

GIGA X7c Professional



Technische Übersicht

JURA-Standards

| | |
|---|----------|
| Variable Brüheinheit von 5 bis 16 g | ■ |
| Intelligentes Vorbrühsystem (I.P.B.A.S.®) | ■ |
| Intelligentes Vorheizen | ■ |
| Aktive Bohnenüberwachung | ■ |
| Energiesparmodus (Energy Save Mode, E.S.M.®) | 2 Stufen |
| Hochleistungspumpe, 15 bar | 2 |
| Thermoblock-Heizsysteme | 2 |
| Parallele Fluidsysteme | 2 |
| Überwachte Restwasserschale | ■ |
| Pflegestatusanzeige | ■ |
| Integrierte Spül-, Reinigungs- und Entkalkungsprogramme | ■ |
| Wasserhärte einstellbar | ■ |
| JURA-Hygiene: TÜV zertifiziert | ■ |
| Swiss made | ■ |

Spezifische Vorzüge

| | |
|---|----------------|
| Latte macchiato auf Knopfdruck | 2 |
| Milchkaffee auf Knopfdruck | 2 |
| Cappuccino auf Knopfdruck | 2 |
| Kännchen in Espressoqualität | ■ |
| Anzahl individuell programmierbarer Spezialitäten | 32 |
| Festwasseranschluss direkt | ■ |
| Restwasserablauf-Set | ■ |
| Separater Wassertank zur Entkalkung | ■ |
| Wahlweise Milch oder Milchschaum durch elektrisch verstellbare Luftzufuhr | ■ |
| JURA-Feinschaum-Technologie | ■ |
| Elektrisch verstellbare Keramikscheibenmahlwerke (5 Stufen) | 2 |
| Power-Heißwasser (3 Temperaturstufen) | ca. 0,5 l/Min. |
| Pulvererkennung für zweiten, gemahlene Kaffee | ■ |
| Lichtanzeige für Bohnenbehälter | ■ |
| Bohnen à la carte | ■ |
| TÜV-Zertifikat für anwenderfreundliches Benutzerhandbuch | ■ |

Einstellungen und Programmiermöglichkeiten

| | |
|--|----------|
| Kaffeewassermenge programmierbar | ■ |
| Einstellbare Kaffeewassermenge pro Zubereitung | ■ |
| Kaffeestärke programmierbar | 5 Stufen |
| Einstellbare Kaffeestärke pro Zubereitung | ■ |
| Brühtemperatur programmierbar | 3 Stufen |
| Milchmenge programmierbar | ■ |
| Heißwassertemperatur programmierbar | 3 Stufen |

| | |
|--|---|
| Rotary Switch für intuitive Menüführung | ■ |
| Individuell programmierbare Produkttasten | 8 |
| Ein- und Ausschaltzeit nach Wochentagen zuordenbar | ■ |
| Individuell rückstellbarer Tageszähler | ■ |

Design und Materialien

| | |
|--|-------------|
| Alu Frame Design® 3 mm Aluminiumfront | ■ |
| TFT-Farbdisplay | ■ |
| Venti Ports | ■ |
| Höhenverstellbarer Kombiauslauf (Milch/Kaffee) | 70 – 159 mm |
| Breitenverstellbarer Kombiauslauf | 20 – 50 mm |
| Höhenverstellbarer Heißwasserauslauf | 69 – 165 mm |
| Tassenbeleuchtung Amber | ■ |
| Tassenbeleuchtung Weiß | ■ |
| Sound Design | ■ |

Zubehör

| | |
|-----------------------|----------|
| Glass Cup Warmer | optional |
| Compressor Cooler Pro | optional |
| Zahlungssystem | optional |
| Kaffeesatzabwurf-Set | optional |
| Coffee to Go Möbel | optional |
| Schnittstelle MDB | optional |

In Zahlen

| | |
|--------------------------------------|---------------------|
| Kaffeesatzbehälter (Portionen) | ca. 40 |
| Bohnenbehälter mit Aromaschutzdeckel | 2 x 650 g |
| Kabellänge | ca. 1,1 m |
| Spannung | 220 – 240 V AC/10 A |
| Nennleistung | 2300 W |
| Festwasseranschluss | G 3/4" |
| Restwasserablauf-Schlauch | DN 15 |
| Gewicht | 18,2 kg |
| Maße (B x H x T) | 32 x 56,5 x 49,7 cm |
| Prüfungen | CE Ⓢ |
| Artikelnummer | 13712 |
| EAN-Code | 7610917137121 |





2 professionelle Keramik-scheibenmahlwerke



Variabler Kombiauslauf mit 2 Kaffee- und 2 Milchausläufen



Festwasseranschluss mit Restwasserablauf



GIGA Value Protection

PROFESSIONAL

Kaffee- und Milchschaumspezialist mit Festwasseranschluss

Mit der GIGA X7c Professional wird Kaffeegenuss neu definiert. Mit der geballten Kraft von zwei Mahlwerken, zwei Heizsystemen, zwei Pumpen und zwei Fluidsystemen, gepaart mit Bedienerfreundlichkeit und perfekter Qualität, bereitet die GIGA X7c Professional auf höchstem Niveau Ristretto, Espresso, Espresso macchiato, Café crème, Milchkaffee und Latte macchiato gleich zweifach zu. Wo der Kaffeespezialitäten-Vollautomat zeitsparend und ohne Unterbrechung im Tagesgeschäft eingesetzt werden soll, empfiehlt sich diese platzsparende Lösung mit professionellem Festwasseranschluss.

Technologien

Zwei Hochleistungskeramikscheibenmahlwerke garantieren über Jahre eine schnelle, präzise, homogene, konstant gleichmäßige Mahlung, die durch elektronische Motoren gesteuert wird. Eine herausragende Besonderheit stellt die über einen Getriebeschrittmotor elektrisch verstellbare Luftzufuhr im Kombiauslauf dar. Automatisch gelangt bei der Zubereitung von Latte macchiato zunächst heiße Milch, ohne Pause gefolgt von Milchschaum in die Gläser. Das spart kostbare Zeit. Ein durchdachtes, intuitives und einfaches Bedienkonzept mit auf Kugeln gelagertem Rotary Switch und TFT-Farbdisplay führt auf schnellstem Weg zum Hochgenuss. 20 Spezialitäten und weitere 12 Barista-Rezepte sind individuell programmierbar.

Reinigung/Hygiene

Genauso einfach wie die Bedienung und die Programmierung ist auch die Pflege. Integrierte Spül-, Reinigungs- und Entkalkungsprogramme reduzieren den Pflegeaufwand auf ein Minimum und garantieren TÜV-zertifizierte Hygiene. Gerade in Verbindung mit einem vorgelagerten CLARIS-Filtersystem zeichnet sich die GIGA X7c Professional durch besonders grosse Pflegeintervalle aus.

Individualisierbar

Dank einer breiten Palette von Zubehörartikeln wie Tassenwärmer, Milchkühler, Kaffeesatzabwurf-Set und Schnittstelle für Abrechnungssysteme sowie einem attraktiven Möbelsortiment lässt sich für jedes Einsatzgebiet eine optimale, an die individuelle Bedürfnisse angepasste Kaffee-Gesamtlösung zusammenstellen.

GIGA Value Protection

GIGA-Kunden kommen in den Genuss eines exklusiven, neuen Servicekonzepts, das dem hohen Qualitätsstandard von JURA vortrefflich gerecht wird. Das »Rundum-Service-Paket« stellt die Leistungsfähigkeit der professionellen Vollautomaten sicher und dient deren Werterhalt, 25 Monate oder 45.000 Bezüge lang. Dies beinhaltet z. B. zwei Inspektionen nach 9 und 18 Monaten vor Ort.



GIGA X7c Professional

SWISS MADE

Zubereitungszeiten



Kaffee im Kännchen (600 ml)
3 Min.



2 Latte macchiati
1 Min. 28 Sek.



2 Cappuccini
1 Min. 20 Sek.



2 Caffè Latte (Milchkaffee)
1 Min. 5 Sek.



2 Café crème
1 Min.



2 Espresso
35 Sek.



2 Ristretti
26 Sek.



Heißwasser (200 ml)
28 Sek.

Einsatzgebiete

- Ideal für:
- Großbüro
 - Seminar-/Tagungsbereich
 - Tankstelle
 - Bäckerei

Empfohlene Tageshöchstleistung 150 Tassen