



GIGA X9c Professional

GIGA X9c Professional Technische Übersicht

Spezifische Vorzüge

Kompatibel mit JURA Connect App	■
Kompatibel mit JURA Coffee App Professional	■
Latte macchiato / Cappuccino auf Knopfdruck	2
Milchkaffee auf Knopfdruck	2
Kännchen in Espressoqualität	■
Anzahl individuell programmierbarer Spezialitäten	34
Festwasseranschluss direkt	■
Restwasserablauf-Set	■
Separater Wassertank zur Entkalkung	■
Profi-Barista-Dampfpflanze	■
Wahlweise Milch oder Milchschaum durch elektrisch verstellbare Luftzufuhr	■
Feinschaum-Technologie	■
Elektrisch verstellbare Profi-Keramikschleibmahlwerke	■
Power-Heißwasser (3 Temperaturstufen)	0,5 l / Min.
Parallele Zubereitung von Kaffee und Heißwasser bzw. Dampf	■
Pulvererkennung für zweiten, gemahlene Kaffee	■
Bohnen à la carte	■
Restdaueranzeige	■
Generieren von Codegruppen	■
Automatische Milchspülung	■

JURA-Vollautomaten-Standards

Variable Brühkammer von 5 bis 16 g	■
Intelligent Pre-Brew Aroma System (I.P.B.A.S.®)	■
Intelligentes Vorheizen	■
Aktive Bohnenüberwachung	■
Energiesparmodus (Energy Save Mode, E.S.M.®)	■
Hochleistungspumpe, 15 bar	3
Thermoblock-Heizsystem	3
Fluidsysteme	3
Überwachte Restwasserschale	■
Integriertes Spül-, Reinigungs- und Entkalkungsprogramm	■
Wasserhärte einstellbar	■
Ein oder zwei Tassen Espresso in einem Brühvorgang	■
JURA-Hygiene: TÜV-zertifiziert	■
Zero-Energy Switch bzw. Netzschalter	■
Swiss made	■

Einstellungen und Programmiermöglichkeiten

Programmierbare und individuell einstellbare Kaffeestärke	■
Programmierbare und individuell einstellbare Kaffeestärke	5 Stufen
Brühtemperatur programmierbar	3 Stufen
Milchmenge programmierbar	■
Heißwassertemperatur programmierbar	3 Stufen
Heißwassermenge programmierbar	■
Rotary Switch für intuitive Menüführung	■
Individuell programmierbare Produkttasten	8
Individuell rückstellbarer Tageszähler	■
Programmierbare Ein- / Ausschaltzeit	■
Anzahl Zubereitungen für jedes einzelne Produkt ablesbar	■
Integriertes Milchsystem-, Spül- und Reinigungsprogramm	■

Design und Materialien

Alu Frame Design® 3 mm Aluminiumfront	■
TFT-Farbdisplay	■
Mittelkonsole verchromt	■
Tassenbeleuchtung Amber / Weiß	■
Pulverschacht für gemahlene Kaffee	■
Sound Design	■

In Zahlen

Höhenverstellbarer Kombiauslauf	70 – 159 mm
Breitenverstellbarer Kombiauslauf	20 – 50 mm
Höhenverstellbarer Heißwasserauslauf	69 – 165 mm
Kaffeesatzbehälter (Portionen)	max. 40
Bohnenbehälter mit Aromaschutzdeckel	2 × 650 g
Kabellänge	1,1 m
Spannung	220 – 240 V ~
Stromstärke	10A
Nennleistung	2300W
Festwasseranschluss	G 3/4"
Restwasserablauf-Schlauch	DN 15
Stand-by-Leistung	< 0,5 W
Gewicht	22 kg
Maße (B × H × T)	32 × 56,5 × 49,7 cm
Artikelnummer/Farbe	13598 / Aluminium
EAN-Code	7610917135981



GIGA X9c Professional

Der Barista-Spezialitätenprofi mit Festwasseranschluss



Vorzüge

- Festwasseranschluss mit Restwasserablauf
- 34 verschiedene Spezialitäten programmierbar
- Profi-Barista-Dampfzange
- 3 Thermoblöcke und 3 Pumpen

Zubehör

- Glass Cup Warmer
- Compressor Cooler Pro
- Compact Payment Box
- Coffee to Go Möbel
- Kaffeesatzabwurf-Set
- Cashless Compact Payment Box
- Smart Compact Payment Box
- JURA Connect App
- JURA Coffee App Professional

Mit der Kraft von 3 Thermoblöcken und 3 Pumpen bereitet der Edelvollautomat 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 diese 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 Milchtemperatur und sorgt bei Erreichen der optimalen Temperatur für die automatische Ausschaltung. Power-Dampfleistung und ausgefeilte Düsenteknologie garantieren jederzeit Milchschaum in bester Barista-Qualität. Eine herausragende Besonderheit stellt die über einen Getriebschrittmotor elektrisch verstellbare Luftzufuhr im Kombiauslauf dar. Automatisch gelangt bei der Zubereitung von Latte macchiato zunächst heiße Milch, gefolgt von Milchschaum, in die Gläser. Zwei Hochleistungs-Keramikscheibenmahlwerke garantieren über Jahre eine schnelle, präzise, homogene, konstant gleichmäßige Mahlung, die durch elektronische Motoren gesteuert wird.

Reinigung / Hygiene





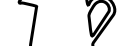




Genauso einfach wie die Bedienung und die Programmierung ist auch die Pflege. Integrierte Spül-, Reinigungs- und Entkalkungsprogramme reduzieren den Pflegeaufwand auf ein Minimum und garantieren TÜV-zertifizierte Hygiene. Gerade in Verbindung mit einem vorgelagerten CLARIS-Filtersystem zeichnet sich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

SWISS MADE

Zubereitungszeiten

 2× Ristretto 26 Sek.	 2× Espresso 35 Sek.	 2× Kaffee 1 Min.	 Heißwasser (200 ml) 28 Sek.	 Kaffee im Kännchen (360 ml) 2 Min. 30 Sek.
 2× Cappuccino 1 Min. 20 Sek.	 2× Caffè Latte 1 Min. 5 Sek.	 2× Latte macchiato 1 Min. 28 Sek.	 Aufgeschäumte Milch (500 ml) 2 Min.	

Einsatzgebiete

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

Empfohlene Tageshöchstleistung 180 Tassen