

AUSSTATTUNG & TECHNIK

Neue Generation



Die neue Jura Giga X8c als Festwasserlösung / Foto: Jura Gastro

Jura hat die Vollautomatengeneration Giga X8 weiterentwickelt. Sie deckt die professionelle Kaffeeversorgung mit bis zu 200 Tassen und insgesamt 32 unterschiedlichen Spezialitäten ab.

Nach Geschmack lassen sich die Spezialitäten programmieren. Zwei Bohnenbehälter erlauben den Einsatz individuell bevorzugter Bohnenmischungen. Die neue Giga X8 spielt ihre Stärken dort aus, wo Höchstleistung zählt, so Frank Göring, Geschäftsführer Jura Gastro. Gerade im Büro, während Seminaren, im Catering und Mitnahmegeschäft, kurz: überall, wo die Kaffeeversorgung schnell und stabil laufen muss, zeigt sie ihre Talente. Ein neues Innenleben macht die Maschine robuster, effizienter, intelligenter und einfacher in Bedienung und Service. Das neue 4,3 Zoll Touchscreen-Display erlaubt eine intuitive, einfache Bedienung und ermöglicht Flexibilität. Der höhenverstellbare Kombiauslauf ist auf die Bedürfnisse und Anforderungen im Professional-Bereich ausgerichtet und die geschirrspütaugliche Restwasserschale lässt sich mit einer Hand entnehmen und leeren. Die Giga X8 gibt es mit einem Wassertank oder als Festwasserlösung (Giga X8c). Zwei Hochleistungs-Keramikscheiben-Mahlwerke in den Mühlen liefern zuverlässig über Jahre eine konstant gleichmäßige Mahlung. Dafür sorgt die Innovation A.G.A. (Automatic Grinder Adjustment) eine elektronisch gesteuerte, automatische Nachjustierung. Der Puls-Extraktionsprozess (P.E.P.) optimiert die Extraktionszeit für kurze Spezialitäten, vor allem Ristretto und Espresso. Die neue Maschine verfügt über einen höhenverstellbaren Kombiauslauf, der mit Milch und Milchschaum verfeinerte Spezialitäten dank

Feinschaumtechnologie gelingen lässt. Soll beispielsweise ein Lungo zubereitet werden, so führt ein Bypass während der Kaffee-Extraktion automatisch die gewünschte Menge Heißwasser zu. So vermischt sich der frisch gebrühte Kaffee gleichmäßig mit heißem Wasser. Die daraus resultierende lange Spezialität zeichnet sich durch volles Aroma und Bekömmlichkeit aus. Dank der Speed-Funktion gelangen weder un bekömmliche Bitterstoffe noch unerwünschte Säuren durch Überextraktion in die Tasse.

Intuitiv per Touch

Die Bedienung über das Touchscreen-Farbdisplay ist für Personal wie Publikum klar verständlich und intuitiv. Sämtliche Lieblingsspezialitäten lassen sich zubereiten.

Auch wenn es mal hektisch zugeht, überzeugt bei den neuen Giga-X8-Modellen die neu konstruierte Restwasserschalenlösung: Die Schale lässt sich mit nur einer Hand entnehmen, leeren und wieder einsetzen. Dabei verhindert der optimal gelegte Schwerpunkt ein Überschwappen. Außerdem ist die Restwasserschale geschirrspülgeeignet.

Genauso logisch und intuitiv wie die Bedienung funktioniert die Pflege der neuen Maschine. Original Pflegeprodukte sowie integrierte Spül- und Reinigungsprogramme sorgen für TÜV-zertifizierte Hygiene auf Knopfdruck. Das gilt auch für die Milchsystemreinigung. Vollautomatisch und per Berührung auf dem Touchscreen-Display gestartet, garantiert sie optimale Sauberkeit im Umgang mit Milch. Der Kombiauslauf lässt sich mit wenigen Handgriffen zerlegen. Die vorn angeordneten Milchausläufe sind bequem zugänglich und können bei Bedarf einfach ersetzt werden.

Um die Premium-Profi-KaffeeLösung komplett zu machen, bietet Jura Gastro passende Peripheriegeräte wie Tassenwärmer, Milchkühler, unterschiedliche Abrechnungssysteme sowie Wasserfiltersysteme an.