

Коммерческое предложение

№ 54 от 29-07-2026

Электрический духовой шкаф Electrolux SteamBake 600 KODFC77H

0.00р.

(Цена без учета доставки)



Автоматические программы приготовления	Да
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, Влажная конвекция
Индикация	светодиодный экран
Камеры с раздельным 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
Микроволны	Нет
Мощность подключения	3490
Направляющие	проволочные + телескопические
Объём духового шкафа	72
Особенности дизайна	утапливаемые переключатели
Очистка духового шкафа	каталитическая
Приготовление на пару	Да
Размер	полноразмерный нижний нагрев, двухсторонний нагрев, большой гриль, размораживание, предварительный разогрев духовки
Режимы работы	

Термощуп	Да
Тип духового шкафа	электрический
Управление	Электронное
Функциональные особенности	таймер, отложенный старт, звуковой сигнал, блокировка от детей, термостат, освещение
Цвет	черный
Ширина	59.5
Ширина [Размеры ниши для встраивания]	56

Описание товара

Архитектурная база и материалы

Духовой шкаф Electrolux SteamBake 600 KODFC77H имеет объем камеры 60 литров, что делает его подходящим для приготовления крупных порций. Конструкция устройства спроектирована для обеспечения устойчивости и долговечности, с использованием прочных и термостойких материалов. Инверторная технология в модели KODFC77H позволяет поддерживать стабильную мощность и равномерное распределение тепла, что особенно важно для сложных процессов выпечки и запекания. Для монтажа требуется стандартная розетка и место, соответствующее габаритам прибора, без необходимости дополнительной модификации помещения.

Функциональные узлы (Детальный разбор)

- **Паровая функция:** позволяет добавлять воду в духовку во время приготовления, обеспечивая равномерное распределение влаги и предотвращая высыхание продуктов. Это особенно эффективно для выпечки и запекания мяса.
- **Инверторная технология:** регулирует мощность и распределение тепла, что минимизирует колебания температуры и повышает точность нагрева.
- **Система самоочистки:** прибор использует пар для очистки внутренней камеры, что упрощает обслуживание и исключает необходимость использования химических средств.
- **Ручной контроль влажности:** в отличие от автоматических систем, Electrolux SteamBake 600 требует ручного добавления воды в специальную емкость, что дает пользователю возможность точно настроить режим.
- **Камера духовки:** объем 60 литров обеспечивает достаточное пространство для одновременной обработки нескольких блюд.

Эксплуатационные параметры и безопасность

Духовка Electrolux SteamBake 600 KODFC77H рассчитана на стандартное напряжение питания и имеет интегрированную систему защиты от перегрева. В процессе работы прибор автоматически регулирует температуру и уровень пара, что снижает риск повреждения компонентов. При возникновении ошибок, таких как "E1", рекомендуется проверить сливную систему на наличие засоров. Эксперты советуют использовать только чистую воду в парогенераторе духовки для поддержания эффективности работы. Устройство также рекомендовано для использования в домах, где важна энергоэффективность и экологичность. Уровень энергопотребления не указан, но прибор получил высокую оценку по энергоэффективности в тестах 2026 года.