



J8 Sublime à tous points de vue



Aperçu des avantages

- La fonction Sweet Foam aromatise la mousse de lait pour une dégustation ultime
- Le Coffee Eye détecte l'emplacement de la tasse et adapte les spécialités proposées en conséquence
- Le broyeur P.A.G.2+ surveille activement la finesse de mouture grâce à son contrôle d'arôme
- Le design accompli réinterprété de la machine respire la qualité et la compétence

La dernière génération de la ligne J, plébiscitée dans le monde entier, regorge d'innovations techniques pour un résultat encore plus parfait. La J8 maîtrise tous les classiques du café et propose désormais un éventail encore plus large de spécialités. La fonction Sweet Foam aromatise la mousse de lait avec le parfum de sirop dans la douceur et l'intensité de votre choix. Vous pouvez ainsi préparer même un Sweet Latte par simple pression d'une touche. Le broyeur P.A.G.2+ avec contrôle actif de la finesse de mouture et l'unité de percolation de 8e génération avec processus de percolation 3D garantissent à tout moment un résultat optimal et un arôme maximal. Pour encore plus de confort d'utilisation, le Coffee Eye détecte l'emplacement de la tasse et adapte automatiquement les spécialités proposées sur le visuel. Un véritable jeu d'enfant, y compris pour l'entretien, qui s'effectue par simple pression d'une touche grâce au nettoyage One-Touch du système de lait. L'extérieur de la machine est le reflet de ses qualités intérieures : le design accompli de la J8 lui confère une physionomie tout à fait caractéristique.



J8

Vue d'ensemble technique

Avantages spécifiques

Nombre de spécialités	31
Fonction Sweet Foam	■
Préchauffage intelligent	■
Technologie de percolation 3D	■
Coffee Eye	■
Contrôle actif des grains	■
JURA Cockpit avec affichage du statut d'entretien	■
Connexion WiFi au réseau domestique	■
Émetteur fourni	WiFi Connect

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	P.A.G.2+
Pompe à haut rendement, 15 bars	1
Système de chauffage du bloc thermique	1
Circuits de liquides	1
Système de lait/écoulement de lait interchangeable	HP3/CX3
Réservoir de café moulu	■
Couvercle protecteur d'arôme	■

Technologies standard de commande et de programmation

Compatible avec J.O.E.®	■
Visuel	4,3" visuel couleur à écran tactile
Enregistrement, duplication et personnalisation de produits	■
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 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

Écoulement de café réglable en hauteur	65 – 111 mm
Écoulement Cappuccino réglable en hauteur	107 – 153 mm
Écoulement 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)	16
Longueur du câble	1,1 m
Tension/Puissance	230 V
Intensité du courant	10 A
Puissance en mode veille	0 W
Poids	10,2 kg
Dimensions (l × h × p)	31,8 × 34,8 × 44,6 cm
Référence/Désignation du produit	15457/Piano Black (EA)



Propriétés d'hygiène



www.tuv.com
ID 0000027526