



GIGA X8 Professional

GIGA X8 Professional

Vue d'ensemble technique

Avantages spécifiques

Fonction Speed	■
Noms de produits personnalisables	■
Compatible avec l'appli JURA Connect	■
Compatible avec l'appli JURA Coffee Professional	■
Latte macchiato / Cappuccino par simple pression d'une touche	2
Café au lait / Flat white par simple pression d'une touche	2
Café en pot de qualité espresso	■
Nombre de spécialités programmables individuellement	34
Lait ou mousse de lait par alimentation en air à réglage électrique	■
JURA technologie mousse fine	■
Broyeur à disque en céramique réglable électriquement	■
Eau chaude optimisée (3 niveaux de température)	0,5 l / min.
Détection de poudre pour une deuxième sorte de café prémoulu	■
Grains à la carte	■
Affichage de la durée restante	■
Création de groupes de codes	■
Rinçage automatique du lait	■

Standards JURA

Chambre 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.®)	■
Pompe à haut rendement, 15 bars	3
Système de chauffage du bloc thermique	3
Circuit de liquides	3
Contrôle du bac d'égouttage	■
Programme intégré de rinçage, nettoyage et détartrage	■
Dureté de l'eau réglable	■
Une ou deux tasses de café en une seule percolation	■
Hygiène JURA: certifié TÜV	■
Cartouche filtrante CLARIS	CLARIS Pro Blue
Zero-Energy Switch ou interrupteur d'alimentation	■
Swiss made	■

Réglages et possibilités de programmation

Quantité d'eau pour le café programmable et réglable individuellement	■
Intensité du café programmable et réglable individuellement	5 niveaux
Système de prépercolation intelligent désactivable	■
Température de percolation programmable	3 niveaux
Quantité de lait programmable	■
Température de l'eau chaude réglable	3 niveaux
Quantité d'eau chaude programmable	■
Rotary Switch pour guidage intuitif à	■
Touches de préparation programmables personnellement	8
Compteur quotidien réinitialisable individuellement	■
Heure d'allumage / d'extinction programmable	■
Nombre de préparations consultable pour chaque produit	■
Programme intégré de rinçage et de nettoyage du système de lait	■

Design et matériaux

Façade aluminium 3 mm Alu Frame Design®	■
Visuel TFT couleur	■
Console centrale chromée	■
Eclairage de tasse ambré / blanc	■
Compartiment à poudre pour deuxième café moulu	■
Design sonore	■

Quelques chiffres

Écoulement combiné réglable en hauteur (Lait/Café)	70 – 159 mm
Écoulement combiné réglable en largeur	20 – 50 mm
Écoulement d'eau chaude réglable en hauteur	69 – 165 mm
Contenance du réservoir d'eau	5 l
Récipient à marc de café (portions)	max. 40
Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme	2 × 650 g
Longueur du câble	1,1 m
Tension	220 – 240 V ~
Intensité du courant	10A
Puissance	2300W
Puissance en mode veille	< 0,5 W
Poids	22 kg
Dimensions (l × h × p)	37 × 56,5 × 49,7 cm
Numéros d'article / coloris	13742 / Aluminium Black
EAN-Code	7610917137428

GIGA X8 Professional

La professionnelle rapide des spécialités de café



SWISS MADE

Avantages

- Raccord d'eau fixe avec d'évacuation de l'eau résiduelle
- 3 blocs thermiques et 3 pompes
- Ecran d'accueil programmable de manière
- Possibilité de programmer 34 spécialités de café différentes

Accessoires

- Glass Cup Warmer
- Compressor Cooler Pro
- Boîtier de paiement
- Gamme de meubles Coffee to Go
- Set d'éjection de marc de café
- Cashless Compact Payment Box
- Smart Compact Payment Box
- L'appli JURA Connect
- L'appli JURA Coffee Professional

La très performante GIGA X8 Professional à l'aspect raffiné est dotée d'une fonction Speed unique qui permet d'accéder au plaisir d'un café parfait en un temps record. Grâce à une dérivation supplémentaire, le café extrait de manière optimale est mélangé à l'eau chaude à l'intérieur de la machine. Ce processus préserve l'intégrité des arômes. En cas de surextraction, le café contient davantage d'acides et de substances amères indigestes. Avec sa fonction Speed et son utilisation simple, intuitive et rapide, la GIGA X8 Professional est idéale pour le secteur de la restauration collective. Son grand réservoir d'eau et son récipient à marc de café volumineux en font par ailleurs une solution flexible et mobile.

Technologies

La capacité de production d'eau chaude améliorée par le troisième bloc thermique contribue de manière décisive à la fonction Speed et permet d'obtenir un café parfait à une vitesse record. L'eau chaude passe par une conduite de dérivation pour se mélanger au café fraîchement percolé à l'intérieur de la machine. La fonction Speed peut être adaptée aux exigences particulières. 34 spécialités sont programmables en fonction du client et de la situation, tout comme l'écran d'accueil. Vous avez ainsi la possibilité de renommer les produits et de les disposer sur le visuel selon vos souhaits. Deux broyeurs à disques céramiques assurent une mouture rapide, précise et homogène au fil des années et réduisent la durée du broyage des trois-quarts par rapport aux modèles précédents.

Nettoyage/Hygiène

L'entretien est tout aussi simple que l'utilisation et la programmation. Des programmes intégrés de rinçage, nettoyage et détartrage réduisent l'entretien au minimum et garantissent une hygiène certifiée TÜV.

Personnalisation

Grâce à une large palette d'accessoires comme le chauffe-tasses, le refroidisseur de lait, le set d'éjection de marc de café, le set d'évacuation de l'eau résiduelle et l'interface pour des systèmes de facturation ainsi qu'à une gamme attrayante de meubles, il est possible de composer une solution café complète adaptée de manière optimale aux besoins spécifiques du client pour chaque domaine d'utilisation.

Délais de préparation des spécialités Speed*



2× Espresso
27 sec.



2× Cafés crème
38 sec.



Petit pot de café (360 ml)
1 min. 55 sec.



2× Cappuccino
1 min.



2× Flat White
1 min. 46 sec.



2× Latte macchiato
1 min. 8 sec.

Domaines d'utilisation

- Grands bureaux
- Salles de séminaires/de congrès
- Traiteurs
- Coffee to Go

Performance maximale quotidienne recommandée 180 tasses

*La GIGA X8c/X8 permet également de préparer du ristretto, du caffè latte (café au lait) ou une portion d'eau chaude, mais il n'est pas possible de définir une quantité d'eau de dérivation pour ces spécialités