

SIEBTRÄGERMASCHINE · THERMOBLOCK +
DAMPFKESSEL

Victoria Arduino Eagle One Prima EXP Edelstahl

Die Victoria Arduino Eagle One Prima EXP Edelstahl 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.

€ 6.399 inkl. MwSt



**Thermoblock +
Dampfkessel**
BAUART

PID
TEMPERATURREGELUNG

2600.0 W
LEISTUNG

1
BRÜHGRUPPEN

Technische Daten

Zustand	Neu
Herstellungsland	Italien
Design	Retro
Einsatzbereich	Haushalt / privat
Wasserbehälter	Herausnehmbar Oben
Wasseranschluss	Festwasseranschluss
Milch/Milchschaum System	Dampfdüse
Anzahl Brühgruppen	1
Faema E61 Brühgruppe	Nein
Preinfusion	Ja, zeitgesteuert über Elektronik
Brühtemperatur steuerbar	Ja
Aufheizzeit (Minuten)	6-8
Dampfbezug	Kipphebel
App Steuerung	Android
Maschinentyp	Siebträgermaschine
Bauart	Dualboiler

Pumpentyp	Rotationspumpe
Pumpenmanometer	Nein
PID Temperaturregler	Ja
Kesselmaterial	Edelstahl
Kesselmanometer	Nein
Kesselisolierung	Ja
Farbe / Finish	Edelstahl
Format	Groß
Breite (mm)	411
Höhe (mm)	379
Tiefe (mm)	510
Gewicht	37
Leistung (Watt)	2600
Spannung (Volt)	220-240
Frequenz (Hertz)	50 / 60

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 Gerätekategorie

— 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.