



GIGA X9c Professional



PROFESSIONAL

La professionnelle des spécialités barista avec un raccord d'eau fixe

Avec la force de trois blocs thermiques et trois pompes, cette machine automatique à café raffinée prépare par simple pression d'une touche toutes les spécialités de café et au lait en double avec une qualité optimale. La vitesse est essentielle dans le secteur professionnel ; plusieurs systèmes de chauffage et circuits de liquides signifient une puissance de production d'eau chaude améliorée pouvant atteindre 30 litres par heure. La solution compacte avec raccord d'eau fixe professionnel est idéale pour les endroits où la machine automatique à café doit permettre de gagner du temps et ne pas interrompre les activités quotidiennes.

Avantages

- Raccord d'eau fixe et évacuation de l'eau résiduelle
- Lance de vapeur Barista Pro
- Un écoulement combiné variable avec 2 écoulements de café et 2 pour le lait

Vue d'ensemble technique

Standards JURA

Unité de percolation variable de 5 à 16 g	■
Système de prépercolation intelligent (I.P.B.A.S.®)	■
Préchauffage intelligent	■
Contrôle actif des grains	■
Mode d'économie d'énergie (Energy Save Mode, E.S.M.®)	2 niveaux
Pompe à haut rendement, 15 bars	3
Système de chauffage par bloc thermique	3
Circuits de liquides parallèles	2
Contrôle du bac d'égouttage	■
Affichage du statut d'entretien	■
Programme intégré de rinçage, nettoyage et détartrage	■
Dureté de l'eau réglable	■
Hygiène JURA: certifié TÜV	■
Swiss made	■

Avantages spécifiques

Latte macchiato par simple pression d'une touche	2
Café au lait par simple pression d'une touche	2
Cappuccino par simple pression d'une touche	2
Café en pot de qualité espresso	■
Nombre de spécialités programmables individuellement	20
Raccord d'eau fixe direct	■
Set d'évacuation de l'eau résiduelle	■
Réservoir d'eau séparé pour le détartrage	■
Lance de vapeur Barista Pro	■
Lait ou mousse de lait par alimentation en air à réglage électrique	■
JURA technologie mousse fine	■
Broyeurs à disques céramiques réglables électriquement (5 niveaux)	2
Eau chaude optimisée (3 niveaux de température)	env. 0,5 l/min
Détection de poudre pour un second café moulu	■
Voyant lumineux pour le récipient à grains	■
Grains à la carte	■
Certificat TÜV pour la convivialité du mode d'emploi	■

Réglages et possibilités de programmation

Quantité d'eau pour le café programmable	■
Quantité d'eau pour le café réglable pour chaque préparation	■
Intensité du café programmable	5 niveaux
Intensité du café réglable pour chaque préparation	■
Température de percolation programmable	3 niveaux
Quantité de lait programmable	■
Température de l'eau chaude programmable	3 niveaux

Rotary Switch pour navigation intuitive	■
Touches de préparation programmables personnellement	8
Heures d'allumage et d'extinction programmables selon les jours de la semaine	■
Compteur quotidien réinitialisable individuellement	■

Design et matériaux

Façade aluminium 3 mm Alu Frame Design®	■
Visuel couleur TFT	■
Venti Ports	■
Ecoulement combiné réglable en hauteur (lait/café)	70 – 159 mm
Ecoulement combiné réglable en largeur	20 – 50 mm
Ecoulement d'eau chaude réglable en hauteur	69 – 165 mm
Eclairage de tasse ambré	■
Eclairage de tasse blanc	■
Design sonore	■

Accessoires

Chauffe-tasses	en option
Compressor Cooler Pro	en option
Système de facturation	en option
Set d'éjection de marc de café	en option
Meubles Coffee to go	en option
Port MDB	en option

Quelques chiffres

Récipient à marc de café (portions)	env. 40
Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme	2 x 650 g
Longueur du câble	env. 1,1 m
Tension	220 – 240 V AC/10 A
Puissance	2300 W
Raccord d'eau fixe	G 3/4"
Tuyau d'évacuation de l'eau résiduelle	DN 15
Poids	22 kg
Dimensions (l x h x p)	37 x 56,5 x 49,7 cm
Numéro d'article	13598
EAN-Code	7610917135981



Propriétés d'hygiène



www.tuv.com
ID 0000027526