



WE6
Specialità di caffè classiche per l'ambiente di lavoro

WE6

Panoramica tecnica

Vantaggi specifici

Processo di estrazione cadenzata (Pulse Extraction Process, P.E.P.®)	■
Sistema dell'acqua intelligente (Intelligent Water System I.W.S.®)	■
Compatibile con JURA Connect App	■
Compatibile con JURA Coffee App Professional	■
Numero di specialità programmabili individualmente	8
Macina caffè AromaG3 a più gradi di macinatura	■
Acqua calda (3 livelli di temperatura)	0,24 l / Min.
Indicazione della durata residua	■

Standard JURA

Camera di infusione a capienza variabile da 5 a 16 g	■
Intelligent Pre Brew Aroma System (I.P.B.A.S.®)	■
Preriscaldamento intelligente	■
Pompa dalle elevate prestazioni, 15 bar	1
Sistema di riscaldamento Thermoblock	1
Fluid system	1
Vaschetta di raccolta acqua monitorata	■
Programma integrato di risciacquo, pulizia e decalcificazione	■
Durezza dell'acqua impostabile	■
Una o due tazzine di espresso in un solo processo di infusione	■
Igiene JURA: con certificazione TÜV	■
Cartuccia filtro CLARIS	CLARIS Pro Smart / CLARIS Smart
Zero-Energy Switch o interruttore di alimentazione	■

Impostazioni e possibilità di programmazione

Quantità d'acqua per il caffè programmabile e personalizzabile	■
Intensità del caffè programmabile e personalizzabile	8 livelli
Temperatura di infusione programmabile	2 livelli
Temperatura dell'acqua calda programmabile	3 livelli
Quantità di acqua calda programmabile	■
Contatore giornaliero azzerabile individualmente	■
Orario di spegnimento programmabile	■
Indicazione del numero di preparazioni per ogni singolo prodotto	■

Design e materiali

Display TFT a colori	■
Design sonoro	■

In cifre

Erogatore del caffè regolabile in altezza	65 - 111 mm
Capacità del serbatoio dell'acqua	3 l
Contenitore dei fondi di caffè (porzioni)	25
Contenitore di caffè in grani con coperchio salva aroma	500 g
Lunghezza del cavo	Ca. 1,1 m
Tensione	230 V ~
Intensità di corrente	10 A
Assorbimento	1450 W
Assorbimento in stand-by	0 W
Peso	10 kg
Dimensioni (L x A x P)	29,5 x 41,9 x 44,4 cm
Numero d'articolo / colore	15114 / Piano Black
EAN-Code	7610917151141



Caratteristiche igieniche

www.tuv.com
ID 0000027526

WE6

Per chi ama un tocco di classe, anche nel caffè



Vantaggi

- Processo di estrazione cadenzato (Pulse Extraction Process, P.E.P.®) per l'ottimizzazione del tempo di estrazione e specialità nella miglior qualità da barista
- Sistema dell'acqua intelligente (Intelligent Water System, I.W.S.®) per il riconoscimento automatico del filtro; CLARIS Smart e CLARIS Pro Smart per una perfetta qualità dell'acqua
- Pulsanti disposti sul pannello frontale e un moderno display TFT che rendono l'uso semplice e intuitivo anche agli utenti inesperti
- È possibile preparare comodamente otto specialità di caffè con la pressione di un pulsante

Accessori

- Scaldatasse con cassetto accessori WE
- Box di pagamento compatto intelligente
- mobile per catering

Dove clienti, collaboratori e ospiti gustano caffè, si crea una piacevole atmosfera: il caffè contribuisce infatti a rendere sereno, comunicativo e produttivo l'ambiente. Il caffè mette le ali al pensiero e incentiva la creatività. Non è possibile immaginare un ambiente di lavoro senza caffè. La nuova WE6 è lo strumento virtuoso che sa preparare alla perfezione le specialità di caffè classiche, dal ristretto al café crème passando per l'espresso. Il serbatoio dell'acqua con una capacità di tre litri, il contenitore del caffè per 500 grammi di caffè in grani e il contenitore dei fondi di caffè con una capacità di 25 porzioni fanno dell'elegante macchina automatica professionale la soluzione ideale per i luoghi in cui ogni giorno vengono gustate circa 30 specialità di caffè. Le tecnologie innovative rivoluzionano il piacere del caffè. I pulsanti disposti sul pannello frontale e un moderno display TFT rendono l'uso semplice e intuitivo anche agli utenti inesperti.

Tecnologie d'avanguardia per un piacere perfetto

La WE6 mette a disposizione ben otto specialità. JURA ha perfezionato radicalmente il procedimento di erogazione delle specialità di caffè corte, per cui la linea WE è in grado di preparare specialità che non hanno nulla da invidiare a quelle del bar. La macinatura perfetta è garantita dal macina caffè Aroma^{G3} che dispone di sei gradi di macinatura e macina i chicchi all'istante, in modo rapido e preservandone allo stesso tempo tutto l'aroma. Il gruppo erogatore variabile ha una capienza tra i 5 e 16 grammi e garantisce in qualsiasi momento condizioni di erogazione ideali. Il nuovo processo di estrazione cadenzato (Pulse Extraction Process, P.E.P.®) sviluppato da JURA ottimizza il tempo di estrazione per ristretto ed espresso, facendo passare attraverso il caffè in polvere in maniera cadenzata getti di acqua bollente a intervalli in rapida successione.

Garanzia di igiene con certificazione TÜV

Nelle aziende la pulizia e l'igiene hanno sempre la massima importanza. Per questo motivo, i programmi di risciacquo e pulizia integrati assicurano, assieme ai prodotti per la pulizia appositamente sviluppati per le macchine automatiche JURA, un'igiene assoluta con la pressione di un pulsante – e dotata persino di certificazione TÜV Rheinland: questo rende la WE6 la scelta ideale anche per le aziende in cui vige il protocollo HACCP*.

Individuale come le vostre esigenze

I requisiti variano a seconda del campo d'impiego: per questo la WE6 offre una programmazione e una personalizzazione versatile. Ad esempio, la quantità d'acqua e di caffè in polvere può essere adattata perfettamente alle preferenze individuali e alle stoviglie utilizzate. Allo stesso modo, con il blocco di altre specialità è possibile prediligere alcune specialità di caffè. Se lo si desidera, sono disponibili anche varie modalità che consentono di modificare le impostazioni predefinite o la quantità di caffè erogato nella tazza soltanto dopo l'inserimento di una data combinazione di tasti. In questo modo è escluso qualsiasi uso errato.

Tempi di preparazione



2× ristretto
30 Secondi



2× espresso
45 Secondi



2× café crème
1 Minuti



Acqua calda (200 ml)
45 Secondi

Campi d'impiego

- Uffici
- Laboratori e officine
- Aree vendita
- Locali commerciali
- Studi professionali

Massimo rendimento giornaliero raccomandato 30 tazze

* Protocollo Hazard Analysis and Critical Control Points