



# GIGA X9c Professional



## Technische Übersicht

### JURA-Standards

Variable Brüheinheit von 5 bis 16 g	■
Intelligentes Vorbrühsystem (I.P.B.A.S.®)	■
Intelligentes Vorheizen	■
Aktive Bohnenüberwachung	■
Energiesparmodus (Energy Save Mode, E.S.M.®)	2 Stufen
Hochleistungspumpe, 15 bar	3
Thermoblock-Heizsysteme	3
Parallele Fluidsysteme	2
Überwachte Restwasserschale	■
Pflegestatusanzeige	■
Integrierte Spül-, Reinigungs- und Entkalkungsprogramme	■
Wasserhärte einstellbar	■
JURA-Hygiene: TÜV zertifiziert	■
Swiss made	■

### Spezifische Vorzüge

Latte macchiato auf Knopfdruck	2
Milchkaffee auf Knopfdruck	2
Cappuccino auf Knopfdruck	2
Kännchen in Espressoqualität	■
Anzahl individuell programmierbarer Spezialitäten	20
Festwasseranschluss direkt	■
Restwasserablauf-Set	■
Separater Wassertank zur Entkalkung	■
Profi-Barista-Dampflanze	■
Wahlweise Milch oder Milchschaum durch elektrisch verstellbare Luftzufuhr	■
JURA-Feinschaum-Technologie	■
Elektrisch verstellbare Keramikscheibenmahlwerke (5 Stufen)	2
Power-Heißwasser (3 Temperaturstufen)	ca. 0,5 l/Min.
Pulvererkennung für zweiten, gemahlene Kaffee	■
Lichtanzeige für Bohnenbehälter	■
Bohnen à la carte	■
TÜV-Zertifikat für anwenderfreundliches Benutzerhandbuch	■

### 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	■

Individuell programmierbare Produkttasten	8
Ein- und Ausschaltzeit nach Wochentagen zuordenbar	■
Individuell rückstellbarer Tageszähler	■

### Design und Materialien

Alu Frame Design® 3 mm Aluminiumfront	■
TFT-Farbdisplay	■
Venti Ports	■
Höhenverstellbarer Kombiauslauf (Milch/Kaffee)	70 – 159 mm
Breitenverstellbarer Kombiauslauf	20 – 50 mm
Höhenverstellbarer Heißwasserauslauf	69 – 165 mm
Tassenbeleuchtung Amber	■
Tassenbeleuchtung Weiß	■
Sound Design	■

### Zubehör

Tassenwärmer	optional
Compressor Cooler Pro	optional
Zahlungssystem	optional
Kaffeesatzabwurf-Set	optional
Coffee to Go Möbel	optional
Schnittstelle MDB	optional

### In Zahlen

Kaffeesatzbehälter (Portionen)	ca. 40
Bohnenbehälter mit Aromaschutzdeckel	2 x 650 g
Kabellänge	ca. 1,1 m
Spannung	220 – 240 V AC/16 A
Nennleistung	2300 W
Festwasseranschluss	G 3/4"
Restwasserablauf-Schlauch	DN 15
Gewicht	22 kg
Maße (B x H x T)	32 x 56,5 x 49,7 cm
Prüfungen	CE Ⓢ
Artikelnummer	13598
EAN-Code	7610917135981



Asta Bohne  
 Kaffeeservice und Getränkeautomaten GmbH  
 Berliner Platz 3, 16356 Ahrensfelde OT Blumberg  
 Telefon: 033394 / 57 78 44  
 Telefax: 033394 / 57 78 45  
 E-Mail: info@asta-bohne.de  
 Web: www.gastronomie-kaffeeautomaten.de



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 perfekt 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 Düsenttechnologie 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 Kannchen 3 Min.	 2 Latte macchiato 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