

SIEBTRÄGERMASCHINE · THERMOBLOCK + DAMPFKESSEL

Victoria Arduino Eagle One Prima EXP Blue Pearl

Die Victoria Arduino Eagle One Prima EXP Blue Pearl ist eine Siebträgermaschine mit Dualboiler aus Italien. Sie ist ausgestattet mit PID-Temperaturregelung und Rotationspumpe. Aufheizzeit ca. 6-8 Minuten. Maße 411 × 379 × 510 mm (B×H×T), Gewicht 37 kg und Leistung 2.600 Watt.

€ 6.599 inkl. MwSt



Thermoblock + Dampfkessel
BAUART

PID
TEMPERATURREGELUNG

2600.0 W
LEISTUNG

1
BRÜHGRUPPEN

Technische Daten

Zustand	Neu	Pumpentyp	Rotationspumpe
Herstellungsland	Italien	Pumpenmanometer	Nein
Design	Retro	PID Temperaturregler	Ja
Einsatzbereich	Haushalt / privat	Kesselmaterial	Edelstahl
Wasserbehälter	Herausnehmbar Oben	Kesselmanometer	Nein
Wasseranschluss	Festwasseranschluss	Kesselisolierung	Ja
Milch/Milchschaum System	Dampfdüse	Farbe / Finish	Blau
Anzahl Brühgruppen	1	Format	Groß
Faema E61 Brühgruppe	Nein	Breite (mm)	411
Preinfusion	Ja, zeitgesteuert über Elektronik	Höhe (mm)	379
Brühtemperatur steuerbar	Ja	Tiefe (mm)	510
Aufheizzeit (Minuten)	6-8	Gewicht	37
Dampfbezug	Kipphebel	Leistung (Watt)	2600
App Steuerung	Android	Spannung (Volt)	220-240
Maschinentyp	Siebträgermaschine	Frequenz (Hertz)	50 / 60
Bauart	Dualboiler		

Stärken

- NEO Instant-Heizsystem: betriebsbereit in ca. 8 Min.
- Simultanes Brühen und Dampfen durch separate Heizelemente
- Professionelles Victoria-Arduino-Design im Kompaktformat
- 23% weniger Stromverbrauch als Vorgänger
- Präzise Temperaturkontrolle für konstante Extraktion

Zu beachten

- Thermoblock + separate Dampfheizung: kein klassischer Dualboiler
- Kein Druckprofiling / Flow Control
- Kein Festwasseranschluss
- Manuelle Dampflanze — keine automatische Milchaufschäumung
- Hoher Preis für die Geräteklasse

— Unsere Einschätzung

Die Victoria Arduino Eagle One Prima EXP ist eine Maschine, die ihren kommerziellen Stallgeruch ernst nimmt — und ihn im Heimbereich konsequent einlöst. Das NEO-Heizsystem kombiniert einen Thermoblock für die Brühgruppe mit einem separaten Dampfkessel: kein Kompromiss beim Dampfdruck, kein Warten zwischen Espresso und Milchschaum. Die Rotationspumpe arbeitet leise und gleichmäßig, die PID-Steuerung hält die Brühtemperatur präzise.

In der Praxis überzeugt die EXP-Variante durch ihre Zuverlässigkeit. Die elektronische Vorinfusion läuft zeitgesteuert, liefert konsistente Ergebnisse und lässt sich im täglichen Betrieb einfach reproduzieren. 37 kg Eigengewicht und ein Standfuß mit Seriosität — das ist keine Gelegenheitsmaschine.

Ein klassischer Dualboiler mit getrennten Kreisläufen ist die Eagle One Prima EXP nicht. Flow Control oder Druckprofiling sucht man vergeblich, ebenso einen Festwasseranschluss. Die manuelle Dampfpflanze verlangt handwerkliches Können — wer Milch auf Knopfdruck erwartet, liegt falsch.

Zielgruppe sind Espresso-Enthusiasten, die das Ambiente professioneller Maschinen zu Hause wollen und bereit sind, für Marke, Verarbeitung und Optik entsprechend zu zahlen. Bei knapp 6.400–6.600 Euro ist das eine bewusste Entscheidung für Design und Herkunft — nicht zwingend für das beste technische Preis-Leistungs-Verhältnis der Klasse.