

スイス・ユーラ社製 全自動エスプレッソマシーン

## E6 コントラストアロマスペシャルⅡ

一番人気のエントリーモデルに上位機種機能を追加し更にパワーアップ



## E6-CAS Ⅱ

ユーラ E6 コントラストアロマスペシャルⅡ

コクのエスプレッソ、キレのアメリカーノ  
メニュー毎に最適な抽出方法を選択する小型な本格派

抽出メニュー：12種（2杯取・パウダーコーヒー含）  
水タンク：1.9ℓ / 豆コンテナ：280g  
カス受け：最大16杯  
サイズ：W28 x D44.6 x H35.1 cm  
カラー：ピアノブラック



**Contrasto**  
株式会社コントラスト

〒142-0041 東京都品川区戸越 5-14-17-201 Tel.03-3783-8899 Fax.03-3783-6589 info@contrasto.jp

Benefits at a glance:

- + バイパス追加湯
- + エクストラショット
- + 2杯取 2サイクル抽出

- しっかりと出したエスプレッソをクリアなお湯で割る追加湯機能。雑味をおさえすっきりとしたアメリカーノが楽しめます。
- コーヒーの濃さを通常倍にしてカプチーノの味わいにアクセントをプラスするエクストラショット機能。
- 前モデルでは1サイクル抽出だった2杯取機能\*を2サイクル(2回連続抽出)にアップデート。設定の自由度が高まり、より本格的な味わいをお楽しみいただけます。(\*2杯取可能メニュー：エスプレッソ・コーヒー)

**jura**



その他前モデルとの比較：コーヒー濃度8段階→10段階に細分化。粉コーヒー抽出機能追加。

Key Technologies:

**A world first: P.E.P.**

Pulse extraction process produces the perfect espresso



世界初、Jura 社が独自に開発した P.E.P.(パルスエクストラクションプロセス)。エスプレッソ・マキアート等ショートコーヒーの抽出時、コーヒー粉に送るお湯をパルス式に(短いインターバルを入れて断続的に)することで、限られた時間の中で香りを最大限にひきだします。

コーヒー粉の状態を電子的に解析し、最適な蒸らしでコクと旨みを最大限にひきだす JURA 社独自の特許 I.P.B.A.S.(蒸らし抽出システム)に加え、抽出後の内部残留水分を都度排出する VC(ヴァキュームクリーン)機能を追加した次世代ユニット。温度低下を防ぎ、毎回新鮮なお水でコーヒーを抽出します。

**I.P.B.A.S.**  
INTELLIGENT PRE BREW AROMA SYSTEM

**Clean & clean: VC unit**

Pumps out water residue after every preparation



6段階から挽目が選択できるプロフェッショナルアロマグラインダー。従来式のグラインダーに比べ大幅に挽時間を短縮。また挽いた後に内部に残る粉を60%近くカット。古い粉の蓄積を防ぎ、常に新鮮な風味をお楽しみいただけます。

**Always fresh: Aroma**

High speed, 60% less powder leftover



コントラストアロマスペシャル：より奥深い味わいと、更なる耐久性を追求し、1台1台国内にてコントラスト独自の改良を施したスペシャルチューニングモデルにてお届けします。

**The pursuit: CAS**

Contrasto Aroma Special  
We seek for the very best.

# ユーラ E6 コントラストアロマスペシャル II

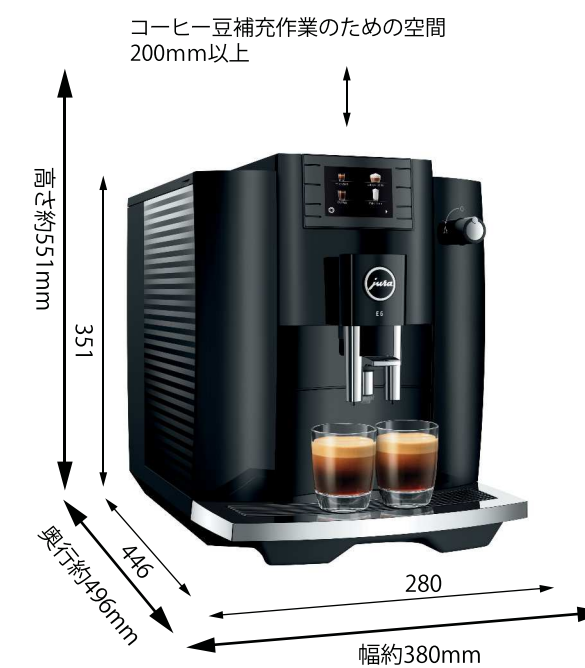
## Technical Data



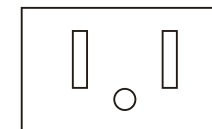
## Requirements

■Size	本体サイズ / 重量 :	W28 x D44.6 x H35.1cm / 9.1kg	
	設置に必要なスペース :	W38 x D49.6 x H55.1cm	
	可動抽出ノズル :	65 ~ 111mm (コーヒー・お湯・ミルク) ※給湯ノズル、ミルク抽出口付け替え式	
■Electricity	電源 / 定格消費電力 :	単相 100V 50/60Hz (要単独ブレーカー 15A 接地つき) / 1250W	
■Spec	豆コンテナ / 水タンク容量 :	280g / 1.9ℓ	
	粕ケース容量 :	max. 約 16 杯	
	メーカー推奨杯数 :	30 杯 / 日	
	グラインダー :	1 基 (挽目 6 段階)	
	サーモブロック :	1 基 (コーヒー / 給湯 / スチーム)	
	ミルクシステム :	ファインフォームフローサー	
■Menu Program	抽出メニュー 12 種 :	エスプレッソ・エスプレッソ 2 杯取 (2 サイクル)・コーヒー・コーヒー 2 杯取 アメリカーノ (追加湯)・アメリカーノ L (追加湯)・熱湯・パウダーコーヒー カプチーノ・エクストラショット (カプチーノ用)・マキアート・ミルクフォーム	
	ワンタッチミルクニュー :	×	
	パウダーコーヒー抽出 :	○	
	抽出方法 :	蒸らし抽出システム I.P.B.A.S. (特許) P.E.P. パルスエクストラクションプロセス (エスプレッソ・マキアートのみ)	
	コーヒー濃度 :	10 段階 (5 ~ 16g)	
	コーヒー抽出量設定 :	エスプレッソ・マキアート : 15 ~ 80ml (5ml 単位) その他コーヒー : 25 ~ 240ml (5ml 単位)	
	追加湯量 :	0 ~ 240ml (5ml 単位) (アメリカーノ・アメリカーノ L のみ)	
	ミルク / 給湯量設定 :	ミルク : 1 ~ 45 秒 (1 秒単位) / 給湯 : 25 ~ 300ml (5ml 単位)	
	■Maintainance	メンテナンスプログラム :	マシン洗浄 / ミルクシステム洗浄 / すすぎ / フィルター交換 / CA 除去
		専用浄水フィルター :	クラリスマート + (浄水能力 45ℓ ~ 60ℓ : 水硬度による)
■Others	表示 :	カラー液晶日本語表示 (他 11 言語から選択可能)	
	認証 :	PSE	

### 設置に必要なスペース



最大消費電力: 1250W  
コンセント形状:  
100V 15~20A 接地つき  
(要単独ブレーカー 15~20A)



お問い合わせは...

**Contrasto** 〒142-0041 東京都品川区戸越 5-14-17-201  
株式会社コントラスト Tel.03-3783-8899 Fax.03-3783-6589 info@contrastojp

JURA - If you love coffee



**JURA Elektroapparate AG**  
Kaffeeweltstrasse 10 CH-4626 Niederbuchsiten, Switzerland  
http://www.jura.com