

JETINNO®
jetinno.pro



**Секрет
исключительного
качества кофе**

Натуральное молоко

Серия JL32

Автоматическая кофемашина



Содержание

- Особенности
- Основные преимущества
- Ключевые компоненты
- Параметры
- Габариты
- Опции
- Кастомизация
- Средства для чистки
- Сертификаты
- Контакты



Создан для совершенства

Запатентованная кофемолка

Используется запатентованная кофемолка Jetinno PHG64, с 64 мм. плоскими стальными жерновами, гарантирующими долгий жизненный цикл и равномерный помол.

Профессиональное заварочное устройство

Классическая группа эспрессо Jetinno classic P20 (опция - P14) , использующая продвинутые технологии экстракции и гарантирующая стабильное качество приготовления эспрессо благодаря продвинутому процессу заваривания, который координируется с гидравлической системой.

Элегантный и стильный

10,1-дюймовый тачскрин дисплей и простая в использовании операционная система Android. Великолепная светодиодная подсветка, обрамляющая дисплей с двух сторон, делает дизайн 71 72 стильным и удобным для пользователей.

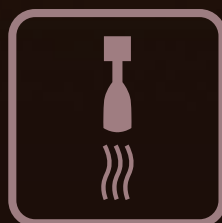




10,1" тачскрин



Капучинатор



Отдельный кран
горячей воды



Встроенный бак
воды



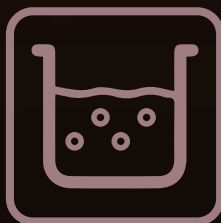
Приготовление
двух порций
одновременно



Автоматическая
очистка



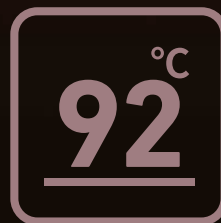
Экстракция
эспрессо



Предсмачивание



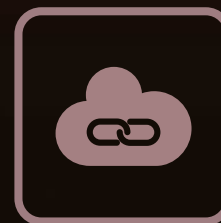
Постоянное
давление в
кофегруппе 9 Bar



Стабильная
температура 92°C



15+ напитков



Телеметрия



Исключительный уровень профессионального качества



Исключительный уровень профессионального качества

Контейнер кофе 1 x 1,5 кг.

1 x 3л. контейнер
ингредиентов

1 x 2л. контейнер
ингредиентов

*Патент №201820398027.4

Кофемолка Jetinno PHG64

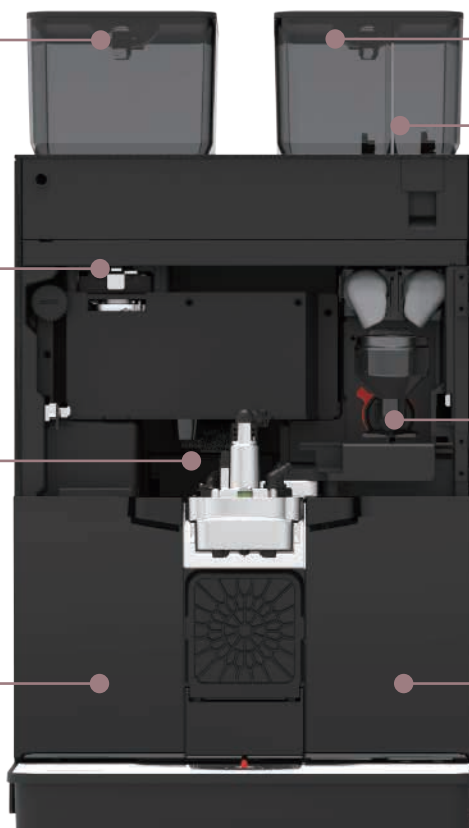
Группа эспрессо

1 x миксер

*Патент №2018104114067

1 x контейнер отходов
(40 порций)

Бак воды 4 л.
и внешняя канистра 19 л.
(опция: водопровод)





Разнообразие напитков

JL32 предоставляет возможность готовить разнообразные напитки из зернового кофе, свежего молока, превосходной молочной пены и растворимых ингредиентов. В моделях JL32A и JL32B есть 2 контейнера растворимых ингредиентов.



Два бойлера и две помпы

В комплектацию JL32 входит 700 мл. бойлер горячей воды, который позволяет поддерживать стабильную температуру 93°C для высококачественной экстракции кофе. В качестве бойлера пара используется отдельный термоблок. Подача воды и пара генерируется двумя отдельными вибрационными помпами. Таким образом, приготовление эспresso и взбивание молока могут происходить одновременно. Это сокращает время приготовления и улучшает вкус и структуру напитка.

Великолепный дизайн в деталях



Встроенный бак воды

Встроенный бак объемом 4 л. встроен в корпус машины.



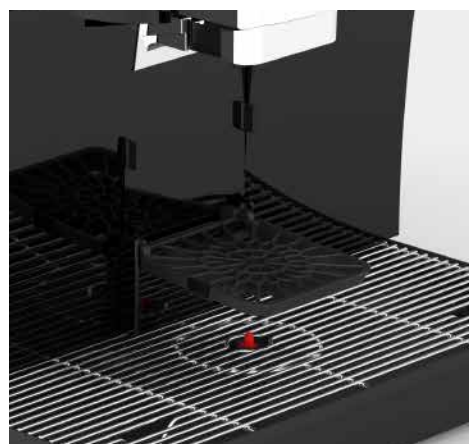
Отдельный кран горячей воды

Набирайте горячую воду просто - в одно нажатие.



Герметичный контейнер кофе

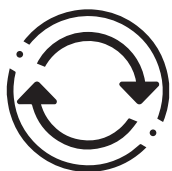
Контейнер кофе и ингредиентов герметичны для предотвращения загрязнения и порчи.



Подставка для маленьких чашек

Подготовлена для работы со стаканами как большого, так и маленького размера.

Различные опции промывки



Промывка при старте

Каждый раз при включении питания машина осуществляет полную промывку



Промывка по времени

Спланируйте время и машина сделает полную промывку в назначенный срок



Промывка молочной системы

Спланируйте время и молочная система выполнит автопромывку, убирая остатки молока.



Частичная промывка

Выберите отдельные модули для промывки



Глубокая промывка

Используйте специальные средства для глубокой промывки кофегруппы и молочной системы



Ручная чистка

Снимите модули или их части и выполните очистку вручную

Мощная система телеметрии

Онлайн-телеметрия
Jetinno SaaS



Удаленное управление

Поддерживает удаленное управление рецептами и настройками машины, интерфейсом пользователя и загрузкой видео, а также обновлением системы.

Сообщения о сбоях

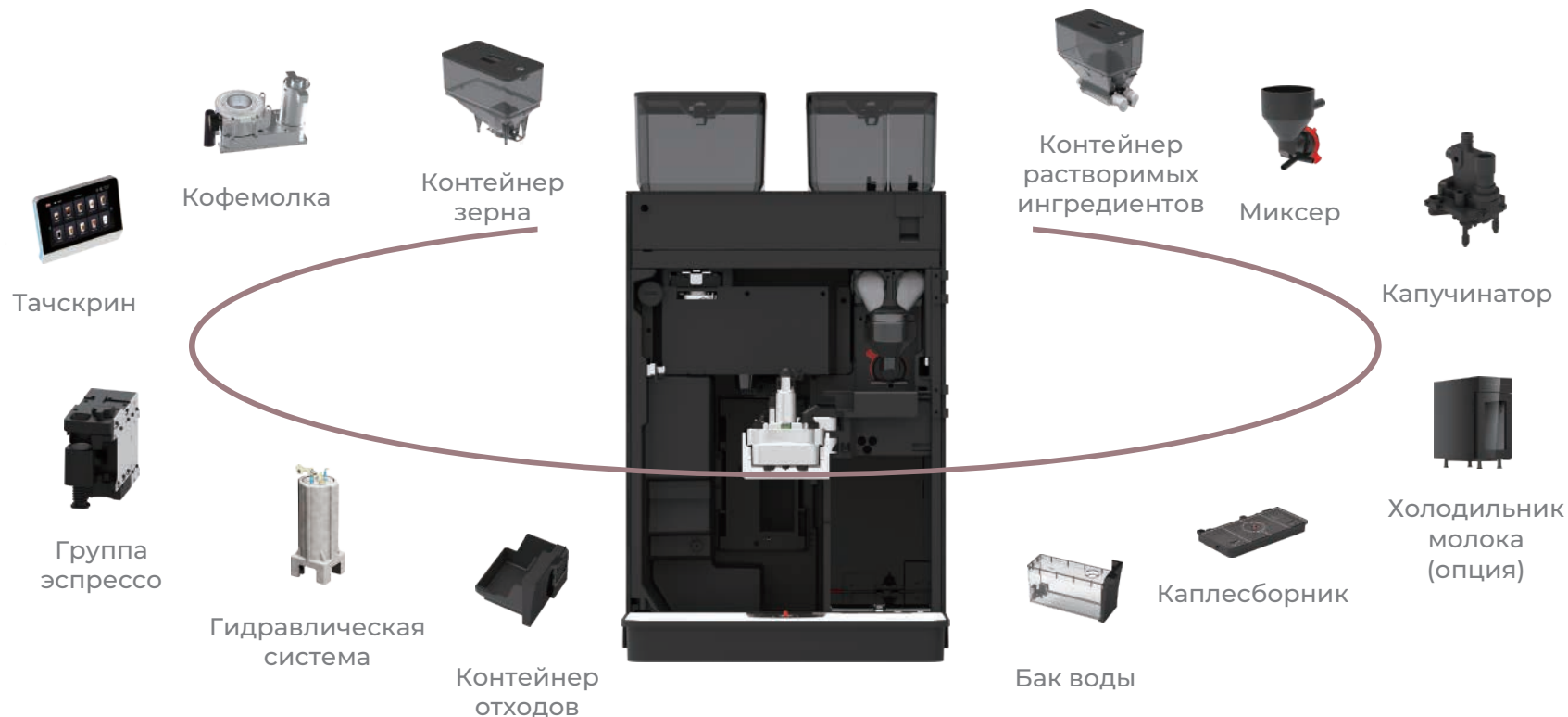
Сообщения о сбоях в работе машины в режиме реального времени, а также в виде push сообщений оператору.

Обширные данные

Данные о местоположении, данные о продаже напитков, данные о платежах, об остатках ингредиентов — все эти статистические данные помогают оператору лучше управлять оборудованием и бизнес-процессами.

Модульный дизайн

Комбинация модулей была полностью продумана на стадии проектирования, а модули производства напитков, такие как заварочная группа и модуль растворимых ингредиентов, гибко компонуются в корпусе машины, чтобы клиенты могли использовать различные сценарии для удовлетворения потребностей в напитках.



Кофемолка Jetinno

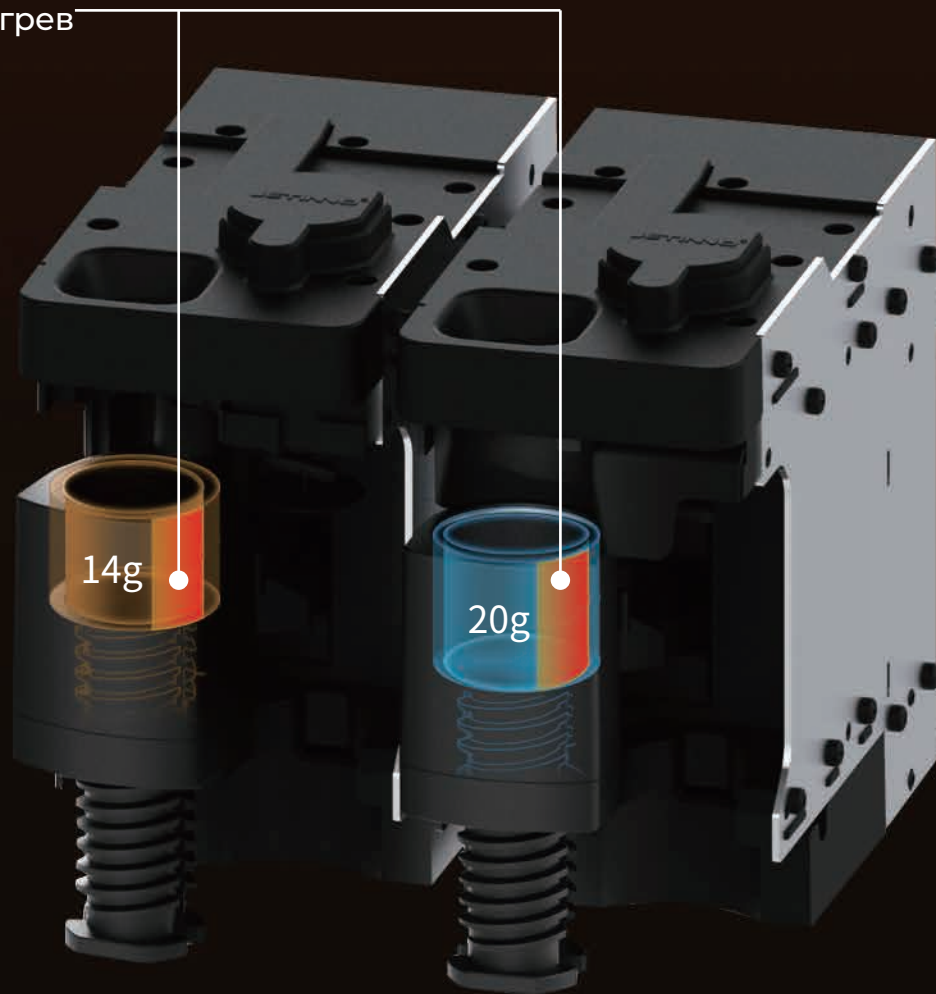
- Запатентованная технология
- Известный европейский производитель жерновов
- 64 мм. плоские жернова из специальной стали; низкая изнашиваемость
- Жизненный цикл: 62 500 помолов (приблизительно 500 кг. кофе)
- Настраиваемый размер частиц кофе; простая в использовании



Профессиональная система заваривания кофе

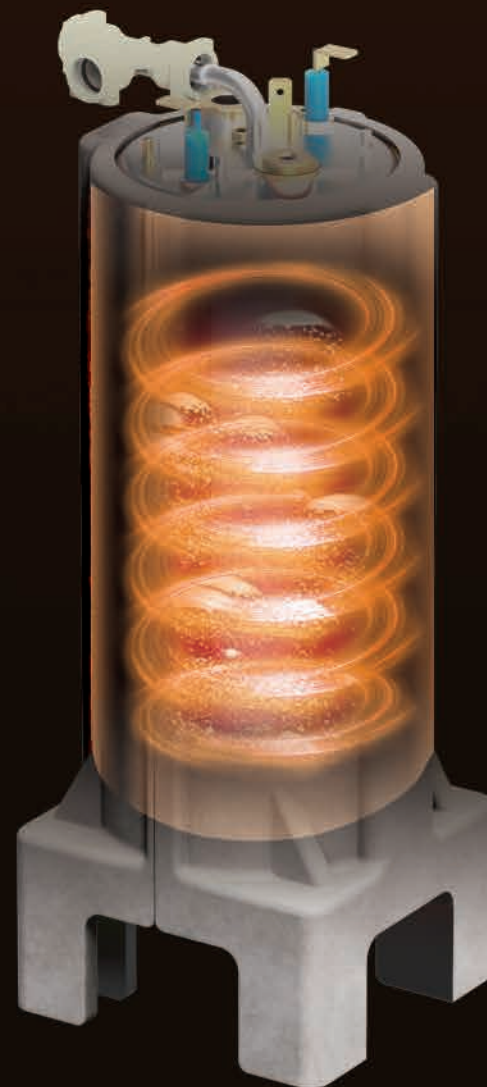
- Легкосъемная конструкция, простая для чистки и обслуживания
- Экстракция при давлении 9 бар и температуре 92°C, возможность заваривания при низком давлении.
- Международный патент Jetinno PTC, который используется также ведущими мировыми брендами.
- Предсмачивание для улучшения экстракции.
- Система PTC подогрева в заварочных камерах, обеспечивает постоянный прогрев, позволяющий избежать низкотемпературного заваривания первой чашки.
- Опции заварочной камеры на 14 г. и на 20 г. для различных рецептов приготовления.
- Функция регулировки степени сжатия для улучшения экстракции.
- Функция автоматической декомпрессии для предотвращения попадания остаточной жидкости.

PTC
нагрев



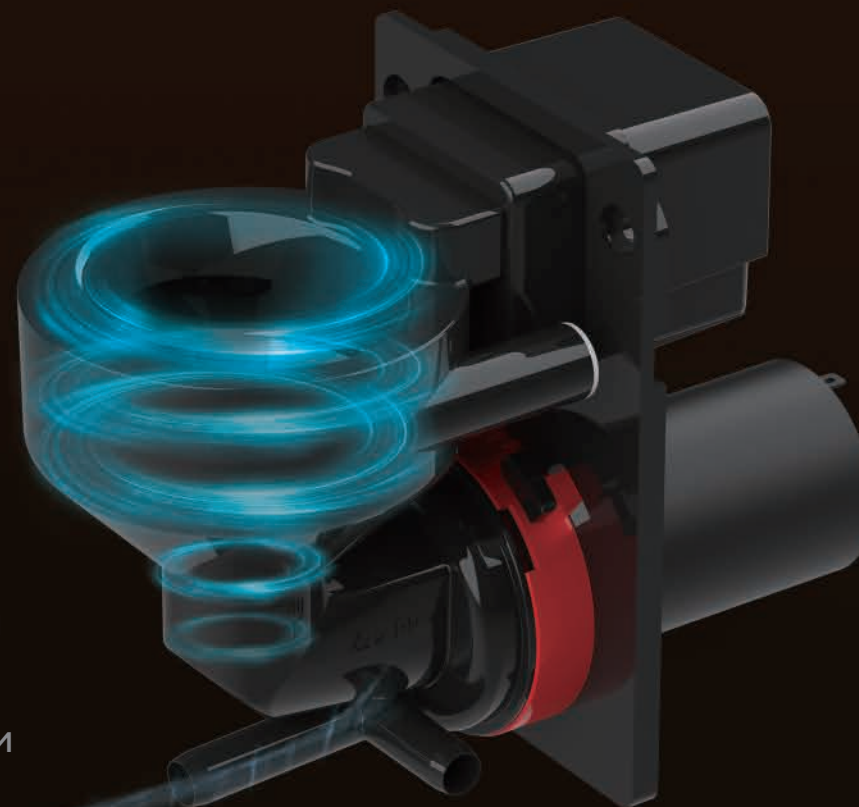
Запатентованная гидравлическая система Jetinno

- Мощность нагрева 2700W, гарантирующая постоянную стабильную температуру воды.
- 700 мл. бойлер высокого давоения из нержавеющей стали, производства компании Backerths (Швеция), максимальное давление 25 бар.
- Провессиональное STB устройство контроля температуры производства компании EMERSON (США)
- Датчик давления и температуры OMRON (Япония), мониторинг в режиме реального времени.
- Электромагнитная помпа высокого давления ULKA (Италия), обеспечивающая давление в кофегруппе при экстракции в 9 бар.
- Прочие компоненты гидравлической системы производства Германии и Италии



Высокоскоростная система размешивания

- Запатентованная технология, разработанная Jetinno
- Съемная чаша миксера, простая для чистки и обслуживания.
- Скорость размешивания до 20 000 об./мин. для быстрого и качественного растворения ингредиентов.
- Настраиваемая скорость миксера для различных рецептов.



Система взбивания молока

- Производит горячее молоко / молочную пену при температуре от 60°C и выше.
- Независимая настройка объема пены в напиток.
- Автоматическая промывка молочной системы в назначенные промежутки времени
- Отщелкивающаяся система для быстрого демонтажа.



Мультифункциональная плата

- Дизайн и разработка Jetinno.
- 8-ядерный процессор Cortex A7 CPU, 2GHz.
- Различные сетевые порты для подключения устройств.
- Различные порты подключения дисплея и возможность подключения двух дисплеев.
- До 10 портов расширения.
- ОС Android

Плата I/O

- Дизайн и разработка Jetinno.
- Минимальное время отклика
- Защита от сбоев оборудования.
- Внимательный контроль за всеми блоками модуля.
- Многочисленные порты расширения, подключение до 25 модулей.
- Поддерживает подключение различных датчиков, в том числе температуры, влажности, потока, давления.





Конфигурация	JL32A	JL32B	JL32C
Порций в день	200 чашек	200 чашек	200 чашек
Габариты	350*620*560mm	350*620*560mm	350*620*560mm
Вес нетто	30кг.	29кг.	29кг.
Напряжение сети	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz
Энергопотребление	2700W	2700W	2700W
Дисплей	10.1" тачскрин	10.1" тачскрин	10.1" тачскрин
Контейнер кофе	1x 1500 г.	1x 1500 г.	1x 1500 г.
Контейнеры	1x 3 л. + 1x 2 л.	/	1x 3 л. + 1x 2 л.
Кофемолка	1x Jetinno PGN64	1x Jetinno PGN64	1x Jetinno PGN64
Группа эспрессо	P20x1 (P14 опция)	P20x1 (P14 опция)	P20x1 (P14 опция)
Миксер	1	/	1
Бойлер	1x700мл., 2700W	1x700мл., 2700W	1x700мл., 2700W
Бойлер пара	Термоблок, 1400W	Термоблок, 1400W	/
Помпа воды / пара	вибрационная x 2	вибрационная x 2	вибрационная x 2
Высота разд. группы	165мм(с поддоном)	165мм (с поддоном)	165мм (с поддоном)
Молочная пена	✓	✓	/
Холодильник	4л (опция)	4л (опция)	/
Кран горячей воды	✓	✓	✓
Контейнер отходов	40 порций, дополнительный сброс в дренаж (опция)		
Каплесборник	0.6л, прямой дренаж (опция)		
Подключение воды	Встроенный бак 4 л., / водопровод / канистра		
Интернет	WiFi (по умолчанию) 4G (опция)		
Платежные системы	MDB протокол (купюроприемник, монетоприемник, терминал карт), QR код		
OS	Android		
Телеметрия	Опция		

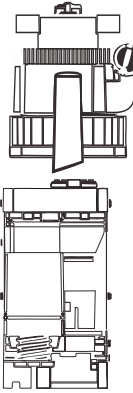
JL32A

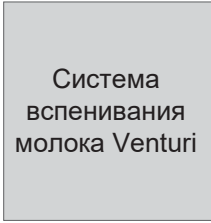
C3	C2	C1
4л	3л	2л

Кофе

Топпинг
(капучино)

Топпинг
(какао)



**Система
вспенивания
молока Venturi**

*Наименования ингредиентов в контейнерах растворимых могут меняться

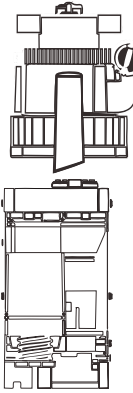
Конфигурация	Спецификация
Дисплей	10.1" тачскрин
Контейнер кофе	1x 1500 г
Контейнеры	1x 3л + 1x 2л
Кофемолка	1x Jetinno PGN64
Группа эспрессо	P20x1 / P14
Миксер	1
Бойлер воды	1 x 700мл., 2700W
Бойлер пара	Термоблок, 1400W
Контейнер отходов	40 порций, сброс в дренаж (опция)
Каплесборник	0.6л, прямой дренаж (опция)
Высота разд. группы	165 мм. (с поддоном)
Подключение воды	Бак 4 л., / водопровод / канистра
Напряжение сети	220-240V 50/60Hz
Энергопотребление	2700W
Габариты (Ш*В*Г)	350*620*560 мм.
Вес	30 кг.
Напитки: Эспрессо, Американо, Лунго, Капучино, Мокачино, Латте, Флэт Уайт, Молоко, Какао, Какао с молоком	

Дневная
производительность:

200 порций/день

Производительность в час (основываясь на протоколе DIN18873-2)

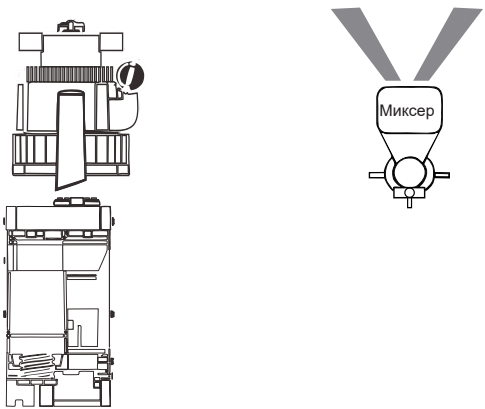
Одинарный		Двойной	Одинарный		Двойной
Эспрессо:	86	141	Капучино:	76	89
Американо:	69	83	Горячая вода:	85	
Лунго:	64	84			

JL32B		Конфигурация	Спецификация
C1		Дисплей	10.1" тачскрин
4л		Контейнер кофе	1x 1500 г
Кофе		Контейнеры	/
		Кофемолка	1x Jetinno PGH64
		Группа эспрессо	P20x1 / P14
		Миксер	/
		Бойлер воды	1 x 700мл., 2700W
		Бойлер пара	Термоблок, 1400W
		Контейнер отходов	40 порций, сброс в дренаж (опция)
		Каплесборник	0.6л, прямой дренаж (опция)
		Высота разд. группы	165 мм. (с поддоном)
		Подключение воды	Бак 4 л., / водопровод / канистра
		Напряжение сети	220-240V 50/60Hz
		Энергопотребление	2700W
		Габариты (Ш*В*Г)	350*620*560 мм.
		Вес	29 кг.
		Напитки: Эспрессо, Американо, Лунго, Капучино, Латте, Флэт Уайт, Молоко	
		Система вспенивания молока Venturi	

Дневная
производительность:
200 порций/день

Производительность в час (основываясь на протоколе DIN18873-2)

Одинарный		Двойной	Одинарный		Двойной
Эспрессо:	86	141	Капучино:	76	89
Американо:	69	83	Горячая вода:	85	
Лунго:	64	84			

JL32C		
C3	C2	C1
4Л	3Л	2Л
Кофе	Топпинг (капучино)	Топпинг (какао)
		

Конфигурация	Спецификация
Дисплей	10.1" тачскрин
Контейнер кофе	1x 1500 г
Контейнеры	1x 3л + 1x 2л
Кофемолка	1x Jetinno PGN64
Группа эспрессо	P20x1 / P14
Миксер	1
Бойлер воды	1 x 700мл., 2700W
Бойлер пара	/
Контейнер отходов	40 порций, сброс в дренаж (опция)
Каплесборник	0.6л, прямой дренаж (опция)
Высота разд. группы	165 мм. (с поддоном)
Подключение воды	Бак 4 л., / водопровод / канистра
Напряжение сети	220-240V 50/60Hz
Энергопотребление	2700W
Габариты (Ш*В*Г)	350*620*560 мм.
Вес	29 кг.
Напитки: Эспрессо, Американо, Лунго, Капучино, Латте,Флэт Уайт, Молоко	

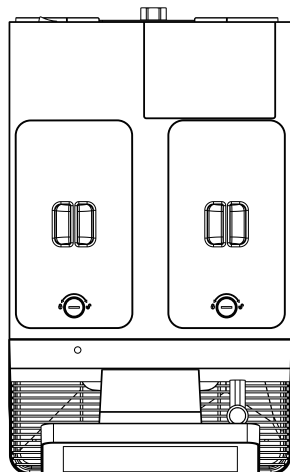
*Наименования ингредиентов в контейнерах растворимых могут меняться

Дневная
производительность:
200 порций/день

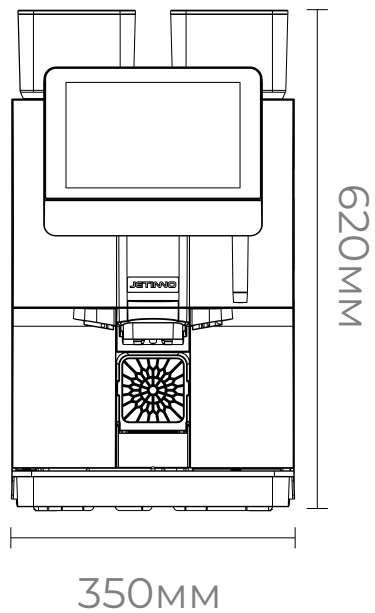
Производительность в час (основываясь на протоколе DIN18873-2)

Одинарный		Двойной	Одинарный		Двойной
Эспрессо:	86	141	Капучино:	76	89
Американо:	69	83	Горячая вода:	85	
Лунго:	64	84			

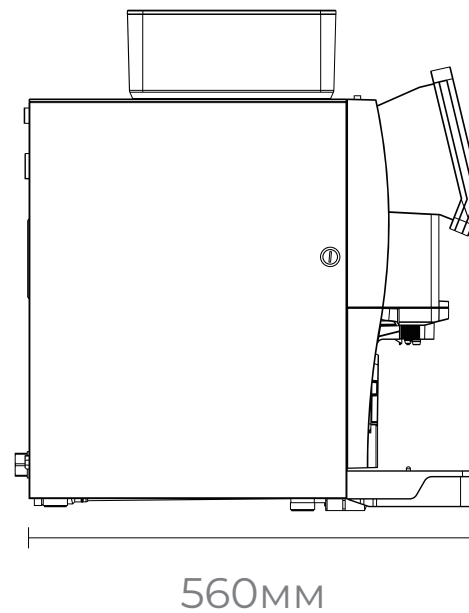
Вид сверху



Вид Спереди



Вид Сбоку



Габариты упаковки: 640 (Ш) * 500 (Г) * 700 (В) мм.



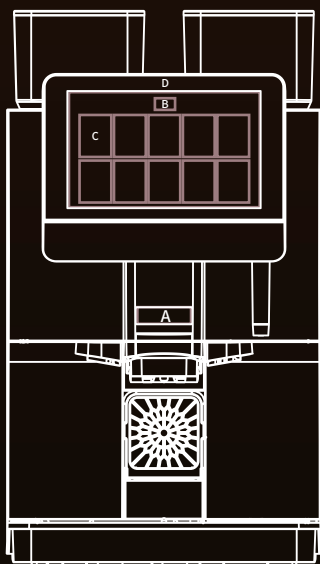
Опция	Опция / нет
Дренаж воды	Опция
Дренаж жмыха	Опция
Холодильник	Опция
4G роутер	Опция

Платежные модули	Опция / нет
Купюроприемник	Опция
Монетоприемник	Опция
Терминал банковских карт	Опция



Холодильник молока

Наименование	Параметр
Габариты	220 (ш) * 481 (в) * 452 (г) мм.
Внутр. габариты	160 (ш) * 280 (в) * 190 (г) мм.
Тип	Компрессорный
Материал внутр.	ABS
Подвод трубки	С двух сторон
Температура	0-4°C
Объем общий	6.5 л.
Емкость молока	4 л.
Хладагент	R600a



Кастомизация интерфейса

Наименование	Позиция	Ширина	Высота	Формат
Лого бренд	A	63mm	19mm	AI or cdr
Лого интерфейса	B	207PX	57PX	PNG
Картинки напитков	C	708PX	1038PX	PNG
Видео	D	1280PX	800PX	PNG

Глубокая кастомизация

Наименование	Описание
Порты	Открытый базовый протокол последовательного порта управления, поддержка самостоятельно разработанного приложения клиента.
	Открытый сетевой интерфейс (TCP/IP), поддержка сервера клиента
	Открытый интерфейс REST, поддержка баз данных клиента.
ОС	Возможность самостоятельной разработки приложений клиентами



Продукт: средство для чистки чайной группы
Использование: для чистки чайной группы
Дозировка: 2 таблетки на 5,67 л. воды
Детали: 4г/таб., 120 таб./банка, 12 банок/кор.



Продукт: средство для чистки бойлера
Использование: для декальцинации бойлера
Дозировка: 200 г. порошка на 3,9 л. воды
Детали: 1 кг./банка, 10 банок/кор.



Продукт: средство для чистки кофемашины
Использование: для чистки кофегруппы
Детали: 2г/таб., 100 таб./банка, 12 банок/кор.



Продукт: щетка для чистки
Использование: для чистки и обслуживания кофемашины



Продукт: материал для чистки
Использование: для чистки и обслуживания кофемашины



Сертификаты соответствия



Сертификат пищевой безопасности

EU 1935/2004
European food test

Europe

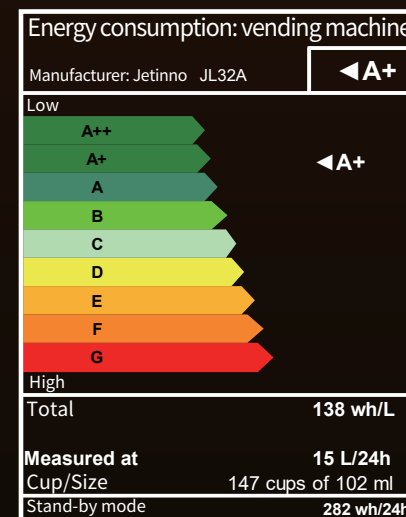
LFGB
German



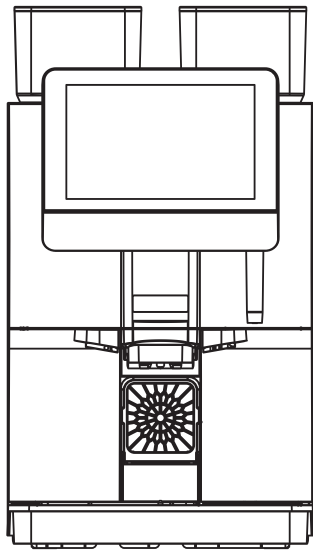
US

GB
GB4806
China

Уровень A энергопотребления по шкале EVA



95% Recycled



JETINNO®
jetinno.pro