



SWISS + MADE

GIGA X3c Professional

GIGA X3c 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 in qualità espresso	■
Numero di specialità programmabili individualmente	34
Ricetta del barista	■
Set scarico acqua residua	■
Serbatoio dell'acqua separato	■
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	■
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
Quantità di acqua calda programmabile	■
Rotary Switch per navigazione intuitiva	■
Pulsanti di preparazione programmabili individualmente	8
Contatore giornaliero azzerabile individualmente	■
Orario di accensione e spegnimento programmabile secondo i giorni della settimana	■
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

Contenitore dei fondi di caffè (porzioni)	circa. 40
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
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
Allacciamento acqua fisso	G 3/4"
Tubo di scarico acqua residua	DN 15
Assorbimento in stand-by	< 0,5 W
Peso	18,2 kg
Dimensioni (L x A x P)	32 x 55 x 49,7 cm
Numero d'articolo / colore	15003 / Aluminium
EAN-Code	7610917150038



GIGA X3c Professional

Passaggio alla classe superiore con allacciamento acqua fisso



Vantaggi

- Allacciamento acqua fisso con scarico acqua residua
- Capiente contenitore di caffè in grani con coperchio salva aroma
- macina caffè con macine in ceramica regolabili elettronicamente
- Display iniziale programmabile individualmente

Accessori

- Scaldatazze
- Compressor Cooler Pro
- Set espulsione dei fondi di caffè
- Mobile per catering
- Cashless Compact Payment Box
- Smart Compact Payment Box
- Compatibile con JURA Connect App
- Compatibile con JURA Coffee App Professional

La GIGA X3c 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 semplice pressione di un pulsante, tra cui anche l'elegante flat white, praticità e minimo dispendio per le operazioni di riempimento grazie al capiente 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 scarico acqua residua e al set di espulsione dei fondi di caffè opzionale. 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. Questa soluzione compatta, con allacciamento acqua fisso diretto, è consigliabile laddove è richiesto un impiego della macchina automatica per specialità di caffè senza interruzioni e con minimo dispendio di tempo.

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 dell'uso e della programmazione. Programmi integrati di risciacquo, pulizia e decalcificazione riducono al minimo le cure necessarie, garantendo un'igiene con certificazione TÜV. In particolare in collegamento con un sistema di filtraggio CLARIS a monte, la GIGA X3c Professional si contraddistingue per gli intervalli di manutenzione particolarmente ampi.

Individualizzabile

L'ampia gamma di accessori quali scaldatazze, refrigeratore per il latte, set espulsione dei fondi di caffè 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
- Seminar/conference facilities
- Area Self-service

Massimo rendimento giornaliero raccomandato 120 tazze