

« CASA »

Mit der ACM Homey Tempo gibt es für rund 1.000 Euro einen guten Zweikreiser mit E61-Brühgruppe und teilweise hochwertigen Details.



DER MASCHINIST VS.

ACM Homey Tempo

Kein brandheißes, aber doch ein Thema, das nie an Aktualität verlieren wird: preiswerte Zweikreiser, im Idealfall mit E61-Brühgruppe. Mit der ACM Homey betritt ein weiterer Hersteller aus Mailands Speckgürtel den bereits gut besetzten Ring. Dass die Version ohne Shot-Timer bereits für knapp 1.000 € zu haben ist, dürfte ihr ebenso Fans bescheren wie ihr selbstbewusster Auftritt in gleich vier Farbvarianten und die recht kompakten Abmessungen. Da muss doch irgendwo ein Haken sein ... oder?

ERSTKONTAKT

Homey – echt jetzt?! Der Maschinist lag ja schon des Öfteren kichernd in der Ecke ob des gleißenden Ideenreichtums italienischer Marketingabteilungen bei der Namensfindung. Aber, hat man sich erst einmal von der initialen Lachsalve erholt, liegt Homey irgendwie trefflich auf der Zunge. Denn suchen wir nicht exakt dies: einen Wingman, der in der heimischen Kaffee-Ecke treu an unserer Seite steht und einfach abliefert? Eben. No frills, just decent shots.

Bereits mit der Pratika für schlappe 900 Schleifen hat ACM aka Automatic Coffee Machines (ja, Freunde, so viel Prosaik muss man dann leider auch aushalten können ...) seinerzeit die Preisschraube erfolgreich nach ganz weit unten gedreht. Für gerade einmal einen Hunni mehr wirft man nun ein zweites Heimgerät hinterher, das statt schlichter Ringgruppe eine traditionelle E61 vor sich herträgt und insgesamt deutlich massiver wirkt.

Unser Testgerät in schniekem Weiß entsteigt als Homey Tempo on top mit einem prominent platzierten digitalen Shot-Timer dem mit viel Billo-Styropor ausgekleideten Pappkarton, der neben dem Maschinchen selbst zwei Siebträger, eine Gruppenbürste, ein Blindsieb sowie ein weiteres martialisches Putzwerkzeug enthält, dessen Verwendungszweck sich der Maschinist lieber nicht ausmalen möchte.

Was uns neben dem stattlichen Gewicht der Italienerin ziemlich sofort auffällt, sind die fetten, satt einrastenden Kippventile für Heißdampf und Teewasser, die wir baugleich etwa von der Lucca, dem Luxusschlitten der deutschen Firma Profitec, sowie etlichen Gastro-Boliden kennen. Alle Achtung, hier hat wer keine Gefangenen gemacht.

Die Abtropfschale sieht zwar größer aus, als sie letzten Endes ist, fasst aber mehr als jene so mancher Konkurrentin und wird durch Gumminippel geräuscharm in Schach gehalten. Und auch ein Edelstahlrahmen (ciao Rost!) oder die verbaute Tankabschaltung mittels externer elektronischer Sonde ist in dieser Liga sonst keinesfalls Usus.

Doch wo Licht ist, finden sich selbstredend auch ein paar Eintrübungen. Neben den im avisierten Preissegment obligatorischen messerscharfen Kanten wären hier die wirklich billige Tankabdeckung sowie das nur unter Flüchen zu entnehmende Wasserreservoir zu nennen, dem – robustes Ventil im Boden und Absenz nerviger Schläuche hin oder her – zwei simple Griffe fraglos hervorragend zu Gesicht gestanden hätten. Ansonsten braucht es bei Wasser nachfüllen zumindest ein wenig Übung. Dass ein Brühdruckmanometer fehlt, lässt sich hingegen bei der ACM Homey Tempo gut verschmerzen.

VON AUSSEN NACH INNEN

Zum Glück gibt es auch beim beherzten Zücken des Inbusschraubers kein böses Erwachen. Im Gegenteil: Der positive Eindruck setzt sich im Inneren des Geräts nahtlos fort. Wie bereits bei der Pratika setzt ACM auch hier auf kalk-unanfälligeren Edelstahl statt Kupfer als Kesselmaterial für den stehend eingebauten 1,5-Liter-Boiler mit durchgehendem Wärmetauscher und 1.100-Watt-Heizung. Ma-Ter-Pressostat, Pro.El.Ind-Steuerung, Entlüftungsventil: Überraschungen finden sich ansonsten nicht wirklich, einzig bei der Vibrationspumpe vertraut der Hersteller wie neuerdings auch Bezzera statt auf den Branchenprimus Ulka auf ein (leider recht lieblos gedämmtes) Pendant von Olab. Alles sitzt an seinem Platz, wirkt luftig drapiert und aufgeräumt. Da freut sich nicht zuletzt der Techniker bei der Wartung, der – wir merken es am regelmäßigen Stöhnen aus der Werkstatt – kaum etwas so sehr hasst wie Enge und übervolles Gemurkse.

AUF HERZ UND NIEREN

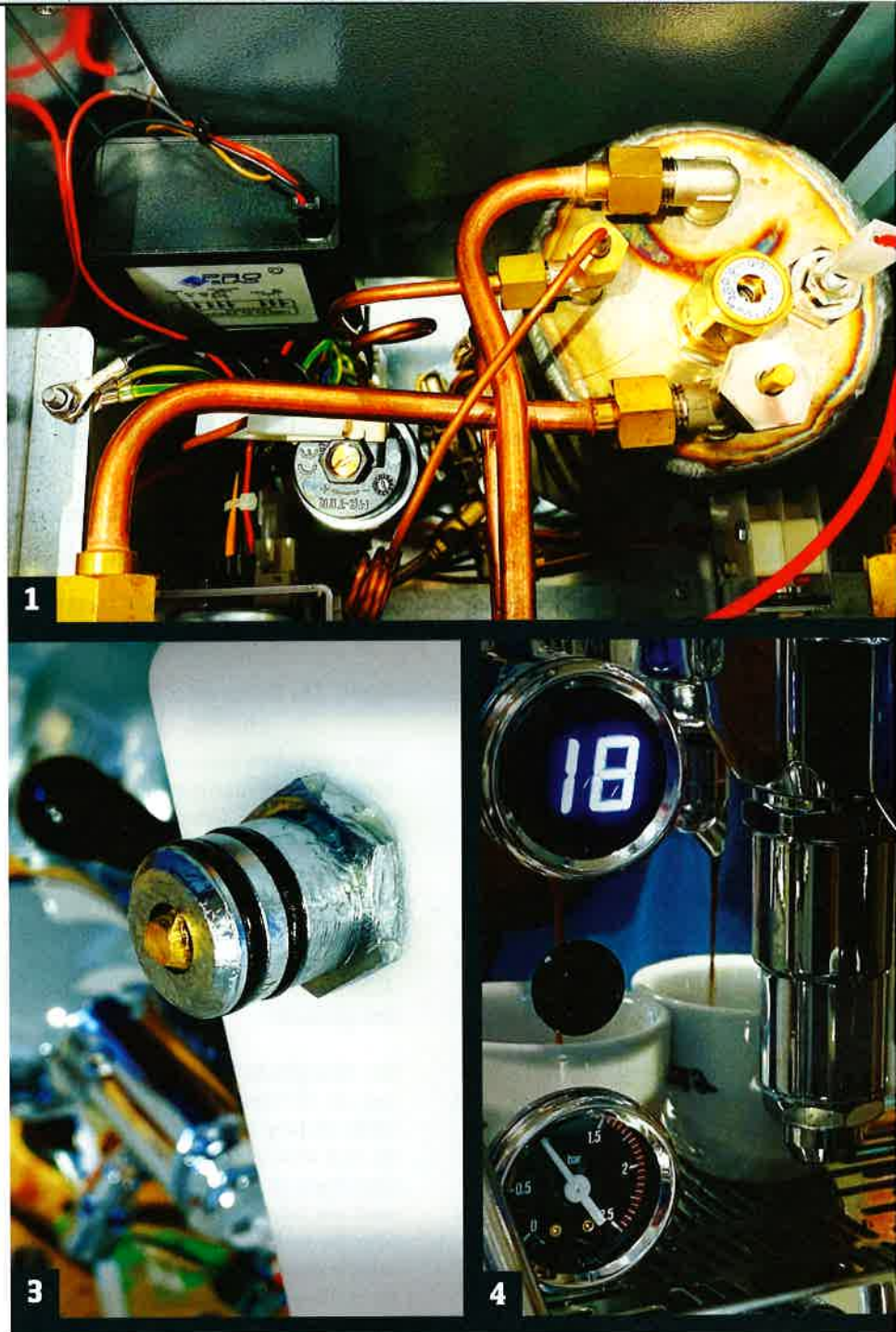
Kurzes Gefrickel später hat der Maschinist den 2,8-Liter-Tank dem Gerät entrissen und mit kalk-armem Nass gefüttert, und nach sportlichem, jedoch im Direktvergleich mit z.B. der Alice der einstmaligen Partnerfirma SAB der nicht gar so lärmigem Gerappel sind wir vom Flakscheinwerfer kompatiblen Shot-Timer der Homey nicht mehr gar so geblendet. Im weiteren

Verlauf geht die Dame es dann allerdings entspannter an. Zwar schließt nach 5,5 Minuten gehorsam das Unterdruckventil und vermeldet das Manometer nach knapp über sieben Minuten Betriebsdruck, doch der eingespante Doppelsiebträger ist erst gemächliche 20 Minuten nach Zündung ohne Leerbezüge ready to rumble. Das hatten wir bereits floter.

Dafür können wir diverse Stimmen im Netz, die behaupten, die Homey fahre ab Werk einen arg heißen Reifen, im Falle unserer Testmaschine nicht bestätigen: Scace-Messungen ergaben 93–94 °C. Selbst die bei Zweikreisern mit eingebauten Überschwinger halten sich angenehm im Rahmen. Ganz zur Not hilft in solchem Falle zudem ja auch ein Dreh am Pressostaten aus der Patsche.

Im weiteren Verlauf erweist sich die ACM als veritables Feelgood-Modell. Ergo: Sie liefert einfach out of the box ab, ohne Firlefanz und viel Gedöns. Es ist ein seltenes Erlebnis, dass wir einen Start-Ziel-Sieg vermelden dürfen – aber diesmal heißt es ohne Wenn und Aber: Treffer, versenkt. Rund, voll ausgebaut und ohne adstringierende Störnoten in Richtung bitter oder sauer präsentiert sich die Gran Miscela von La Tazza d'oro bei 34 Sekunden Bezug inklusive Preinfusion und 16 Gramm Kaffeemehl. Sensorisch jedenfalls befinden wir uns mit diesen ersten, Italien-affinen knapp 30 ml in der Tasse ziemlich exakt in Cagliari an der Piazza Antonio Gramsci. Buonol! Auch optisch überzeugt den Maschinisten das Resultat mit wunderschön gemaseter, üppiger Crema. Der Shot-Timer, der neben der Bezugszeit auch die Dürre im Tank anzeigt, entpuppt sich hierbei zwar verzichtbarer, aber im Alltag sicher als netter Helfer.

Beim Cappuccino kurz darauf dann dasselbe Bild: Es stimmt einfach. Die Dampfleistung kann sich sehen lassen und bringt die Milch easy ins Rollen, sodass seidiger Latte-Art-Schaum mühelos realisierbar ist. Allem voran das Handling der mit sattem „Klack“



einrastenden Kippventile macht schlicht verdammt viel Spaß. Lediglich der Fakt, dass die Dampfplanze auch ums Verrecken nicht über die Abtropfschale zu bugsieren ist, was beim Purgen zweifellos hilfreich wäre, trübt das ansonsten makellose Bild. Denn dass der Maschinist persönlich die Löcher der Düse lieber leicht gewinkelt als gerade goutiert, fällt bei Tageslicht betrachtet doch eher unter subjektive Vorliebe.

RESÜMEE

Kurz und bündig: Uns hat der lombardische Espresso-Buddy – aller Konkurrenz zum Trotz – ziemlich abgeholt.

Logisch gibt es ein paar Details, die besser hätten gelöst werden können. Im Großen und Ganzen jedoch liefert ACM mit der Homey enorm viel Macchina für die Corona-gebeutelten Penunzen.

Allem voran wären hier neben der E61 sowie dem optionalen Shot-Timer die bemerkenswert massiven Kippventile ins Feld zu führen. Dass im Innern unserer neuen Freundin zudem gar ein Edelstahlkessel werkelt, ist scheinbar nicht einmal den meisten Händlern bewusst. Für einen knappen Tausender macht man hier wahrlich nichts verkehrt. ☺



2



5

(1) Der 1,5-Liter-Boiler ist - wie bereits bei der Praktika von ACM - aus Edelstahl statt Kupfer. Alles ist hier sauber verbaut und hat seinen Platz. (2) Die Kippventile haben das Niveau so mancher Profimaschine. (3) Der Tank kommt ohne Schläuche aus. Ein massiver Tankstutzen übernimmt den Job. (4) Das runde Display zeigt die Bezugszeit und warnt, wenn Ebbe im Tank ist. (5) Auch auf der Dampfseite macht der Siebträger eine Bella Figura. Der Cappuccino ging entsprechend leicht von der Hand.

DIESE SIEBTRÄGER WURDEN BISHER VOM MASCHINISTEN IM CREMA MAGAZIN GETESTET:
 02/12: La Spaziale S1 Minivaldi 2, 03/12: Rocket R58, 04/12: BFC Junior Levetta Plus, 01/13: Acopino Roma, 02/13: La Marzocco GS3 AV, 03/13: D.I.D. Orchestrale Nota, 04/13: Bezzera BZ13 DE PID, 05/13: SAB Vinietta, 01/14: Olympia Cremina, 02/14: ECM Controvento, 04/14: Gastroback Advanced, 05/14: Kees van der Westen Speedster, 01/15: Ambient &presso Vesuvius, 02/15: La Spaziale S1 Dream, 03/15: Bezzera Hobby, 04/15: SAB Alice, 05/15: La Marzocco Linea Mini, 06/15: Fiorenzato Bricioletta, 01/16: Ascaso Dream, 02/16: Slayer Single Group, 03/16: Quickmill Evolution, 04/16: Rocket R 60 V, 05/16: Graef Contessa, 01/17: La Marzocco Strada EP 1group, 02/17: Noveseinove Elba 2, 03/17: Astoria Greta SAE, 04/17: Dalla Corte Mina, 05/17: Profitec Pro800, 06/17: ACM Pratika, 02/18: Macchiavalley Excelsia VB, 03/18: La Nuova Era Arabika, 04/18: Bezzera Matrix DE, 05/18: Zuriga Express, 06/18: Rocket Porta Via, 01/19: Reneka Family Home, 02/19: Quickmill QM67 EVO, 03/19: Profitec Pro, 04/19: 300 De'Longhi La Specialista, 05/19: Dalla Corte, 06/19: Studio Decent Espresso DE1+, 01/20: Sage Oracle Touch SES990, 02/20: Rocket R Nine One, 03/20: Gaggia New Classic, 04/20: La Marzocco Leva X eingruppig

Heft verpasst? www.btshop.de

FÜR & WIDER

ACM Homey Tempo



- tolles Preis-/Leistungsverhältnis
- 4 Farbvarianten
- Klasse Espressoqualität
- Edelstahl-Rahmen & -boiler
- recht kompakte Abmessungen
- gute Verarbeitung (v. a. Dampf- & Teewasser-Kippventile)
- Tank ohne Schläuche



- Dampfzange reicht nicht über Abtropfschale
- Klappriger Tankdeckel
- Tank umständlich zu entnehmen (keine Griffe)
- Mikroschalter beim Testgerät etwas zu tief montiert
- kein Brühdruckmanometer



STECKBRIEF

Maße (Breite/Höhe/Tiefe in cm):
28 x 40 x 41 cm

UVP: 1.149 €

Herstellerwebsite:
www.acm-company.com

Gewicht: 23 kg

Leistungsaufnahme:
1.100 W

Damit wurde getestet:

Mühle:
Eureka Mignon Silenzio
Espresso: La Tazza d'oro „Gran Miscela“ aus Sardinien (70% Arabica/30% Robusta)
Tamper:
Tidaka-Tamper, 58mm

Kesselvolumen:
1,5 Liter

Features:
» Zweikreiser mit E61-Brühgruppe
» Vibrationspumpe
» Edelstahlkessel
» Shot-Timer
» Profi-Kippventile

Milchschaumkännchen:
JoeFrex-, 0,6 Liter