

X8

La professionnelle robuste des spécialités de café variées

**Avantages**

- Professional Aroma Grinder
- 21 spécialités programmables
- Possibilité de verrouiller le récipient à grains et le réservoir d'eau
- Fonction de verrouillage pour les zones produits et programmation

Accessoires recommandés

- Glass Cup Warmer
- Cool Control sans fil 1 litre
- Cool Control de base 1 litre
- Milk Cooler Piccolo
- Boîtier de paiement compact intelligent
- Extension de récipient à grains
- Kit d'eau fraîche
- Set d'éjection de marc de café/évacuation de l'eau résiduelle
- Gamme de meubles Coffee to Go

Domaines d'utilisation

- Self-services
- Grands bureaux
- Cantines
- Restauration collective

Performance maximale quotidienne recommandée : 80 tasses

L'atout de la X8 : sa polyvalence. Elle maîtrise à la perfection tout l'éventail des spécialités de café au lait ou à la mousse de lait, toute la gamme des spécialités de café noir et le petit pot de café classique. Le broyeur Aroma professionnel, fantastique innovation, garantit une mouture toujours parfaite et 12,2 %* d'arôme en plus. Différents niveaux de températures sont en plus disponibles pour l'eau chaude, ce que les amateurs de thé sauront apprécier. L'écoulement combiné réglable en hauteur permet de préparer une ou deux spécialités de café dans des tasses ou des verres par simple pression d'une touche. L'aide au positionnement des tasses, très pratique, ainsi que les grandes touches de préparation judicieusement positionnées, font de la X8 la machine parfaite pour les zones de self-service. Les spécialités de café peuvent être déplacées à volonté sur le visuel, selon les besoins spécifiques des utilisateurs.

* Broyeur Aroma professionnel par rapport aux broyeurs conventionnels



X8

Vue d'ensemble technique

Avantages spécifiques

Nombre de spécialités de café	21
Contrôle actif des grains	■
Commutation automatique du lait à la mousse de lait	■
Emetteur fourni	Smart Connect

Caractéristiques standard des machines à café JURA

Procédé d'extraction pulsée (P.E.P.®)	■
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	2
Circuits de liquides	1
Système de lait	HP3
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
Quantité de lait et de mousse de lait programmable	■
Température du lait et de la mousse de lait programmable	10 Niveaux
Température de percolation programmable	2 Niveaux
Température de l'eau chaude réglable	3 Niveaux
Compteur quotidien réinitialisable	■
Nombre de préparations consultable pour chaque produit	■

Standards d'hygiène

Système d'eau intelligent (Intelligent Water System, I.W.S.®)	■
Cartouche filtrante CLARIS	CLARIS Pro Smart maxi/CLARIS Pro 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

Écoulement combiné réglable en hauteur	65 – 153 mm
Écoulement d'eau chaude réglable en hauteur	153 mm
Contenance du réservoir d'eau	5 l
Contenance du récipient à grains	500 g
Possibilité d'augmenter la capacité du récipient à grains pour atteindre	1 kg
Récipient à marc de café (portions)	40
Longueur du câble	environ 1,2 m
Tension/puissance	220 – 240 V~ / 1450 W
Intensité du courant	10 A
Puissance en mode veille	< 0,5 W
Poids	14 kg
Dimensions (l × h × p)	37,3 × 47 × 46,1 cm
Dimensions (l × h × p) avec rehausse du récipient à grains	37,3 × 52,4 × 46,1 cm
Référence/désignation du produit	15413 / X8 Platine (EA)



Propriétés d'hygiène



www.tuv.com
ID 0000027526