

GIGA 5



Technische Übersicht

JURA-Standards

Variable Brüheinheit von 5 bis 16 g	■
Intelligent Pre-Brew Aroma System (I.P.B.A.S.®)	■
Pulvererkennung für zweiten, gemahlene Kaffee	■
Power-Heißwasser (3 Temperaturstufen)	ca. 0,5 l/Min.
Cappuccino-Düse	■
Höhenverstellbarer Kaffeeauslauf	■
Energiesparmodus (Energy Save Mode, E.S.M.®)	■
Elektrisch verstellbare Keramikscheibenmahlwerke (5 Stufen)	2
Filterpatrone CLARIS	■
Hochleistungspumpe, 15 bar	2
Thermoblock-Heizsystem	2
Integriertes Spül-, Reinigungs- und Entkalkungsprogramm	■
Wasserhärte einstellbar	■
Zero-Energy Switch bzw. Netzschalter	■
Swiss made	■

Spezifische Vorzüge

Latte macchiato auf Knopfdruck	1 oder 2
Milchkaffee auf Knopfdruck	1 oder 2
Cappuccino auf Knopfdruck	1 oder 2
Elektrisch verstellbare Cappuccino-Düse mit Feinschaumtechnologie	■
Lichtanzeige für Bohnenbehälter	■
Bohnen à la carte	■
Aromaschutzdeckel	■
Intelligentes Vorheizen	■
Integriertes Zubehörfach	■
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
Heißwassertemperatur programmierbar	3 Stufen
TFT-Farbdisplay	■
Rotary Switch	■
Ein- und Ausschaltzeit nach Wochentagen zuordenbar	■
Aktive Bohnenüberwachung	■
Überwachte Restwasserschale	■
Pflegestatusanzeige	■

Design und Materialien

Alu Frame Design® 3 mm Aluminiumfront	■
Venti Ports	■
Höhenverstellbarer Kombiauslauf (Cappuccino/Kaffee)	70 – 159 mm
Breitenverstellbarer Kombiauslauf	20 – 50 mm
Höhenverstellbarer Heißwasserauslauf	69 – 165 mm
Tassenbeleuchtung amber	■
Tassenbeleuchtung weiß	■
Magnetischer Spritzschutz hinter Kombiauslauf	■
Sound Design	■

Zubehör

Tassenwärmer	optional
Cool Control	optional
Edelstahl-Isoliermilchbehälter	0,6 l

In Zahlen

Füllmenge Wassertank	2,6 l
Kaffeersatzbehälter (Portionen)	ca. 20
Bohnenbehälter mit Aromaschutzdeckel	2 x 280 g
Kabellänge	ca. 1,2 m
Spannung	220 – 240 V AC
Leistung	2300 W
Energieverbrauch	30 Wh
Energieverbrauch mit E.S.M. 1®	12 Wh
Energieverbrauch mit E.S.M. 2®	15 Wh
Stand-by-Leistung	≤0,5 W
Gewicht	18 kg
Maße (B x H x T)	32 x 41,5 x 49,7 cm
Prüfungen	CE ©
Artikelnummer	13583



Ultimativer Kaffeegenuss



2 professionelle Keramik-scheibenmahlwerke



Variabler Kombiauslauf mit vier Mündungen



Maximaler Purismus

GIGA 5

SWISS MADE

Perfektion, Präzision und Professionalität

Für höchste Ansprüche an Performance, Ästhetik und Perfektion im Segment der Vollautomaten gilt ab sofort ein neuer Maßstab: Professionelle Technologie hält Einzug in den anspruchsvollen Haushalt – und sorgt für noch nie dagewesene Spezialitätenvielfalt und ultimativen Kaffeegenuss.

2 professionelle Keramikscheibenmahlwerke

Um die Aromen aus dem Kaffee zu lösen und in die Tasse zu leiten, werden die frischen, gerösteten Kaffeebohnen zunächst sorgfältig gemahlen. Zwei Hochleistungsscheibenmahlwerke aus nahezu verschleißfreier technischer Keramik garantieren über Jahre eine schnelle, präzise, homogene, konstant gleichmäßige Mahlung. Da ein Verstellen des Mahlgrads von Hand während der kurzen Mahldauer nicht möglich ist, übernehmen bei GIGA elektronisch gesteuerte Motoren diesen Vorgang.

Variabler Kombiauslauf mit vier Mündungen

Über den sowohl in der Höhe (70 bis 159 Millimeter) als auch in der Breite (20 bis 50 Millimeter) stufenlos variablen Kombiauslauf münden die Spezialitäten in den Tassen. Automatisch gelangt beim Latte macchiato zuerst heiße Milch, ohne Pause gefolgt von Milchschaum in die Gläser, bevor Kaffee die Spezialität vollendet. Das patentierte Mehrkammer-System schäumt die Milch in Top-Barista-Qualität auf. Diese revolutionäre Feinschaum-Technologie liefert feinporigen Milchschaum von lang anhaltender Konsistenz.

Caffè Latte erfreut sich steigender Beliebtheit und kann jetzt erstmals von einem JURA-Vollautomaten in Perfektion zubereitet werden. Sein Geheimnis liegt in der optimalen Mischung von Milch und Kaffee während der Zubereitung. Diese wird nur erreicht, wenn Milch und Kaffee gleichzeitig in die Tasse fließen. GIGA 5 ist in der Lage, synchron Kaffee zuzubereiten und Milch zu erhitzen, eine Disziplin, die bislang nur Profigeräte für die gehobene Gastronomie beherrschten.

Maximaler Purismus

Ein markantes und schnörkelloses Design trägt die inneren Werte des technologischen Meisterstücks nach außen und verleiht ihm, zusammen mit den hochwertigen Materialien, der präzisen Verarbeitung und einer unübertroffenen Anfassqualität, die Aura des Begehrenswerten.

