

AUSSTATTUNG & TECHNIK

Bestseller optimiert



Die neue Jura WE8 von Jura Gastro / Foto: Jura Gastro

Das Vollautomat Jura WE8 von Jura Gastro wurde in Sachen Bedienung, Vielfalt und Design noch einmal aufgerüstet: Er bereitet nun 16 unterschiedliche Spezialitäten auf Knopfdruck zu.

Neu präsentiert die WE8 jetzt zusätzlich Espresso macchiato, Espresso doppio, Kaffee Spezial sowie Heißwasser für Grüntee. Zudem verfügt der Vollautomat über eine neue Feinschaumdüse, die stufenlos höhenverstellbar ist.

Rund 30 Kaffeespezialitäten pro Tag schafft der Kaffeevollautomat. Für feinen Espresso- und Ristretto-Genuss hat Jura den Puls-Extraktionsprozess (P.E.P.), eine Brühetechnik, entwickelt. Dank der optimierten Extraktionszeit können sich die Kaffeearomen besser entfalten. Und weil Kaffeegenuss auch von der Wasserqualität abhängt, verfügt die WE8 über ein Intelligent Water System (I.W.S.) mit automatischer Filtererkennung.

Die symmetrische Formgebung des Vollautomaten mit seiner Tassenbeleuchtung ? Kaffeeprodukte in Amber, Milchprodukte in Weiß ? wurde durch einen Wassertank im Rillendesign und mit einem wertigen Metallgriff optimiert, der angenehm in der Hand liegt. Auch die Tassenplattform glänzt nun in Chrom, was der WE8 einen edleren Touch verleiht. Frontal angeordnete Tasten und ein modernes TFT-Display machen die Bedienung auch für ungeübte Benutzer einfach. Eine automatische Milchsystemreinigung ist integriert. Der Vollautomaten verfügt über eine variable Brüheinheit (fünf bis 16 Gramm), ein doppelt-schnelles AromaG3-Mahlwerk, große Bohnenbehälter (500 Gramm) mit Aromaschutzdeckel und einen Drei-Liter-Wassertank. Dank Energiesparmodus und

programmierbarer Ausschaltzeit arbeitet der Spezialitätenprofi auch im Dauereinsatz energieeffizient.