

jura®



Świeżo mielona,
nie z kapsułki.

Asortyment 2026.09



Spis treści

O firmie JURA

- 4 Ekspres automatyczny JURA –
zawsze właściwy wybór
- 5 Filary filozofii Jury
- 6 Technologia czyni różnicę

Automatyczne ekspresy do kawy

- 8 Linia GIGA
- 10 Linia Z
- 13 Linia J
- 17 Linia S
- 20 Linia E
- 25 Linia C
- 28 Linia A
- 30 Linia ENA

Akcesoria

- 34 Dopełnienie przyjemności

Konserwacja

- 40 Profesjonalna konserwacja dla
wyśmienitego smaku kawy

Kawy

- 44 Wyrafinowany smak kaw
premium Jura

Dane techniczne

- 48 Dane techniczne



Ekspresy automatyczne JURA – zawsze właściwy wybór

Ekspresy automatyczne JURA umożliwiają swobodny wybór spośród palety świeżych kaw ziarnistych. W prosty sposób za naciśnięciem jednego przycisku przygotowują doskonałe specjały kawowe – świeżo mielone, nie z kapsułki. Intuicyjna obsługa sprawia, że korzystanie z ekspresu jest bardzo proste. A jego doskonałe wzornictwo w połączeniu ze szlachetnymi materiałami i najwyższą jakością wykonania czynią go przedmiotem dekoracyjnym do wyposażenia wnętrz.

01

Bezkompromisowa jakość

Na każdym etapie, od opracowania produktu po gotową kawę w filiżance, JURA spełnia najbardziej rygorystyczne szwajcarskie wymagania jakościowe. Dlatego też niestrudzenie pracujemy nad nowymi technologiami i komponentami. Trafiają one do produkcji dopiero po przejściu najtrudniejszych testów wytrzymałościowych. Wyników można posmakować: każdy specjał kawowy to maksymalna przyjemność. Świeży i indywidualny, według własnego gustu. Ekspresy automatyczne JURA od wielu lat przekonują także niezależne organizacje konsumenckie oraz zajmują w testach czołowe pozycje.

02

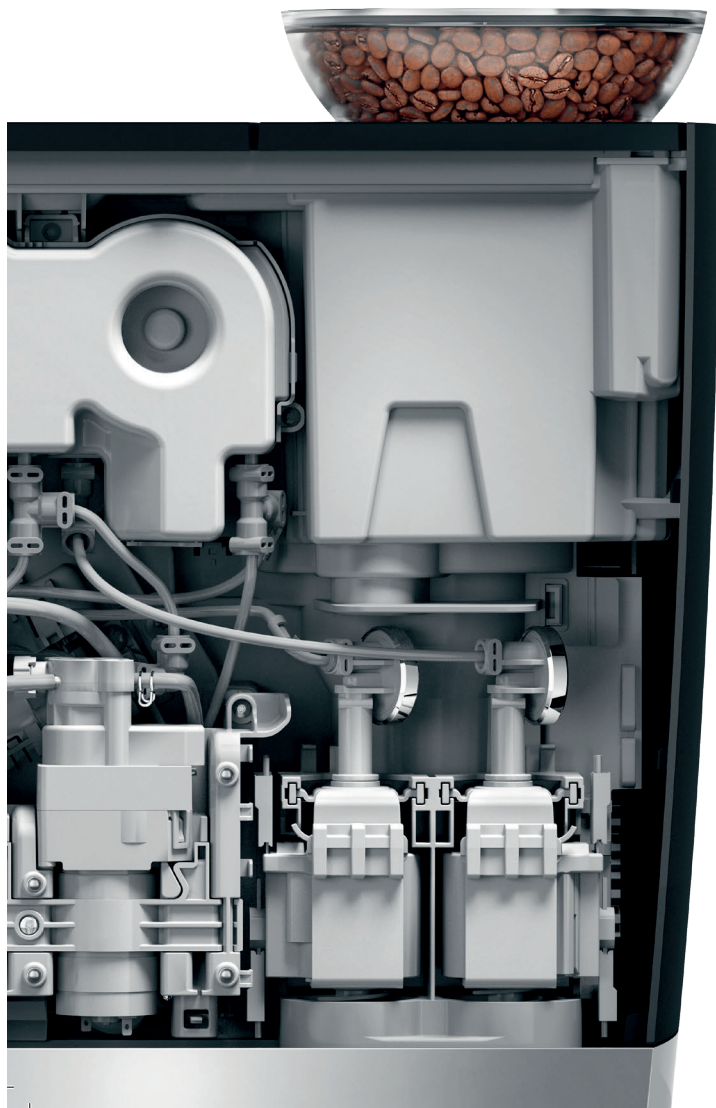
Intuicyjna obsługa

Za pomocą ekspresów automatycznych JURA można idealnie przyrządzić wszystkie rodzaje specjałów kawowych – od ognistego ristretto po modne cortado lub flat white – po prostu za naciśnięciem jednego przycisku. Dbą o to przemyślana, intuicyjna koncepcja obsługi. A ponieważ liczy się tylko własny dobry gust, wiele opcji programowania pozwala na jak największą indywidualizację. Oczywiście konserwacja jest równie bezproblemowa. Naciśnięcie przycisku zapewnia nieskazitelną higienę. Certyfikat TÜV Rheinland.

03

Doskonałe wzornictwo

Szwajcarski design i szwajcarska architektura cieszą się najlepszą renomą na całym świecie. JURA łączy czyste, wyraziste formy ze szlachetnymi materiałami, dbając o nadzwyczajną precyzję wykonania i bezkompromisową jakość obróbki. Dzięki temu powstają przedmioty dekoracyjne do wyposażenia wnętrz, których siła, połysk i autentyczność są powodem do dumy ich właścicieli przez wiele lat. A doskonałość obróbki potwierdza wysoką jakość produktu. O jakości wzornictwa JURA świadczą liczne międzynarodowe nagrody.

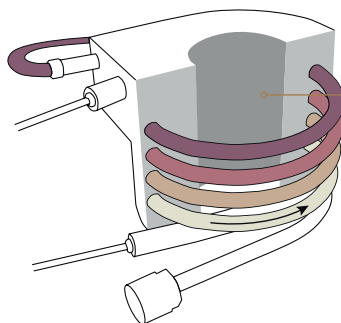
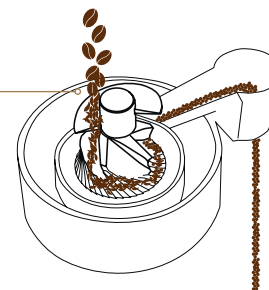


Technologia czyni różnicę

Aby delektować się najlepszymi specjałami kawowymi przygotowanymi za naciśnięciem jednego przycisku, trzeba dysponować najnowszymi technologiami tam, gdzie wzrok nie sięga. W ekspresach JURA te technologie wychodzą na pierwszy plan.

Inteligentny młynek P.R.G. (Product Recognising Grinder)

Aby zapewnić optymalnie zmieloną kawę do każdego oddzielnego rodzaju specjału, inżynierowie z firmy JURA opracowali Inteligentny młynek P.R.G. (Product Recognising Grinder). Sterowany elektronicznie wielostopniowy wysokowydajny młynek stożkowy ustawia się indywidualnie na wcześniej zdefiniowany stopień zmielenia – o wiele szybciej, niż byłoby to możliwe ręcznie. Stopień zmielenia sięga od bardzo drobno mielonej kawy do przygotowania krótkich kaw po grubo mieloną do przedłużonych specjałów.

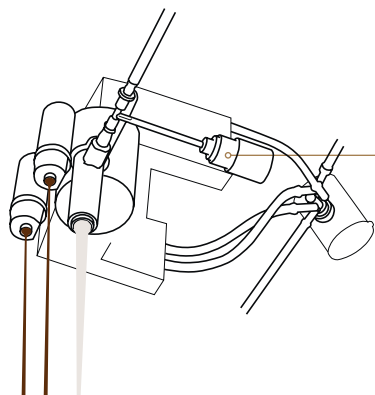
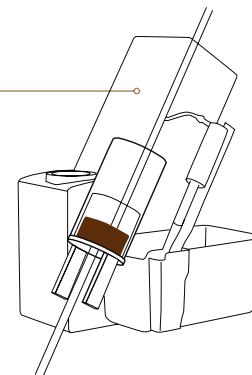


Termoblok

Termoblok najnowszej generacji jest kompaktowy i szybko się nagrzewa. Umożliwia to przygotowanie każdego produktu w wybranej temperaturze.

Jednostka zaparzająca 8 generacji

Jednostka zaparzająca to serce każdego ekspresu do kawy. Firma JURA skonstruowała nową, ósmą generację jednostek zaparzających. Dzięki wykorzystaniu technologii zaparzania 3D, woda równomiernie przenika przez liczne warstwy zmielonej kawy. W efekcie następuje maksymalne wykorzystanie aromatu, zarówno w gorących specjałach, jak i w kawach typu Cold Brew.



Technologia gładkiej pianki

Innowacyjne dysze do spieniania mleka zostały stworzone specjalnie w celu przyrządzania specjałów kawowych z mlekiem i pianką mleczną. Dzięki rewolucyjnej technologii gładkiej pianki można przygotować delikatną, puszystą piankę mleczną o trwałej konsystencji – jak dzieło profesjonalnego baristy.



Linia GIGA

Perfekcja, precyzja i profesjonalizm w nowym wymiarze. Model GIGA to najwyższej klasy profesjonalne urządzenie do użytku domowego. Łączy w sobie najnowocześniejsze technologie szwajcarskiej marki premium oraz wiedzę i doświadczenie nabyte podczas produkcji ponad 5 milionów automatycznych ekspresów do kawy. Jest to gwarancją maksymalnej funkcjonalności, niezawodności i jakości.



GIGA 10 (EA)

Główne zalety

- Dwa profesjonalne ceramiczne młynki tarczowe dla najwyższej jakości mielenia kawy
- 35 specjałów kawowych – na gorąco i na zimno (cold brew) z niemal nieograniczonymi możliwościami personalizacji
- Innowacyjny panoramiczny panel sterowania, zapewniający doskonałą czytelność, maksymalną funkcjonalność i niesamowity poziom interaktywnej obsługi
- Imponujący, szlachetny design stanowiący połączenie luksusowych materiałów i wysokiej jakości wykonania

GIGA 10 Diamond Black (EA), Art. 15478



Linia Z

W 2004 JURA zaprezentowała pierwszy na świecie w pełni automatyczny ekspres do kawy do użytku domowego. Ekspresy linii Z to ikony stylu w segmencie super premium, zaprojektowane tak, aby zadowolić zarówno smakoszy, jak i tych, którzy cenią dobry design oraz doskonałej jakości kawę, w połączeniu z prostotą obsługi.



Z10 (EC)

Główne zalety

- Cztery procesy parzenia
 - **Hot Brew** – espresso, lungo czy cappuccino w perfekcyjnej temperaturze.
 - **Cold Brew** – prawdziwa ekstrakcja na zimno w 95 sekund, bez goryczki.
 - **Light Brew** – parzenie w ok. 60°C, z mniejszą ilością kawy, co daje łagodny profil smakowy i napój gotowy do picia od razu.
 - **Sweet Foam** – mleczna pianka aromatyzowana Twoim ulubionym syropem.
- Duży, 5" kolorowy ekran dotykowy z 4x profilami użytkownika oraz funkcją Coffee Timer
- Caffeine Regulator daje możliwość wyboru poziomu kofeiny bez utraty smaku i aromatu. Idealne rozwiązanie dla osób pijących kawę wieczorem, chcących ograniczyć kofeinę.

Nowość Z10 (EC) Obsidian Black , Art. 15836



Z10 (EB)

Główne zalety

- Cztery procesy parzenia
 - **Hot Brew** – espresso, lungo czy cappuccino w perfekcyjnej temperaturze.
 - **Cold Brew** – prawdziwa ekstrakcja na zimno w 95 sekund, bez goryczki.
 - **Light Brew** – parzenie w ok. 60°C, z mniejszą ilością kawy, co daje łagodny profil smakowy i napój gotowy do picia od razu.
 - **Sweet Foam** – mleczna pianka aromatyzowana Twoim ulubionym syropem.
- Coffee Timer pozwala zaprogramować ekspres tak, aby kawa była gotowa dokładnie wtedy, kiedy tego chcesz – np. o poranku po wejściu do kuchni.
- Caffeine Regulator daje możliwość wyboru poziomu kofeiny bez utraty smaku i aromatu. Idealne rozwiązanie dla osób pijących kawę wieczorem, chcących ograniczyć kofeinę.

Z10 (EB) Aluminium Black, Art. 15609

Z10 (EB) Aluminium White, Art. 15613

Z10 (EB) Diamond White, Art. 15619

Z10 (EB) Diamond Black, Art. 15615

Linia J

Nowoczesne ekspresy do kawy porywające niezliczonymi możliwościami przygotowania wybitnych specjałów przy jednoczesnej bardzo intuicyjnej, prostej obsłudze. Wzornictwo linii J zostało niejednokrotnie docenione na arenie międzynarodowej, w konkursach wzorniczych.





J10 twin (EA)

Główne zalety

- 46 specjałów kawowych z możliwością personalizacji smaku, intensywności, rodzaju ziaren
- Cztery procesy parzenia
 - **Hot Brew** – espresso, lungo czy cappuccino w perfekcyjnej temperaturze.
 - **Cold Brew** – prawdziwa ekstrakcja na zimno w 95 sekund, bez goryczki.
 - **Light Brew** – parzenie w ok. 60°C, z mniejszą ilością kawy, co daje łagodny profil smakowy i napój gotowy do picia od razu.
 - **Sweet Foam** – mleczna pianka aromatyzowana Twoim ulubionym syropem.
- Dwa wysokowydajne młynki stożkowe P.A.G.3+, dzięki którym możesz dowolnie mieszać ulubione ziarna kawy.

J10 twin (EA) Diamant Onyx, Art. 15706



J8 twin (EA)

Główne zalety

- Dwa wysokowydajne młynki stożkowe P.A.G.3+, dzięki którym możesz dowolnie mieszać ulubione ziarna kawy.
- Funkcja Sweet Foam - nowy wymiar smaku mlecznej pianki z ulubionym syropem smakowym.
- Coffee Eye wykrywa pozycję filiżanki, dostosowując wybór specjalów na ekranie urządzenia – dla jeszcze prostszej obsługi.
- Intuicyjny Panorama Coffee Panel z funkcją dotykową pozwala wygodnie nawigować po różnorodnych ustawieniach.
- 31 specjalów kawowych z możliwością personalizacji smaku, intensywności, rodzaju ziaren.

J8 twin Diamond Black (EA), Art. 15594

J8 twin Diamond White (EA), Art. 15561



J10 (EA)

Główne zalety

- 42 specjały kawowe z możliwością personalizacji smaku, intensywności, rodzaju ziaren.
- Kawy typu Cold Brew za naciśnięciem jednego przycisku, dzięki rewolucyjnemu procesowi ekstrakcji na zimno.
- Funkcja Sweet Foam do aromatyzowania pianki mlecznej ulubionym syropem smakowym.
- Stalowy młynek P.A.G.2+ z Kontrolą Aromatu pomaga dobrać odpowiedni stopień zmielenia kawy.
- Coffee Eye wykrywa pozycję filiżanki, dostosowując wybór specjałów na ekranie urządzenia – dla jeszcze prostszej obsługi.

J10 Piano Black (EA), Art. 15562

Linia S

Stylowa linia S o charakterystycznym, posągowym designie bryluje jakością i precyzją pod każdym względem. Łączy to, co najlepsze w klasie kompaktowej z elementami z segmentu premium, a nawet zachwyca elementami GIGA. Imponująca różnorodność specjalów oraz mistrzowski rezultat parzenia kawy przekonają nawet wymagających koneserów. Koncepcja obsługi spełnia wszelkie wymogi w zakresie prostoty i inteligencji. Linia S tworzy nowy segment automatycznych ekspresów do kawy: „Premium MidSegment”.





S10 (EA)

Główne zalety

- Cztery procesy parzenia
 - **Hot Brew** – espresso, lungo czy cappuccino w perfekcyjnej temperaturze.
 - **Cold Brew** – prawdziwa ekstrakcja na zimno w 95 sekund, bez goryczki.
 - **Light Brew** – parzenie w ok. 60°C, z mniejszą ilością kawy, co daje łagodny profil smakowy i napój gotowy do picia od razu.
 - **Sweet Foam** – mleczna pianka aromatyzowana Twoim ulubionym syropem.
- 45 specjalów kawowych z możliwością personalizacji (w tym nowość: Intense Cold Brew)
- Coffee Eye wykrywa pozycję filiżanki, dostosowując wybór specjalów na ekranie urządzenia – dla jeszcze prostszej obsługi.

Nowość S10 (EA) Obsidian Black , Art. 15775

Nowość S10 (EA) Dark Inox , Art. 15773



S8 (EB)

Główne zalety

- Wygodna obsługa dotykowego wyświetlacza, dzięki funkcji Swipe
- Funkcja Sweet Foam - nowy wymiar smaku mlecznej pianki z ulubionym syropem smakowym.
- Stalowy młynek P.A.G.2 zapewnia idealne zmieloną kawę w każdej filiżance.
- Technologia Gładkiej Pianki zapewnia lekką i puszystą mleczną piankę a Proces Ekstrakcji Pulsacyjnej (P.E.P.®) optymalizuje czas ekstrakcji oferując espresso w standardzie najlepszych, światowych kawiarni.
- 27 specjalów kawowych, w tym funkcja ExtraShot (dodatkowa porcja kawy)

S8 Dark Inox (EB), Art. 15480

S8 Piano Black (EB), Art. 15482



Linia E

Regularne, symetryczne kształty, harmonijne linie i dopracowane najdrobniejsze szczegóły nadają ekspresom linii E elegancki wygląd, który doskonale pasuje do każdej kuchni. Odnosząc największe sukcesy linię automatycznych ekspresów do kawy JURA wyposażono w innowacyjne technologie, zapewniające wyśmienite walory smakowe, które spełnią oczekiwania najbardziej wymagających smakoszy kawy.



E10 (EA)

Główne zalety

- Cztery procesy parzenia
 - **Hot Brew** – espresso, lungo czy cappuccino w perfekcyjnej temperaturze.
 - **Cold Brew** – prawdziwa ekstrakcja na zimno w 95 sekund, bez goryczki.
 - **Light Brew** – parzenie w ok. 60°C, z mniejszą ilością kawy, co daje łagodny profil smakowy i napój gotowy do picia od razu.
 - **Sweet Foam** – mleczna pianka aromatyzowana Twoim ulubionym syropem.
- Coffee Timer pozwala zaprogramować ekspres tak, aby kawa była gotowa dokładnie wtedy, kiedy tego chcesz – np. o poranku po wejściu do kuchni.
- E10 przygotuje 36 specjalów, które nadają każdej kawie preferowaną nutę i dopracowany aromat – od Hot i Cold, przez Light, po Sweet.

Nowość E10 (EA) Onyx Grey , Art. 15743

Nowość E10 (EA) Diamond Black , Art. 15741



E8 (ED)

Główne zalety

- Dwa procesy parzenia: na gorąco i nowość: Light Brew. Używając mniejszej ilości kawy i ekstrahując ją w temperaturze parzenia ok. 60°C, Light Brew oferuje najwyższą przyjemność picia kawy, od razu gotowej do spożycia.
- E8 przygotowuje 27 specjalów, które nadają każdej kawie preferowaną nutę i dopracowany aromat – od Hot, przez Light, po Sweet.
- Funkcja Sweet Foam - nowy wymiar smaku mlecznej pianki z ulubionym syropem smakowym.
- Automatyczne czyszczenie systemu mlecznego za pomocą funkcji One-Touch
- Proces Ekstrakcji Pulsacyjnej (P.E.P.®) optymalizuje czas ekstrakcji oferując espresso w standardzie najlepszych, światowych kawiarni

E8 Cosmic Black (ED) Art. 15749
E8 Midnight Silver (ED) Art. 15712
E8 Piano White (ED), Art. 15747
E8 Piano Black (ED), Art. 15745



E6 (ED)

Główne zalety

- Dwa procesy parzenia: na gorąco i nowość: Light Brew. Używając mniejszej ilości kawy i ekstrahując ją w temperaturze parzenia ok. 60°C, Light Brew oferuje najwyższą przyjemność picia kawy, od razu gotowej do spożycia.
- Młynek P.A.G.2 (Professional Aroma Grinder 2) z jednostką zaparządzającą ósmej generacji i procesem parzenia 3D pozwalają osiągnąć optymalne rezultaty i maksymalny smak za każdym razem.
- Coffee Timer pozwala zaprogramować ekspres tak, aby kawa była gotowa dokładnie wtedy, kiedy tego chcesz – np. o poranku po wejściu do kuchni.
- 17 specjalów kawowych oraz największa na rynku, 16-gramowa jednostka zaparządzająca

E6 (ED) Dark Inox, Art. 15828

E6 (ED) Piano Black, Art. 15642



E4 (EA)

Główne zalety

- Najwyższa jakość kawy dzięki Profesjonalnemu Młynkowi Aroma i Inteligentnemu Procesowi Ekstrakcji Pulsacyjnej (P.E.P.®).
- Jednostka zaparzająca ósmej generacji z technologią zaparzania 3D – woda równomiernie przenika przez liczne warstwy zmielonej kawy, uwalniając pełnię aromatu.
- Największa jednostka zaparzająca na rynku – 16g
- Przyjemność za jednym dotknięciem, dzięki łatwej obsłudze i wstępnie zaprogramowanym funkcjom.

E4 Piano White (EA), Art. 15433

E4 Piano Black (EA), Art. 15435

Linia C

Linia C ustanawia nową klasę ekonomiczną Premium JURA. Dzięki kompaktowym wymiarom, potężnemu wnętrzu i elementom stylistycznym klasy Premium zapewnia wyjątkowy rodzaj kawowych doznań. Linia C charakteryzuje się eleganckim i ponadczasowym, falistym designem: zakrzywione struktury kształtują zbiornik na wodę i podkreślają chromowaną tackę na filiżanki. Wypukło-wklęsły przód nawiązuje do krzywizny fal i podsumowuje cechy konstrukcyjne ekspresu. Wydajność linii C jest wyjątkowo dobrze dopasowana do jego kompaktowego formatu i imponuje wyrazistym wzornictwem oraz niekonwencjonalną prostotą.





C9 (EA)

Główne zalety

- C9 oferuje dwa procesy parzenia: na gorąco i nowość: Light Brew. Używając mniejszej ilości kawy i ekstrahując ją w temperaturze parzenia ok. 60°C, Light Brew oferuje najwyższą przyjemność picia kawy, od razu gotowej do spożycia.
- Proces Ekstrakcji Pulsacyjnej (P.E.P.®) optymalizuje czas ekstrakcji oferując espresso w standardzie najlepszych, światowych kawiarni
- Kompaktowa forma - zaledwie 28 cm szerokości, a mieści pełnowymiarową 16g jednostkę zaparzającą i profesjonalny młynek P.A.G.
- Automatyczne programy czyszczące uruchamiane są jednym przyciskiem, wystarczy woda i środek do czyszczenia JURA. Włączasz program, a ekspres samodzielnie wykona czyszczenie i poinformuje Cię o zakończonym programie.

C9 (EA) Piano Black, Art. 15753

C9 (EA) Piano White , Art. 15810



C3 (EA)

Główne zalety

- Profesjonalny Młynek Aroma (P.A.G.) zapewnia precyzyjne mielenie oraz cichą pracę.
- Proces Ekstrakcji Pulsacyjnej (P.E.P.®) optymalizuje czas ekstrakcji oferując espresso w standardzie najlepszych, światowych kawiarni.
- Największa na rynku, 16-gramowa jednostka zaparząjąca to gwarancja intensywnego smaku.
- Nowy wyświetlacz Easy Panel Control sprawia, że obsługa jest niezwykle prosta.
- Zdalna obsługa za pomocą aplikacji J.O.E.®, dzięki modułowi WiFi Connect (opcjonalnie)

Nowość C3 (EA) Piano Inox, Art. 15856
C3 (EA) Piano Black, Art. 15599



Linia A

Jej wyraziste, czyste w formie linie, minimalistyczny wygląd oraz kompaktowy rozmiar ustanawiają zasady i stanowią klasę samą w sobie. Łatwa i intuicyjna obsługa stanowi odzwierciedlenie ostatnich trendów. Mimo niewielkich rozmiarów zapewnia pełen smak kawy. Kompaktowa, wysokiej jakości i ponadczasowo elegancka, urzeczywistnia filozofię projektową firmy JURA w każdym najdrobniejszym szczególe.



A8 (EA)

Główne zalety

- Najsmuklejszy ekspres JURA – zaledwie 19 cm szerokości
- 18 specjalów kawowych z możliwością personalizacji
- Dwa procesy parzenia: klasyczne Hot Brew i nowość: Light Brew. Używając mniejszej ilości kawy i ekstrahując ją w temperaturze parzenia ok. 60°C, Light Brew oferuje najwyższą przyjemność picia kawy, od razu gotowej do spożycia.
- Młynek P.A.G. 3, który zapewnia precyzyjne i w pełni powtarzalne mielenie ziaren
- Największa na rynku jednostka zaparzająca – kawa nawet z 16g świeżo mielonych ziaren
- Czyszczenie systemu mlecznego za naciśnięciem jednego przycisku.

Nowość A8 (EA) Piano Black, Art. 15736



Linia ENA

Niewielka, niezwykła, nieskomplikowana – tak prezentuje się nowoczesna linia ENA. Stworzona specjalnie z myślą o najmniejszych przestrzeniach i wyposażona w liczne innowacje, które zapewniają doskonałe specjały kawowe, w mgnieniu oka podbije serca wszystkich miłośników kawy i designu. Jej intuicyjna obsługa prowadzi najkrótszą drogą do przyjemności. Jeden element wyróżnia się w prostej, uniwersalnej konstrukcji: zbiornik na wodę o cylindrycznym kształcie.



ENA8 (EC)

Główne zalety

- Profesjonalny Młynek Aroma uzyskuje bardziej równomierne mielenie, wzmacniając aromat kawy.
- Przygotuj dwie kawy lub espressi jednocześnie dzięki funkcji Two Cup
- Technologia Gładkiej Pianki zapewnia lekką i puszystą mleczną piankę a Proces Ekstrakcji Pulsacyjnej (P.E.P.®) optymalizuje czas ekstrakcji oferując espresso w standardzie najlepszych, światowych kawiarni
- Dotykowy wyświetlacz TFT oraz 15 specjalów kawowych za naciśnięciem jednego przycisku
- Idealny ekspres do niewielkich przestrzeni

ENA8 Full Nordic White (EC), Art. 15491

ENA8 Full Metropolitan Black (EC), Art. 15493



ENA5 (EA)

Główne zalety

- Trzy procesy parzenia: na gorąco (hot brew), na zimno (cold brew) i nowość: light brew.
- Light Brew: wykorzystując mniejszą ilość kawy i ekstrahując ją w temperaturze zaparzania ok. 60°C, Light Brew oferuje najwyższą przyjemność picia kawy.
- Cold Brew: dzięki Procesowi Ekstrakcji na Zimno, urządzenie przygotowuje modne kawy na zimno (cold brew).
- Opatentowany Proces Ekstrakcji Pulsacyjnej (P.E.P.®) optymalizuje czas ekstrakcji i wydobywa więcej smaku ze świeżo zmielonych ziaren.
- Dotykowy ekran TFT oraz nowoczesny, kompaktowy design w kolorze Night Inox.

ENA5 Night Inox (EA), Art. 15696



ENA4 (EB)

Główne zalety

- Najlepsza jakość kawy z nowo opracowanym, inteligentnym Procesem Ekstrakcji Pulsacyjnej (P.E.P.®) dla większej swobody w programowaniu filiżanek
- Profesjonalny młynek Aroma mieli ziarna kawy cicho oraz szybko, zachowując przy tym ich cenny aromat
- Od jednego naciśnięcia przycisku do delektowania się smakiem, dzięki prostej obsłudze i funkcjom wstępnego wyboru
- Nowoczesny, kompaktowy design w atrakcyjnej wersji kolorystycznej Full Metropolitan Black

ENA4 Full Metropolitan Black (EB), Art. 15501

ENA4 Full Nordic White (EB), Art. 15499

Dopełnienie przyjemności

Aromat perfekcyjnie przyrządzonej kawy może tylko zyskać, jeśli odpowiednio podgrzejemy filiżanki i pozwolimy, by powstała optymalna crema. Świeże, chłodne mleko jest idealne do przyrządzania pianki mlecznej. W ten sposób można przyrządzić doskonale modne specjały wykończone kremową pianką. W tym celu JURA stworzyła akcesoria oferujące najwyższy możliwy poziom komfortu i wygody, przy jednoczesnym zagwarantowaniu najwyższej przyjemności picia kawy. Do automatycznego ekspresu do kawy można dodawać kolejne moduły, według indywidualnych preferencji.



Akcesoria do mleka



Cool Control

Czarna, 1l (EA), Art. 24240
Biała, 1l (EA), Art. 24241



Szklany pojemnik na mleko

0,5 l, Art. 72570



Karafka do mleka

0,5 l, Art. 24313



Wireless Transmitter

Do chłodziarki Cool Control, 1l, Art. 24031



Pojemnik do czyszczenia systemu mlecznego^{G2}

Art. 24219



Urządzenie do spieniania mleka Hot & Cold

Art. 24331



Zestaw Cold Brew Nitro Kit

Art. 24337

Zestaw akcesoriów podłączeniowych do systemów mlecznych



Profesjonalna dysza do spieniania mleka ^{G2} (EA)

Art. 24250



Profesjonalna dysza do spieniania mleka (EA)

Art. 24251



Dysza do spieniania mleka (EA)

Art. 24255



Podwójny adapter do mleka

Nowość Art. 25073



Przewód mleka z osłoną ze stali nierdzewnej

HP1, Art. 24112
HP2, Art. 24113
HP3, Art. 24114
HP4, Art. 24259



Zestaw akcesoriów podłączeniowych do systemów mlecznych

HP1, Art. 24115
HP2, Art. 24116
HP3, Art. 24117
HP4, Art. 24260



Zestaw wymiennych końcówek do dysz spieniających

1 Zestaw 10 sztuk, do A7 / ENA 8, Art. 72595
2 Zestaw 10 sztuk, do Z6 / J6 / S8 / E6 / D6, Art. 72228



Nakładka do syropu do podwójnej wylewki

Zestaw 2 sztuk, Art. 24069



Przystawka do syropu

Zestaw 2 sztuk, Art. 24064



Przystawka do czekolady

Dla Z10 (EB) 2 sztuki, Art. 25070

Zastawa stołowa



Szklanki do espresso

Zestaw 2 sztuk, Art. 71451



Szklanki do latte macchiato

Pojemność 220 ml, wysokość 10,5 cm,
zestaw 2 sztuk, Art. 7179



Szklanki do latte macchiato

Pojemność 270 ml, wysokość 14 cm,
zestaw 2 sztuk, Art. 69870



Filiżanki do espresso

Zestaw 2 sztuk, Art. 66497



Filiżanki do kawy

Zestaw 2 sztuk, Art. 66499



Filiżanki do cappuccino

Zestaw 2 sztuk, Art. 66501



Łyżeczki do espresso

Zestaw 6 sztuk, Art. 66964



Łyżeczki do kawy

Zestaw 6 sztuk, Art. 66962



Łyżeczki do latte macchiato

Zestaw 6 sztuk, Art. 67386

Podgrzewacz do filiżanek



Podgrzewacz do filiżanek S

Biały, Art. 24175
Czarny, Art. 24176



Pojemnik na sypką czekoladę

Art. 67009



JURA Operating Experience (J.O.E.®)

JURA Operating Experience – wszystkie funkcje automatycznych ekspresów do kawy JURA na Twoim smartfonie oraz także Apple Watch. Nazwij dowolnie swoje ulubione specjały i przydziel im wybrany obrazek. Za pomocą suwaka możesz dostosować ustawienia do własnych upodobań.

Za pomocą J.O.E.® zawsze i wszędzie możesz wprowadzać indywidualne ustawienia produktu. J.O.E.® informuje o aktualnych komunikatach o stanie urządzenia oraz o tym, kiedy należy, np. dołączyć wody lub dosypać ziaren kawy.



J.O.E.®

Dostępny w App Store/
Sklepie Google Play



Smart Connect

Art. 72167



WiFi Connect

Art. 24160



WiFi Connect V2

Art. 24323



Różnorodność specjalów

J.O.E.® jest w pełni nastawiony na spełnianie Twoich życzeń dotyczących kawy. Nazwij dowolnie swoje ulubione specjały i przydziel im wybrany obrazek. Jeśli chcesz, za pomocą suwaków możesz dostosować ustawienia do swoich osobistych preferencji i cieszyć się kawą dopasowaną do Twojego indywidualnego gustu.



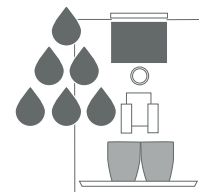
Apple Watch

J.O.E.® synchronizuje ostatnio wybrany specjał z Apple Watch. Aby raz po raz przygotowywać swój ulubiony specjał przy użyciu indywidualnych ustawień, wystarczy dotknąć Apple Watch.



Skróty Siri

Dzięki J.O.E.® ekspres automatyczny JURA będzie posłuszny Cię za pomocą słów. Przypisz skróty Siri (od iOS 12) do swoich ulubionych specjalów i skorzystaj z wielu możliwości oferowanych przez polecenia głosowe.



Konserwacja

J.O.E.® krok po kroku prowadzi Cię za pomocą obrazów i tekstu przez wszystkie programy konserwacyjne. W razie potrzeby krótkie filmy instruktażowe mogą pomóc w kwestii obsługi. Tak prosto dbasz o certyfikowany przez TÜV standard higieniczny JURA.



Oryginalne produkty do konserwacji

Profesjonalna konserwacja dla wyśmienitego smaku kawy

Codzienna konserwacja urządzenia i przestrzeganie higieny w obchodzeniu się z mlekiem, kawą i wodą mają decydujące znaczenie dla utrzymania stałej, doskonałej jakości kawy w filiżance. Zintegrowany program czyszczenia będący częścią każdego automatycznego ekspresu do kawy JURA skutecznie rozpuszcza tłuszcz z ziaren kawy, począwszy od opatentowanej jednostki zaparzającej aż po wylewkę kawy.



Właściwości
higieniczne

www.tuv.com
ID 0000027526

Produkty do konserwacji



Dwufazowe tabletki odkamieniające

3 × 3 sztuki, art. 61848

Trójfazowe tabletki czyszczące

6 sztuki, art. 24225



Środek do czyszczenia systemu mleka (Minitabletki)

Oryginalna butelka z dozownikiem, do 30 procesów czyszczenia, Art. 24158

Oryginalna butelka z dozownikiem, do 60 procesów czyszczenia, Art. 24211

Butelka z zapasem, do 30 procesów czyszczenia, Art. 24157

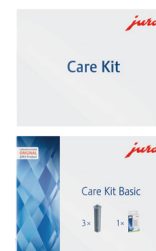
Butelka z zapasem, do 60 procesów czyszczenia, Art. 24212

Butelka z zapasem, do 125 procesów czyszczenia, Art. 24332



Ściereczka z mikrofibry

1 sztuka, art. 69457



Care Kit

Art. 25065

Care Kit Basic

Art. 25067



Chlor
Kamień
Metale ciężkie

Oryginalne filtry CLARIS

Twoja woda, świeżo przefiltrowana

Odpowiedniej jakości woda ma decydujące znaczenie dla smaku, ponieważ kawa składa się w 98 % z wody. Dzięki nowej, zoptymalizowanej formule, przeznaczonej do stosowania na całym świecie, filtr CLARIS skutecznie usuwa z wody kamień, chlor i metale ciężkie. Filtr CLARIS zapewnia tym samym optymalną ochronę ekspresu i gwarantuje najwspanialszy smak kawy. Dzięki profesjonalnej zasadzie przepływu do góry woda jest świeżo filtrowana przy każdym przyrządzeniu kawy. CLARIS absorbuje szkodliwe substancje, ale zachowuje właściwą ilość związków fluoru, które działają jako decydujące nośniki smaku przy rozwijaniu aromatu. W ten sposób każdy specjał kawowy dostarczy doskonałych wrażeń smakowych. Dodatkowo zastosowanie filtra CLARIS sprawia, że odkamienianie staje się zbędne.

Filtr CLARIS



CLARIS Smart+

1 sztuka, Art. 24232

3 sztuki, Art. 24233



CLARIS Blue+

1 sztuka, Art. 24228

3 sztuki, Art. 24231

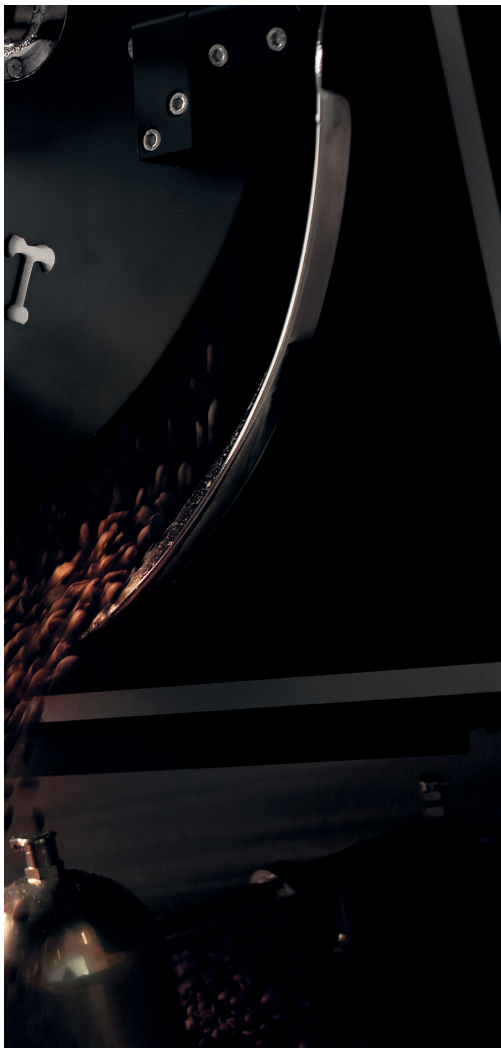


CLARIS White

1 sztuka, Art. 60209

3 sztuki, Art. 68739





Wyrafinowany smak kaw premium JURA

JURA swój pierwszy ekspres do kawy zaprezentowała w 1937 roku, natomiast pierwszy automatyczny ekspres pojawił się w połowie lat 80-tych. W 1994 roku JURA prezentując ekspres IMPRESSA 500 całkowicie zrewolucjonizowała rynek. Tylko firma, która koncentruje się na kawie może opracować tak daleko idące innowacje. Dlatego też w Niederbuchsiten posiadamy własną palarnię, w której nasi eksperci od lat w sposób tradycyjny wypalają różne rodzaje i mieszanki kaw, aby zaspokoić najbardziej wysublimowane gusta.



SWISS  ROAST

Intensywność

Stopień palenia

250 g, Art. 68746

Impressa, Blend

Pochodzenie / zbiór

Tę fenomenalną mieszankę skomponowaliśmy dla Państwa z 70 % ziaren arabiki i 30 % ziaren robusty. Pełnię smaku zawdzięcza ona szlachetnym, surowym ziarnom kawy z Meksyku, Brazylii i Ugandy.

Smak

Wyrazistą mieszankę kawową espresso, pełną ognia i esencji, idealnie charakteryzuje typowo włoski styl.



SWISS  ROAST

Intensywność

Stopień palenia

250 g, Art. 68016

Café Crème, Blend

Pochodzenie / zbiór

Mieszanka kawowa café crème płynnie łączy doskonale gatunki kawy z Gwatemali, Brazylii i Kostaryki.

Smak

Nasza subtelna, lekka, łagodna w smaku, a mimo to aromatyczna i wyśmienicie harmonijna mieszanka kawowa café crème zadowoli nawet najbardziej wybredne podniebienia..



SWISS  ROAST

Intensywność

Stopień palenia

250 g, Art. 68011

Malabar Monsooned, Pure Origin

Pochodzenie / zbiór

Wysokiej jakości arabika z Indii. Malabar jest uprawiana w stanie Kerala. Indyjska kawa zawdzięcza swoją sławę głównie specjalnej metodzie przetwarzania, zwanej „monsooning”.

Smak

Metoda ta pozwala uzyskać jedyny w swoim rodzaju smak indyjskiej kawy Malabar Monsooned. Delikatna dla układu trawiennego kawa, niezawierająca kwasów, o aromatycznym, mocnym i pełnym smaku.



SWISS  ROAST

Intensywność 

Stopień palenia 

250 g, Art. 70961

San Antonio, Pure Origin

Pochodzenie / zbiór

Plantacje są położone na północnych krańcach Hondurasu, w regionie otaczającym San Antonio de la Cumbre. Uprawiane tam krzewy kawy rosną na wysokości 1200 – 1500 m n. p. m. w samym sercu tropikalnego świata roślin

Smak

Kawę tę cechuje lekkość i elegancja. Wyjątkowo subtelna nuta ciemnej czekolady i arbuza nadaje kawie czarującej, lekkiej słodyczy.



SWISS  ROAST

Intensywność 

Stopień palenia 

250 g, Art. 24199

World of Coffee, Pure Origin

Pochodzenie / zbiór

Doskonała jakość prosto z Indii: stuprocentowa arabika z certyfikatem „Mysore Nuggets Extra Bold, AAA” ze stanu Karnataka, gdzie kawa jest uprawiana na wysokości 900 – 1200 m n.p.m.

Smak

Dzięki naturalnej słodkości i owocowym smakowi świetnie nadaje się zarówno do specjałów na gorąco, jak i specjałów Cold Brew.

Dane techniczne

	GIGA 10 (EA)	Z10 (EC)	Z10 (EB)
Liczba specjalów kawowych	35	51	51
Proces ekstrakcji na zimno	■	■	■
Funkcja Sweet Foam		■	■
Light Brew		■	■
Czekoladowe produkty z pianką mleczną		■	■
Regulator kofeiny		■	■
Coffee Timer		■	■
Coffee Eye			
JURA Cockpit z wskaźnikiem statusu konserwacji	■	■	■
Połączenie WiFi z siecią domową	■	■	■
Nadajnik w zestawie	WiFi Connect	WiFi Connect V2	WiFi Connect
Proces Ekstrakcji Pulsacyjnej (P.E.P.®)	■	■	■
Młynek	2 elektronicznie regulowane ceramiczne młynki tarczowe	Inteligentny młynek P.R.G. 2+ (Product Recognising Grinder)	Inteligentny młynek P.R.G. 2+ (Product Recognising Grinder)
System grzewczy termoblok	2	1	1
System mleczny / wymienna końcówka do dyszy spieniącej	HP3	HP3	HP3
Kompatybilność z J.O.E.®	■	■	■
Wyświetlacz	Panorma Coffee Panel	Kolorowy wyświetlacz dotykowy 5"	Kolorowy wyświetlacz dotykowy 4,3"
Zapisywanie, powielanie i personalizacja produktów	■	■	■
Inteligentny System Filtrowania Wody (I.W.S.)	■	■	■
Czyszczenie systemu mlecznego za pomocą funkcji One-Touch (automatyczne)	■	■	■
Standard higieniczny JURA: certyfikat TÜV	■	■	■
Podwójna wylewka z regulacją wysokości / szerokości	70 – 153 mm / 24 – 50 mm	79 – 151 mm / 24 – 50 mm	79 – 151 mm / 24 – 50 mm
Wylewka kawy z regulacją wysokości / szerokości			
Wylewka cappuccino z regulacją wysokości			
Pojemność zbiornika wody	2,6 l	2,4 l	2,4 l
Pojemność pojemnika na ziarna kawy	2 × 280 g	280 g	280 g
Napięcie / moc znamionowa	230 V~ / 2300 W	230 V~ / 1450 W	230 V~ / 1450 W
Waga	18 kg	12,5 kg	12,3 kg
Wymiary (szer. × wys. × gł.)	32 × 41,5 × 49,6 cm	32 × 38,3 × 47 cm	32 × 36,3 × 47 cm
Numer artykułu, oznaczenie produktu	15478, Diamond Black (EA)	15836, Obsidian Black (EC)	15609, Aluminium Black (EB) 15613, Aluminium White (EB) 15619, Diamond White (EB) 15615, DiamondBlack (EB)

J10 twin (EA)	J8 twin (EA)	J10 (EA)	S10 (EA)	S8 (EB)
46	31	42	45	27
■		■	■	
■	■	■	■	■
■			■	
■			■	
■	■	■	■	
■	■	■	■	■
■	■	■	■	■
WiFi Connect	WiFi Connect	WiFi Connect	WiFi Connect V2	WiFi Connect2
■	■	■	■	■
2 x Profesjonalny Młynek Aroma 3+ (2 x P.A.G. 3+)	2 x Profesjonalny Młynek Aroma 3+ (2 x P.A.G. 3+)	Profesjonalny Młynek Aroma 2+ (P.A.G. 2+)	Profesjonalny Młynek Aroma 2+ (P.A.G. 2+)	Profesjonalny Młynek Aroma 2 (P.A.G. 2)
1	1	1	1	1
HP3	HP3	HP3	HP3	HP3/CX3
■	■	■	■	■
6,7" Panorma Coffee Panel	6,7" Panorma Coffee Panel	Kolorowy wyświetlacz dotykowy 4,3"	Kolorowy wyświetlacz dotykowy 4,3"	Kolorowy wyświetlacz dotykowy 4,3"
■	■	■	■	■
■	■	■	■	■
■	■	■	■	■
■	■	■	■	■
6 – 112 mm / –	6 – 112 mm / –	65 – 111 mm / –	65 – 111 mm / –	65 – 111 mm / –
107 – 153 mm	107 – 153 mm	107 – 153 mm	107 – 153 mm	107 – 153 mm
1,9 l	1,9 l	1,9 l	1,9 l	1,9 l
2 x 180 g	2 x 180 g	280 g	280 g	280 g
230 V~ / 1450 W	230 V~ / 1450 W	230 V~ / 1450 W	230 V~ / 1450 W	230 V~ / 1450 W
11,5 kg	11,5 kg	10,4 kg	10,7 kg	9,8 kg
31 × 36 × 44,6 cm	31 × 36 × 44,6 cm	31,8 × 34,8 × 44,6 cm	28 × 34,8 × 44,6 cm	28 × 34,8 × 44,6 cm
15706, Diamond Onyx (EA)	15561, Diamond White (EA) 15594, Diamond Black (EA)	15562, Piano Black (EA)	15775, Obsidian Black (EA) 15773, Dark Inox (EA)	15480, Dark Inox (EB) 15482, Piano Black (EB)

Dane techniczne	E10 (EA)	E8 (ED)	E6 (ED)	E4 (EA)
Liczba specjalów kawowych	36	27	17	5
Proces ekstrakcji na zimno	■			
Funkcja Sweet Foam	■	■		
Light Brew	■	■	■	
Czekoladowe produkty z pianką mleczną				
Regulator kofeiny				
Coffee Timer	■	■	■	
Coffee Eye				
JURA Cockpit z wskaźnikiem statusu konserwacji	■	■	■	
Połączenie WiFi z siecią domową	■	■	■	■
Nadajnik w zestawie				
Proces Ekstrakcji Pulsacyjnej (P.E.P.®)	■	■	■	■
Młynek	Profesjonalny Młynek Aroma 2+ (P.A.G. 2+)	Profesjonalny Młynek Aroma 2 (P.A.G. 2)	Profesjonalny Młynek Aroma 2 (P.A.G.2)	Profesjonalny młynek Aroma
System grzewczy termoblok	1	1	1	1
System mleczny / wymienna końcówka do dyszy spieniającej	HP3	HP1	HP1	
Kompatybilność z J.O.E.®	■	■	■	■
Wyświetlacz	Kolorowy wyświetlacz 3,5"	Kolorowy wyświetlacz 3,5"	Kolorowy wyświetlacz 3,5"	Wyświetlacz symboli
Zapisywanie, powielanie i personalizacja produktów	■	■	■	
Inteligentny System Filtrowania Wody (I.W.S.)	■	■	■	■
Czyszczenie systemu mlecznego za pomocą funkcji One-Touch (automatyczne)	■	■		
Standard higieniczny JURA: certyfikat TÜV	■	■	■	■
Podwójna wylewka z regulacją wysokości / szerokości				
Wylewka kawy z regulacją wysokości / szerokości	65 – 111 mm / –	65 – 111 mm / –	65 – 111 mm / –	65 – 111 mm / –
Wylewka cappuccino z regulacją wysokości	107 – 153 mm	107 – 153 mm	65 – 111 mm	
Pojemność zbiornika wody	1,9 l	1,9 l	1,9 l	1,9 l
Pojemność pojemnika na ziarna kawy	280 g	280 g	280 g	280 g
Napięcie / moc znamionowa	230 V~ / 1450 W	230 V~ / 1450 W	230 V~ / 1450 W	230 V~ / 1450 W
Waga	10 kg	10 kg	9,7 kg	9,8 kg
Wymiary (szer. × wys. × gł.)	27 × 34,8 × 44,6 cm	28 × 35,1 × 44,4 cm	27 × 34,8 × 44,6 cm	28 × 34,6 × 44,4 cm
Numer artykułu, oznaczenie produktu	15743, Onyx Grey (EA) 15741, Diamond Black (EA)	15712, Midnight Silver (ED) 15749, Cosmic Black (ED) 15747, Piano White (ED) 15745, Piano Black (ED)	15828, Dark Inox (ED) 15642, Piano Black (ED)	15435, Piano Black (EA) 15433, Piano White (EA)

C9 (EA)	C3 (EA)	A8 (EA)	ENA8 (EC)	ENA5 (EA)	ENA4 (EB)
17	4	18	15	6	4
				■	
■		■		■	
		■			
■		■	■	■	
■	■	■	■	■	■
■	■	■	■	■	■
Profesjonalny młynek Aroma	Profesjonalny młynek Aroma	Profesjonalny Młynek Aroma 3 (P.A.G.3)	Profesjonalny młynek Aroma	Profesjonalny młynek Aroma	Profesjonalny młynek Aroma
1	1	1	1	1	1
HP1		HP4	HP1		
■	■	■	■	■	■
Kolorowy wyświetlacz 2.8"	Wyświetlacz tekstowy	Kolorowy wyświetlacz 2.8"	Kolorowy wyświetlacz dotykowy 2.8"	Kolorowy wyświetlacz dotykowy 2.8"	Wyświetlacz symboli
■		■			
■	■	■	■	■	■
		■			
■	■	■	■	■	■
75 - 115 mm / -	80 - 110 mm / -	90 - 120 mm / -	68 - 138 mm / -		
				75 - 105 mm / -	75 - 105 mm / -
1,6 l	1,6 l	0,8 l	1,1 l	1,1 l	1,1 l
200 g	200 g	140 g	125 g	125 g	125 g
230 V~ / 1450 W	230 V~ / 1450 W	230 V~ / 1450 W	230 V~ / 1450 W	230 V~ / 1450 W	230 V~ / 1450 W
9,5 kg	8,8 kg	8,9 kg	9,4 kg	8,7 kg	8,4 kg
26 × 32,5 × 43,7 cm	26 × 32,5 × 43,7 cm	19 × 37 × 44,5 cm	27,1 × 32,3 × 44,5 cm	27,1 × 32,3 × 44,5 cm	27,1 × 32,3 × 44,5 cm
15753, Piano Black (EA) 15810, Piano White (EA)	15599, Piano Black (EA) 15856, Piano Inox (EA)	15736 Piano Black (EA)	15493, Full Metropolitan Black (EC) 15491, Full Nordic White (EC)	15696, Night Inox (EA)	15501, Full Metropolitan Black (EB) 15499, Full Nordic White (EB)



Skorzystaj z indywidualnego doradztwa JURA w czasie rzeczywistym na jura.com/live

Zapraszamy również do odwiedzenia naszych profili:

 facebook.com/juracoffeePL

 instagram.com/jura_coffee_pl

 youtube.com/@jura_coffee_pl



Więcej informacji oraz pełną gamę produktów w tym także kompletne rozwiązania do zastosowań profesjonalnych znajdziecie Państwo na naszej stronie: jura.com

JURA Poland Sp. z o.o.
ul. Puławska 366
02-819 Warszawa
Polska

Tel. +48 22 123 43 01
Fax: +48 22 123 43 02

jura.com

Ponieważ nie ustajemy w dążeniu do doskonałości na bieżąco staramy się modyfikować nasze urządzenia według aktualnego stanu wiedzy, stąd zarówno kolorystyka jak i specyfikacja ostatecznych urządzeń może odbiegać od tej prezentowanej w katalogu. Nie ponosimy odpowiedzialności za błędy w druku ani odchylenia kolorystyczne wynikające z technologii druku. Porcelana przedstawiona na zdjęciach aranżowanych stanowi dekorację zdjęcia i nie jest elementem wyposażenia urządzeń.

© 2026 JURA Poland. Wszelkie prawa zastrzeżone. Przedruk (częściowy lub całościowy) jest dozwolony tylko za pisemną zgodą JURA.

