





A1 de JURA L'élégance compacte pour les puristes du café

Vue d'ensemble technique

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 Intensité du café réglable pour chaque préparation

Heure d'extinction programmable

Caractéristiques standard des machines à café JURA	<u> </u>
Chambre de percolation variable de 6 à 10 g	
Intelligent Pre-Brew Aroma System (I.P.B.A.S.®)	
Second café moulu	
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	•
Dureté de l'eau réglable	•
Zero-Energy Switch ou interrupteur d'alimentation	•
Avantages spécifiques	
Procédé d'extraction pulsée (Pulse Extraction Process, P.E.P.®)	
Visuel avec symboles	•
Sensitive-Touchscreen Technology®	•

58 – 141 mm
1,1
ca. 9
125 g
ca. 1,1 m
230 V ~
1450 W
4,7 Wh
0 W
9,2 kg
23,9 × 32,3 × 44,5
15171 / Piano White 15133 / Piano Black





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
- Broyeur Aroma^{G3} deux fois plus rapide pour une mouture qui préserve admirablement les arômes
- Panneau tactile avec trois tailles de tasse librement programmables et deux niveaux d'arôme respectivement présélectionnables
- Elégante et compacte, idéale pour les espaces restreints

A1 de JURA L'élégance compacte pour les puristes du café



La nouvelle A1 de JURA se distingue par ses formes rigoureuses, nettes et compactes, son élégance, son faible encombrement et son engagement résolu en faveur d'un résultat exceptionnel. Cette machine automatique à café 1 tasse au design élancé comble tous les souhaits des puristes. Elle prépare un café et même – grâce au procédé innovant d'extraction pulsée (P.E.P.®) – un ristretto et un espresso d'une qualité qu'on ne retrouve que dans les meilleurs bars à café.



Une fabuleuse innovation : le P.E.P.® pour un ristretto et un espresso d'une qualité digne d'un bar à café

JURA a totalement revu et perfectionné le procédé de percolation des spécialités de café courtes. L'A1 permet ainsi d'obtenir une qualité digne d'un bar à café. Le broyeur Aroma^{G3} à plusieurs niveaux assure une mouture optimale. Il moud 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.

Le broyeur Aroma^{G3} : une mouture deux fois plus rapide qui préserve les arômes

En perfectionnant l'angle de coupe dans le cône de broyage, les ingénieurs de JURA sont parvenus à une amélioration significative de l'efficacité qui permet de conserver l'éventail naturel d'arômes de manière optimale tout en réduisant de moitié la durée du broyage. Vous pouvez ainsi déguster un café parfait avec un délai de préparation raccourci.

Droit au but

Un panneau de commande minimal pour un plaisir maximal : un effleurement suffit. Trois tailles de tasse différentes sont programmables de manière fixe, avec la possibilité de sélectionner chaque fois deux intensités de café. Le mode d'économie d'énergie automatique, l'heure d'extinction programmable et le Zero-Energy Switch breveté garantissent une grande efficacité énergétique.

Le purisme compact

Avec l'A1, JURA propose la machine automatique à café 1 tasse idéale pour les novices et les puristes. Réduite au minimum, elle trouve sa place partout avec sa construction ultracompacte. Elle prépare un café et même – grâce au procédé d'extraction pulsée (P.E.P.®) – un ristretto et un espresso d'une qualité envoûtante. Il suffit d'effleurer son panneau tactile moderne pour lancer la préparation.

