

# FICHE PRODUIT

BRÄAM

**jura** GIGA X3

JURA est la seule marque au monde à se focaliser totalement sur les machines automatiques à spécialités de café haut de gamme. Elle se positionne clairement comme spécialiste de ce segment sur le marché. Les machines à café JURA sont réputées pour leur résultat parfait, leur grande simplicité d'utilisation et leur design exceptionnel.

## LES AVANTAGES DE LA MACHINE À CAFÉ JURA

### DES TECHNOLOGIES DE POINTE AU SERVICE D'UNE DÉGUSTATION PARFAITE

Cette machine a tout pour plaire : son broyeur de précision à disques céramiques assure une mouture précise et régulière, année après année. Ce qui garantit cette performance ? Une grande innovation : le réajustement automatique à commande électronique ou A.G.A.© (Automatic Grinder Adjustment). Le procédé d'extraction pulsée (P.E.P.®) optimise le temps d'extraction pour les spécialités courtes.

### HYGIÈNE GARANTIE CERTIFIÉE TÜV

L'entretien est tout aussi simple, logique et intuitif que son utilisation. Les produits d'entretien JURA d'origine ainsi que les programmes intégrés de rinçage et de nettoyage garantissent une hygiène certifiée TÜV par simple pression d'une touche. Le nettoyage du système de lait est entièrement automatique, il se lance en appuyant sur le visuel et garantit une propreté absolue avec le lait. L'écoulement combiné massif se démonte en un tour de main.

### AUSSI UNIQUE QUE VOS DÉSIRES

Utilisée comme machine à café individuelle ou avec des appareils accessoires (chauffe-tasses, système de facturation, etc.), la GIGA X3 forme la base d'une solution café complète, idéale pour tous les domaines d'utilisation. Elle peut facilement s'adapter aux évolutions des besoins.



Utilisation optimale



150/J

Réservoir à grains



1KG

Réservoir d'eau ou Machine raccordée (X3C)



## RECETTES

AVEC L'ACCESSOIRE  
COOL CONTROL

Café au lait

Latte  
macchiato

Ristretto

Café

Flat white

Espresso

Café spécial

Espresso  
Macchiato

Eau pour thé  
vert

Eau  
chaude

Cappuccino

Eau pour  
thé noir

Espresso  
doppio

Caffè Barista

Petit pot  
de café

Lungo Barista

Portion  
mousse de lait

Portion  
de lait

- Livrée avec avec le smart Connect System
- Visuel couleur à écran tactile 4,3 pouces
- Broyeurs professionnels à disques céramiques et réglage électrique
- Fonction Speed grâce à l'ajout d'une dérivation d'eau chaude
- 2 blocs thermiques et 2 pompes

## DONNÉES TECHNIQUES

Niveaux d'intensité	10
Niveau de température de percolation	3
Écoulement de café réglable en hauteur	69 - 165 mm
Broyeur	A.G.A. (Automatic Grinder Adjustment)
Réceptacle à marc de café (portions)	40
Tension / Puissance	220 - 240 V ~ / 2700W
Intensité du courant	10 A
Poids	19 KG
Dimensions LxPxH	37 x 49,7 x 56,5 cm

# LES ACCESSOIRES RECOMMANDÉS



Chauffe-tasses



Boîtier de paiement

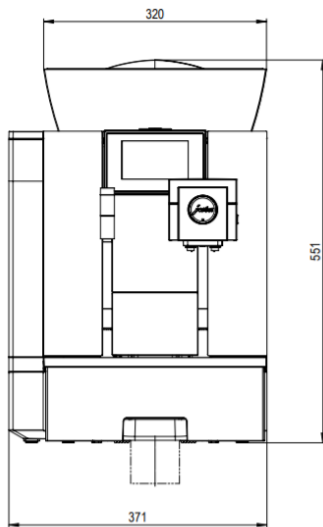


Cool Control

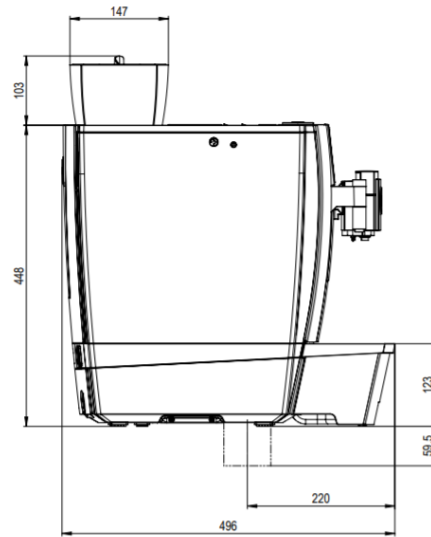


Wireless Transmitter

# ZOOM SUR LA MACHINE

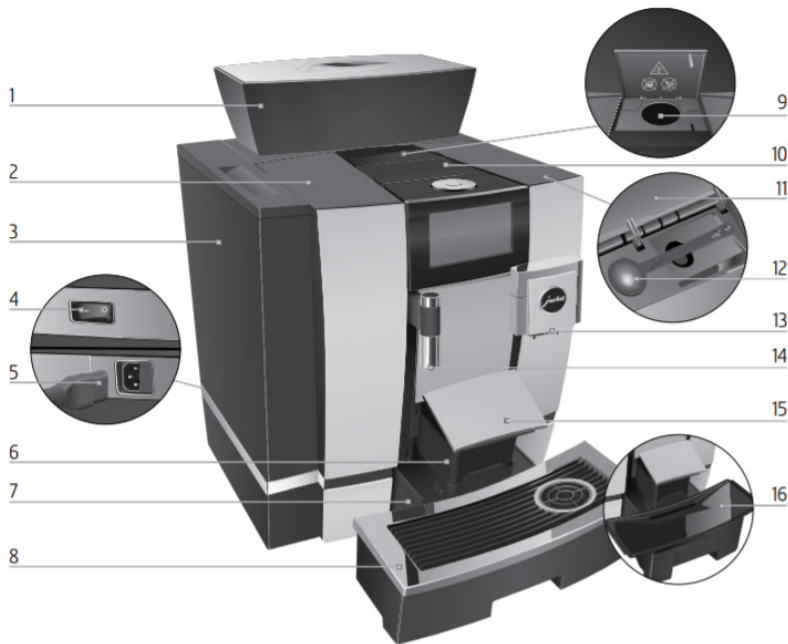


Vue de face



Vue latérale

## LES ÉLÉMENTS DE COMMANDE



1. Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme
2. Couvercle du réservoir d'eau
3. Réservoir d'eau
4. Interrupteur d'alimentation (arrière de la machine)
5. Câble secteur enfichable (arrière de la machine)
6. Récipient à marc de café
7. Bac d'égouttage
8. Plate-forme pour tasses
9. Entonnoir de remplissage pour café moulu
10. Lamelles d'aération (Venti Ports)
11. Couvercle du compartiment à accessoires
12. Doseur pour café moulu
13. Ecoulement combiné réglable en hauteur
14. Ecoulement d'eau chaude réglable en hauteur
15. Couvercle du bac d'égouttage (pivotante)
16. Insert pour le bac d'égouttage

## RÉSERVATION TECHNIQUE



1 prise 240 V

## LES PRÉ-REQUIS D'INSTALLATION

### SURFACE

Lors de l'installation de votre GIGA, respectez les consignes suivantes : Placez la GIGA sur une surface horizontale, insensible à l'eau (hauteur 80 cm minimum). Choisissez l'emplacement de votre GIGA de sorte qu'elle soit à l'abri d'une source de chaleur excessive. Veillez à ce que les lamelles d'aération ne soient pas obstruées et à prévoir l'espace nécessaire aux accessoires supplémentaires.

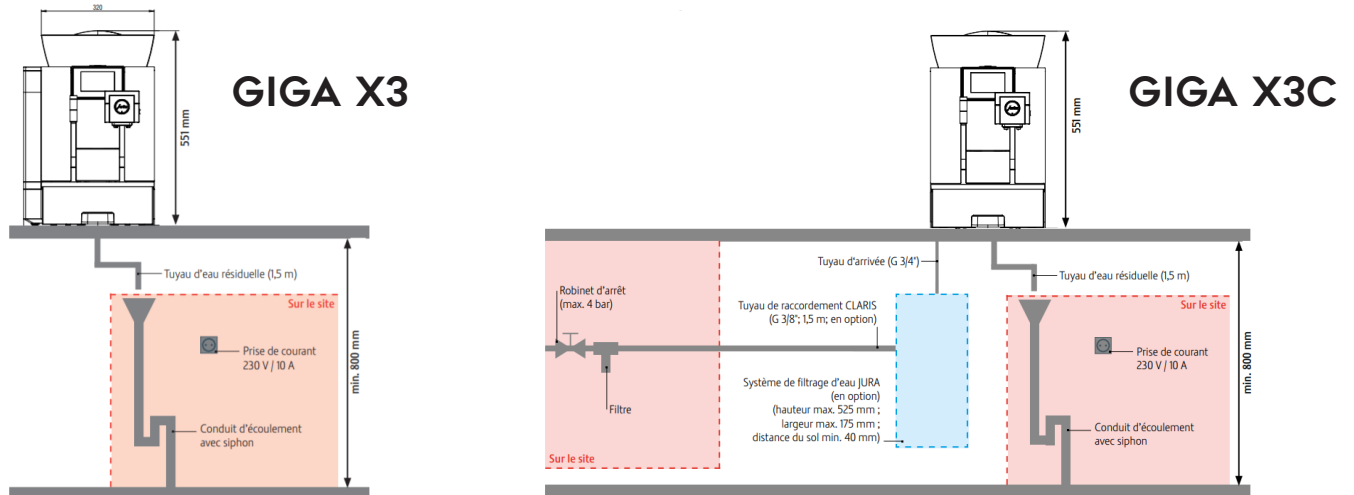
### CONDITIONS AMBIANTES

Hygrométrie max. 80 %

### TEMPÉRATURE AMBIANTE

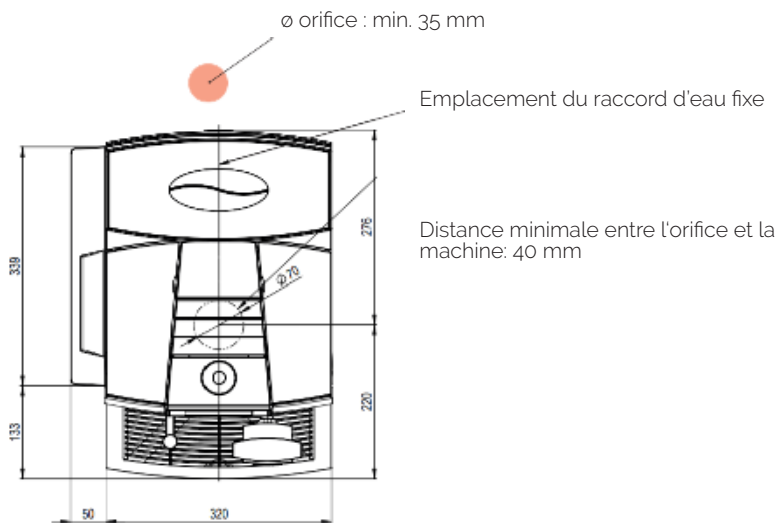
10–35 °C

## AMÉNAGEMENT DE L'ESPACE



## ORIFICES POUR LE SET D'ÉJECTION DE MARC DE CAFÉ / ÉVACUATION DE L'EAU RÉSIDUELLE GIGAG2

Emplacement des orifices séparés pour le raccord d'eau fixe et le tuyau d'eau résiduelle dans le plan de travail



Emplacement de l'orifice pour l'éjection du marc de café dans le plan de travail

