

GIGA X9 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	3
Thermoblock-Heizsysteme	3
Parallele Fluidsysteme	2
Filterpatrone	CLARIS Pro Blue
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	31
Profi-Barista-Dampfplanze	■
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

Tassenwärmer	optional
Compressor Cooler Pro	optional
Zahlungssystem	optional
Kaffeesatzabwurf-Set	optional
Restwasserablauf-Set	optional
Coffee to Go Möbel	optional
Schnittstelle MDB	optional

In Zahlen

Füllmenge Wassertank	5 l
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
Gewicht	22 kg
Maße (B x H x T)	37 x 56,5 x 49,7 cm
Prüfungen	CE
Artikelnummer	13600
EAN-Code	7610917136001





Profi-Barista-Dampfzange



2 professionelle Keramik-scheibenmahlwerke



Variabler Kombiauslauf mit 2 Kaffee- und 2 Milchausläufen

PROFESSIONAL

Der flexible Barista-Spezialitätenprofi

Mit der Kraft von 3 Thermoblöcken und 3 Pumpen bereitet der Edelvoll-automat auf Knopfdruck alle Kaffee- und Milchspezialitäten auf höchstem Niveau gleich zweifach zu. Im Profibereich zählt Geschwindigkeit, mehrere Heiz- und Fluidsysteme bedeuten erhöhte Heißwasserleistung – bis zu 30 Liter pro Stunde. Ein großer Wassertank und ein großer Tresterbehälter machen die GIGA X9 Professional flexibel und mobil einsetzbar.

Technologien

Mit der neu entwickelten Profi-Barista-Dampfzange gelingt das perfekte Milchaufschäumen im Nu. Ein Knopfdruck genügt, und der Vorgang startet. Der eingebaute Sensor misst laufend die Milchtemperatur und sorgt bei Erreichen der optimalen Temperatur für die automatische Ausschaltung. Power-Dampfleistung und ausgereifte Düsenteknologie garantieren jederzeit Milchschaum in bester Barista-Qualität.

Eine herausragende Besonderheit stellt die über einen Getriebebeschrittmotor elektrisch verstellbare Luftzufuhr im Kombiauslauf dar. Automatisch gelangt bei der Zubereitung von Latte macchiato zunächst heiße Milch, gefolgt von Milchschaum, in die Gläser.

Zwei Hochleistungskeramikscheibenmahlwerke garantieren über Jahre eine schnelle, präzise, homogene, konstant gleichmäßige Mahlung, die durch elektronische geregelte Motoren gesteuert wird.

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.

Individualisierbar

Dank einer breiten Palette von Zubehörartikeln wie Tassenwärmer, Milchkühler, Kaffeesatzabwurf-Set, Restwasserablauf-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 X9 Professional

SWISS MADE

Zubereitungszeiten

 Aufgeschäumte Milch (500 ml) 2 Min.	 Kaffee im Kännchen (360 ml) 2 Min. 30 Sek.	 2 Latte macchiato 1 Min. 28 Sek.	 2 Cappuccini 1 Min. 20 Sek.
 2 Caffè Latte 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 feste und variable Standorte wie:

- Barista-Bar
- Gastronomie
- Kaffee-Lounge
- Bistro
- Etagenlösung

Empfohlene Tageshöchstleistung 180 Tassen