



JA20A

JA20A – це професійний автоматичний спінювач молока преміумкласу, створений для комерційних локацій із високою відвідуваністю та здатний видавати до 300 чашок бездоганної піни за годину. Завдяки елегантному дизайну зі сталі та кольору шампанського, він не лише прикрасить будь-який інтер'єр, а й запропонує абсолютну гнучкість: роботу як із звичайним, так і з рослинним молоком, 16 настроюваних програм та інтелектуальну хмару для легкого керування. Це ідеальне рішення для створення бездоганих кавових шедеврів із гарячою або холодною піною стабільно високої якості.

Особливості

Характеристики

Напруга	220-240В 50/60Гц
Потужність	3100Вт
Розміри (ДхВхГ)	262 x 608 x 486 мм
Вага нетто	23,5 кг
Рекомендована денна к-сть чашок	300 чашок
Дисплей	7 дюймів сенсорний
Висота носіку видачі	185 мм
Бойлер	1x700, 3000 Вт
Краплезбірник	1,2 л
Вода	бутильована чи водопровідна
Види подачі молока	3
Тип молока	Тваринне/рослинне молоко

- Функція контролю рівня молока в режимі реального часу, що гарантує ідеальні та стабільні результати кожного разу.
- Приготування гарячої та холодної молочної піни з трьох незалежних джерел.
- Регулювання температури в діапазоні від 45 °С до 85 °С.
- Створюйте та зберігайте 16 унікальних видів піни.
- Створює ідеальну густину піни для будь-якого напою з кави – від насиченого капучино до ніжного лате.
- Автоматичний спінювач виготовлений з високоякісної нержавіючої сталі з акцентами кольору «шампанське», поєднуючи в собі міцність та сучасний дизайн.
- Додаткова функція управління через Інтернет (IoT), що дозволяє здійснювати дистанційний моніторинг, та можливість оновлення через USB або OTA.
- Сумісний з молоком тваринного та рослинного походження.

Найкраще підходить для:



Еспресо барів



Малого офісу



Дому



JA20A

Il **JA20A** è un montalatte automatico professionale di fascia premium, progettato per locali commerciali ad alto afflusso e in grado di preparare fino a 300 tazze di schiuma impeccabile all'ora. L'elegante design in acciaio inox con finiture color champagne non solo valorizza qualsiasi ambiente, ma offre anche la massima flessibilità: compatibilità sia con latte tradizionale che vegetale, 16 programmi personalizzabili e una piattaforma cloud intelligente per una gestione semplificata. È la soluzione ideale per creare bevande a base di caffè con schiuma calda o fredda di qualità costante e impeccabile.

Caratteristiche tecniche

Tensione / Frequenza	220-240V 50/60Hz
Potenza nominale	3100W
Dimensioni	262 x 608 x 486 mm
Peso netto	23,5 kg
Produzione giornaliera	300 tazze
Schermo	7"
Altezza del beccuccio	185 mm
Caldaia	1x700, 3000 W
Vassoio sgocciolamento	1,2 L
Acqua	Rete idrica o tanica
Tipologie di approvvigionamento latte	3
Tipo di latte	Latte / bevanda vegetale

Caratteristiche Generali

- Funzione di monitoraggio del livello del latte in tempo reale per risultati perfetti e costanti a ogni utilizzo.
- Preparazione di schiuma di latte calda e fredda da tre fonti indipendenti.
- Regolazione della temperatura da 45 °C a 85 °C.
- Crea e salva 16 tipi unici di schiuma.
- Crea la consistenza perfetta della schiuma per qualsiasi bevanda a base di caffè, da un intenso cappuccino a un delicato latte macchiato.
- Il montalatte automatico è realizzato in acciaio inox di alta qualità con dettagli color champagne, combinando resistenza e design moderno.
- Funzione aggiuntiva di gestione tramite Internet (IoT), con monitoraggio remoto e aggiornamento tramite USB o OTA.
- Compatibile con latte animale e vegetale. Latte animale/vegetale

Ideale per



Caffetterie



Grandi uffici



Home



JA20A

JA20A to profesjonalny automatyczny spieniacz do mleka klasy premium, zaprojektowany z myślą o lokalach o dużym natężeniu ruchu i zdolny do przygotowania nawet 300 filiżanek perfekcyjnej pianki na godzinę. Dzięki eleganckiej konstrukcji ze stali nierdzewnej z akcentami w kolorze szampańskim nie tylko doskonale uzupełni każde wnętrze, ale także zapewni pełną elastyczność użytkowania: współpracę zarówno ze zwykłym, jak i roślinnym mlekiem, 16 konfigurowalnych programów oraz inteligentną platformę chmurową do łatwego zarządzania. To idealne rozwiązanie do tworzenia perfekcyjnych napojów kawowych z gorącą lub zimną pianką o niezmiennie wysokiej jakości.

Specyfikacja

Napięcie/Częstotliwość	220-240V 50/60Hz
Moc znamionowa	3100W
Wymiary	262 x 608 x 486 mm
Masa, netto	23,5 kg
Wydajność dobową	300 kubków
Wyświetlacz	7"
Wysokość wylewki	185 mm
Bojler	1x700, 3000 W
Zbiornik na krople	1,2 L
Woda	Woda z wodociągu lub woda butelkowana
Rodzaj podawania mleka	3
Rodzaj mleka	Mleko/mleko roślinne

Cechy charakterystyczne

- Funkcja monitorowania poziomu mleka w czasie rzeczywistym gwarantuje perfekcyjne i stabilne rezultaty przy każdym użyciu.
- Przygotowywanie gorącej i zimnej pianki mlecznej z trzech niezależnych źródeł.
- Regulacja temperatury w zakresie od 45 °C do 85 °C.
- Twórz i zapisuj 16 unikalnych rodzajów pianki.
- Tworzy idealną konsystencję pianki do każdego napoju kawowego – od intensywnego cappuccino po delikatne latte.
- Automatyczny spieniacz wykonano z wysokiej jakości stali nierdzewnej z akcentami w kolorze szampańskim, łącząc trwałość z nowoczesnym designem.
- Dodatkowa funkcja zarządzania przez Internet (IoT) umożliwia zdalne monitorowanie oraz aktualizację przez USB lub OTA.
- Kompatybilny z mlekiem zwierzęcym i roślinnym. Mleko zwierzęce/roślinne

Najlepiej nadaje się do



Kawiarnie



Duże biura



Dom



JA20A

JA20A es un espumador automático de leche profesional de gama premium, diseñado para locales comerciales de alta afluencia y capaz de producir hasta 300 tazas de espuma impecable por hora. Su elegante diseño en acero inoxidable con acabado color champán no solo realza cualquier espacio, sino que también ofrece máxima flexibilidad: funcionamiento con leche convencional y vegetal, 16 programas personalizables y una plataforma inteligente en la nube para una gestión sencilla. Es la solución ideal para crear bebidas de café con espuma caliente o fría de calidad constante e impecable.

Especificaciones técnicas

Tensión / Frecuencia	220-240V 50/60Hz
Potencia Nominal	3100W
Tamaño	262 x 608 x 486 mm
Peso Neto	23,5 kg
Producción diaria	300 tazas
Pantalla	7"
Altura salida café	185 mm
Caldera	1x700, 3000 W
Bandeja de goteo	1,2 L tubo de drenaje
Agua	Agua de la red (opcional)
Sistema de leche	3
Tipo de leche	Leche / Leche vegetal

Características generales

- ✓ La función de control del nivel de leche en tiempo real garantiza resultados perfectos y estables en cada preparación.
- ✓ Permite la preparación de espuma caliente y fría a partir de tres fuentes independientes.
- ✓ Ajuste de temperatura en un rango de 45 °C a 85 °C.
- ✓ Permite crear y guardar 16 tipos únicos de espuma.
- ✓ Genera la textura perfecta de espuma para cualquier bebida de café, desde un capuchino intenso hasta un latte suave.
- ✓ El espumador automático está fabricado en acero inoxidable de alta calidad con detalles en color champán, combinando durabilidad y diseño contemporáneo.
- ✓ Incluye una función adicional de gestión a través de Internet (IoT), que permite la monitorización remota y las actualizaciones mediante USB u OTA.
- ✓ Compatible con leche animal y vegetal.
Leche animal / leche vegetal

Ideal para



Cafeterías



Oficinas pequeñas



Casa



JA20A

JA20A is a premium-class professional automatic milk frother designed for high-traffic commercial locations, capable of producing up to 300 cups of perfectly textured foam per hour. With its elegant stainless-steel design in champagne color, it not only enhances any interior but also offers complete flexibility: compatibility with both regular and plant-based milk, 16 customizable programs, and an intelligent cloud system for easy control. It is the ideal solution for creating flawless coffee masterpieces with consistently high-quality hot or cold foam.

The characteristics

Voltage/Frequency	220-240V 50/60Hz
Power	3100W
Dimensions (WxHxD)	262 x 608 x 486 mm
Net weight	23,5 kg
Recommended daily number of cups	300 cups
Screen	7"
Spout height	185 mm
Boiler	1x700, 3000 W
Water tank	1,2 L
Water	Tap water or barrelled water
Milk source	3
Milk Type	Milk/plant-based milk

Best suited for



Espresso bars



Large offices



Home

The features

- Real-time milk level monitoring function, ensuring perfect and consistent results every time.
- Preparation of hot and cold milk foam from three independent sources.
- Temperature adjustment ranging from 45°C to 85°C.
- Create and store 16 unique foam types.
- Creates the perfect foam density for any coffee beverage – from a rich cappuccino to a smooth latte.
- The automatic milk frother is made of high-quality stainless steel with champagne-colored accents, combining durability with a modern design.
- Additional IoT control functionality enables remote monitoring, with the option for updates via USB or OTA.
- Compatible with both dairy and plant-based products.



JA20A

JA20A este un spumator automat pentru lapte profesional premium, conceput pentru locații comerciale cu trafic intens și capabil să prepare până la 300 de cești de spumă impecabilă pe oră. Designul elegant din oțel inoxidabil cu accente în culoarea șampaniei nu doar completează perfect orice interior, ci oferă și flexibilitate maximă: compatibilitate atât cu lapte clasic, cât și vegetal, 16 programe personalizabile și o platformă cloud inteligentă pentru administrare facilă. Este soluția ideală pentru crearea băuturilor pe bază de cafea cu spumă caldă sau rece de calitate constantă și impecabilă.

Caracteristici

Tensiune/Frecvență	220-240V 50/60Hz
Putere nominală	3100W
Dimensiuni	262 x 608 x 486 mm
Greutate netă	23,5 kg
Productivitatea zilnică	300 de cești
Ecran	7"
Înălțimea gurii de scurgere	185 mm
Boiler	1x700, 3000 W
Tavă de colectare a picăturilor	1,2 L / tub de scurgere
Apă	Apă de la robinet sau apă îmbuteliată
Sistem de lapte	3
Tip de lapte	Lapte / băutură vegetală

Este cel mai potrivit pentru



Cafenele



Birouri mari



Casă

Proprietăți

- ✓ Funcția de monitorizare în timp real a nivelului de lapte garantează rezultate perfecte și constante de fiecare dată.
- ✓ Prepararea spumei de lapte calde și reci din trei surse independente.
- ✓ Reglarea temperaturii în intervalul 45 °C – 85 °C.
- ✓ Creați și salvați 16 tipuri unice de spumă.
- ✓ Creează textura perfectă a spumei pentru orice băutură pe bază de cafea – de la un cappuccino intens la un latte delicat.
- ✓ Spumatorul automat este fabricat din oțel inoxidabil de înaltă calitate, cu accente de culoarea șampaniei, combinând durabilitatea cu designul modern.
- ✓ Funcție suplimentară IoT pentru monitorizare de la distanță și actualizare prin USB sau OTA.
- ✓ Compatibil cu lapte de origine animală și vegetală.
- ✓ Lapte animal și vegetal.