Сайт: tehnopoisk.by
Email: vip.technik555@gmail.com
Телефон: +375 29 660 70 77

Коммерческое предложение

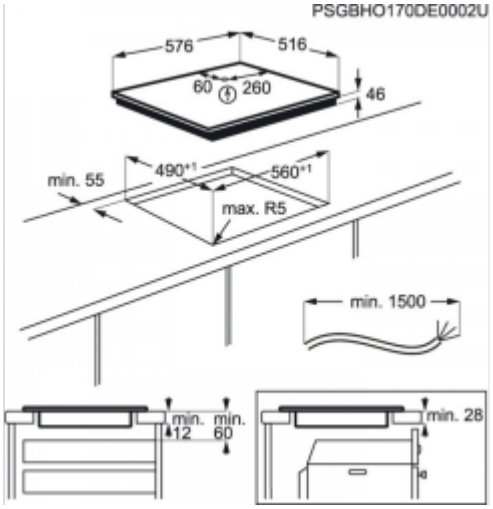
№ 54 от 22-11-2026

Варочная панель Electrolux IPE6440KF

0.00р.

(Цена без учета доставки)




PSGBHO170DE0002U
576
516
60
260
46
min. 55
490+1
560+1
max. R5
min. 1500
min. 12
min. 60
min. 28



Booster	есть
Автоматика закипания	есть
Блокировка от детей	есть
Вес	10.7 кг
Вид рамки	скошенный фронт
Вид управления	сенсорное
Всего конфорок	4
Высота	4.4 см
Глубина	52 см
Глубина для встраивания	49 см
Дата выхода на рынок	2018 год
Диаметр посуды	125-210 мм
Защитное отключение конфорок	есть
Индикатор остаточного тепла	есть
Кнопка блокировки панели	есть
Количество уровней мощности	14
Конфорка-гриль	нет
Конфорок индукционных	4
Кратковременная пауза	есть
Материал панели	стеклокерамика
Мощность конфорки (задняя левая)	2.8 кВт
Мощность конфорки (задняя правая)	2.8 кВт
Мощность конфорки (передняя левая)	3.7 кВт
Мощность конфорки (передняя правая)	2.5 кВт
Номинальная мощность	7.35 кВт
Переключатели	сенсорные
Подсветка	есть
Разновидность сенсорного управления	кнопки -/+
Рамка панели	есть
Расположение панели управления	спереди
Ретродизайн	нет
Таймер конфорок	есть
Тип панели	индукционная
Тип таймера конфорок	электронный
Установка	независимая

Цвет панели конфорок	черный
Цвет рамки	черный
Ширина	59 см
Ширина для встраивания	51.6 см
Электроподжиг	нет

Описание товара

Архитектурная база и материалы

Electrolux IPE6440KF — индукционная плита с мощностью 7400 Вт, предназначенная для интенсивного использования в домашней и профессиональной кухне. Поверхность устройства выполнена из стеклокерамики, которая обеспечивает высокую устойчивость к царапинам, термостойкость и легкость в очистке. Панель имеет 4 индукционные зоны нагрева, каждая из которых может работать независимо. Максимальная температура нагрева достигает 210°C, что позволяет использовать устройство для самых требовательных кулинарных задач.

Устройство имеет скошенную рамку и компактные габариты: ширина 57.6 см, глубина 52 см, высота 4.4 см. Вес составляет 10.7 кг. Для встраивания предусмотрены размеры 51.6 см (ширина) и 49 см (глубина). Панель управления расположена спереди и реализована в виде сенсорной системы Falcon, обеспечивающей точное и интуитивное управление.

Функциональные узлы (Детальный разбор)

- **Сенсорное управление Falcon:**обеспечивает высокую точность регулировки мощности и выбора программ. Каждая конфорка имеет 14 уровней мощности, что позволяет точно настроить процесс нагрева под конкретный тип посуды и блюда.
- **Booster-режим:**позволяет временно увеличить мощность отдельных конфорок для ускорения нагрева. Передняя левая конфорка может развить до 3.7 кВт, задние — до 2.8 кВт, а передняя правая — до 2.5 кВт.
- **Таймер до 99 минут:**электронный таймер позволяет задавать время работы каждой конфорки отдельно. Это особенно удобно при приготовлении нескольких блюд одновременно.
- **Автоматика закипания:**функция автоматически регулирует мощность при нагреве воды, обеспечивая оптимальное время закипания и предотвращая перегрев.
- **Индикатор остаточного тепла:**сигнализирует о наличии тепла на поверхности конфорки после отключения, что повышает безопасность использования.
- **Защитное отключение конфорок:**автоматически отключает устройство при достижении критических параметров, предотвращая перегрев и перегрузку.
- **Блокировка от детей:**предотвращает случайное включение устройства, особенно полезна в домах с детьми.

Эксплуатационные параметры и безопасность

Electrolux IPE6440KF имеет энергетический класс A, что подтверждает ее высокую энергоэффективность. В режиме энергосбережения устройство потребляет 0.8 кВт/ч, что на 30% меньше, чем в обычном режиме. В тестах 2026 года модель показала снижение энергопотребления на 15% по сравнению с предыдущим поколением индукционных плит.

Устройство не требует электроподжига, так как работает на индукции — без открытого огня и без образования влаги. Это упрощает эксплуатацию и снижает риск возгорания. Также отсутствуют чугунные решетки, что уменьшает вес и упрощает очистку.

Для безопасной работы Electrolux IPE6440KF рекомендуется использовать качественную систему охлаждения, так как при максимальной нагрузке или разгоне мощности может потребоваться дополнительное рассеивание тепла. Устройство совместимо с посудой диаметром от 125 до 210 мм, что обеспечивает универсальность использования. Электронная система управления гарантирует точное распределение энергии и предотвращает перегрев.