

E4

La vraie nature du café



Aperçu des avantages

- Dégustation parfaite grâce au broyeur Aroma professionnel et au processus de percolation 3D
- Utilisation intuitive – le plaisir par simple pression d'une touche
- Préparation d'eau chaude en un temps record
- Design JURA caractéristique et finition haut de gamme

JURA présente la machine automatique à café Full Size idéale pour tous ceux qui veulent aller à l'essentiel : le plaisir d'un café parfait. L'E4 excelle notamment dans les spécialités de café noir. Le broyeur Aroma professionnel, l'unité de percolation 8e génération et le processus de percolation 3D garantissent un arôme généreux. Pour des spécialités de café toujours fraîchement moulues, pas en capsule. Vous avez le choix entre trois intensités. Le visuel intuitif avec symboles vous permet d'obtenir directement votre boisson par simple pression d'une touche. Et pour couronner le tout, la machine prépare aussi de l'eau chaude. L'E4 vise l'essentiel dans ses fonctions, mais aussi dans son design. Fabriquée avec un fini extrêmement précis, ses formes épurées soulignent sa qualité haut de gamme.



E4

Vue d'ensemble technique

Avantages spécifiques

Nombre de spécialités de café	5
Préchauffage intelligent	■
Technologie de percolation 3D	■
Connexion WiFi au réseau domestique	■

Caractéristiques standard des machines à café JURA

Procédé d'extraction pulsée (P.E.P.®)	■
Unité de percolation variable	5 – 16 g
Broyeur	Professional Aroma Grinder
Pompe à haut rendement, 15 bars	1
Système de chauffage du bloc thermique	1
Circuits de liquides	1
Réservoir de café moulu	■
Couvercle protecteur d'arôme	■

Technologies standard de commande et de programmation

Compatible avec J.O.E.®	■
Visuel	Visuel avec symboles
Quantité d'eau pour le café programmable et réglable individuellement	■
Intensité du café programmable et réglable individuellement	3 niveaux

Standards d'hygiène

Système d'eau intelligent (Intelligent Water System, I.W.S.)	■
Cartouche filtrante CLARIS	CLARIS Smart
Programme intégré de rinçage, nettoyage et détartrage	■
Contrôle du bac d'égouttage	■
Hygiène JURA: certifié TÜV	■

Standards énergétiques

Mode d'économie d'énergie (Energy Save Mode, E.S.M.®)	■
Zero-Energy Switch ou interrupteur d'alimentation	■
Heure d'extinction programmable	■

Quelques chiffres

Écoulement de café réglable en hauteur	65 – 111 mm
Écoulement d'eau chaude réglable en hauteur	65 – 111 mm
Contenance du réservoir d'eau	1,9 l
Contenance du récipient à grains	280 g
Récipient à marc de café (portions)	env. 16
Longueur du câble	env. 1,1 m
Tension/Puissance	230 V ~ / 1450 W
Intensité du courant	10 A
Puissance en mode veille	0 W
Poids	9,8 kg
Dimensions (l × h × p)	28 × 34,6 × 44,4 cm
Référence/Désignation du produit	15435/Piano Black (EA)



Propriétés d'hygiène



www.tuv.com
ID 000027526

Malabar Monsooned

Pure Origin

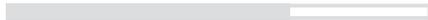


SWISS ROAST

Aperçu

Grains	100% arabica
Origine	Inde
Idéal pour	l'espresso, le café crème
Poids net	250 g, café en grains
Référence	68011

Intensité



Niveau de torréfaction



Origine/récolte

Arabica de grande qualité originaire d'Inde. Le Malabar est cultivé dans l'Etat du Kerala.

Spécificités

Le café indien est surtout connu pour son procédé de préparation spécial, le Monsooning ou moussonnage. Après la récolte, il est d'abord exposé cinq jours aux pluies de la mousson pour l'humidifier puis aux vents de la mousson pendant sept semaines qui ont pour effet de le sécher.

Goût

Cette méthode permet d'obtenir le goût incomparable du Malabar Monsooned indien. Un café très digeste, sans acidité, avec un corps puissant, épicé et ample en bouche.

Recommandations

Ce café peu acide convient parfaitement le soir pour un espresso ou un café crème.

San Antonio

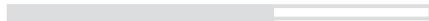
Pure Origin



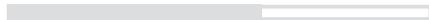
Aperçu

Grains	100% arabica, certifiés Fairtrade
Origine	Honduras
Idéal pour	les spécialités avec du lait
Poids net	250 g, café en grains
Référence	70961

Intensité



Niveau de torréfaction



www.info.fairtrade.net

Origine/récolte

Les plantations se situent dans le nord du Honduras, dans la région avoisinant le village de San Antonio de la Cumbre. Là, les plants de café poussent à une altitude de 1'200 à 1'500 mètres, au coeur d'une riche flore tropicale. Les conditions climatiques idéales et les soins très attentifs prodigués aux plants jusqu'à leur récolte, autant que possible en harmonie avec la nature, expliquent l'excellence de ce café.

Spécificités

Le café est certifié 100% Fairtrade et cultivé par des producteurs Fairtrade. Les conditions de négoce équitables permettent aux petits cultivateurs et aux travailleurs des régions productrices d'investir dans un futur durable.

Goût

Le café est léger et élégant. La note veloutée de chocolat noir et de pastèque confère au café une pointe de douceur bien plaisante.

Recommandations

Un régal en café crème. Le lait s'accorde à merveille avec la subtile douceur du San Antonio. Enfin ce café se marie parfaitement à un gâteau aux myrtilles.