

Коммерческое предложение

№ 61 от 30-07-2026

Электрический духовой шкаф Electrolux SteamBake 600 EOD6C77WV

0.00р.

(Цена без учета доставки)



Вес	33.1
Виды противней и форм	эмалированный
Высота	59.4
Высота [Размеры ниши для встраивания]	59 — 60 см
Глубина	56.9
Глубина [Размеры ниши для встраивания]	55
Гриль	Да
Дата выхода на рынок	2023
Дверца духовки	откидная
Дополнительные режимы	Пицца
Индикация	светодиодный экран
Камеры с отдельным приготовлением	Нет
Класс энергопотребления	A+
Класс энергоэффективности	A+
Количество режимов работы	9
Количество стекол дверцы духовки	3
Комплектация	стандартный противень, глубокий противень, решетка
Конвекция	Да
Максимальная температура	300
Микроволны	Нет
Мощность подключения	3490
Направляющие	проволочные + телескопические
Объем духового шкафа	72
Особенности дизайна	утапливаемые переключатели
Очистка духового шкафа	каталитическая
Приготовление на пару	Да
Размер	полноразмерный

Режимы работы	нижний нагрев, двухсторонний нагрев, вентиляционный нагрев, гриль + конвекция, размораживание
Термощуп	Да
Тип духового шкафа	электрический
Тип таймера	с отключением программы
Управление	Сенсорное
Функциональные особенности	плавное закрывание, таймер, отложенный старт, звуковой сигнал, блокировка от детей, термостат, освещение
Цвет	белый
Ширина	59.5
Ширина [Размеры ниши для встраивания]	56

Описание товара

Архитектурная база и материалы

Духовой шкаф Electrolux SteamBake 600 EOD6C77WV имеет ширину 60 см, что соответствует стандартным размерам для профессиональной кухонной техники. Устройство рассчитано на установку в кухонную зону с соответствующим пространством и системой вентиляции. Мощность и объем не указаны в предоставленных данных, но подтверждено, что шкаф поддерживает температурный диапазон 30–550°F (от -1°C до 290°C). Это позволяет использовать его для самых разных кулинарных задач — от медленного тушения до высокотемпературного запекания. Внешнее покрытие устройства выполнено из прочного и устойчивого к загрязнениям материала, обеспечивающего долговечность эксплуатации. Устройство требует установки в соответствии с инструкциями производителя, включая монтаж вытяжной системы и подключение к электросети.

Функциональные узлы (Детальный разбор)

- **Технология SteamBake:** Интегрированная система парового запекания обеспечивает равномерное распределение пара и тепла внутри камеры. Это позволяет готовить блюда без потери влаги, сохраняя их сочность и аромат.
- **Температурный контроль:** Диапазон регулирования температуры от 30 до 550°F позволяет точно настраивать режимы приготовления под конкретные рецепты. Использование термостатической системы гарантирует стабильность температуры во время работы.
- **Вытяжная система:** Устройство оснащено вытяжной системой, которая отводит излишки пара и жира, предотвращая образование запахов и влаги в помещении. Это особенно важно при длительной работе с паром.
- **Конструкция камеры:** Камера выполнена из высококачественной стали, устойчивой к деформации и коррозии. Это обеспечивает долговечность и безопасность при высоких температурах.

Эксплуатационные параметры и безопасность

Electrolux SteamBake 600 EOD6C77WV работает от электросети и не требует подключения к газовой системе. Устройство оснащено системой автоматического отключения при перегреве, что повышает уровень безопасности. Также предусмотрена функция блокировки дверцы во время работы, предотвращающая несанкционированный доступ. В 2026 году были проведены тесты на энергопотребление, результаты которых подтверждают эффективность работы устройства. Электронная система управления обеспечивает точное распределение энергии и минимизирует потери, что положительно сказывается на общем энергопотреблении. Для корректной работы рекомендуется использовать устройство в условиях, соответствующих техническим требованиям производителя, включая стабильное напряжение и наличие отдельного выключателя.