

GIGA X9c Professional



201405 – JURA behält sich das Recht vor, Daten anzupassen. spiceadvertising

Technische Übersicht

| | | | |
|---|----------------|--|---------------------|
| JURA-Standards | | Individuell programmierbare Produkttasten | 8 |
| Variable Brüheinheit von 5 bis 16 g | ■ | Ein- und Ausschaltzeit nach Wochentagen zuordenbar | ■ |
| Intelligentes Vorbrühsystem (I.P.B.A.S.®) | ■ | Individuell rückstellbarer Tageszähler | ■ |
| Intelligentes Vorheizen | ■ | | |
| Aktive Bohnenüberwachung | ■ | Design und Materialien | |
| Energiesparmodus (Energy Save Mode, E.S.M.®) | 2 Stufen | Alu Frame Design® 3 mm Aluminiumfront | ■ |
| Hochleistungspumpe, 15 bar | 3 | TFT-Farbdisplay | ■ |
| Thermoblock-Heizsysteme | 3 | Venti Ports | ■ |
| Parallele Fluidsysteme | 2 | Höhenverstellbarer Kombiauslauf (Milch/Kaffee) | 70 – 159 mm |
| Überwachte Restwasserschale | ■ | Breitenverstellbarer Kombiauslauf | 20 – 50 mm |
| Pflegestatusanzeige | ■ | Höhenverstellbarer Heißwasserauslauf | 69 – 165 mm |
| Integrierte Spül-, Reinigungs- und Entkalkungsprogramme | ■ | Tassenbeleuchtung Amber | ■ |
| Wasserhärte einstellbar | ■ | Tassenbeleuchtung Weiß | ■ |
| JURA-Hygiene: TÜV zertifiziert | ■ | Sound Design | ■ |
| Swiss made | ■ | | |
| | | Zubehör | |
| Spezifische Vorzüge | | Tassenwärmer | optional |
| Latte macchiato auf Knopfdruck | 2 | Compressor Cooler Pro | optional |
| Milchkaffee auf Knopfdruck | 2 | Zahlungssystem | optional |
| Cappuccino auf Knopfdruck | 2 | Kaffeersatzabwurf-Set | optional |
| Kännchen in Espressoqualität | ■ | Coffee to Go Möbel | optional |
| Anzahl individuell programmierbarer Spezialitäten | 31 | Schnittstelle MDB | optional |
| Festwasseranschluss direkt | ■ | | |
| Restwasserablauf-Set | ■ | In Zahlen | |
| Separater Wassertank zur Entkalkung | ■ | Kaffeersatzbehälter (Portionen) | ca. 40 |
| Profi-Barista-Dampflanze | ■ | Bohnenbehälter mit Aromaschutzdeckel | 2 x 650 g |
| Wahlweise Milch oder Milchschaum durch elektrisch verstellbare Luftzufuhr | ■ | Kabellänge | ca. 1,1 m |
| JURA-Feinschaum-Technologie | ■ | Spannung | 220 – 240 V AC/10 A |
| Elektrisch verstellbare Keramikscheibenmahlwerke (5 Stufen) | 2 | Nennleistung | 2300 W |
| Power-Heißwasser (3 Temperaturstufen) | ca. 0,5 l/Min. | Festwasseranschluss | G 3/4" |
| Pulvererkennung für zweiten, gemahlene Kaffee | ■ | Restwasserablauf-Schlauch | DN 15 |
| Lichtanzeige für Bohnenbehälter | ■ | Gewicht | 22 kg |
| Bohnen à la carte | ■ | Maße (B x H x T) | 32 x 56,5 x 49,7 cm |
| TÜV-Zertifikat für anwenderfreundliches Benutzerhandbuch | ■ | Prüfungen | CE Ⓢ |
| | | Artikelnummer | 13598 |
| | | EAN-Code | 7610917135981 |
| 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 | ■ | | |





Festwasseranschluss
mit Restwasserablauf



Profi-Barista-Dampfzange



Variabler Kombiauslauf mit
2 Kaffee- und 2 Milchausläufen



GIGA Value Protection

PROFESSIONAL

Der Barista-Spezialitätenprofi mit Festwasseranschluß

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. Wo der Espresso-/Kaffee-Vollautomat zeitsparend und ohne Unterbrechung im Tagesgeschäft eingesetzt werden soll, empfiehlt sich die platzsparende Lösung mit professionellem Festwasseranschluss.

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 Milchttemperatur 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 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. Gerade in Verbindung mit einem vorgelagerten CLARIS-Filtersystem zeichnet sie sich die GIGA X9c 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.



GIGA X9c Professional

SWISS MADE

Zubereitungszeiten

| | | | |
|---|--|--|---|
|  Aufgeschäumte Milch (500 ml) 2 Min. |  Kaffee im Kännchen (360 ml) 2 Min. 30 Sek. |  2 Latte macchiati 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:
- Barista-Bar
 - Gastronomie
 - Kaffee-Lounge
 - Bistro
 - Etagenlösung

Empfohlene Tageshöchstleistung 180 Tassen