

GIGA W3 Professional



Vue d'ensemble technique

Standards JURA

Unité 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.®)	2 niveaux
Pompe à haut rendement, 15 bars	2
Système de chauffage du bloc thermique	2
Circuits de liquides parallèles	2
Cartouche filtrante	CLARIS Pro Blue
Contrôle du bac d'égouttage	■
Affichage du statut d'entretien	■
Programme intégré de rinçage, nettoyage et détartrage	■
Dureté de l'eau réglable	■
Hygiène JURA : certifié TÜV	■
Swiss made	■

Avantages spécifiques

Noms de produits personnalisables	■
Flat white par simple pression d'une touche	2
Latte macchiato par simple pression d'une touche	2
Café au lait par simple pression d'une touche	2
Cappuccino par simple pression d'une touche	2
Café en pot de qualité espresso	■
Nombre de spécialités programmables individuellement	43
Lait ou mousse de lait par alimentation en air à réglage électrique	■
JURA technologie mousse fine	■
Broyeurs à disques céramiques réglables électriquement (5 niveaux)	1
Eau chaude optimisée (3 niveaux de température)	env. 0,5 l/min
Détection de poudre pour un second café moulu	■

Réglages et possibilités de programmation

Système de prépercolation intelligent désactivable	■
Quantité d'eau pour le café programmable	■
Quantité d'eau pour le café réglable pour chaque préparation	■
Intensité du café programmable chaque préparation	5 niveaux
Intensité du café réglable pour chaque préparation	■
Température de percolation programmable	3 niveaux
Quantité de lait programmable	■
Température de l'eau chaude programmable	3 niveaux

Rotary Switch pour navigation intuitive	■
Touches de préparation programmables personnellement	8
Heures d'allumage et d'extinction programmables selon les jours de la semaine	■
Compteur quotidien réinitialisable individuellement	■

Design et matériaux

Façade aluminium 3 mm Alu Frame Design®	■
Console centrale Chromée	■
Visuel couleur TFT	■
Venti Ports	■
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
Eclairage de tasse ambré	■
Eclairage de tasse blanc	■
Design sonore	■

Accessoires

Glass Cup Warmer	en option
Cool Control Basis	en option
Cool Control Wireless	en option
Compressor Cooler Pro	en option
Milk Cooler Piccolo	en option
Meubles Coffee to go	en option

Quelques chiffres

Contenance du réservoir d'eau	5 l
Récipient à marc de café (portions)	ca. 40
Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme	1 kg
Longueur du câble	ca. 1,1 m
Tension	220 – 240 V AC/10 A
Puissance	2300 W
Poids	18,2 kg
Dimensions (l x h x p)	37 x 55 x 49,7 cm
EAN-Code	7610917150717

201506 – JURA se réserve le droit de modifier ces données. spicedvertising



Propriétés d'hygiène



www.tuv.com
ID 0000027526



Broyeur professionnel à disques céramiques



Écoulement combiné variable avec 2 écoulements de café et 2 pour le lait



Écran d'accueil programmable personnellement



Autonomie grâce à des réservoirs grande contenance : réservoir d'eau de 5 l et récipient à grains de 1 kg

PROFESSIONAL

Une culture du café d'exception sur le lieu de travail

Avec la GIGA W3 Professional, la technologie de pointe au service d'un café parfait fait son entrée au travail. Cette machine automatique professionnelle haut de gamme offre tout ce que les clients, les visiteurs et les employés attendent dans un environnement de travail moderne : une puissance maximale, une utilisation confortable, simple et intuitive et un minimum d'efforts de recharge grâce à un grand réservoir d'eau de 5 litres et un récipient à grains d'une contenance de 1 kg équipé d'un couvercle protecteur d'arôme. Avec son design clair et expressif, ses matériaux nobles et sa finition précise, la GIGA W3 s'intègre à merveille dans tous les environnements et incarne le bon goût. Les programmes intégrés de rinçage et de nettoyage, déclenchés par simple pression d'une touche, permettent de gagner un maximum de temps lors de l'entretien quotidien de la machine. Aucun doute, vous serez conquis par la GIGA W3, qui deviendra rapidement votre collaboratrice la plus appréciée à la pause café.

Technologies

Un concept de commande bien pensé et intuitif avec un Rotary Switch monté sur roulement à billes et un visuel TFT mène droit au plaisir. 31 spécialités de café programmables individuellement et 12 recettes du barista préparées peuvent être sélectionnées directement. L'écran standard est personnalisable en fonction de la situation ou du client. Il en va de même pour la désignation des différentes spécialités. Une caractéristique particulièrement intéressante de la technologie GIGA est l'alimentation en air à réglage électronique par un motoréducteur pas à pas pour faire chauffer et mousser le lait. Lors de la réalisation d'un latte macchiato, le lait chaud coule d'abord automatiquement dans les verres, immédiatement suivi de la mousse de lait, avant que le café ne vienne parachever la spécialité. La GIGA W3 maîtrise également à la perfection le flat white, la boisson tendance venue d'outre-Atlantique. Un broyeur de précision professionnel équipé de disques à suspension spéciale en céramique technique résistante à l'usure garantit au fil des années une mouture précise et toujours régulière. La rapidité impressionne : la durée du broyage a été réduite de moitié par rapport aux modèles précédents. Le réglage de la finesse de mouture est électronique.

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 des appareils accessoires comme les chauffe-tasses ou les refroidisseurs de lait, il est possible de composer une solution café complète adaptée de manière optimale à chaque domaine d'utilisation.

Outre la ligne GIGA W, la gamme Professional de JURA comprend différentes machines qui peuvent être raccordées à des systèmes de facturation ou dotées d'un raccord d'eau fixe. Vous trouverez de plus amples informations sur www.jura.com. Vous pouvez également demander conseil à nos partenaires agréés.



GIGA W3 Professional

SWISS MADE

Temps de préparation



Petit pot de café (360 ml)
2 min. 33 s



2 flat whites
1 min. 56 s



2 latte macchiato
1 min. 31 s



2 cappuccini
1 min. 23 s



2 caffè latte
1 min. 8 s



2 café crème
1 min. 3 s



2 espressi
38 s



2 ristretti
29 s



Eau chaude (200 ml)
28 s

Domaines d'utilisation

Idéale pour les applications fixes et variables telles que :

- lieu de travail
- les grands bureaux
- les salles de séminaires / de congrès

Performance maximale quotidienne recommandée
120 tasses