

SIEBTRÄGERMASCHINE · DUALBOILER

Torre Espresso Peppina EVO Edelstahl

Die Torre Espresso Peppina EVO Edelstahl ist eine Siebträgermaschine mit Dualboiler aus Italien. Sie ist ausgestattet mit PID-Temperaturregelung, Faema-E61-Brühgruppe und Rotationspumpe. Der Brühkessel fasst 0.75 Liter (Edelstahl). Der Wassertank fasst 2.2 Liter.

€ 2.599 inkl. MwSt



Dualboiler
BAUART

PID
TEMPERATURREGELUNG

2.2 L
WASSERTANK

1400.0 W
LEISTUNG

Technische Daten

Zustand	Neu
Herstellungsland	Italien
Design	Modern
Einsatzbereich	Haushalt / privat
Wasserbehälter	Herausnehmbar Oben
Wasserbehälter Volumen (Liter)	2.2
Wasseranschluss	Festwasseranschluss
Faema E61 Brühgruppe	Ja
Gesättigte Brühgruppe	Nein
Brühtemperatur steuerbar	Ja
Siebträger im Lieferumfang	2
Maschinentyp	Siebträgermaschine
Bauart	Dualboiler
Pumpentyp	Rotationspumpe
PID Temperaturregler	Ja

Kesselmaterial	Edelstahl
Kesselvolumen (Liter)	0,75
Kesselmanometer	Ja
Kesselisolierung	Ja
Material Gehäuse	Edelstahl
Farbe / Finish	Edelstahl
Format	Normal
Breite (mm)	325
Höhe (mm)	405
Tiefe (mm)	440
Gewicht	30
Leistung (Watt)	1400
Energieverbrauch (kWh)	individuell
Spannung (Volt)	220-240
Frequenz (Hertz)	50 / 60

Stärken

- AISI316-Dualboiler: hochkorrosionsbeständig
- Simultanes Brühen und Dampfen
- Handwerkliche Fertigung in Italien
- Kipphebel-Bedienung
- Kompaktes Format

Zu beachten

- Kein Druckprofilung
- Wenige Testberichte
- Manuelle Dampflanze
- Aufheizzeit prüfen
- Specs auf torre-espresso.it bestätigen

Unsere Einschätzung

Wer die Peppina EVO von Torre Espresso aufschlägt, trifft auf eine Maschine, die technisch keine halben Sachen macht: Beide Kessel bestehen aus AISI 316 Edelstahl — derselben Legierung, die in der Schifffahrt und für Operationsinstrumente eingesetzt wird. Das ist kein Marketing-Sprech, sondern ein konkreter Vorteil in Sachen Korrosionsbeständigkeit und Langlebigkeit gegenüber den üblichen 304er-Edelstahlkesseln.

In der Praxis liefert die Peppina EVO alles, was ein Dualboiler leisten soll: simultanes Brühen und Dampfen ohne Wartezeit, stufenlos einstellbare Brühtemperatur (1°-Schritte), frei programmierbare Vorinfusion und eine Rotationspumpe, die auch im Dauerbetrieb leise bleibt. Eine ungewöhnliche Funktion ist die einstellbare Dampf/Heißwasser-Balance des zweiten Kessels: Wer viel Milch schäumt, erhöht den Dampfanteil; wer häufig Americano zieht, schaltet auf Wasserüberschuss. Hinzu kommt ein Wochentimer mit zwei Ein/Aus-Zeiten pro Tag.

Einschränkungen gibt es wenige, aber sie sind real: Druckprofilung ist nicht vorgesehen, und Torre Espresso ist außerhalb eines kleinen Händlernetzes kaum präsent. Service und Ersatzteile laufen fast ausschließlich über den Fachhandel. Der Bezug über einen breiten Online-Marktplatz ist nicht möglich.

Die Peppina EVO spricht Heimbaristas an, die einen technisch ausgereiften Dualboiler mit handwerklichem Charakter suchen und auf dem Weg zu konstant guten Ergebnissen keine Kompromisse bei Materialqualität eingehen wollen.

