



WE6
Les classiques du café au travail

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 AromaG3 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

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
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 × h × p)	29,5 × 41,9 × 44,4 cm
Numéros d'article / coloris	15114 / Piano Black
EAN-Code	7610917151141



Propriétés d'hygiène

www.tuv.com
ID 000027526


Route des Jeunes 37 | 1227 Carouge
022 309 00 80 | info.geneve@vending.ch
www.vending.ch

Contactez-nous maintenant!

WE6

Pour les adeptes des classiques



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

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.

Des technologies de pointe au service d'une dégustation parfaite

La WE6 propose un choix de huit spécialités. JURA a totalement revu et perfectionné le procédé de percolation des spécialités de café courtes. La ligne WE permet ainsi d'obtenir une qualité digne d'un bar à café. Le broyeur Aroma^{G3} à six niveaux assure une mouture optimale. Il moule rapidement les grains de café frais, tout en préservant leur arôme. L'unité de percolation variable, d'une capacité de 5 à 16 grammes, crée des conditions de percolation idéales. Le procédé d'extraction pulsée (P.E.P.®), mis au point par JURA, optimise le temps d'extraction en injectant l'eau chaude par impulsions rapides à travers la poudre de café pour préparer un ristretto ou un espresso.

Hygiène garantie certifiée TÜV



Dans les entreprises, la propreté et l'hygiène jouent un rôle primordial. C'est pourquoi les programmes intégrés de rinçage et de nettoyage, associés à des produits de nettoyage spécialement développés pour les machines automatiques à café JURA, garantissent une hygiène parfaite par simple pression d'une touche. Cette hygiène, certifiée même par le TÜV Rheinland, fait de la WE6 un choix d'excellence pour les entreprises qui s'appuient sur un système HACCP*.

Aussi unique que vos désirs

Les besoins variant selon les domaines, la WE6 offre de nombreuses possibilités de programmation et de personnalisation. Les quantités de poudre de café et d'eau sont totalement adaptables selon les préférences personnelles et la vaisselle utilisée. De même, certaines spécialités de café peuvent être bloquées pour en privilégier d'autres. Différents modes sont également disponibles sur demande. Ils n'autorisent la modification des prééglages ou de la contenance des tasses qu'après saisie d'une certaine combinaison de touches. Ainsi, les erreurs de manipulation sont exclues.

* Système d'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise

Temps de préparations

			
2 x Ristretto 30 sec.	2 x Espresso 45 sec.	2 x Cafés crème 1 min.	Eau chaude (200 ml) 45 sec.

Domaines d'utilisation

- Bureaux
- Ateliers
- Magasins
- Locaux commerciaux
- Studios

Performance maximale quotidienne recommandée : 30 tasses

Garantie constructeur : 25 mois ou 16 000 préparations