeit in die Maschinenkunde zu investieren, und dabei lieber auf ein handgefertigtes Stück aus Pavia setzen als auf ein Massenprodukt.

