



X6
Solidité et fiabilité pour le café noir,
le petit pot de café et le thé

X6

Données techniques

Avantages spécifiques

| | |
|--|---------------|
| Procédé d'extraction pulsée (P.E.P.®) | ■ |
| Système d'eau intelligent (I.W.S.®) | ■ |
| Compatible avec l'appli JURA Connect | ■ |
| Compatible avec l'appli JURA Coffee Professional | ■ |
| Espresso doppio par simple pression d'une touche | 1 |
| Petit pot de café en qualité espresso | ■ |
| Nombre de spécialités programmables individuellement | 12 |
| Broyeur Aroma G3 à plusieurs niveaux | ■ |
| Eau chaude (3 niveaux de température) | 0,24 l / Min. |
| Affichage de la durée restante | ■ |

Standards JURA

| | |
|--|------------------|
| Chambre de percolation variable de 5 à 16 g | ■ |
| Système de prépercolation intelligent (Intelligent Pre-Brew Aroma System, I.P.B.A.S.®) | ■ |
| Préchauffage intelligent | ■ |
| Contrôle actif des grains | ■ |
| Mode d'économie d'énergie (Energy Save Mode, E.S.M.®) | ■ |
| Pompe à haut rendement, 15 bars | 1 |
| Système de chauffage du bloc thermique | 1 |
| Circuit de liquides | 1 |
| Contrôle du bac d'égouttage | ■ |
| 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 |
| Zero-Energy Switch ou interrupteur d'alimentation | ■ |
| Swiss made | ■ |

Réglages et possibilités de programmation

| | |
|---|------------|
| Quantité d'eau pour le café programmable et réglable individuellement | ■ |
| Intensité du café programmable et réglable individuellement | 10 niveaux |
| Température de percolation programmable | 2 niveaux |
| Température de l'eau chaude réglable | 3 niveaux |
| Quantité d'eau chaude programmable | ■ |
| Touches de préparation programmables personnellement | ■ |

| | |
|--|---|
| Compteur quotidien réinitialisable individuellement | ■ |
| Heure d'extinction programmable | ■ |
| Nombre de préparations consultable pour chaque produit | ■ |

Design et matériaux

| | |
|--------------------------|---|
| Visuel TFT couleur | ■ |
| Eclairage de tasse ambré | ■ |
| Eclairage de tasse blanc | ■ |
| Design sonore | ■ |

Quelques chiffres

| | |
|--|-----------------------|
| Ecoulement de café réglable en hauteur | 65 – 153 mm |
| Contenance du réservoir d'eau | 5 l |
| Récipient à marc de café (portions) | max. 40 |
| Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme | 500 g |
| Possibilité d'augmenter la capacité du récipient à grains pour atteindre | 1 kg |
| Longueur du câble | ca. 1,2 m |
| Tension | 220 – 240 V ~ |
| Intensité du courant | 10A |
| Puissance | 1450 W |
| Puissance en mode veille | < 0,5 W |
| Poids | 12,9 kg |
| Dimensions (l x h x p) | 37,3 x 47 x 46,1 cm |
| Dimensions (l x h x p) avec rehausse du récipient à grains | 37,3 x 52,4 x 46,1 cm |
| Numéros d'article / coloris | 15154 Dark Inox |



Domaines d'utilisation

- self-service
- les grands bureaux
- cantine
- catering

Performance maximale quotidienne recommandée : 80 tasses

La professionnelle de confiance pour le café noir et le thé



Avantages

- 10 spécialités de café noir programmables
Une dégustation personnalisée et adaptée à toutes les exigences
- Récipient à grains et réservoir d'eau verrouillables
Pour protéger des influences extérieures
- Fonction de verrouillage des produits et de la programmation
Permet d'éviter les erreurs de manipulation, notamment lors des travaux de nettoyage
- 6 grandes touches de sélection directe à l'avant, et 2 touches de navigation
Le plaisir du café par simple pression d'une touche

Accessoires recommandés

- Glass Cup Warmer
- Boîtier de paiement compact intelligent
- Rehausse du récipient à grains
- Kit d'eau fraîche
- Set d'éjection de marc de café/ évacuation de l'eau
- Gamme de meubles Coffee to Go

La X6 fait preuve de tous ses atouts lorsqu'il s'agit de faire couler des spécialités de café noir, de préparer de manière professionnelle des petits pots de café ou de disposer de deux températures différentes d'eau pour le thé. Son concept de commande clair convainc surtout sur les sites où la machine est directement utilisée par du personnel ou des invités. Bien entendu, la position sur le visuel de toutes les spécialités de café peut également être modifiée sur la X6. Complétée par des appareils accessoires (chauffe-tasses ou système de facturation) spécialement conçus par JURA pour les machines automatiques à café professionnelles, la X6 permet de répondre aux besoins concrets et de proposer une solution café complète sur mesure. Avec son grand réservoir d'eau et un kit d'eau fraîche stable et modulable, la X6 convient aussi bien pour un usage mobile ou sur des sites fixes.

Une technologie de pointe au service d'une dégustation parfaite

Le broyeur innovant Aroma^{G3} moule les grains de café avec la finesse idéale, pour chaque préparation et en conservant leur fraîcheur. Il est précis, deux fois plus rapide et préserve les arômes. Le procédé d'extraction pulsée (P.E.P.[®]) optimise le temps d'extraction pour les spécialités courtes comme le ristretto et l'espresso, créant un véritable feu d'artifice gustatif. Tous les éléments de commande de la ligne X se trouvent sur le devant de la machine, et sont ainsi reconnaissables au premier coup d'œil et faciles d'accès. Ainsi, même le remplissage du réservoir d'eau ou du récipient à grains est possible depuis l'avant. Le réservoir d'eau et le récipient à grains sont dotés en série d'un mécanisme de verrouillage qui permet de les protéger de toute influence extérieure. Le bac d'égouttage et le récipient à marc de café ont été bien pensés sur le plan ergonomique : ils peuvent être retirés d'une seule main et vidés proprement et rapidement. La clarté du concept de commande se retrouve dans les différents éléments correspondants : le visuel couleur haut format TFT et les grandes touches de préparation clairement disposées font de l'utilisation un jeu d'enfants, même pour les novices. Les touches (de préparation ou d'entretien) sont verrouillables si besoin est, afin d'éviter toute erreur de manipulation, modification involontaire de la programmation ou action indésirable lors des travaux de nettoyage.

Hygiène garantie certifiée TÜV

L'entretien et le nettoyage de la nouvelle ligne X sont tout aussi intuitifs que son utilisation. Combinés à des produits d'entretien d'origine de JURA ; des programmes intégrés de rinçage et de nettoyage assurent une hygiène et une propreté certifiées TÜV.

Aussi unique que vos désirs

Complétée par des appareils accessoires spécialement adaptés aux machines automatiques professionnelles de JURA tels que le kit d'eau fraîche, le chauffe-tasses ou le système de facturation, la X6 offre une base pour des solutions café complètes répondant aux besoins concrets des clients.

Temps de préparation



2x café
1 min 3 s



2x espresso
48 s



Espresso doppio
1 min 5 s



2x ristretto
33 s



Eau chaude (200 ml)
50 s



Petit pot de café (360 ml)
2 min 20 s