

E6 Dark Inox (EC)

15439 / 7610917154395



JURA E6 Dark Inox (EC) (15439)

Cappuccino von Meisterhand: Gönnen Sie sich mit der E6 täglichen Kaffeehochgenuss. Neben klassischen Schwarzkaffee-Spezialitäten bereitet sie den Publikumsliebbling Cappuccino dank der Easy-Cappuccino-Funktion in Perfektion zu. Der Professional Aroma Grinder sorgt mit gleichmäßigerem Mahlergebnis für noch aromatischeren Kaffee, und das durchdachte Bedienkonzept mit Farbdisplay und Tasten ermöglicht dank stringenter Benutzerführung die unkomplizierte Kaffeezubereitung auf Knopfdruck. In zeitlos elegantem Design wird die E6 zum Blickfang in jeder Küche.



Die Innovationen der JURA E6 (EC):

- Noch mehr Aroma für noch mehr Genuss mit dem Professional Aroma Grinder
- Feinporiger Milchschaum für Cappuccino in Perfektion
- Höchster Genuss höchst unkompliziert ein 2,8"-Tastendisplay macht's möglich
- Nachhaltiges Design und Premium-Verarbeitung

Die JURA E6 (EC) unterscheidet sich zur JURA E6 (EB) in:

- Mit 3D-Brühtechnologie
- Mit JURA Cockpit Pflegestatusanzeige
- Mit JURA WiFi-Verbindung zum Heimnetzwerk (WiFi-Connect optional erhältlich)
- Mit Pulverschacht für gemahlene Kaffee
- 10 individuell einstellbare Kaffeestärken (statt 8)
- Brühtemperatur programmierbar in 3 Stufen (statt 2)



Jede JURA E6 (EC) ist ab Werk mit folgendem "Welcome-Pack" und Zubehör ausgestattet:

- Ausführliche Bedienungsanleitung, Aquadur Wasserhärte-Teststäbchen
- Dosierlöffel für Pulverkaffee
- 1x JURA Claris SMART+ Filterpatrone mit Filterummantelung
- 2x JURA Reinigungstabletten
- Behälter für Milchsystem-Reinigung
- Heißwasserdüse
- Milchschauch



Evtl. abgebildetes Zubehör wie Kaffee- und Espressotassen, Gläser, Milchbehälter, Tassenwärmer etc. sind Sonderzubehör und - sofern nicht ausdrücklich als enthaltenes Zubehör erwähnt - im Lieferumfang nicht eingeschlossen

JURA Hygiene - TÜV zertifiziert

Das Ergebnis: JURA-Vollautomaten der Haushalts- und Gastronomielinie sind mikrobiologisch einwandfreie Produkte. Lesen Sie [hier mehr dazu](#)

Noch mehr Aroma für noch mehr Genuss

Der Professional Aroma Grinder beschert Ihnen einzigartigen Kaffee Genuss. Dank perfektionierter Mahlwerkgeometrie erreicht das Mahlwerk eine noch gleichmäßigere Qualität des Mahlguts, und das zuverlässig und unverändert über seine ganze Lebensdauer. Dadurch wird die Aroma-Extraktion optimiert und im Vergleich zu herkömmlichen Mahlwerken eine Aromasteigerung von 12,2 % erreicht. Entdecken Sie ganz neue Facetten Ihrer Lieblingskaffeespezialität.

Cappuccino in Perfektion

Mit der bewährten Easy-Cappuccino-Funktion genießen Sie einen herrlichen Cappuccino auf Knopfdruck. Die speziell für Cappuccino entwickelte Milchdüse sorgt für einmalig weichen, feinporigen Milchschaum, der den Kaffee perfekt ergänzt und wahren Genuss verspricht. Das Nonplusultra für Cappuccino-Liebhaber.

Höchster Genuss höchst unkompliziert

Das übersichtliche 2,8 Farbdisplay, sechs ideal platzierte Tasten und ein intuitives Bedienkonzept ermöglichen die komfortable Bedienung der E6 sowohl für die einfache Kaffeezubereitung wie auch die Einstellung individueller Präferenzen oder die selbsterklärenden Reinigungsfunktionen. Selbstverständlich ist die E6 auch kompatibel mit J.O.E.®: Bereiten Sie von Ihrem Smartphone aus Kaffeespezialitäten zu, stellen Sie Ihre persönlichen Vorlieben ein und speichern Sie diese oder senden Sie spielend leicht mehrere Kaffeebestellungen Ihrer Gäste direkt an den Kaffeespezialitäten-Vollautomaten.

Nachhaltiges Design

Mit ruhiger Eleganz widerspiegelt das Design der E6 die einzigartige Technologie, die sich hinter ihrer zeitlosen Fassade verbirgt. Die geradlinige Geometrie mit edel verchromten Akzenten sorgt für einen klaren Ausdruck, der kompromisslos den erstklassigen Kaffee in den Fokus rückt und sich in jede Ausstattung harmonisch einfügt. Sowohl bei der Spezialitätenauswahl wie beim Design verzichtet die E6 damit bewusst auf jeglichen Überfluss, der von ihrem wahren Kern ablenken könnte: Der perfekten Tasse Kaffee.

JURA E6 (EC) - Standards

- Puls-Extraktionsprozess (P.E.P.®)
- Variable Brüheinheit 5-16 g
- Mahlwerk Professional Aroma Grinder (P.A.G 1)
- Hochleistungspumpe 15 bar
- 1 Thermoblock-Heizsystem
- 1 Fluidsysteme
- Milchsystem HP1/ auswechselbarer Milchauslauf CX 3
- Pulverschacht für gemahlene Kaffee
- Aromaschutzdeckel

Spezifische Vorzüge des Kaffeevollautomaten

- 11 individuell programmierbare Kaffee- und Milchschaumspezialitäten
- 1 o. 2 Espresso auf Knopfdruck
- 1 o. 2 Kaffee auf Knopfdruck
- 1 Caffè Barista
- 1 Lungo Barista
- 1 Espresso macchiato
- 1 Cappuccino
- 1 Cappuccino Extra Shot
- Milchschaumportion auf Knopfdruck
- Heißwasser auf Knopfdruck
- Intelligentes Vorheizen
- 3D-Brühtechnologie
- Smart Mode
- JURA Cockpit mit Pflegestatusanzeige
- WiFi-Verbindung zum Heimnetzwerk
- WiFi Connect NICHT im Lieferumfang enthalten (optionales Zubehör)

Bedien- und Programmier-Standards

- Kompatibel mit J.O.E.®
- 2,8-Touchscreen-Farbdisplay
- Programmierbare und individuell einstellbare Kaffeewassermenge
- Programmierbare und individuell einstellbare Kaffeestärke 10 Stufen
- Milch- / Milchschaummenge programmierbar
- Brühtemperatur programmierbar 3 Stufen
- Heißwassertemperatur programmierbar 3 Stufen

Hygiene-Standards

- Intelligentes Wassersystem (I.W.S.®) mit Filterpatrone CLARIS Smart+
- Integriertes Spül-, Reinigungs- und Entkalkungsprogramm
- Überwachte Restwasserschale
- JURA-Hygiene: TÜV-zertifiziert Lesen Sie [hier mehr dazu](#)

Energie-Standards

- Energiesparmodus (E.S.M.©)
- Zero-Energy Switch bzw. Netzschalter
- Programmierbare Ausschaltzeit

In Zahlen

- Höhenverstellbarer Kaffeeauslauf 65-111 mm
- Höhenverstellbarer Cappuccinoauslauf 65-111mm
- Höhenverstellbarer Heißwasserauslauf 65-111mm
- Füllmenge Wassertank 1,9l
- Fassungsvermögen Bohnenbehälter 280g
- Kaffeesatzbehälter (Portionen) ca. 16
- Kabellänge ca. 1,1- m
- Spannung 230V
- Nennleistung 1.450W
- Stromstärke 10A
- Stand-by-Leistung 0W
- Gewicht 9,1kg
- Maße (B×H×T) 28×35,1×44,6 cm
- Artikelnummer 15439
- Produktbezeichnung Dark Inox (EC)

Garantie

- inkl. 25 Monate PREMIUM Werksgarantie (12 Monate bei gewerblicher Nutzung)

Preis: 749,00 EUR

inkl. MwSt. exkl. [Versandkosten](#)

Ihr Kaffeevollautomaten-Shop.de Team
 Best in Coffee Logistik GmbH
 Carl-Benz-Str. 3
 D-78467 Konstanz

06.11.2023 08:10:52