



WE6

Pour les adeptes des classiques

Le café crée une ambiance propice à la communication, détendue et productive : un climat serein règne partout où les clients, les employés et les visiteurs savourent cette boisson. Avec lui, les pensées s'envolent et les forces créatives sont mobilisées. On ne peut donc imaginer un lieu de travail sans café. La nouvelle WE6 maîtrise avec brio le registre des classiques, du ristretto au café crème, sans oublier l'espresso. Un réservoir d'eau d'une contenance de trois litres, un récipient à grains pouvant accueillir 500 grammes de grains de café et un récipient à marc de café d'une capacité de 25 portions font de cette élégante machine automatique Professional la solution idéale partout où l'on boit quotidiennement une trentaine de spécialités de café. Des technologies innovantes révolutionnent la dégustation de café. Des touches frontales et un visuel TFT moderne facilitent considérablement la commande de la machine, même pour les novices. L'ergonomie actuelle du sélecteur pour préparation d'eau chaude et de vapeur a été retravaillée sous tous les angles jusqu'à ce que toutes les personnes participant à l'essai réussissent à le prendre parfaitement en main. Pour certains, il ne s'agit peut-être que d'un détail, mais pour nous, c'est un pas de plus vers la perfection.

Avantages

- Procédé d'extraction pulsée (Pulse Extraction Process, P.E.P.®) pour un temps d'extraction optimisé et des spécialités d'une qualité digne d'un bar à café
- Détection automatique du filtre à l'aide du système d'eau intelligent (I.W.S.®) ; une qualité d'eau parfaite avec CLARIS Smart et CLARIS Pro Smart
- Des touches frontales et un visuel TFT moderne facilitent considérablement la commande de la machine, même pour les novices
- Permet de préparer huit spécialités classiques par simple pression d'une touche

Accessoires

- Chauffe-tasses avec le tiroir à accessoires WE
- Boîtier de paiement compact intelligent
- Meubles Coffee to go

WE6

Vue d'ensemble technique

Avantages spécifiques

Procédé d'extraction pulsée (Pulse Extraction Process, P.E.P.®)	■
Système d'eau intelligent (Intelligent Water System, I.W.S.®)	■
Compatible avec l'appli JURA Connect	■
Compatible avec l'appli JURA Coffee Professional	■
Nombre de spécialités programmables individuellement	8
Broyeur Aroma ^{G3} à plusieurs niveaux	■
Eau chaude (3 niveaux de température)	0,24 l / Min.
Affichage de la durée restante	■

Standards JURA

Chambre de percolation variable de 5 à 16 g	■
Système de prépercolation intelligent (I.P.B.A.S.®)	■
Préchauffage intelligent	■
Pompe à haut rendement, 15 bars	1
Système de chauffage du bloc thermique	1
Circuit de liquides	1
Contrôle du bac d'égouttage	■
Programme intégré de rinçage, nettoyage et détartrage	■
Dureté de l'eau réglable	■
Une ou deux tasses de café en une seule percolation	■
Hygiène JURA: certifié TÜV	■
Cartouche filtrante CLARIS	CLARIS Pro Smart / CLARIS Smart
Zero-Energy Switch ou interrupteur d'alimentation	■

Réglages et possibilités de programmation

Quantité d'eau pour le café programmable et réglable individuellement	■
Intensité du café programmable et réglable individuellement	8 niveaux
Température de percolation programmable	2 niveaux
Température de l'eau chaude réglable	3 niveaux
Quantité d'eau chaude programmable	■
Compteur quotidien réinitialisable individuellement	■
Heure d'extinction programmable	■
Nombre de préparations consultable pour chaque produit	■

Design et matériaux

Visuel TFT couleur	■
Design sonore	■

Quelques chiffres

Écoulement de café réglable en hauteur	65 – 111 mm
Écoulement d'eau chaude réglable en hauteur	65 – 111 mm
Contenance du réservoir d'eau	3 l
Récipient à marc de café (portions)	25
Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme	500 g
Longueur du câble	Ca. 1,1 m
Tension	230 V ~
Intensité du courant	10 A
Puissance	1450 W
Puissance en mode veille	0 W
Poids	10 kg
Dimensions (l x h x p)	29,5 x 41,9 x 44,4 cm
Numéros d'article / coloris	15114 / Piano Black
EAN-Code	7610917151141



Propriétés d'hygiène



www.tuv.com
ID 000027526

Domaines d'utilisation

- Bureaux
- Ateliers
- Magasins
- Locaux Commerciaux
- Studios

Performance maximale quotidienne recommandée :
30 tasses

Garantie constructeur : 25 mois ou 16 000 préparations