

E8

Luxe et polyvalence au service d'une dégustation parfaite



Aperçu des avantages

- Le broyeur Aroma professionnel garantit une mouture idéale pendant toute la durée de vie de la machine
- Le menu Speciality Selection élargit les options de préparation des 17 spécialités disponibles et exauce tous les souhaits – y compris le caffè Barista et le lungo Barista
- L'alliance parfaite d'un design élégant et d'un guidage expert de l'utilisateur
- Grâce au circuit de liquides innovant, le nettoyage automatique du système de lait s'effectue par simple pression d'une touche

La dernière génération du plus grand succès de l'histoire de JURA impressionne par son design réinterprété et séduit par des atouts uniques, jusqu'ici réservés aux machines haut de gamme.

Le broyeur Aroma professionnel délivre une mouture optimale, des processus de percolation de pointe libèrent toute l'intensité des arômes et une mousse de lait fine et onctueuse assure des spécialités tendance plus réussies que jamais. L'innovante E8 maîtrise 17 spécialités différentes, de l'espresso aromatique au cortado très en vogue. Les spécialités longues et douces comme le caffè Barista et le lungo Barista sont d'une qualité digne d'un bar à café. Un nouveau circuit de liquides les prépare dans la plus pure tradition barista. Pour les amateurs de café plus corsé, la fonction additionnelle Extra Shot donne un coup de fouet au cappuccino, au flat white et au latte macchiato.

Grâce au circuit de liquides perfectionné, même le nettoyage du système de lait s'effectue automatiquement par simple pression d'une touche : une autre fonction empruntée aux lignes premium de JURA. L'E8 séduit également par son maniement encore plus intuitif et sa grande simplicité d'utilisation.



Vue d'ensemble technique

Avantages spécifiques

Nombre de spécialités de café	17
Préchauffage intelligent	■
Smart Mode	■
JURA Cockpit avec affichage du statut d'entretien	■

Caractéristiques standard des machines à café JURA

Procédé d'extraction pulsée (P.E.P.®)	■
Fonction One-Touch Lungo	■
Fonction One-Touch	■
Unité de percolation variable	5 – 16 g
Broyeur	Professional Aroma Grinder
Pompe à haut rendement, 15 bars	1
Système de chauffage du bloc thermique	1
Circuits de liquides	1
Système de lait	HP3
Réservoir de café moulu	■
Couvercle protecteur d'arôme	■

Technologies standard de commande et de programmation

Compatible avec J.O.E.®	■
Visuel	2,8" visuel couleur
Quantité d'eau pour le café programmable et réglable individuellement	■
Intensité du café programmable et réglable individuellement	10 niveaux
Température de percolation programmable	3 niveaux
Température de l'eau chaude réglable	3 niveaux

Standards d'hygiène

Système d'eau intelligent (Intelligent Water System, I.W.S.®)	■
Cartouche filtrante CLARIS	CLARIS Smart
Nettoyage One-Touch du système de lait (automatique)	■
Programme intégré de rinçage, nettoyage et détartrage	■
Contrôle du bac d'égouttage	■
Hygiène JURA: certifié TÜV	■

Standards énergétiques

Mode d'économie d'énergie (Energy Save Mode, E.S.M.®)	■
Zero-Energy Switch ou interrupteur d'alimentation	■
Heure d'extinction programmable	■

Design et matériaux

Eclairage de tasse ambré/blanc	■
--------------------------------	---

Quelques chiffres

Ecoulement de café réglable en hauteur	65 – 111 mm
Ecoulement Cappuccino réglable en hauteur	107 – 153 mm
Ecoulement d'eau chaude réglable en hauteur	65 – 111 mm
Contenance du réservoir d'eau	1,9 l
Contenance du récipient à grains	280 g
Récipient à marc de café (portions)	env. 16
Longueur du câble	env. 1,1 m
Tension/Puissance	230 V ~ /1450 W
Intensité du courant	10 A
Puissance en mode veille	0 W
Poids	9,6 kg
Dimensions (l × h × p)	28 × 35,1 × 44,6 cm
Référence/Désignation du produit	15355 / E8 Piano Black (EB)



Propriétés d'hygiène



www.tuv.com
ID 000027526