



A7 de JURA
Une fabuleuse innovation : le P.E.P.®

A7

Vue d'ensemble technique

Caractéristiques standard des machines à café JURA

Chambre de percolation variable de 6 à 10 g	■
Intelligent Pre-Brew Aroma System (I.P.B.A.S.®)	■
Second café moulu	■
Fonction eau chaude	■
Ecoulement de café réglable en hauteur	■
Mode d'économie d'énergie (Energy Save Mode, E.S.M.®)	■
Broyeur Aroma ^{G3} à plusieurs niveaux	■
Cartouche filtrante CLARIS	■
Pompe à haut rendement, 15 bars	■
Système de chauffage du bloc thermique	■
Préchauffage intelligent	■
Programme intégré de rinçage, nettoyage et détartrage	■
Programme intégré de rinçage et de nettoyage du système de lait	■
Dureté de l'eau réglable	■
Zero-Energy Switch ou interrupteur d'alimentation	■

Avantages spécifiques

Fonction One Touch	■
Procédé d'extraction pulsée (Pulse Extraction Process, P.E.P.®)	■
Visuel texte	■
Rotary Switch	■
Détection de poudre pour un second café moulu	■
Contrôle du couvercle protecteur d'arôme	■

Réglages et possibilités de programmation

Quantité d'eau pour le café programmable	■
Quantité d'eau pour le café réglable pour chaque préparation	■
Intensité du café programmable	10 niveaux
Intensité du café réglable pour chaque préparation	■
Température de percolation programmable	2 niveaux
Heure d'extinction programmable	■

Matériel également fourni

Récipient pour le nettoyage du système de lait	■
--	---

Quelques chiffres

Ecoulement combiné réglable en hauteur (lait/café)	55 – 138 mm
Ecoulement d'eau chaude réglable en hauteur	55 – 138 mm
Contenance du réservoir d'eau	1,1 l
Récipient à marc de café (portions)	env. 9
Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme	125 g
Longueur du câble	env. 1,1 m
Tension	230 V AC
Puissance	1450 W
Consommation avec le mode d'économie d'énergie (Energy Save Mode, E.S.M.®)	4,7 Wh
Puissance en mode veille	0 W
Poids	9,9 kg
Dimensions (l x h x p)	23,9 x 32,3 x 44,5 cm
Référence/coloris	15125 Piano White



Propriétés d'hygiène



www.tuv.com
ID 000027526

Aperçu des avantages

- Procédé d'extraction pulsée (P.E.P.®) pour un temps d'extraction optimisé et des spécialités d'une qualité digne d'un bar à café
- Un arôme maximum même en préparant deux spécialités de café par simple pression d'une touche
- Fonction One-Touch pour un éventail de spécialités s'étendant de l'espresso au latte macchiato et à la mousse de lait ou l'eau chaude
- Réglage en continu de l'intensité du café et broyeur Aroma^{G3} deux fois plus rapide pour une dégustation Personnalisée

A7

Une fabuleuse innovation : le P.E.P.®



L'élégante A7 séduit les amateurs de café par la grande variété de spécialités à son actif, sa qualité de café exceptionnelle, son utilisation intuitive, son faible encombrement et son hygiène irréprochable. Ses lignes claires, bien dessinées et sans compromis, idéalement mises en valeur par un coloris blanc tendance, en font un véritable must have pour les férus de design. Le procédé d'extraction pulsée (P.E.P.®) optimise le temps d'extraction et garantit un maximum d'arôme, même pour les spécialités courtes. Véritable machine automatique One Touch, ce modèle compact de JURA maîtrise toutes les spécialités par simple pression d'une touche, du latte macchiato au café, du cappuccino à la mousse de lait, de l'espresso à l'eau chaude. Grâce à son mode d'économie d'énergie, il séduit en outre par son efficacité énergétique exemplaire.

Une fabuleuse innovation : le P.E.P.® pour un espresso parfait

JURA a totalement revu et perfectionné le procédé de percolation des spécialités de café courtes. L'A7 permet ainsi d'obtenir une qualité digne d'un bar à café. Le broyeur Aroma^{G3} à plusieurs niveaux assure une mouture optimale. Il mouline rapidement les grains de café frais, tout en préservant leur arôme. L'unité de percolation variable, d'une capacité de 6 à 10 grammes, crée des conditions de percolation idéales. Le procédé d'extraction pulsée (P.E.P.®), mis au point par JURA, optimise le temps d'extraction en injectant l'eau chaude par impulsions rapides à travers la poudre de café pour préparer un ristretto ou un espresso. Il permet ainsi le déploiement de tous les arômes. Huit niveaux d'intensité assurent une dégustation adaptée aux préférences de chacun.

Un maximum d'arôme par simple pression d'une touche – même pour deux spécialités de café

Qu'elle prépare une ou deux tasses simultanément, l'A7 garantit toujours un résultat exceptionnel. Les grains de café sont moulus deux fois plus vite en préservant leur arôme grâce au broyeur Aroma^{G3}, puis extraits dans des conditions de percolation idéales – le tout par simple pression d'une touche. L'espresso ou le café arrive alors dans la tasse surmontée d'une crème onctueuse.

Une grande variété de spécialités disponibles en pressant une touche

Equipée de la technologie One Touch, l'A7 maîtrise tout l'art de préparer les spécialités de café. Elle réalise par simple pression d'une touche des boissons tendance rehaussées de lait et de mousse de lait comme le latte macchiato ou le cappuccino. Et c'est tout aussi facile de préparer une portion de mousse de lait. La technologie mousse fine novatrice garantit en permanence une mousse de lait fine, onctueuse et légère à souhait. L'écoulement combiné réglable en hauteur et en continu, très élégant, s'adapte à tous les verres et toutes les tasses du commerce.

Pour le bonheur des yeux

Avec sa teinte Piano White tendance, l'A7 incarne le bon goût dans n'importe quel cadre. Les environnements modernes et clairs rehaussent fantastiquement son design minimaliste et son alternance de parties ultrabrillantes et mates ponctuées d'accents chromés, pour le plus grand plaisir des yeux.

