



## WE8 Kaffeespezialitäten für den Arbeitsplatz

## WE8

## Technische Übersicht

## Spezifische Vorzüge

Puls-Extraktionsprozess (P.E.P.®)	■
Intelligentes Wassersystem (I.W.S.®)	■
Kompatibel mit JURA Connect App	■
Kompatibel mit JURA Coffee App Professional	■
Latte macchiato auf Knopfdruck	1
Flat White auf Knopfdruck	1
Cappuccino auf Knopfdruck	1
Anzahl individuell programmierbarer Spezialitäten	12
Mehrstufiges Aroma <sup>G3</sup> -Mahlwerk	■
Heißwasser (3 Temperaturstufen)	0,24 l / Min.
Pulvererkennung für zweiten, gemahlene Kaffee	■
Restdaueranzeige	■
Connector System®	■
Automatische Milchspülung	■

## JURA Standards

Variable Brühkammer von 5 bis 16 g	■
Intelligent Pre-Brew Aroma System (I.P.B.A.S.®)	■
Intelligentes Vorheizen	■
Hochleistungspumpe, 15 bar	1
Thermoblock-Heizsystem	1
Fluidsysteme	1
Überwachte Restwasserschale	■
Integriertes Spül-, Reinigungs- und Entkalkungsprogramm	■
Wasserhärte einstellbar	■
Ein oder zwei Tassen Espresso in einem Brühvorgang	■
JURA-Hygiene: TÜV zertifiziert	■
Filterpatrone CLARIS	CLARIS Pro Smart / CLARIS Smart
Zero-Energy Switch bzw. Netzschalter	■

## Einstellungen und Programmiermöglichkeiten

Programmierbare und individuell einstellbare Kaffeewassermenge	■
Programmierbare und individuell einstellbare Kaffeestärke	8 Stufen
Brühtemperatur programmierbar	2 Stufen
Milchmenge programmierbar	■
Heißwassertemperatur programmierbar	3 Stufen
Heißwassermenge programmierbar	■
Tageszähler rückstellbar	■

Programmierbare Ausschaltzeit	■
Anzahl Zubereitungen für jedes einzelne Produkt ablesbar	■
Integriertes Milchsystem-, Spül- und Reinigungsprogramm	■

## Design und Materialien

TFT-Farbdisplay	■
Tassenbeleuchtung Amber	■
Sound Design	■

## In Zahlen

Höhenverstellbarer Kaffeeauslauf	65 – 111 mm
Höhenverstellbarer Cappuccinoauslauf	107 – 153 mm
Höhenverstellbarer Heißwasserauslauf	107 – 153 mm
Füllmenge Wassertank	3 l
Kaffeesatzbehälter (Portionen)	25
Bohnenbehälter mit Aromaschutzdeckel	500 g
Kabellänge	ca. 1,1 m
Spannung	230 V ~
Stromstärke	10 A
Nennleistung	1450 W
Stand-by-Leistung	0 W
Gewicht	10 kg
Maße (B × H × T)	29,5 × 41,9 × 44,4 cm
Artikelnummer/Farbe	15188 / Dark Inox
EAN-Code	7610917151882



WE8

## Für Spezialitäten-Liebhaber



### Vorzüge

- Puls-Extraktionsprozess (P.E.P.®) zur Optimierung der Extraktionszeit und für Spezialitäten in höchster Kaffeebar-Qualität
- Das Intelligent Water System (I.W.S.®) erkennt den Filter automatisch; CLARIS Smart und CLARIS Pro Smart liefern perfekte Wasserqualität
- Frontal angeordnete Tasten und ein modernes TFT-Display machen die Bedienung auch für ungeübte Benutzer spielend leicht
- Stufenlos höhenverstellbarer Cappuccinoauslauf für Cappuccino, Latte macchiato und Flat White auf Knopfdruck in Feinschaum-Qualität

### Zubehör

- Tassenwärmer mit Zubehörschublade WE
- Cool Control Basis
- Cool Control Wireless
- Milk Cooler Piccolo
- Smart Compact Payment Box
- Coffee to Go Möbel

Wo Kunden, Mitarbeiter und Gäste Kaffee genießen, herrscht ein angenehmes Klima, denn Kaffee sorgt für ein entspanntes, kommunikatives, produktives Umfeld. Wer auf Genuss, Kaffeespezialitätenvielfalt und Ästhetik setzt, liegt mit der WE8 goldrichtig. Ein Wassertank mit 3 l Fassungsvermögen, ein Bohnenbehälter für 500 g Kaffeebohnen und ein Kaffeesatzbehälter mit 25 Portionen Kapazität machen den eleganten Professional-Vollautomaten überall dort zur Ideallösung, wo täglich ca. 30 Kaffeespezialitäten genossen werden. Innovative Technologien revolutionieren den Kaffeegenuss. Die One-Touch-Funktion zaubert Trendspezialitäten wie Latte macchiato, Flat White oder Cappuccino ganz einfach auf Knopfdruck. Frontal angeordnete Tasten und ein modernes TFT-Display machen die Bedienung auch für ungeübte Benutzer spielend leicht. Das klare, geradlinige Design, akzentuiert von Partien in edlem Dark Inox, macht die WE8 zum Highlight jeder Küche.

### Modernste Technologien für perfekten Genuss

Bei der WE8 stehen insgesamt zwölf Spezialitäten zur Auswahl. JURA hat das Brühverfahren für kurze Kaffeespezialitäten von Grund auf perfektioniert. Deshalb gelangen sie mit der WE-Linie stets in Kaffeebar-Qualität. Für die optimale Mahlung sorgt das sechsstufige Aroma<sup>G3</sup>-Mahlwerk. Es mahlt die Kaffeebohnen stets frisch, schnell und gleichzeitig besonders aromaschonend. Der von JURA entwickelte Puls-Extraktionsprozess (P.E.P.®) optimiert die Extraktionszeit, indem er bei Ristretto und Espresso das heiße Wasser getaktet, in schnellen Intervallen, durch das Kaffeepulver presst. Dank der One-Touch-Funktion der WE8 lassen sich mit Milch und Milchschaum veredelte Trendspezialitäten auf Knopfdruck und ohne Verschieben der Tasse zubereiten.

### TÜV-zertifizierte Hygiene-Garantie

Sauberkeit und Hygiene sind gerade in Firmen das A und O. Deshalb sorgen integrierte Spül- und Reinigungsprogramme, in Kombination mit speziell für JURA-Vollautomaten entwickelten Reinigungsprodukten, für tadellose Hygiene auf Knopfdruck. Schnell und ebenfalls ganz einfach auf Knopfdruck präsentiert sich auch die Milchsystemreinigung. Hygiene total – sogar vom TÜV Rheinland zertifiziert, was die WE-Linie auch für Betriebe mit einem HACCP-Konzept\* zu einer hervorragenden Wahl macht.

### So individuell wie Ihre Ansprüche

Weil die Anforderungen von Einsatzgebiet zu Einsatzgebiet variieren, bietet die WE8 viele Möglichkeiten zur Programmierung und Individualisierung. So lassen sich Pulver- und Wassermenge ganz an die persönlichen Präferenzen und das verwendete Geschirr anpassen. Ebenfalls können bestimmte Kaffeespezialitäten durch die Sperrung anderer präferiert werden. Auf Wunsch stehen auch verschiedene Modi zur Verfügung, die das Ändern von Voreinstellungen oder Tassenfüllmengen erst nach der Eingabe einer bestimmten Tastenkombination erlaubt.

\* Hazard Analysis and Critical Control Points-Konzept

### Zubereitungszeiten

 2× Ristretto 30 Sek.	 2× Espresso 45 Sek.	 2× Kaffee 1 Min.	 Heißwasser (200 ml) 45 Sek.
 1× Cappuccino 56 Sek.	 1× Flat White 58 Sek.	 1× Latte macchiato 1 Min. 26 Sek.	

### Einsatzgebiete

- Büro
- Werkstatt
- Verkaufslokal
- Geschäftsräume
- Atelier

Empfohlene Tageshöchstleistung: 30 Tassen  
Herstellergarantie über 25 Monate oder 16 000 Bezüge