

ESPRESSOMASCHINEN

omaneo.GUDRUN in schwarz

Siebträger-Espressomaschine

Die omaneo.GUDRUN verbindet professionelle Technologie mit kompaktem Design. Der Dual-Circuit-Thermoblock ermöglicht gleichzeitiges Brühen und Schäumen - ohne Wartezeiten.

Dank PID-Temperaturregelung bleibt die Brühtemperatur konstant bei 90-96 °C für reproduzierbar exzellente Ergebnisse.

799 € inkl. MwSt · UVP



15

MAX. PUMPENDRUCK (BAR)

Vibrationspumpe...

PUMPE

2800

LEISTUNG (W)

Thermoblock

BRÜHGRUPPEN-HEIZUNG

Technische Daten

Maschinentyp	Siebträgermaschine
Bauart	3-Thermoblock + 2-Pump...
Kesselmaterial	Thermoblock
Brühgruppen-Heizung	Thermoblock
Aufheizzeit (min)	8
Wassertank (l)	1.8
Siebträger (mm)	58
Pumpe	Vibrationspumpe (Ulka)
max. Pumpendruck (bar)	15
Präinfusion	Programmierbar, 0-4 Sek...
Milchsystem	Dampflanze
Gehäuse	Edelstahl
Leistung (W)	2800
Spannung (V)	230
Frequenz (Hz)	50
Gewicht (kg)	12.5
Heizsystem	3 Thermoblöcke (1 Kaffee...
Pumpensystem	2 unabhängige Kreisläufe ...
Leistung	2.800 W
Pumpendruck	15 bar (Ulka-Pumpe)
OPV	Integriert, auf 9 bar am Si...
Brühgruppe	58 mm, Edelstahl/Alumini...
Wassertank	1,8 Liter
Aufheizzeit	~8 Minuten
Temperaturregelung	PID, 88-96 °C, 1°C-Schritte
Pre-Infusion	Programmierbar, 0-4 Sek...
Dampflanze	Loch-Düse, 190 mm, Verb...
Heißwasser	Programmierbar, 50-300 ml
Espresso-Tasten	2x frei belegbar

Auf einen Blick

- Eigenentwicklung von omaneo: direkte Herstellerperspektive
- Dual-Circuit-Thermoblock: betriebsbereit in ca. 2 Min.
- Professionelle Komponenten für den Heimbereich
- Direkter Herstellersupport via omaneo.de
- Einzige eigene omaneo-Maschine

ZU BEACHTEN

- Neues Modell - noch keine Community-Erfahrungsberichte
- Kein Druckprofiling
- Manuelle Dampflanze
- Aktuelle Specs auf omaneo.de prüfen