COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 10.11.2026

Кофейный аппарат Jetinno JL300-ES7C4S (JL300-4S)

Цена с НДС: 457 000 руб.

Артикул: **254161**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Китай
Назначение	для кофе
Тип кофе	зерновой
Объем бойлера, л	0.7
Встроенная кофемолка	Да
Подключение, В	220
Мощность, кВт	2.8
Ширина, мм	664
Глубина, мм	720
Высота, мм	1830
Вес (без упаковки), кг	150
Вес (с упаковкой), кг	180

Кофейный аппарат Jetinno 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
- PTC 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℃, также может осуществлять заваривание при низким 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.