



WE8

Des spécialités de café au travail

WE8

Données techniques

Avantages spécifiques

Latte macchiato par simple pression d'une touche	1
Cappuccino par simple pression d'une touche	1
Flat white par simple pression d'une touche	1
Nombre de spécialités programmables individuellement	12
Procédé d'extraction pulsée (P.E.P.®)	■
Intelligent Water System (I.W.S.®)	■
Compatible avec l'appli JURA Connect	■
Compatible avec l'appli JURA Coffee Professional	■
Broyeur Aroma ^{GS} à plusieurs niveaux	■
Connector System®	■

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
Contrôle du bac d'égouttage	■
Affichage du statut d'entretien	■
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	■
Quantité d'eau pour le café réglable pour chaque préparation	■
Intensité du café programmable	8 niveaux
Intensité du café réglable pour chaque préparation	■
Température de percolation programmable	2 niveaux
Quantité de lait programmable	■
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	■
Voyant de contrôle pour le filtre à eau	■

Design et matériaux

Visuel TFT couleur	■
Eclairage de tasse ambré	■
Design sonore	■

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	107 – 153 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	env. 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 x h x p)	29,5 x 41,9 x 44,4 cm
Numéros d'article / coloris	15091 / Chrome



Domaines d'utilisation

- Bureaux
- Ateliers
- Magasins
- Locaux Commerciaux
- Studios

Performance maximale quotidienne recommandée : 30 tasses

Garantie constructeur : 25 mois ou 16 000 préparations

WE8

Pour les amateurs de spécialités



Avantages

- Procédé d'extraction pulsée (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
- Écoulement Cappuccino réglable en hauteur en continu pour préparer un cappuccino, un latte macchiato ou un flat white par simple pression d'une touche avec une qualité mousse fine

Accessoires recommandés

- Chauffe-tasses
- Cool Control de base
- Cool Control Wireless
- Milk Cooler Piccolo
- 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. La WE8 est parfaite pour tous ceux qui souhaitent une machine esthétique proposant une grande variété de spécialités de café savoureuses. Un réservoir d'eau d'une contenance de 3 l, un récipient à grains pouvant accueillir 500 g 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. Grâce à la fonction One Touch, vous préparez comme par magie des spécialités tendance telles que le latte macchiato, le flat white ou le cappuccino par simple pression d'une touche. Des touches frontales et un visuel TFT moderne facilitent considérablement la commande de la machine, même pour les novices.

Des technologies de pointe au service d'une dégustation parfaite

La WE8 propose un choix de douze 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. 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. La fonction One Touch de la WE8 permet de réaliser des spécialités tendance rehaussées de lait ou de mousse de lait par simple pression d'une touche et sans déplacer la tasse.

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. Le nettoyage du système de lait, également déclenché en pressant une touche, assure un entretien rapide. Cette hygiène totale, certifiée même par le TÜV Rheinland, fait de la ligne WE 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 WE8 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 pré-réglages ou de la contenance des tasses qu'après saisie d'une certaine combinaison de touches.

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

Temps de préparations



2 × ristretto
30 sec.



2 × espresso
45 sec.



2 × café
1 min.



Eau chaude (200 ml)
45 sec.



1 cappuccino
56 sec.



1 flat white
58 sec.



1 latte macchiato
1 min. 26 sec.