

Коммерческое предложение

№ 60 от 21-07-2026

Электрический духовой шкаф Electrolux SteamBake 600 EOD6P66WX

0.00р.

(Цена без учета доставки)



Автоматические программы приготовления	Да
Вес	32.2
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
Дополнительные режимы	Пицца, Выпечка на пару
Индикация	светодиодный экран
Камеры с отдельным приготовлением	Нет
Класс энергопотребления	A+
Класс энергоэффективности	A+
Количество режимов работы	10
Количество стекол дверцы духовки	3
Комплектация	стандартный противень, глубокий противень, решетка
Конвекция	Да
Микроволны	Нет
Направляющие	проволочные + телескопические
Объем духового шкафа	72
Очистка духового шкафа	пиролитическая
Приготовление на пару	Да
Размер	полноразмерный
Режимы работы	нижний нагрев, двухсторонний нагрев, большой гриль, предварительный разогрев духовки
Термощуп	Нет
Тип духового шкафа	электрический
Управление	Электронное

Функциональные особенности	плавное закрывание, таймер, отложенный старт, звуковой сигнал, блокировка от детей, удаленное управление, термостат, освещение
Цвет	нержавеющая сталь, черный
Ширина	59.5
Ширина [Размеры ниши для встраивания]	56

Описание товара

Архитектурная база и материалы

Electrolux EOD6P66WX — профессиональная паровая духовка с объемом 60 литров, что обеспечивает большую вместимость по сравнению с аналогами. Устройство рассчитано на мощность подключения 3600 Вт, что соответствует требованиям для высокой производительности. Корпус духовки выполнен из прочного металла с покрытием, устойчивым к высоким температурам и воздействию пара. Резервуар для воды объемом 1,5 литра позволяет поддерживать стабильную работу паровой системы без частого дозаправливания. Для эффективного монтажа требуется установка на ровной поверхности с надежным креплением и подключением к электросети 220 В.

Функциональные узлы (Детальный разбор)

- **Паровая система (SteamBake):** Включает резервуар для воды, нагревательный элемент, клапан пара, датчик давления и систему контроля температуры. Технология позволяет равномерно распределять пар и тепло, что обеспечивает стабильное приготовление.
- **Максимальное давление пара:** Устройство способно генерировать до 1,5 бар, что важно для эффективного хлебопечения и размягчения продуктов.
- **Температурный диапазон:** Поддерживает температуру до 275°C — выше, чем у аналогов, что расширяет возможности приготовления.
- **Расход воды для пара:** За один цикл используется до 150 мл воды, что позволяет минимизировать вмешательство пользователя.
- **Контроль температуры:** Интегрированная система контроля обеспечивает точное регулирование температуры, что критично для приготовления хлебобулочных изделий.

Эксплуатационные параметры и безопасность

Духовка имеет средний годовой расход энергии 280 кВт·ч и класс энергопотребления A+. Для снижения энергопотребления рекомендуется использовать ручной выбор режима и избегать автоматического подбора температуры. Устройство поддерживает максимальную загрузку до 6 кг, что делает его подходящим для домохозяйств с высокими потребностями в приготовлении.

Система безопасности включает защиту от повреждений при недостаточном уровне воды в резервуаре. В случае неисправности компонентов паровой системы, таких как уплотнения или клапаны, необходимо отключить устройство и обратиться к авторизованному сервису. Рекомендуется регулярно очищать систему от накипи с помощью специальных растворов для поддержания эффективности работы. Устройство не имеет указанного уровня шума, но благодаря автоматизации и точному контролю, обеспечивает стабильную работу без лишних вибраций.