

WE6

Specificaties

Specifieke voordelen

Pulse Extraction Process (P.E.P.®)	■
Intelligent Water System (I.W.S.®)	■
Compatibel met J.O.E.® (JURA Operating Experience)	■
Aantal individueel programmeerbare specialiteiten	8
Professional Aroma Grinder	■
Heetwatersysteem	0.24 l/min.
Indicatie resterende bereidingstijd	■

JURA standaarden

Variabele zetgroep, van 5 tot 16 gram	■
Intelligent Pre Brew Aroma System (I.P.B.A.S.®)	■
Intelligent voorverwarmen	■
Hogedrukpomp, 15 bar	1
Thermoblok verwarmingssysteem	1
Doorloopsysteem	1
Bewaakte restwaterbak	■
Geïntegreerd spoel-, reinigings- en ontkalkingsprog.	■
Instelbare waterhardheid	■
Eén of twee kopjes espresso in één bereidingsproces	■
JURA hygiëne: TÜV-gecertificeerd	■
CLARIS Filterpatroon	CLARIS Pro Smart
Zero-Energy Switch	■

Instellingen en programmeermogelijkheden

Programmeerbare en per bereiding instelbare waterhoeveelheid	■
Programmeerbare en per bereiding instelbare koffiesterkte	8 niveaus
Programmeerbare bereidingstemperatuur	2 niveaus
Programmeerbare heetwatertemperatuur	3 niveaus
Programmeerbare heetwaterhoeveelheid	■
Resetbare dagteller	■
Programmeerbare uitschakeltijd	■
Aantal bereidingen voor ieder afzonderlijk product afleesbaar	■

Design en materialen

TFT kleurendisplay	■
Sound Design	■

In cijfers

In hoogte verstelbare koffie-uitloop	65 – 111 mm
In hoogte verstelbare heetwateruitloop	65 – 111 mm
Inhoud watertank	3 l
Capaciteit koffieresidubak (porties)	25
Bonenreservoir met aroma-beschermdoeksel	500 g
Kabellengte	Ca. 1,1 m
Spanning	230 V~
Stroomsterkte	10 A
Vermogen	1450 W
Stand-by vermogen	0 W
Gewicht	10 kg
Afmetingen (breedte x hoogte x diepte)	29,5 x 41,9 x 44,4 cm
Kleur	Piano Black (EA)
Artikelnummer	15417



Inzetbaar op diverse plaatsen

- Kantoren
- Fabrieken en workshops
- Winkels
- Bedrijfsruimtes
- Studio's

Aanbevolen hoeveelheid bereidingen per dag: maximaal 30 kopjes
Fabrieksgarantie: 25 maanden of tot 16.000 bereidingen



WE6 (EA)

Koffieclassiekers voor op de werkplek

WE6

Koffieklassiekers voor op de werkplek



Voordelen

- De geperfectioneerde molengeometrie van de Professional Aroma Grinder bereikt de optimale maalcurve. De gemalen koffie garandeert een ideale smaakontplooiing met behoud van 12,2 % extra aroma*
- Het Pulse Extraction Process (P.E.P.®) optimaliseert de extractietijd en garandeert professionele kwaliteit, koffie op barista-niveau
- Het Intelligent Water System (I.W.S.®) detecteert de filter automatisch terwijl de CLARIS Pro Smart perfecte waterkwaliteit waarborgt
- Toetsen aan de voorzijde van de machine en de moderne TFT-display maken de bediening uiterst eenvoudig, zelfs voor onervaren gebruikers
- Acht klassieke koffiespecialiteiten kunnen naar keuze worden bereid, met één druk op de knop

Aanbevolen accessoires

- Cup Warmer met lade voor accessoires
- JURA Pocket Pilot

Waar klanten, medewerkers en gasten van koffie genieten, heerst een aangename sfeer. Koffie zorgt voor een ontspannen, productieve omgeving en bevordert de communicatie. Het inspireert en stimuleert de creativiteit. Daarom is er geen werkplek denkbaar zonder koffie. De nieuwe WE6 bereidt op een professionele manier het hele assortiment koffieklassiekers, van ristretto en espresso tot café crème. Met een waterreservoir van 3 liter, een bonenreservoir voor 500 gram koffiebonen en een koffieresidubak met capaciteit voor 25 porties is het de ideale oplossing voor locaties waar dagelijks ongeveer 30 koffiespecialiteiten worden geconsumeerd. Innovatieve technologieën zorgen voor een revolutie in koffiegenot. Toetsen aan de voorzijde van de machine en een moderne TFT-display maken de bediening zelfs voor onervaren gebruikers uitermate eenvoudig. De schakelaar voor heetwater- en stoombereiding is net zo lang getest tot deze ergonomisch optimaal was voor de testpersonen. Voor JURA is dit een verdere stap naar perfectie.

State-of-the-art technologieën voor ultiem genot

De WE6 biedt een keuze uit 8 koffieklassiekers. Omdat JURA het zetproces van de kortekoffie-specialiteiten heeft geperfectioneerd, bereidt de WE-lijn deze specialiteiten altijd op barista-niveau. De Professional Aroma Grinder zorgt voor een perfecte maling met behoud van 12,2 % extra aroma*. De variabele zeteenheid varieert van 5 tot 16 gram en zorgt elk moment voor ideale zetomstandigheden. Het door JURA ontwikkelde Pulse Extraction Process (P.E.P.®) optimaliseert de extractietijd. Bij de bereiding van ristretto en espresso wordt het hete water met korte tussenpozen door de gemalen koffie geperst.

TÜV-gecertificeerde hygiëne-garantie

Hygiëne is essentieel op de werkplek. Daarom zorgen de geïntegreerde spoel- en reinigingsprogramma's - in combinatie met speciaal voor JURA-machines ontwikkelde reinigingsproducten - voor optimale hygiëne, met één druk op de knop. De hygiëne is zelfs gecertificeerd door TÜV Rheinland en dat maakt de WE6 een uitstekende keuze voor bedrijven met een HACCP-concept**.

Zo individueel als uw wensen

Omdat de koffiewensen per situatie verschillen, biedt de WE6 diverse programmerings- en aanpassingsmogelijkheden. De hoeveelheid gemalen koffie en water kan bijvoorbeeld worden aangepast aan persoonlijke voorkeuren en aan de kopjes en glazen die gebruikt worden. Het is ook mogelijk om de voorkeur in te stellen voor bepaalde koffiespecialiteiten door andere specialiteiten uit te schakelen. Op verzoek zijn verschillende modi beschikbaar waarmee vooraf gemaakte instellingen of de hoeveelheid in de kopjes pas gewijzigd kunnen worden na de invoer van een specifieke toetscombinatie. Bedieningsfouten worden hiermee voorkomen.



WE6 - Piano Black (EA)

Bereidingstijden



2 × koffie
30 seconden



2 × espresso
45 seconden



2 × ristretto
1 minuut



Heet water (200 ml)
45 seconden

* Professional Aroma Grinder vergeleken met traditionele molens

** Hazard Analysis and Critical Control Points-concept



Gemiddeld gebruik
per dag