

Espresso-Magazine

Novedades de omaneo

Estimados amantes del espresso,

hay ese momento de la mañana en el que la casa está aún en silencio. Pulsas un botón. Una bomba zumba. La crema cae dorada en la taza. Treinta segundos en los que nada más importa.

Hemos construido la omaneo.GUDRUN exactamente para esos momentos. Extrae y hace vapor a la vez — sin el sobreprecio de una máquina de doble caldera y sin la espera típica al cambiar de función. Dentro: un sistema de doble circuito con tres sistemas de calentamiento, dos bombas (Ulka de 15 bar más bomba secundaria de 5 bar), control PID de temperatura y manejo táctil. Eso la hace lista para usar en seguida — y térmicamente estable para un uso doméstico exigente. 799 €.

La llamamos GUDRUN porque pensamos en la calidad que nuestras madres nos confiaban: honesta, fiable, sin florituras. Quien usa la GUDRUN no hace un espresso de moda — hace un buen espresso.

¿Cuándo está realmente caliente la GUDRUN?

Lo decimos abiertamente: tras apenas dos minutos, la máquina está técnicamente lista. El agua de extracción está a temperatura, las bombas activas. Pero el portafiltro sigue frío. Si dejas pasar agua, se enfría al metal — y tu espresso llega un par de grados tibio a la taza. Dos caminos llevan al óptimo:

Esperar. Tras unos ocho minutos, también el portafiltro está caliente.

Flashear. Los profesionales pasan brevemente agua caliente por el portafiltro. Así está al instante a temperatura.

No es un defecto de la GUDRUN — es la realidad del espresso de cualquier máquina con portafiltro. Te lo decimos de entrada para que tu primer espresso sea un buen espresso.

«Un buen espresso no es casualidad — es la suma de grano, máquina y paciencia.»

No se trata de una función. Se trata de la combinación.

El mercado de máquinas de espresso evoluciona. Funciones aisladas — control PID, manejo táctil, mayor potencia de bomba — se encuentran hoy también en equipos más baratos.

Lo que hace especial a la GUDRUN es la combinación:

- Doble circuito con tres sistemas de calentamiento para extraer y hacer vapor a la vez

- Bomba principal Ulka de 15 bar, bomba secundaria de 5 bar
- Control PID para temperatura constante
- Manejo táctil para ajustes precisos
- Potencia 3000 W
- Portafiltro profesional de 58 mm en acero inoxidable
- Carcasa de acero inoxidable de alta calidad

Esta combinación en una sola máquina por 799 € — eso es lo que construimos.

Lo que no está en la caja: el anonimato.

También puedes pedir máquinas de espresso directamente desde Asia. Quizá más baratas. Pero si algo ocurre, escribes un correo a una tienda cuyo idioma no hablas, y esperas una respuesta que puede llegar — o no.

En omaneo es distinto. Si tienes preguntas, llama. Si necesitas asesoramiento, escríbenos. Si algo sale mal, nos ocupamos. Personalmente. Desde Alemania.

Nuestra oferta de lanzamiento

Oferta de lanzamiento para la omaneo.GUDRUN. Válida hasta fin de 2026: solo 699 €. Ahorras al pedir antes de fin de año — sin código que buscar, sin letra pequeña. Simplemente aplicar al pedir. Ahora a la omaneo.GUDRUN →