

SIEBTRÄGERMASCHINE · THERMOBLOCK + DAMPFKESSEL

ZURIGA E2-S

Die ZURIGA E2-S (Chromstahl) ist eine Espressomaschine.

€ 1.890 inkl. MwSt



15.0 bar
PUMPENDRUCK

**Thermoblock +
Dampfkessel**
BAUART

PID
TEMPERATURREGELUNG

0.7 L
WASSERTANK

Technische Daten

Maschinentyp	Siebträgermaschine
Bauart	Thermoblock + Dampfkessel
Max. Pumpendruck	15.0 bar
PID-Regelung	1
Milchsystem	Dampflanze
Wassertank	0.7 L

Breite	230.0 mm
Höhe	310.0 mm
Tiefe	170.0 mm
Gewicht	8.7 kg
Leistung	1400.0 W

Stärken

- Made in Zürich mit Dampflanze
- 90 Sek. Aufheizzeit
- 8,7 kg kompakt
- Energieklasse A
- Glaswassertank Handarbeit

Zu beachten

- Tank nur 0,7 L
- Kein Festwasseranschluss
- Thermoblock-Wärmespeicher begrenzt
- Hoher Preis
- Kein Druckprofiling

Unsere Einschätzung

Die ZURIGA E2-S ist die konsequente Weiterentwicklung der E2 für alle, die neben Espresso auch Cappuccino und Latte zubereiten wollen — ohne dabei auf die kompakten Außenmaße oder die Schweizer Handwerksqualität verzichten zu müssen. Technisch teilen beide Modelle Thermoblock, Dampfkessel, PID und Gehäuse; der Unterschied liegt ausschließlich in der zugebauten Dampflanze.

Die Lanze leistet für die Maschinengröße ordentliche Arbeit. Wer etwas Übung mitbringt, kommt zu texturierter Milch für Flat White oder Cappuccino. Dass die E2-S mit 230 mm Breite und 170 mm Tiefe trotzdem auf den meisten Küchentresens verschwindet, ist bemerkenswert. Die Aufheizzeit bleibt bei rund 90 Sekunden — im Thermoblock-Segment ein Spitzenwert.

Die bekannten Grenzen des E2-Konzepts gelten auch hier: Der 0,7-Liter-Tank ist für ausgiebige Milchsessions schnell leer, ein Festwasseranschluss fehlt, und Druckprofiling ist nicht vorgesehen. Der Thermoblock speichert zudem weniger Wärme als ein Vollkessel, was sich bei mehreren Milchgetränken hintereinander bemerkbar machen kann.

Die E2-S richtet sich an Einsteiger und Fortgeschrittene, die handgefertigte Schweizer Qualität mit Alltagstauglichkeit für Milchgetränke verbinden wollen. Der Aufpreis gegenüber der E2 ist spürbar; wer aber beides — Espresso-Fokus und gelegentlichen Cappuccino — unter einem Dach haben möchte, bekommt hier ein stimmiges, kompromisslos verarbeitetes Gerät.