

GIGA X9c 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

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	31
Raccord d'eau fixe direct	■
Set d'évacuation de l'eau résiduelle	■
Réservoir d'eau séparé pour le détartrage	■
Lance de vapeur Barista Pro	■
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 aluminium 3 mm Alu Frame Design®	■
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)	37 x 56,5 x 49,7 cm
Contrôles	CE
Numéro d'article	13598
EAN-Code	7610917135981





Raccord d'eau fixe et évacuation de l'eau résiduelle



Lance de vapeur Barista Pro



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



GIGA Value Protection

PROFESSIONAL

La professionnelle des spécialités barista avec un raccord d'eau fixe

Avec la force de trois blocs thermiques et trois pompes, cette machine automatique à café raffinée prépare par simple pression d'une touche toutes les spécialités de café et au lait en double avec une qualité optimale. La vitesse est essentielle dans le secteur professionnel ; plusieurs systèmes de chauffage et circuits de liquides signifient une puissance de production d'eau chaude améliorée pouvant atteindre 30 litres par heure. La solution compacte avec raccord d'eau fixe professionnel est idéale pour les endroits où la machine automatique à café doit permettre de gagner du temps et ne pas interrompre les activités quotidiennes.

Technologies

La nouvelle lance de vapeur Barista Pro permet de réaliser une mousse de lait parfaite en un tournemain. Il suffit d'appuyer sur une touche pour lancer l'opération. Le capteur intégré mesure en permanence la température du lait et éteint automatiquement le dispositif lorsque la température optimale est atteinte. Un système de vapeur optimisée et une technologie de buse sophistiquée garantissent une mousse de lait de qualité barista toujours du plus haut niveau.

L'alimentation en air réglable électriquement par un motoréducteur pas-à-pas dans l'écoulement combiné constitue une caractéristique particulièrement intéressante. Lors de la préparation d'un latte macchiato, le lait chaud coule automatiquement dans les verres, suivi de la mousse de lait. Deux broyeurs de précision à disques céramiques assurent au fil des années une mouture rapide, précise, homogène et toujours régulière commandée par des moteurs électroniques.

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 X9c 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, 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 révisions, après 9 et après 18 mois.



GIGA X9c Professional

SWISS MADE

Temps de préparations

 Mousse de lait (500 ml) 2 min.	 Petit pot de café (360 ml) 2 min. 30 s	 2 latte macchiato 1 min. 28 s	 2 cappuccini 1 min. 20 s
 2 caffè latte 1 min. 5 s	 2 cafés crème 1 min.	 2 espressos 35 s	 2 ristretti 26 s
			 Eau chaude (200 ml) 28 s

Domaines d'utilisation

Idéale pour :

- les bars de barista
- la gastronomie
- les salons de café
- les bistros
- les solutions d'étage

Performance maximale quotidienne recommandée 180 tasses