



# Z6

## Une technologie professionnelle au service d'une dégustation haut de gamme



### Aperçu des avantages

- Le Professional Aroma Grinder assure une mouture optimale pendant toute la durée de vie de la machine
- Le nouveau circuit de liquides élargit l'éventail de spécialités barista et permet de préparer un espresso doppio
- L'intelligence artificielle adapte automatiquement l'écran d'accueil aux habitudes de dégustation
- Alu Frame Design® 3 mm – Un matériau noble pour une qualité de toucher exceptionnelle

Un arôme intense grâce au Professional Aroma Grinder ultra silencieux, une grande variété de spécialités barista grâce au circuit de liquides optimisé et une philosophie de commande alliant simplicité et intelligence : la nouvelle Z6 promet une expérience ultime. Le Professional Aroma Grinder délivre une mouture toujours optimale, des procédés de percolation de pointe libèrent toute l'intensité des arômes et la technologie mousse fine couronne les spécialités tendances d'une mousse de lait onctueuse à souhait. La Z6 séduit par ses 22 spécialités disponibles par simple pression d'une touche. Et grâce au nouveau circuit de liquides, elle prépare des spécialités barista particulièrement digestes et des espressi doppi dignes d'un professionnel du café.



## Vue d'ensemble technique

### Standards JURA

Procédé d'extraction pulsée (P.E.P.®)	■
Unité de percolation Vacuum-Clean modulable de 5 à 16 g	■
Système de prépercolation intelligent (I.P.B.A.S.®)	■
Broyeur	Professional Aroma Grinder
Pompe à haut rendement, 15 bars	1
Système de chauffage du bloc thermique	1
Circuit de liquides	1
JURA technologie mousse fine	■
Le système de lait	HP3
Affichage du statut d'entretien	■
Programme intégré de rinçage, nettoyage et détartrage	■
Programme intégré de rinçage et de nettoyage du système de lait	■
Hygiène JURA: certifié TÜV	■
Cartouche filtrante CLARIS	CLARIS Smart
Mode d'économie d'énergie (Energy Save Mode, E.S.M.®)	■
Zero-Energy Switch ou interrupteur d'alimentation	■

### Avantages spécifiques

Nombre de spécialités programmables, individuellement	22
Mode intelligent	■
Fonction One-Touch Lungo	■
Fonction One Touch	■
Système d'eau intelligent (Intelligent Water System, I.W.S.®)	■
Commutation automatique du lait à la mousse de lait	■
Compatible avec J.O.E.®	■
Rotary Switch	■
Wireless ready	■
Smart Connect fourni avec la machine	■
Détection de poudre pour une deuxième sorte de café prémoulu	■
Contrôle actif des grains	■
Contrôle du bac d'égouttage	■
Contrôle du couvercle protecteur d'arôme	■

### 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 du lait et de la mousse de lait programmable	10 niveaux
Quantité de lait et de mousse de lait programmable	■
Enregistrement, duplication et personnalisation de produits	■
Température de percolation programmable	3 niveaux
Température de l'eau chaude réglable	3 niveaux
Heure d'extinction programmable	■
Nombre de préparations consultable pour chaque produit	■

### Design et matériaux

Alu Frame Design® 3 mm	■
Visuel	Visuel TFT couleur
Eclairage de tasse ambré / blanc	■
Eclairage du réservoir d'eau bleu	■
Compartment à poudre pour deuxième café moulu	■
Design sonore	■

### Quelques chiffres

Ecoulement combiné réglable en hauteur et en largeur	80 – 153 mm / 21 – 50 mm
Contenance du réservoir d'eau	2,4l
Récipient à marc de café (portions)	ca. 20
Contenance du récipient à grains	280g
Longueur du câble	ca. 1,1m
Tension / Puissance	230 V ~ / 1450 W
Intensité du courant	10 A
Puissance en mode veille	0 Wh
Poids	12,5 kg
Dimensions (l x h x p)	32 x 37,5 x 45 cm
Référence / Coloris	15237 Aluminium



Propriétés d'hygiène



www.tuv.com  
ID 000027526