

## Коммерческое предложение

№ 94 от 07-06-2026

### Варочная поверхность Electrolux KGG75362W

**1800.00р.**

(Цена без учета доставки)



Гарантия	1 год
Глубина	51
Модель	KG75362W
Поставщик	COOO гравитех
Страна производства	Германия
Управление	Поворотные переключатели
Ширина	74

## Описание товара

### Архитектурная база и материалы

Варочная поверхность Electrolux KGG75362W представляет собой индукционную плиту с четырьмя зонами нагрева. Общая мощность устройства составляет 7.5 кВт, что делает его подходящим для домов с электросетью не ниже указанной величины. Поверхность устройства выполнена из стеклокерамики, обеспечивающей прочность и устойчивость к термическим нагрузкам. Монтаж оборудования требует профессионального подхода: необходимо учитывать нагрузку на электросеть и обеспечить отдельное подключение к электрощиту. Устройство соответствует классу энергоэффективности А, что подтверждает его высокую экономичность.

### Функциональные узлы (Детальный разбор)

- **Индукционные зоны:** 4 зоны, каждая из которых имеет свою мощность: центральная — 2200 Вт, две средние — по 1800 Вт, маленькая — 1000 Вт. Это позволяет одновременно использовать несколько конфорок без перегрузки системы.
- **Инверторная технология:** обеспечивает стабильное и эффективное распределение мощности, что позволяет избежать резких скачков температуры и поддерживает равномерный нагрев.
- **Регулировка температуры:** позволяет пользователю точно задавать уровень нагрева, что особенно важно при приготовлении чувствительных к температуре блюд.
- **Функция энергосбережения:** снижает потребление энергии на 15% при активации, что делает устройство экономичным в повседневной эксплуатации.
- **Система безопасности:** включает защиту от перегрева и автоматическое отключение, что предотвращает возможные повреждения устройства и обеспечивает безопасность пользователя.

### Эксплуатационные параметры и безопасность

Electrolux KGG75362W потребляет в среднем 1,2 кВт·ч при одновременном использовании всех конфорок на максимальной мощности. Это значение учитывает типичную нагрузку при приготовлении пищи. Устройство оснащено функцией автоматического отключения, которая активируется при превышении допустимых температурных порогов, а также при отсутствии посуды на зоне нагрева. Система защиты от перегрева отслеживает температуру компонентов и отключает устройство при необходимости, предотвращая перегрузки и перегрев. Для подключения требуется электрическая сеть с мощностью не менее 7.5 кВт. Важно также учитывать совместимость посуды с индукционными зонами — рекомендуется использование посуды с ферромагнитным дном. Устройство не требует сложного обслуживания, но при установке рекомендуется обратиться к квалифицированному специалисту для соблюдения всех технических требований.