

**Коммерческое предложение от 09.02.2026****Кофейный аппарат Jetinno JL300-ES7C4S (JL300-4S)****Цена с НДС: 457 000 руб.****Артикул: 254161****Под заказ**

<b>Гарантия</b>	6 мес.
<b>Страна-производитель</b>	Китай
<b>Назначение</b>	для кофе
<b>Тип кофе</b>	зерновой
<b>Объем бойлера, л</b>	0.7
<b>Встроенная кофемолка</b>	Да
<b>Подключение, В</b>	220
<b>Мощность, кВт</b>	2.8
<b>Ширина, мм</b>	664
<b>Глубина, мм</b>	720
<b>Высота, мм</b>	1830
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	150
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	180

Кофейный аппарат [Jitinno JL300-ES7C4S \(JL300-4S\)](#) используется для приготовления кофе и кофейной напитков на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена сенсорным дисплеем 21.5", встроенной кофемолкой Jetinno, автоматической подачей стаканов и автоматической дверцей.

**Технические характеристики:**

- Кофегруппа Vario до 20 гр
- 1 контейнер зерен: 3.6 кг
- 6 контейнеров для растворимых ингредиентов: 2.8 кг
- Диспенсер стаканов: d80/90 мм - 300 шт
- Диспенсер крышек: d80/90 мм - 150 шт
- 4 сиропа
- Регулярное обновление
- Комплектующие от ведущих международных поставщиков
- Идеальная экстракция свежемолотого кофе
- Встроенный диспенсер крышек
- Подставка для стакана
- Герметичная емкость для отходов
- Более 20 напитков
- Инклюзивный интерфейс
- Быстрое приготовление
- Автоматическая промывка

- Технология эспрессо
- Предсмачивание
- Поддержка постоянной температуры
- Постоянное давление 9 Бар
- Запатентованная конструкция
- Широко известный европейский бренд
- 64-мм плоские стальные жернова, специально разработанные для высоких нагрузок
- Жизненный цикл жерновов: 62500 помолов (примерно 500 кг. кофе)
- Настраиваемая величина помола
- Мощность нагрева 2700 Вт, обеспечивает стабильную температуру воды
- Американский защитный термический переключатель EMERSON защищает бойлер от высыхания
- Японский датчик давления/температуры OMRON контролирует температуру и давление
- Шестеренчатый насос высокого давление 15 бар, PWM управление с замкнутым контуром, обеспечивает экстракцию кофе под стабильным давлением
- Немецкий блок клапанов, соединитель, расходомер обеспечивают стабильную и надежную работу
- Система, защищенная международным патентом, которая сегодня применяется во многих европейских суперавтоматах
- РТС подогрев заварочной камеры с постоянной температурой улучшает качество первого приготовления
- Технология антигравитационной экстракции и предсмачивания обеспечивает идеальную экстракцию
- Экстракция под постоянным давлением 9 бар и с постоянной температурой 92°C, также может осуществлять заваривание при низком давлении
- Автоматический сброс давления, выпускает остатки жидкости, обеспечивает чистоту в каналах
- Съемный заварочный блок удобен для выполнения глубокой очистки
- Технология вспенивания молока путем высокоскоростного перемешивания молочного порошка обеспечивает плотность и гладкость молочной пены
- Туннельная конструкция осушения предотвратит оседание порошка в насадке под влиянием пара
- Регулируемая скорость перемешивания в зависимости от рецепта обеспечивает вкус напитка
- Скорость вращения перемешивающей лопасти достигает 20000 об/м, порошок быстро растворится
- Съемная камера, что удобно для очистки и обслуживания
- Функция промо-акций с поддержкой различных механик
- Удаленный контроль, обновление рецептов, конфигурации, ПО, интерфейса
- Предоставляет статистические данные по продажам, функционированию автомата, использованию ингредиентов
- База данных по продажам напитков. Позволяет выбрать правильную маркетинговую стратегию продаж напитков
- Точная обратная связь по каждому сбою с автоматической синхронизацией в системе управления и на мобильных устройств

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

Цены указаны с учетом НДС.