



IMPRESSA XJ9 Professional

## IMPRESSA XJ9 Professional

## Vue d'ensemble technique

## Avantages spécifiques

Latte macchiato / Cappuccino par simple pression d'une touche	1
Nombre de spécialités programmables individuellement	11
Intelligent Fresh Water System (I.F.W.S.®)	■
Broyeur Aroma+ à plusieurs niveaux	■
Eau chaude (3 niveaux de température)	0,24 l / Min.
Détection de poudre pour une deuxième sorte de café prémoulu	■
Affichage de la durée restante	■
Connector System®	■
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	1
Système de chauffage du bloc thermique	1
Circuit de liquides	1
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	■
Cartouche filtrante CLARIS	CLARIS Pro Blue
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
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	■

Compteur quotidien réinitialisable individuellement	■
Nombre de préparations consultable pour chaque produit	■
Programme intégré de rinçage et de nettoyage du système de lait	■

## Design et matériaux

Visuel TFT couleur	■
Eclairage de tasse ambré / blanc	■
Compartiment à poudre pour deuxième café moulu	■
Design sonore	■

## Quelques chiffres

Écoulement de café réglable en hauteur	65 – 111 mm
Écoulement de café réglable en largeur	20 – 50 mm
Écoulement Cappuccino réglable en hauteur	110 – 153 mm
Contenance du réservoir d'eau	4 l
Récipient à marc de café (portions)	max. 40
Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme	500 g
Longueur du câble	Ca. 1,1 m
Tension / Intensité du courant	220 – 240 V ~/10 A
Puissance	1450 W
Puissance en mode veille	13 kg
Poids	< 0,1 W
Dimensions (l x h x p)	34 x 50 x 44 cm
Numéros d'article / coloris	13707 / Argent brillant
EAN-Code	7610917137077



IMPRESSA XJ9 Professional

## Parfaite du design jusqu'au latte macchiato



### Avantages

- One-Touch Cappuccino / Latte macchiato
- Technologie mousse fine
- Visuel couleur TFT 3,5"
- Design clair et finition noble

### Accessoires

- Chauffe-tasses
- Tiroir à accessoires Professional
- Cool Control
- Milk Cooler Piccolo
- Kit d'eau fraîche intelligent
- Set d'éjection de marc de café / évacuation de l'eau résiduelle XJ
- Boîtier de paiement
- Meubles Coffee to go

L'IMPRESSA XJ9 Professional fait sensation partout où l'on souhaite offrir à ses convives, clients et employés une dégustation raffinée dans un cadre esthétique en termes d'architecture, d'ambiance et de design. Elle prépare à la perfection latte macchiato, cappuccino, café crème, espresso ou ristretto par simple pression d'une touche. Ses lignes claires et symétriques, son récipient à grains chromé et sa finition argent brillant lui confèrent une aura charismatique.

### Technologies

La fonction One-Touch Cappuccino/Latte macchiato permet de préparer très facilement des spécialités de café au lait et à la mousse de lait par simple pression d'une touche. Grâce à l'écoulement réglable en hauteur, vous pouvez utiliser de petites tasses de designer, des tasses ou des verres d'une hauteur pouvant atteindre 150 mm. La nouvelle technologie mousse fine assure une mousse de lait à la consistance fine et onctueuse. Un écran couleur TFT 3,5 pouces garantit une utilisation intuitive.

### 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 une large palette d'accessoires comme le boîtier de paiement compact, le chauffe-tasses, le refroidisseur de lait, le kit d'eau fraîche intelligent, le set d'éjection de marc de café/évacuation de l'eau résiduelle XJ ainsi qu'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.

### Intelligent Freshwater System

Le système « Intelligent Fresh Water System » (I.F.W.S.®) est la préparation à l'utilisation du kit de raccordement d'eau fixe intelligent et unique en son genre. Ce raccord d'eau fixe intelligent de dernière génération fournit en permanence de l'eau fraîche pour un café envoûtant. Il se laisse entièrement intégrer aux machines à café, il n'occupe ainsi pas de place supplémentaire. En association avec un système de filtrage d'eau CLARIS monté en amont, une protection optimale contre le tartre est garantie ainsi qu'une qualité parfaite de l'eau.



SWISS MADE

### Temps de préparations



2× Ristretto  
30 sec.



2× Espresso  
40 sec.



2× Cafés crème  
1 min. 10 sec.



Eau chaude (200 ml)  
47 sec.



1× Cappuccino  
1 min. 20 sec.



1× Latte macchiato  
1 min. 40 sec.

### Domaines d'utilisation

- Ateliers
- Salles d'exposition
- Galeries
- Boutique
- Traiteurs

Performance maximale quotidienne recommandée : 60 tasses