

WE6

Les classiques du café au travail

**Avantages**

- Le Professional Aroma Grinder assure une mouture optimale pendant toute la durée de vie de la machine
- 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 facilitent

Accessoires recommandés

- Chauffe-tasses avec le tiroir à accessoires WE
- Boîtier de paiement compact intelligent
- Gamme de meubles

Domaines d'utilisation

- Bureaux
- Ateliers
- Magasins
- Locaux commerciaux
- Studios

Performance maximale quotidienne recommandée 30 tasses

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 couleur 2,8" 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.



WE6

Données techniques

Avantages spécifiques

| | |
|-------------------------------|---|
| Nombre de spécialités de café | 8 |
|-------------------------------|---|

Caractéristiques standard des machines à café JURA

| | |
|--|----------------------------|
| Procédé d'extraction pulsée (P.E.P.®) | ■ |
| 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 |
| 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 | 8 niveaux |
| Température de percolation programmable | 2 niveaux |
| Température de l'eau chaude réglable | 3 niveaux |
| Compteur quotidien réinitialisable | ■ |

Standards d'hygiène

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

Quelques chiffres

| | |
|---|--------------------------|
| Ecoulement de café réglable en hauteur | 65 – 111 mm |
| Ecoulement d'eau chaude réglable en hauteur | 65 – 111 mm |
| Contenance du réservoir d'eau | 3 l |
| Contenance du récipient à grains | 500 g |
| Récipient à marc de café (portions) | max. 25 |
| 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 | 10 kg |
| Dimensions (l × h × p) | 29,5 × 41,9 × 44,4 cm |
| Référence / désignation du produit | 15417 / Piano Black (EA) |



Propriétés d'hygiène



www.tuv.com
ID 000027526