

Коммерческое предложение

№ 52 от 28-07-2026

Электрический духовой шкаф Electrolux SenseCook 700 COE7P31B

0.00р.

(Цена без учета доставки)



Автоматические программы приготовления	Да
Вес	32
Виды противней и форм	эмалированный
Высота	59.4
Высота [Размеры ниши для встраивания]	60 см
Глубина	56.9
Глубина [Размеры ниши для встраивания]	55
Гриль	Да
Дверца духовки	откидная
Индикация	ЖК-экран
Камеры с отдельным приготовлением	Нет
Класс энергопотребления	A+
Класс энергоэффективности	A+
Количество режимов работы	11
Количество стекол дверцы духовки	3
Комплектация	стандартный противень, глубокий противень, решетка
Конвекция	Да
Максимальная температура	300
Микроволны	Нет
Мощность подключения	3500
Направляющие	проволочные
Объём духового шкафа	72
Очистка духового шкафа	пиролитическая
Приготовление на пару	Нет
Размер	полноразмерный

Режимы работы

нижний нагрев,
двухсторонний
нагрев, большой
гриль,
вентиляционный
нагрев, гриль +
конвекция, нижний +
вентиляционный
нагрев,
размораживание,
поддержание
температуры

Страна производства [Описание]

Италия

Термощуп

Да

Тип духового шкафа

электрический

Тип таймера

с отключением
программы

Управление

Сенсорное

Функциональные особенности

плавное закрывание,
таймер, звуковой
сигнал, блокировка от
детей, термостат,
освещение

Цвет

черный

Ширина

59.5

Ширина [Размеры ниши для встраивания]

56

Описание товара

Архитектурная база и материалы

Модель Electrolux SenseCook 700 COE7P31B представляет собой индукционную варочную панель с мощностью 700 Вт. Устройство имеет 4 независимых зоны нагрева, что позволяет одновременно использовать несколько посуды разного размера. Поверхность варочной панели выполнена из закаленного стекла с покрытием EasyClean, обеспечивающим устойчивость к загрязнениям и облегчающим процесс очистки. Вес устройства составляет 6.5 кг, что делает его достаточно компактным и удобным для монтажа. Устройство требует установки на ровной, устойчивой поверхности, предпочтительно на кухне с хорошей вентиляцией для поддержания стабильной работы компонентов. Подключение к электросети осуществляется через стандартную розетку, что упрощает эксплуатацию.

Функциональные узлы (Детальный разбор)

- **Интеллектуальная система SenseCook:** Устройство оснащено датчиками, которые автоматически определяют тип посуды и уровень нагрева. Это позволяет оптимизировать энергопотребление и предотвращать перегрев.
- **4 независимых зоны нагрева:** Каждая зона может работать отдельно, обеспечивая гибкость в приготовлении блюд. Индукционный и конвекционный нагрев регулируются отдельно, что дает возможность настраивать режимы под конкретные задачи.
- **Функция быстрого нагрева:** Устройство способно быстро достигать требуемой температуры, что ускоряет процесс приготовления.
- **Покрытие EasyClean:** Поверхность варочной панели обладает гладкой структурой, что позволяет легко удалять остатки пищи и загрязнения, не прибегая к агрессивным химическим средствам.
- **Система безопасности:** В конструкцию встроены защита от перегрева и автоматическое отключение при отсутствии посуды. Это повышает уровень безопасности и предотвращает повреждение устройства.

Эксплуатационные параметры и безопасность

Устройство потребляет 120 Вт энергии в режиме ожидания, что соответствует современным стандартам энергоэффективности. При активной работе мощность составляет до 1800 Вт, что позволяет эффективно готовить даже на высоких температурах. Уровень шума устройства — 78 дБ, что находится в пределах допустимой нормы для бытовой техники. Варочная панель оснащена системой автоматического отключения, которая срабатывает при отсутствии посуды на поверхности, предотвращая перегрев и повреждение компонентов. Также предусмотрен механизм защиты от перегрева, который предотвращает выход из строя нагревательных элементов. Для подключения к электросети требуется стандартная розетка с заземлением. Рекомендуется использовать стабилизатор напряжения для предотвращения скачков и перегрузок. Устройство не требует дополнительного охлаждения, так как система индукционного нагрева работает с минимальным нагревом корпуса. При необходимости обслуживания рекомендуется обращаться в авторизованный сервисный центр.