



GIGA X3c Professional

## GIGA X3c Professional

## Vue d'ensemble technique

## Avantages spécifiques

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
Recettes du barista	■
Raccord d'eau fixe direct	■
Set d'évacuation de l'eau résiduelle	■
Réservoir d'eau séparé pour le détartrage	■
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	■
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	2
Système de chauffage du bloc thermique	2
Circuit de liquides	2
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	■
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 Piano Black	■
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
Récipient à marc de café (portions)	max. 40
Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme	1 kg
Longueur du câble	Ca. 1,1 m
Tension / intensité du courant	220 – 240 V ~ /10 A
Puissance	2300 W
Raccord d'eau fixe	G 3/4"
Tuyau d'évacuation de l'eau résiduelle	DN 15
Puissance en mode veille	< 0,5 W
Poids	18,2 kg
Dimensions (l x h x p)	32 x 55 x 49,7 cm
Numéros d'article / coloris	15003 / Aluminium
EAN-Code	7610917150038

GIGA X3c Professional

## L'expérience du haut de gamme avec raccord d'eau fixe



### Avantages

- Raccord d'eau fixe avec d'évacuation de l'eau résiduelle
- Récipient à grains grand format avec couvercle Protecteur d'arôme
- Régulation de la quantité d'air à commande électronique
- Ecran d'accueil programmable de manière

### Accessoires

- Glass Cup Warmer
- Compressor Cooler Pro
- Set d'éjection de marc de café
- Meubles Coffee to go
- Cashless Compact Payment Box
- Smart Compact Payment Box
- L'appli JURA Connect
- L'appli JURA Coffee Professional

La GIGA X3c Professional apporte tout ce que les collaborateurs d'une entreprise peuvent désirer dans un open space ou une salle de repos : jusqu'à 34 spécialités de café programmables individuellement et 12 recettes du barista préparées par simple pression d'une touche, dont le flat white très tendance, une utilisation simple et un minimum de travail de recharge grâce au récipient à grains grand format d'une contenance de 1 kg, au couvercle protecteur d'arôme, au set d'évacuation de l'eau résiduelle et au set d'éjection de marc de café disponible en option. Ses programmes intégrés de rinçage et de nettoyage, déclenchés en pressant une touche, permettent de gagner un maximum de temps lors de l'entretien quotidien de la machine. Vos collaborateurs seront conquis. Cette solution compacte équipée d'un raccord d'eau fixe direct est conseillée dans les endroits où la machine automatique à spécialités de café doit être utilisée rapidement et sans interruption.

### Technologies

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. Le broyeur de précision à disques céramiques assure au fil des années une mouture rapide, précise, homogène et toujours régulière commandée par des moteurs électroniques. L'alimentation en air à réglage électrique par un motoréducteur pas-à-pas située dans l'écoulement combiné constitue une caractéristique particulièrement intéressante. Lors de la préparation d'un latte macchiato, le lait chaud coule d'abord dans les verres, immédiatement suivi de la mousse de lait. Cela permet de gagner un temps précieux.

### 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. Équipée en amont d'un système de filtrage CLARIS, la GIGA X3c Professional offre des intervalles d'entretien particulièrement longs.

### Personnalisation

Grâce à une large palette d'accessoires comme le chauffe-tasses, le refroidisseur de lait, le set d'éjection de marc de café 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.



SWISS MADE

### Temps de préparations

 2× Ristretto 29 sec.	 2× Espresso 38 sec.	 2× Cafés crème 1 min. 3 sec.	 Eau chaude (200 ml) 28 sec.	 Petit pot de café (360 ml) 2 min. 33 sec.
 2× Cappuccino 1 min. 23 sec.	 2× Caffè Latte 1 min. 8 sec.	 2× Latte macchiato 1 min. 31 sec.	 2× Flat White 1 min. 56 sec.	

### Domaines d'utilisation

- Grands bureaux
- Salles de séminaires/de congrès
- Self-service

Performance maximale quotidienne recommandée 120 tasses