

# GIGA X8c 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	3
Système de chauffage du bloc thermique	3
Circuits de liquides parallèles	2
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

Fonction Speed	■
Noms de produits personnalisables	■
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	29
Raccord d'eau fixe direct	■
Set d'évacuation de l'eau résiduelle	■
Réservoir d'eau séparé pour le détartrage	■
Lait ou mousse de lait par alimentation en air à réglage électrique	■
JURA technologie mousse fine	■
Broyeurs à disques céramiques réglables électriquement (5 niveaux)	2
Eau chaude optimisée (3 niveaux de température)	env. 0,5 l/min
Détection de poudre pour un second café moulu	■
Voyant lumineux pour le récipient à grains	■
Grains à la carte	■
Certificat TÜV pour la convivialité du mode d'emploi	■

### Réglages et possibilités de programmation

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 en aluminium anodisé noir 3 mm	■
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
Meubles Coffee to go	en option
Port MDB	en option

### Quelques chiffres

Récipient à marc de café (portions)	env. 40
Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme	2 x 650 g
Longueur du câble	env. 1,1 m
Tension	220 – 240 V AC/10 A
Puissance	2300 W
Raccord d'eau fixe	G 3/4"
Tuyau d'évacuation de l'eau résiduelle	DN 15
Poids	22 kg
Dimensions (l x h x p)	32 x 56,5 x 49,7 cm
Contrôles	CE ©
Numéro d'article	13724
EAN-Code	7610917137244



# SPEED

Fonction Speed grâce à une dérivation d'eau chaude supplémentaire



Ecran d'accueil programmable personnellement



2 broyeurs professionnels à disques céramiques



GIGA Value Protection

## PROFESSIONAL

### La professionnelle rapide des spécialités de café avec raccord d'eau fixe

La très performante GIGA X8c Professional à l'aspect raffiné est dotée d'une fonction Speed unique qui permet d'accéder au plaisir d'un café parfait en un temps record. Grâce à une dérivation supplémentaire, le café extrait de manière optimale est mélangé à l'eau chaude à l'intérieur de la machine. Ce processus préserve l'intégralité des arômes. En cas de surextraction, le café contient davantage d'acides et de substances amères indigestes. Avec sa fonction Speed et son utilisation simple, intuitive et rapide, la GIGA X8c Professional est idéale pour le secteur de la restauration collective. Cette solution compacte équipée d'un raccord d'eau fixe direct est conseillée dans les endroits où la machine automatique à spécialités de café doit être utilisée rapidement et sans interruption.

#### Technologies

La capacité de production d'eau chaude améliorée par le troisième bloc thermique contribue de manière décisive à la fonction Speed et permet d'obtenir un café parfait à une vitesse record. L'eau chaude passe par une conduite de dérivation pour se mélanger au café fraîchement percolé à l'intérieur de la machine. La fonction Speed peut être adaptée aux exigences particulières. 29 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. Deux broyeurs à disques céramiques assurent une mouture rapide, précise et homogène au fil des années et réduisent la durée du broyage des trois-quarts par rapport aux modèles précédents.

#### 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. Équipée en amont d'un système de filtrage CLARIS, la GIGA X8c Professional offre des intervalles d'entretien particulièrement longs.

#### Personnalisation

Grâce à une large palette d'accessoires comme le chauffe-tasses, le refroidisseur de lait, le set d'éjection de marc de café 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.



GIGA X8c Professional

SWISS MADE

#### Temps de préparations



Petit pot de café (360 ml)  
1 min. 55 s



2 latte macchiati  
1 min. 8 s



2 cappuccini  
1 min.



2 cafés crème  
38 s



2 espressi  
27 s



2 caffè latte  
1 min. 5 s



2 ristretti  
26 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
- les traiteurs
- Coffee to Go

Performance maximale quotidienne recommandée  
180 tasses