

Коммерческое предложение

№ 68 от 21-07-2026

Электрический духовой шкаф Electrolux OEE5C71Z

0.00р.

(Цена без учета доставки)



Автоматические программы приготовления	Нет
Блокировка от детей	Нет
Большой гриль	Да
Вентиляционный нагрев	Да
Вертел	Нет
Вес	33.5
Виды противней и форм	эмалированный
Высота	59.4
Высота [Размеры ниши для встраивания]	57.8 — 60 см
Глубина	56.7
Глубина [Размеры ниши для встраивания]	55
Глубокий противень	Да
Гриль	Да
Гриль + конвекция	Да
Дата выхода на рынок	2019
Дверца духовки	откидная
Звуковой сигнал	Да
Индикация	светодиодный экран
Камень для пиццы	Нет
Камеры с отдельным приготовлением	Нет
Класс энергопотребления	A
Класс энергоэффективности	A
Количество режимов работы	8
Комплектация	стандартный противень, глубокий противень, решетка
Конвекция	Да
Максимальная температура	275
Микроволны	Нет
Мощность подключения	3500
Направляющие	проволочные + телескопические
Нижний + верхний нагрев	Да
Нижний нагрев	Да
Нижний нагрев + гриль + конвекция	Да
Объем духового шкафа	71

Освещение	Да
Особенности дизайна	утапливаемые переключатели
Очистка духового шкафа	каталитическая
Плавное закрывание дверцы	Да
Подготовка теста	Нет
Поддержание температуры (подогрев)	Нет
Подключение	независимое
Подогрев посуды	Нет
Пользовательские программы	Нет
Предварительный разогрев духовки	Нет
Приготовление на пару	Нет
Приспособление для извлечения противней	Нет
Проволочные направляющие	Да
Размораживание	Да
Режимы работы	нижний нагрев, двухсторонний нагрев, большой гриль, вентиляционный нагрев, гриль + конвекция, нижний нагрев + гриль + конвекция, размораживание
Решетка	Да
Стандартный противень	Да
Страна производства	Германия
Таймер	Да
Телескопические направляющие	Да
Термостат	Да
Термощуп	Да
Тип духового шкафа	электрический
Удаленное управление (Wi-Fi)	Нет
Управление	Электронное
Утапливаемые ручки	Да

Функциональные особенности	плавное закрывание, таймер, звуковой сигнал, термостат, освещение
Цвет	черный
Ширина	59.5
Ширина [Размеры ниши для встраивания]	56

Описание товара

Архитектурная база и материалы

Духовка Electrolux OEE5C71Z относится к категории электрических устройств с функцией конвекции. Мощность прибора составляет 2200 Вт, что обеспечивает высокую скорость нагрева и равномерное распределение тепла внутри камеры. Устройство работает от сети переменного тока с напряжением 220-240 В и частотой 50/60 Гц. Камера духовки выполнена из термостойкого материала, рассчитанного на длительную эксплуатацию. Решетки и внутренние элементы также требуют регулярной очистки для поддержания эффективности работы. Установка устройства требует строгого соблюдения инструкций, включая проверку мощности электрической сети на соответствие требованиям.

Функциональные узлы (Детальный разбор)

- **Система конвекции:** Обеспечивает равномерное распределение горячего воздуха внутри камеры, что улучшает качество приготовления пищи и снижает время нагрева.
- **Нагревательный элемент (ТЭН):** Используется для поддержания заданной температуры. ТЭНы управляются системой контроля температуры, которая поддерживает точность нагрева.
- **Автоматическое отключение:** Встроенный функционал позволяет отключать устройство после завершения программы, что минимизирует расход энергии и предотвращает перегрев.
- **Датчики и контрольные модули:** Отвечают за мониторинг температуры и состояния духовки. Рекомендуется периодически очищать датчики для корректной работы.
- **Таймер:** Позволяет задавать время работы духовки. При сбоях в работе таймера требуется проверка его подключения к системе управления.

Эксплуатационные параметры и безопасность

Духовка имеет класс энергоэффективности А и номинальное годовое энергопотребление 105 кВт·ч. Эти показатели соответствуют стандартам энергосбережения и обеспечивают экономичную работу. Уровень шума при работе устройства составляет 42 дБ, что делает его относительно тихим по сравнению с аналогами. Для снижения энергопотребления рекомендуется использовать посуду с покрытием, которое ускоряет процесс теплопередачи. Устройство оснащено системой автоматического отключения, которая активируется после завершения программы или при превышении допустимых температурных значений. Максимальная температура в камере достигает 250°C, что соответствует требованиям для приготовления большинства кулинарных блюд. При подключении необходимо учитывать мощность сети и использовать соответствующую проводку. Важно также соблюдать рекомендации по эксплуатации, включая регулярную очистку камеры и решеток, чтобы избежать снижения производительности.