



SWISS + MADE

GIGA X3 Professional

GIGA X3 Professional

Panoramica tecnica

Vantaggi specifici

Rinominare prodotti	■
Compatibile con JURA Connect App	■
Compatibile con JURA Coffee App Professional	■
Latte macchiato / Cappuccino con la pressione di un pulsante	2
Flat white / Caffelatte con la pressione di un pulsante	2
Bricchetto caffè in qualità espresso	■
Numero di specialità programmabili individualmente	34
Ricetta del barista	■
A scelta latte o schiuma di latte con regolazione elettronica della quantità d'aria	■
Tecnologia della microschiama	■
Macina caffè professionale con macine in ceramica	■
Acqua calda power (3 livelli di temperatura)	0,5 l/min.
Riconoscimento automatico utilizzo caffè in polvere	■
Indicazione della durata residua	■
Generazione di gruppi di codici	■
Risciacquo automatico latte	■

Standard JURA

Camera di infusione a capienza variabile da 5 a 16 g	■
Intelligent Pre-Brew Aroma System (I.P.B.A.S.®)	■
Preriscaldamento intelligente	■
Sorveglianza attiva del caffè in grani	■
Modalità di risparmio energetico (E.S.M.®)	■
Pompa dalle elevate prestazioni, 15 bar	2
Sistema di riscaldamento Thermoblock	2
Fluid system	2
Vaschetta di raccolta acqua monitorata	■
Programma integrato di risciacquo, pulizia e decalcificazione	■
Durezza dell'acqua impostabile	■
Una o due tazzine di espresso in un solo processo di infusione	■
Igiene JURA: con certificazione TÜV	■
Cartuccia filtro CLARIS	CLARIS Pro Blue
Zero-Energy Switch o interruttore di alimentazione	■
Swiss made	■

Impostazioni e possibilità di programmazione

Quantità d'acqua per il caffè programmabile e personalizzabile	■
Intensità del caffè programmabile e personalizzabile	5 livelli
Sistema di preinfusione intelligente disattivabile	■
Temperatura di infusione programmabile	3 livelli
Quantità di latte programmabile	■
Temperatura dell'acqua calda programmabile	3 livelli
Contatore giornaliero azzerabile	■
Accensione / Spegnimento programmabile	■
Indicazione del numero di preparazioni per ogni singolo prodotto	■
Programma integrato per il risciacquo e la pulizia del sistema del latte	■

Design e materiali

Parte anteriore in alluminio da 3 mm Alu Frame Design®	■
Display TFT a colori	■
Pannello centrale in Piano Black	■
Illuminazione delle tazzine con luce ambra / bianca	■
Vano per il caffè macinato	■
Design sonoro	■

In cifre

Erogatore combinato regolabile in altezza (Latte/Caffè)	70 – 159 mm
Erogatore combinato regolabile in larghezza	20 – 50 mm
Erogatore dell'acqua calda regolabile in altezza	69 – 165 mm
Capacità del serbatoio dell'acqua	5 l
Contenitore dei fondi di caffè (porzioni)	circa. 40
Contenitore di caffè in grani con coperchio salva aroma	1 kg
Lunghezza del cavo	circa. 1,1 m
Tensione	220 – 240 V ~ /10 A
Assorbimento	2300 W
Assorbimento in stand-by	< 0,5 W
Peso	18,2 kg
Dimensioni (L x A x P)	37 x 55 x 49,7 cm
Numero d'articolo / colore	15002 / Aluminium
EAN-Code	7610917150021



GIGA X3 Professional

Passaggio alla classe superiore



Vantaggi

- Capiente contenitore di caffè in grani con coperchio salva aroma
- Macina caffè con macine in ceramica regolabili elettronicamente
- Display iniziale programmabile individualmente
- 34 diverse specialità e ulteriori 12 ricette del barista programmabili

Accessori

- Scaldatasse
- Compressor Cooler Pro
- Box di pagamento compatto senza contanti
- Box di pagamento compatto intelligente
- Set espulsione dei fondi di caffè
- Set scarico acqua residua
- Mobile per catering

La GIGA X3 Professional offre tutto ciò che conta per il personale in un ufficio open space o in un locale per la pausa: fino a 34 specialità di caffè programmabili individualmente e altre 12 ricette del barista con la pressione di un pulsante, tra cui anche l'attualissimo flat white, praticità e minimo dispendio per le operazioni di riempimento grazie al contenitore di caffè in grani dotato di coperchio salva aroma e in grado di contenere fino a un chilo di caffè in grani, nonché al set espulsione dei fondi di caffè opzionale e al set scarico acqua residua. I programmi di risciacquo e pulizia integrati, avviabili con la pressione di un pulsante, riducono al minimo il dispendio di tempo giornaliero per la manutenzione della macchina. I vostri collaboratori saranno entusiasti. Un serbatoio dell'acqua di grandi dimensioni e un ampio contenitore dei fondi di caffè ne aumentano la flessibilità e la mobilità di impiego.

Tecnologie

L'apparecchio consente la programmazione individuale, in base alle particolari esigenze del cliente o del singolo evento, non solo di 34 specialità, ma anche del display iniziale. È perciò possibile cambiare a piacere il nome dei prodotti e disporli sul display nella sequenza desiderata. Il macina caffè con macine in ceramica ad alte prestazioni garantisce per anni una macinatura rapida, precisa, omogenea e costantemente uniforme, controllata da motori elettronici. Una particolarità unica è rappresentata dalla regolazione elettronica della quantità d'aria nell'erogatore combinato tramite motoriduttore passo-passo. Per la preparazione del latte macchiato, nei bicchieri scende dapprima automaticamente latte caldo, seguito immediatamente dalla schiuma di latte. L'assenza di pause si traduce in un prezioso risparmio di tempo.

Pulizia/igiene

La manutenzione è altrettanto semplice. Programmi integrati di risciacquo, pulizia e decalcificazione riducono al minimo le cure necessarie, garantendo un'igiene con certificazione TÜV.

Individualizzabile

L'ampia gamma di accessori quali scaldatasse, refrigeratore per il latte, set espulsione dei fondi di caffè, set scarico acqua residua e interfaccia per sistemi di fatturazione, nonché un elegante assortimento di mobili consentono la realizzazione in qualsiasi campo d'impiego di una soluzione ottimale e unitaria per il caffè, adeguata alle specifiche esigenze individuali.



SWISS MADE

Tempi di preparazione



2× ristretto
29 sec.



2× espresso
38 sec.



2× café crème
1 min. 3 sec.



Acqua calda (200 ml)
28 sec.



Bricchetto di caffè (360 ml)
2 min. 33 sec.



2× cappuccino
1 min. 23 sec.



2× caffelatte
1 min 8 sec.



2× latte macchiato
1 min. 31 sec.



2× Flat white
1 min. 56 sec.

Campi d'impiego

- Grandi uffici
- Aree seminari / riunioni
- Aree self-service

Massimo rendimento giornaliero raccomandato 120 tazze