

## JURA X10, POLYVALENTE ET PERSONNALISABLE

À l'écoute des amateurs de bon café, la gamme X de Jura répond à tous les besoins et à toutes les attentes de consommation. La X6 est totalement dédiée aux amateurs de café, la X8 intègre de son côté les boissons lactées, avec au total le choix possible entre 21 boissons. Enfin, la X10 avec 31 combinaisons de boissons, sait répondre aux consommateurs les plus exigeants en intégrant parmi ses options, la distribution d'eau chaude avec trois niveaux de températures différentes.



### UNE MACHINE ALLIANT PERFORMANCE ET TECHNOLOGIE

Derrière son design d'une grande élégance, la X10 renferme un concentré de technologie associé à une grande robustesse. Son écran tactile couleur de 4,3 pouces est un véritable atout. Il bénéficie d'une nouvelle interface interactive, dotée d'un fonctionnement intuitif qui donne à la X10 une accessibilité encore jamais atteinte à ce jour. Grâce à ses icônes à l'image des boissons proposées, il est simple et ludique pour chaque utilisateur de commander sa boisson. De plus, il est possible en fonction des boissons les plus demandées sur le site d'exploitation, de personnaliser l'écran en fonction. Équipée d'un procédé d'extraction pulsée et d'un système de percolation intelligent, la X10 améliore encore la qualité de ses boissons avec par exemple, la possibilité de réaliser des ristretto parfaitement chauds ; une véritable prouesse lorsqu'on sait que seulement 25 ml d'eau sont utilisés.



[www.jura.com](http://www.jura.com)

Contact : Manuel Fernandes, Responsable Comptes clés professionnel  
[manuel.fernandes@fr.jura.com](mailto:manuel.fernandes@fr.jura.com)

### UNE PLUS GRANDE AUTONOMIE

La X10 offre, grâce à son réservoir à grains d'un kilo et son réservoir à eau de cinq litres, une autonomie augmentée. Avec de surcroît la possibilité de verrouiller chacun d'entre eux pour plus de sécurité. Autre avantage, la X10 est plus silencieuse et trouve ainsi partout sa place, même dans les lieux qui demandent le plus de discrétion comme les salles de conférences ou des bars d'hôtels chics. Une discrétion notamment due au nouveau broyeur, le "Professional Aroma Grinder". Un bijou de technologie doté d'une géométrie perfectionnée lui permettant d'atteindre la courbe de mouture optimale et d'apporter plus de particules fines, garantissant ainsi un déploiement idéal des saveurs. Un broyeur conçu pour assurer une mouture de haute qualité durant toute la durée de vie de la machine.



### UNE MACHINE CONNECTÉE

Grâce au "Date Communicator", la X10 permet enfin au gestionnaire de la machine, de contrôler à distance le niveau de consommation, l'entretien de la machine et les éventuelles pannes, évitant ainsi le déplacement inutile d'un technicien. Adaptable à tous les besoins, cette belle machine peut enfin s'enrichir d'accessoires comme le boîtier de paiement intelligent qui permet de régler les consommations avec une carte bleue ou une carte personnalisée, le kit d'eau fraîche, le set d'éjection de marc à café et d'évacuation de l'eau résiduelle, le chauffe tasse ou encore le refroidisseur à lait pour préparer les boissons lactées. Et pour optimiser la mise en scène des machines, une gamme de meubles "Coffee to go" est également disponible.

**jura**