

# FICHE PRODUIT

BRÄAM

**jura**

**WE6/8**

JURA est la seule marque au monde à se focaliser totalement sur les machines automatiques à spécialités de café haut de gamme. Elle se positionne clairement comme spécialiste de ce segment sur le marché. Les machines à café JURA sont réputées pour leur résultat parfait, leur grande simplicité d'utilisation et leur design exceptionnel.

## LES AVANTAGES DE LA MACHINE À CAFÉ JURA

### DES TECHNOLOGIES DE POINTE AU SERVICE D'UNE DÉGUSTATION PARFAITE

JURA a totalement revu et perfectionné le procédé de percolation des spécialités de café courtes. La ligne WE permet ainsi d'obtenir une qualité digne d'un bar à café. Le broyeur Aroma G3 à six niveaux assure une mouture optimale. Il moud rapidement les grains de café frais, tout en préservant leur arôme.

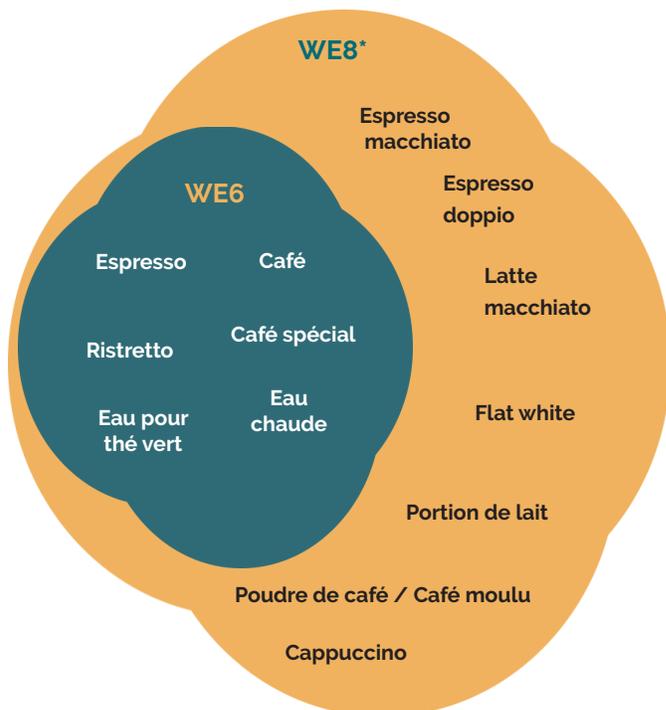
### HYGIÈNE GARANTIE CERTIFIÉE TÜV

Les programmes intégrés de rinçage et de nettoyage, associés à des produits de nettoyage spécialement développés pour les machines automatiques à café JURA, garantissent une hygiène parfaite par simple pression d'une touche. Cette hygiène, certifiée même par le TÜV Rheinland, fait de la machine un choix d'excellence pour les entreprises qui s'appuient sur un système HACCP.

### AUSSI UNIQUE QUE VOS DÉSIRES

Les besoins variant selon les domaines, il existe de nombreuses possibilités de programmation et de personnalisation. Les quantités de poudre de café et d'eau sont totalement adaptables selon les préférences personnelles et la vaisselle utilisée. De même, certaines spécialités de café peuvent être bloquées pour en privilégier d'autres.

## RECETTES



Utilisation optimale



Réservoir d'eau



Réservoir à grains



- Broyeur AromaG3 et procédé d'extraction pulsée (P.E.P.®)
- Système d'eau intelligent (Intelligent Water System, I.W.S.®)
- Des touches frontales et un visuel TFT moderne
- Option connexion via tablette ou smartphone

## DONNÉES TECHNIQUES

Niveaux d'intensité	8
Niveau de température de percolation	2
Écoulement de café réglable en hauteur	65 - 111 mm
Broyeur	Aroma G3
Récipient à marc de café (portions)	25
Tension / Puissance	230 V ~ / 1450 W
Intensité du courant	10 A
Poids	10 KG
Dimensions LxPxH	29,5 x 44,4 x 41,9 cm

# LES ACCESSOIRES RECOMMANDÉS



Chauffe-tasses



Boîtier de paiement



Smart Connect



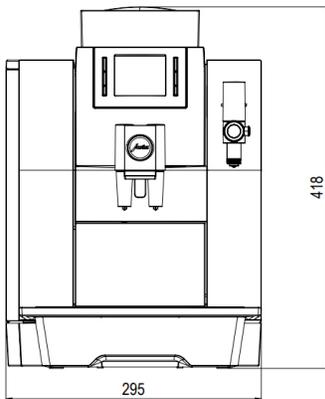
Cool Control\*



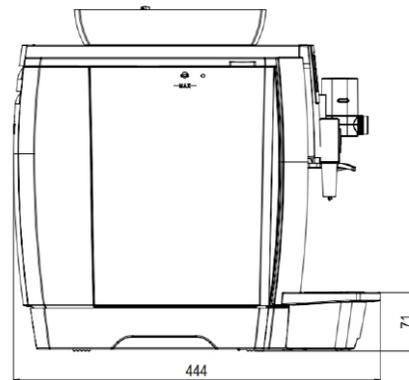
Wireless Transmitter

\*Disponible uniquement avec la Machine à café Jura WE8

## ZOOM SUR LA MACHINE JURA



Vue de face



Vue latérale

## LES ÉLÉMENTS DE COMMANDE



1. Couvercle de l'entonnoir de remplissage pour café moulu
2. Entonnoir de remplissage pour café moulu
3. Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme
4. Couvercle du réservoir d'eau
5. Réservoir d'eau
6. Câble secteur enfichable (arrière de la machine)
7. Récipient à marc de café
8. Bac d'égouttage
9. Couvercle du sélecteur de finesse de mouture
10. Sélecteur de finesse de mouture
11. Touche Marche/Arrêt
12. Système de lait avec buse mousse fine
13. Ecoulement de café réglable en hauteur
14. Plate-forme pour tasses

## RÉSERVATION TECHNIQUES



1 prise 230 V

## LES PRÉ-REQUIS D'INSTALLATION

### SURFACE

Placez la JURA sur une surface horizontale, insensible à l'eau. Choisissez l'emplacement de votre JURA de sorte qu'elle soit à l'abri d'une source de chaleur excessive. Veillez à ce que les fentes d'aération ne soient pas obstruées et à prévoir l'espace nécessaire aux accessoires supplémentaires.

### CONDITIONS AMBIANTES

Hygrométrie max. 80 %

### TEMPÉRATURE AMBIANTE

10–35 °C