

GIGA X9c Professional



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	20	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/16 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	■		



20112 – JURA behält sich das Recht vor, Daten anzupassen. spicedvertising



Festwasseranschluss
mit Restwasserablauf



Profi-Barista-Dampfplanze



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-Dampfplanze 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 Düsentechologie 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 Hochleistungskeramikscheibenmahlwerke garantieren über Jahre eine schnelle, präzise, homogene, konstant gleichmäßige Mahlung, die durch elektronisch 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. 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 Vor-Ort-Inspektionen nach 9 und 18 Monaten.



GIGA X9c Professional

SWISS MADE

Zubereitungszeiten



Aufgeschäumte Milch
2 Min.



Kaffee im Kännchen
3 Min.



2 Latte macchiati
1 Min. 28 Sek.



2 Cappuccini
1 Min. 20 Sek.



2 Milchkaffees
1 Min. 5 Sek.



2 Café crème
1 Min.



2 Espresso
35 Sek.



2 Ristretti
26 Sek.



Heißwasser
28 Sek.

Einsatzgebiete

Ideal für feste Standorte wie:

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

Empfohlene Tageshöchstleistung 180 Tassen