

Crema



Schweiz

FOR COFFEE-LOVERS

AUSGABE 2023 / 8,00 CHF
DEUTSCHLAND 7 €
ÖSTERREICH 7 €





UNICA PRO SWISS MADE

{MASCHINENTEST}

Vorab, die Unica Pro passt in keine Kategorie der gängigen Ein-Zweikreiser, Dual Boiler. Der Schweizer Hersteller sagt, er hat die Espressomaschine neu gedacht und das ist auch so, wie wir im Technikteil sehen werden. Auch, wenn das alles von aussen auf den ersten Blick nicht sofort sichtbar ist. Die Maschine wirkt edel, sauber und übersichtlich. Was sofort ins Auge sticht, ist das grosse Display an der Brühgruppe. Die Maschine gibt es in mehreren Farben. Unsere steht auf schönen Holzbeinen und ist in ein blankes Edelstahlgehäuse gehüllt. Die Unica Pro ist nach vorne geneigt, d.h. die vorderen Beine sind kürzer als die hinteren, was nicht schräg wirkt, sondern zur Maschine passt. Sie kommt mit einem Doppelsiebträger und - eher ungewöhnlich - mit bodenlosem Siebträger, ohne Singleträger. Mit an Bord sind vier Siebe, single, double, bodenlos und Blindsieb. Auch ein sehr schöner Tamper mit Holzgriff und ein Kunststoff Pinsel finden wir im Karton. Die Maschine wird nur über das Touchdisplay bedient.

ERSTER EINDRUCK

Der Hersteller wirbt u.a. mit der Geschwindigkeit des Aufheizvorganges, was wir zu 100 Prozent bestätigen können. Sie ist wirklich unglaublich schnell, in 1:43 ist sie auf unsere 94° Brüh- und 126° Dampftemperatur aufgeheizt. Die Pumpe ist dabei die leiseste, die wir je gehört haben. Zur Bedienung bietet die Maschine sogenannte Rezepte am Touchdisplay, Standard sind Espresso, Heisswasser, Americano und einige mehr, die man alle konfigurieren und auch eigene Rezepte erstellen kann. In Summe sind es 24, also mehr als ausreichend vorgesehen. Das wirklich Einzige was uns an dieser Maschine als nicht passend erschien, ist der Wassertank, scharfkantig mit Metallabdeckung, unten hinter der Abdeckung so platziert, dass man ihn kaum ohne nasse Finger oder verschütten ein- und ausbauen kann. Auch der Hauptschalter unten neben dem Stromkabel ist kaum zu finden. Kippen kann man die Maschine zum Suchen auch nicht, sonst läuft das Wasser aus dem Tank. Diese beiden Dinge würden wir anregen zu optimieren, ansonsten ist die Maschine unglaublich beeindruckend in jedweder Hinsicht, wie wir nun sehen werden.



BEDIENUNG UND ESPRESSO QUALITÄT

Nachdem wir das Wasser aufgefüllt haben, drücken wir am Touchscreen „Espresso“, danach im Auswahlmenü doppelt und stellen unsere Tassen darunter. Nachdem dieser Espresso superwässrig war, haben wir die Einstellungen geprüft. Und ja das lag an uns, die Maschine füllt in jede Tasse 2x25=50 ml Wasser. D.h. die Maschine hat zwei Doppios gebrüht, nur dafür hatten wir zu wenig Kaffee gemahlen. Nach diesem Missverständnis wiederholen wir den Vorgang nun mit Auswahl „single“, bewundern am Display die Extraktionskurve in Echtzeit und geniessen hinterher unsere hervorragenden Espresso. Besser geht kaum, die Maschine brüht von Beginn an erstklassigen Espresso. Zuden zeigt sie nach dem Bezug eine sehr übersichtliche „Malgradanalyse“ im Display welche uns bestätigt, dass wir optimal gemahlen haben. Das beeindruckt und schmeckt gut. Man muss bei dieser Maschine etwas mehr zur Bedienung sagen, denn das macht sie aus. Sie hat eine sehr aufwendige - im Privatbereich seltene - volumetrische Dosierung und Flow Control. Das gibt die Möglichkeit, die Wassermenge, die zu jeden einzelnen Zeitpunkt durch den Kaffee läuft, unabhängig vom Gegendruck zu definieren. Dadurch lässt sich der Geschmack des Espressos beliebig verändern und dem Destillieren von Aromen sind keine Grenzen gesetzt. Selbstverständlich kann man auch die Temperatur frei wählen. Jeder einzelne Wert ist selbsterklärend und auch für Laien leicht über das Touchdisplay einzugeben.

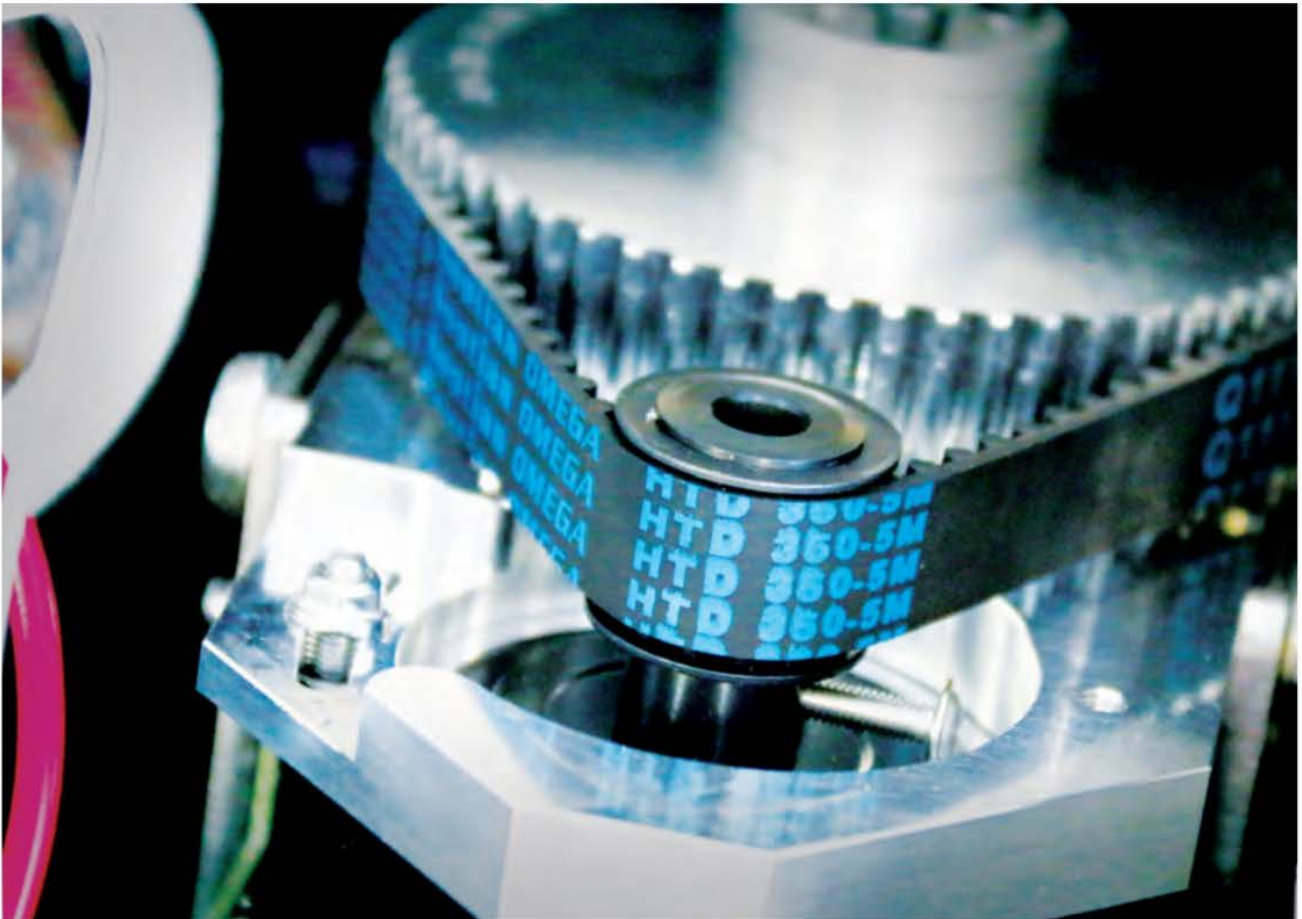
Da die Maschine zusätzlich die Extraktionskurve in Echtzeit während des Brühvorgangs mit Analyse darstellt, sind auch dem Anfänger keine Limits des Experimentierens gesetzt. Der Hersteller sagt dazu: Nebst genauer Temperatur sowie einer reproduzierbaren Extraktionszeit ist die reproduzierbare Dosierung essenziell für den Geschmack des Kaffees. Dank der genauen volumetrischen Dosierung der Wassermenge ist die Unica pro in der Lage diese kritische Variable der Kaffee Extraktion genau zu kontrollieren. Einfach das ge-

wünschte Brew-Ratio im Rezept einstellen, die gewünschte Menge Kaffee im Siebträger einfüllen und den Rest erledigt die Maschine vollautomatisch. Ja genau so ist es tatsächlich und das Ergebnis ist im Geschmack beeindruckend, ein Unikat. Es ist schon selbstverständlich, fast langweilig zu erwähnen, dass man Sprache, Spül- und Reinigungsprogramme und natürlich verschiedene Eco und Öko Modi auswählen und auch hier praktisch alles programmieren kann. Diese Maschine hat keine Grenzen bei den Einstellungen. Sie ist zudem über WLAN und Bluetooth zu erreichen.

TECHNIK UND INNENLEBEN

Aus der Bedienungsanleitung, „...diese Maschine gibt Ihnen die Möglichkeit, die Wassermenge, die zu jedem einzelnen Zeitpunkt durch den Kaffee läuft, unabhängig vom Gegendruck zu definieren...“, das werden sie sehr selten bei einer Heimgmaschine vorfinden. Dieser Satz bedingt eine extrem aufwendige Steuerungselektronik und eine Pumpe nebst Wassersystem ohne Limits. Das konnten wir nach dem Öffnen der Maschine sehen. So eine Pumpe haben wir erstmalig in einer Heimgmaschine gesehen. Eine riesige Kolbenpumpe mit externem Motor, der über einen Zahn-gummi angebunden ist. Das ist, was sie sonst als Beltdrive an Motorrädern und teuren Fahrräder sehen.

Die Pumpe nebst Motor nimmt die Hälfte des Platzes der Maschine ein und ist mit Sicherheit an einer hochwertigen Drehbank entstanden. Vollmetall vom Feinsten, diesen Druck muss auch das Wassersystem aushalten. Wir haben keinen Zweifel, dass die Hartplastikschläuche so sauber verlegt und befestigt wie sie sind, dies auch tun. Ausser der riesigen Pumpe gibt es den vergleichbar relativ kleinen Boiler und unglaublich viel Elektronik und Heizungen. Sogar die Tassenablage hat eine eigene Elektroheizung und lässt sich programmieren. So eine Maschine benötigt diverse Fühler, Elektronik und ein Zentralgehirn, welches das alles steuern kann. Das alles hat sie auch, zudem unglaublich



sauber und aufgeräumt verbaut. Es ist die erste Maschine, die wir gesehen haben, die ohne jegliches Kupfer auskommt. Sie hat nur Edelstahlbauteile und Hartplastikschläuche. Diese Maschine ist ein Hochleistungscomputer, der hervorragenden Espresso zaubert. Reparieren kann sie mit Sicherheit nur ein autorisierter Fachhändler mit den nötigen Messgeräten, Ersatzteilen und Platinen.

RESÜMEE

Diese Maschine ist ein Unikat die in keine Schublade passt. Sie werden schwerlich eine Maschine mit mehr Potential für Geschmacksexperimente von Esspressi finden. Die Maschine ist nachhaltig beeindruckend, auch im Preis (7.499 CHF), bei dieser Maschine ist das aber verständlich. Eine Maschine für Enthusiasten und experimentierfreudige Kaffeeliebhaber.

STECKBRIEF UNICA PRO

Masse (Breite/Tiefe/
Höhe in cm):
432 x 284 x 448 mm

Gewicht: 25 kg

Leistung: 2.300 W

Boiler: circa 0,5 Liter
Wassertank: 1,8 Liter

Features:

- » Leise und hochwertige Kolbenpumpe
- » Volumen und Flow-control
- » Alles extrem wertig
- » Sehr viel Experimentiermöglichkeiten
- » Hervorragende Espressoqualität

Preis: ca. 7.499 CHF

Hersteller-Website:
unica.coffee

Damit wurde getestet:

Mühle:
Mahlkönig EK43

Espresso: Perle de café -
Specialty coffee, Kleine
Chargen-Röstung von
Spezialitätenkaffee.
Bei perledecafe.ch

