



Pressemitteilung

JURA Gastro Bestseller WE8 wird zur W8 – jetzt noch intelligenter

Smartes Multitalent

Der kompakte Allrounder glänzt mit neuen Features: Der meistverkaufte Kaffeefullautomat WE8 der JURA Gastro Vertriebs-GmbH aus Grainau ist noch benutzerfreundlicher geworden. Die Profi-Tochter der renommierten Schweizer Marke spendiert dem neuen kompakten Alleskönner W8 für eine Tagesleistung von bis zu 50 Tassen jetzt ein deutlich verbessertes Mahlwerk sowie noch mehr Anwendungssicherheit. Er punktet damit vor allem in Büros und kleinen Gastronomiebetrieben, bewältigt aber auch spielend den Frühstücksansturm in kleineren Hotels und überzeugt in SB-Bereichen.

Der vielseitige Kaffeefullautomat W8 ist das ideale Modell für Spezialitätenliebhaber. Er bereitet auf Knopfdruck 17 individuell programmierbare Heißgetränke zu, davon zwölf Klassiker, zwei Doppelprodukte und drei Extra-Shot-Produkte. So wird speziell bei Cappuccino, Latte macchiato und Flat White die programmierte Kaffeemenge in zwei Brühprozessen zubereitet, wodurch noch mehr Aroma gewonnen wird. «Neu ist das eigens entwickelte, „entspannte“ Mahlwerk mit deutlich höherer Lebensdauer und noch besserer Mahlqualität», fasst Ralf Hüge, Geschäftsführer der JURA Gastro Vertriebs-GmbH, zusammen. «Außerdem haben wir weiter in eine verbesserte Anwendungssicherheit investiert.» Der intelligente Tassensensor Coffee Eye verspricht garantiertes Gelingen, denn nur wenn die Tasse richtig unter dem Auslass positioniert ist, fließt das Heißgetränk. Das 3,5“-Farbdisplay zeigt an, wenn die Tasse falsch platziert ist. Darüber hinaus sind sowohl Wassertank als auch Bohnenbehälter abschließbar und damit gefeit vor Manipulation.

Höchste Genussqualität

Das moderne Mahlwerk der JURA W8, der Professional Aroma Grinder (P.A.G.2), verspricht ein perfektes Mahlergebnis. Zwischen den Zubereitungen ruht es in entspanntem Zustand, wodurch es geschont und seine Langlebigkeit erhöht wird. Für feinsten Kaffee- und Espresso-Genuss hat JURA außerdem ein intelligentes Vorbrühsystem und die innovative Brühtechnik des sogenannten

Pressekontakt
HS Presse-Information
Hartwig Schnell
Blumenstraße 15
67655 Kaiserslautern

hartwig.schnell@hspresse-information.de
Telefon: 0631 36679-0

Kontakt
JURA Gastro Vertriebs-GmbH
Wiebke Reineke
An der Zugspitze 1
82491 Grainau

wiebke.reineke@de.jura.com
Telefon: 0911 2525-260



Puls-Extraktionsprozesses (P.E.P.®) entwickelt. Dank der optimierten Extraktionszeit können sich Kaffeearomen noch besser entfalten. Und weil Kaffeegenuss auch von der Wasserqualität abhängt, verfügt die W8 über ein Intelligent Water System (I.W.S.®) mit automatischer Filtererkennung. Neben ihren zahlreichen Qualitäten – wie aktiver Bohnenüberwachung, zusätzlichem Pulverschacht für eine zweite, vorgemahlene Kaffeesorte und Heißwasser in drei unterschiedlichen Temperaturstufen für Tee – besticht die W8 durch extrafeinen Milchschaum dank einer ausgeklügelten Feinschaumdüse, die auch stufenlos höhenverstellbar ist. Sie ist ausgestattet mit einem 500 g Bohnenbehälter sowie einem 3 Liter Wassertank, wodurch die W8 bestens für den Büroalltag bzw. kleineren Locations ausgestattet ist.

Zeitlos schön und einfach zu handeln

In kompakter Bauweise, gradliniger Formensprache und im Farbton Dark Inox präsentiert sich die JURA W8 platzsparend, zeitlos und formschön. Verchromte Elemente komplettieren ihr edles Aussehen. Sechs frontal angeordnete Tasten und ein modernes TFT-Display machen die Bedienung des Kaffeespezialitätenautomaten auch für ungeübte Benutzer ausgesprochen einfach. Auch an Betreiber und Personal hat JURA Gastro gedacht: eine vollautomatische Milchsystemreinigung ist ebenso selbstverständlich wie ein integriertes Spül-, Reinigungs- und Entkalkungsprogramm. Dank Energiesparmodus und programmierbarer Ausschaltzeit arbeitet der Spezialitätenprofi auch im Dauereinsatz energieeffizient.

Unterstützt Bezahlssysteme

Für den Einsatz im kommerziellen Umfeld ist die W8 dank MDB-Standard bestens gerüstet: Sie lässt sich über das optional erhältliche MDB Interface 2.0 mit den gängigen Zahlungssystemen verbinden und bietet die Nutzungsmöglichkeit von Pocket Pilot 2.0: Die kostenlose Software von JURA Gastro kombiniert kontaktlose Bezahlung mit einem Abrechnungs- und Verwaltungssystem zu einem webbasierten, anwenderfreundlichen Tool.

Grainau, im September 2024

Pressekontakt
HS Presse-Information
Hartwig Schnell
Blumenstraße 15
67655 Kaiserslautern

hartwig.schnell@hspresse-information.de
Telefon: 0631 36679-0

Kontakt
JURA Gastro Vertriebs-GmbH
Wiebke Reineke
An der Zugspitze 1
82491 Grainau

wiebke.reineke@de.jura.com
Telefon: 0911 2525-260

**Das ist JURA in Deutschland**

Die 1931 in der Schweiz gegründete und international tätige JURA Elektroapparate AG ist führender Anbieter von Kaffeespezialitäten-Vollautomaten im Haushaltsbereich. 1982 wurde in Konstanz die deutsche JURA Elektrogeräte Vertriebs-GmbH gegründet, die 1987 nach Nürnberg umzog. Seit 1995 fokussiert JURA Deutschland ihre Aktivitäten auf den Vertrieb von Kaffeevollautomaten und hat sich als Marktführer im oberen Qualitätssegment etabliert.

2002 erfolgte die Gründung der JURA Gastro Vertriebs-GmbH für den Office- und Foodservice-Bereich. Kaffeegenuss mit Tradition – der Name JURA Gastro steht für erstklassigen Kaffee auf Knopfdruck, individuelle Beratung, innovative Produkte und perfekten Service. Die JURA Gastro Vertriebs-GmbH mit Sitz in Grainau bei Garmisch-Partenkirchen vertreibt das Portfolio der WE- und X-Linien sowie der GIGA Professional Vollautomaten und sämtliche Peripheriegeräte sowie Ersatzteile.

Mehr Informationen unter www.juragastroworld.de.

Pressekontakt

HS Presse-Information
Hartwig Schnell
Blumenstraße 15
67655 Kaiserslautern

hartwig.schnell@hspresse-information.de
Telefon: 0631 36679-0

Kontakt

JURA Gastro Vertriebs-GmbH
Wiebke Reineke
An der Zugspitze 1
82491 Grainau

wiebke.reineke@de.jura.com
Telefon: 0911 2525-260