

Коммерческое предложение от 21.06.2026

Кофемашина Jetinno JL28-ES5C-14-C80/ C90 (J)

Цена с НДС: 288 803 руб.

Артикул: **317240**

Под заказ



Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Емкость контейнера для отработанного кофе	300
Тип кофе	зерновой
Разновидность кофемашины	суперавтомат
Объем бойлера, л	0.7
Емкость контейнера для кофе, кг	4
Встроенная кофемолка	Да
Капучинатор	Да
Подключение к водопроводу	Да
Цвет	черный
Подключение, В	220
Мощность, кВт	2.7
Ширина, мм	420
Глубина, мм	660
Высота, мм	800
Вес (без упаковки), кг	64
Вес (с упаковкой), кг	70.4

Кофемашина [Jetinno JL28-ES5C-14-C80](#) используется для приготовления кофе и кофейных напитков на предприятиях общественного питания, торговли и в домашних условиях. Модель оснащена сенсорным экраном (14 дюймов), встроенной кофемолкой Jetinno, плоскопараллельными металлическими жерновыми, миксерами и автоматической подачей стаканов.

В поставку входят: бункер для зерна, 4 бункера для растворимых ингредиентов, бункер для сбора кофейного жмыха, каплесборник и помпа для работы от бутилированной воды.

Технические характеристики:

- Кофегруппа Vario до 20 гр
- 1 контейнер зерен: 1.8 кг
- 4 контейнера растворимых: 1.5-2 кг

- Диспенсер стаканов (d80/90 мм): 100 шт
- Шестерёнчатый насос
- Дверь лотка выдачи напитка с магнитным замком
- Светодиодная индикация процесса приготовления сообщит клиенту о том, что напиток готов
- Высококонтрастный тачскрин-дисплей позволяет продавать более 20 напитков
- Полностью на русском языке (включая меню оператора)
- Широкие возможности кастомизации интерфейса (иконки напитков, фон, логотип)
- Функция DIY - клиент сам может подстроить некоторые параметры напитка (крепость, количество молока)
- Шестишестерённый пресс (Швейцария) позволяет идеально темперовать кофеную таблетку и получать стабильно высокое качество экстракции
- Регулируемое предсмачивание раскрывает все вкусовые особенности и аромат кофейных зерен
- Функция автоматической чистки и промывки позволяет обслуживать кофегруппу без снятия
- Датчик давления / температуры обеспечивает стабильную температуру (92 градуса) во время приготовления напитков даже при высокой загрузке
- Итальянский шестишестерённый насос OED позволяет практически мгновенно наполнять бойлер
- Защитный выключатель Emerson (США) предотвращает высыхание бойлера
- Регулируемая скорость смешивания до 20 000 оборотов в минуту обеспечивает отличное вспенивание молока
- Система объединяет воздух и теплую воду при температуре 60 градусов для получения эластичной и глянцевой однородной молочной пены
- Простой демонтаж миксеров для осуществления глубокой очистки
- С помощью удаленного управления осуществляется обновление рецептов, настройка параметров, обновление интерфейса, рекламы, скидок, обновление системы

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.