

GIGA X3 Professional



Vue d'ensemble technique

Standards JURA

Unité de percolation variable de 5 à 16 g	■
Système de prépercolation intelligent (I.P.B.A.S.®)	■
Préchauffage intelligent	■
Contrôle actif des grains	■
Mode d'économie d'énergie (Energy Save Mode, E.S.M.®)	2 niveaux
Pompe à haut rendement, 15 bars	2
Système de chauffage du bloc thermique	2
Circuits de liquides parallèles	2
Cartouche filtrante	CLARIS Pro Blue
Contrôle du bac d'égouttage	■
Affichage du statut d'entretien	■
Programme intégré de rinçage, nettoyage et détartrage	■
Dureté de l'eau réglable	■
Hygiène JURA : certifié TÜV	■
Swiss made	■

Avantages spécifiques

Noms de produits personnalisables	■
Flat white par simple pression d'une touche	2
Latte macchiato par simple pression d'une touche	2
Café au lait par simple pression d'une touche	2
Cappuccino par simple pression d'une touche	2
Café en pot de qualité espresso	■
Nombre de spécialités programmables individuellement	43
Lait ou mousse de lait par alimentation en air à réglage électrique	■
JURA technologie mousse fine	■
Broyeurs à disques céramiques réglables électriquement (5 niveaux)	1
Eau chaude optimisée (3 niveaux de température)	env. 0,5 l/min
Détection de poudre pour un second café moulu	■
Certificat TÜV pour la convivialité du mode d'emploi	■

Réglages et possibilités de programmation

Système de prépercolation intelligent désactivable	■
Quantité d'eau pour le café programmable	■
Quantité d'eau pour le café réglable pour chaque préparation	■
Intensité du café programmable	5 niveaux
Intensité du café réglable pour chaque préparation	■
Température de percolation programmable	3 niveaux
Quantité de lait programmable	■
Température de l'eau chaude programmable	3 niveaux

Rotary Switch pour navigation intuitive	■
Touches de préparation programmables personnellement	8
Heures d'allumage et d'extinction programmables selon les jours de la semaine	■
Compteur quotidien réinitialisable individuellement	■

Design et matériaux

Façade aluminium 3 mm Alu Frame Design®	■
Console centrale Piano Black	■
Visuel couleur TFT	■
Venti Ports	■
Ecoulement combiné réglable en hauteur (lait/café)	70 – 159 mm
Ecoulement combiné réglable en largeur	20 – 50 mm
Ecoulement d'eau chaude réglable en hauteur	69 – 165 mm
Eclairage de tasse ambré	■
Eclairage de tasse blanc	■
Design sonore	■

Accessoires

Chauffe-tasses	en option
Compressor Cooler Pro	en option
Système de facturation	en option
Set d'éjection de marc de café	en option
Set d'évacuation de l'eau résiduelle	en option
Meubles Coffee to go	en option
Port MDB	en option

Quelques chiffres

Contenance du réservoir d'eau	5 l
Récipient à marc de café (portions)	env. 40
Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme	1 kg
Longueur du câble	env. 1,1 m
Tension	220 – 240 V AC/10 A
Puissance	2300 W
Poids	18,2 kg
Dimensions (l x h x p)	37 x 55 x 49,7 cm
Contrôles	CE
Numéro d'article	15002
EAN-Code	7610917150021



Propriétés d'hygiène



www.tuv.com
ID 000027526



Broyeur professionnel à disques céramiques



Un écoulement combiné variable avec 2 écoulements de café et 2 pour le lait



Ecran d'accueil programmable personnellement



GIGA Value Protection

PROFESSIONAL

L'expérience du haut de gamme

La nouvelle GIGA X3 Professional apporte tout ce que les collaborateurs d'une entreprise peuvent désirer dans un open space ou une salle de repos : jusqu'à 31 spécialités de café programmables individuellement et 12 recettes du barista préparées par simple pression d'une touche, dont le flat white très tendance, une utilisation simple et un minimum de travail de recharge grâce au récipient à grains grand format d'une contenance de 1 kg, au couvercle protecteur d'arôme et aux sets d'évacuation de l'eau résiduelle et d'éjection de marc de café disponibles en option. Ses programmes intégrés de rinçage et de nettoyage, déclenchés en pressant une touche, permettent de gagner un maximum de temps lors de l'entretien quotidien de la machine. Vos collaborateurs seront conquis. Son grand réservoir d'eau et son récipient à marc de café volumineux en font par ailleurs une solution flexible et mobile.

Technologies

43 spécialités sont programmables en fonction du client et de la situation, tout comme l'écran d'accueil. Vous avez ainsi la possibilité de renommer les produits et de les disposer sur le visuel selon vos souhaits. Le broyeur de précision à disques céramiques assure au fil des années une mouture rapide, précise, homogène et toujours régulière commandée par des moteurs électroniques. L'alimentation en air à réglage électrique pas-à-pas par un motoréducteur située dans l'écoulement combiné constitue une caractéristique particulièrement intéressante. Lors de la préparation d'un latte macchiato, le lait chaud coule d'abord dans les verres, immédiatement suivi de la mousse de lait. Cela permet de gagner un temps précieux.

Nettoyage/Hygiène

L'entretien est tout aussi simple que l'utilisation et la programmation. Des programmes intégrés de rinçage, nettoyage et détartrage réduisent l'entretien au minimum et garantissent une hygiène certifiée TÜV.

Personnalisation

Grâce à une large palette d'accessoires comme le chauffe-tasses, le refroidisseur de lait, le set d'éjection de marc de café, le set d'évacuation de l'eau résiduelle et l'interface pour des systèmes de facturation ainsi qu'à une gamme attrayante de meubles, il est possible de composer une solution café complète adaptée de manière optimale aux besoins spécifiques du client pour chaque domaine d'utilisation.

GIGA Value Protection

Les clients GIGA bénéficient d'un nouveau concept de service exclusif en parfait accord avec les normes de qualité élevées de la marque JURA. Le pack « liberté d'esprit » garantit les performances des machines automatiques professionnelles et contribue au maintien de leur valeur pendant 25 mois ou 45 000 préparations. Il comprend notamment deux inspections, après 9 et après 18 mois.



Temps de préparations



Petit pot de café (360 ml)
2 min. 33 s



2 flat whites
1 min. 56 s



2 latte macchiato
1 min. 31 s



2 cappuccini
1 min. 23 s



2 caffè latte
1 min. 8 s



2 café crème
1 min. 3 s



2 espressi
38 s



2 ristretti
29 s



Eau chaude (200 ml)
28 s

Domaines d'utilisation

Idéale pour les applications fixes et variables telles que :

- les grands bureaux
- les salles de séminaires/ de congrès
- Self-service

Performance maximale quotidienne recommandée
120 tasses