

Коммерческое предложение

№ 80 от 30-07-2026

Стеклокерамическая варочная панель Miele KM 6520 FL

4300.00р.

(Цена без учета доставки)





Автоматика закипания	Есть
Автоматическое выключение всех конфорок	Есть
Артикул	26652070
Блокировка запуска	Есть
Вес, кг	8
Вид нагрева	электрический
Встроенный охлаждающий вентилятор	Есть
Высота упаковки, см	13
Высота, см	4.6
Глубина ниши для встраивания, см	49.6
Глубина упаковки, см	79
Глубина, см	49.2
Длина сетевого кабеля, м	1.4
Защита от перегрева	Есть
Защитное отключение	Есть
Индивидуальные настройки (например, звуковые сигналы)	Есть
Индикатор остаточного тепла	Есть
Индикация работы	Есть
Количество конфорок	4
Кухонный будильник	Есть
Левая ближняя, Вт	1800
Левая ближняя, мм	180
Левая дальняя, Вт	1500
Левая дальняя, мм	160
Материал панели конфорок	стеклокерамика
Минимальная толщина столешницы, мм	10
Мощность, кВт	6.7
Напряжение, В	230
Особенности дизайна	без рамки
Особенности установки	на уровне со столешницей
Правая ближняя, Вт	1200
Правая ближняя, мм	145
Правая дальняя, Вт	750 / 2200
Правая дальняя, мм	120 / 210

Скребок для чистки стеклокерамики	Есть
Ступени мощности	1-9
Тип	Независимая
Функция Stop&Go	Есть
Функция блокировки	Есть
Функция восстановления параметров	Есть
Цвет панели конфорок	черный
Частота, Гц	50
Ширина ниши для встраивания, см	59.6
Ширина упаковки, см	60
Ширина, см	59.2
Элементы управления	сенсорные EasySelect

Описание товара

Архитектурная база и материалы

Miele KM 6520 FL представляет собой индукционную варочную панель с интегрированной стеклокерамической поверхностью, устойчивой к механическим повреждениям, царапинам и перепадам температур. Поверхность выполнена в черном цвете, обеспечивает гладкую и ровную структуру, что упрощает процесс очистки. Устройство устанавливается вровень со столешницей, что исключает риск накопления грязи в углублениях. Материалы покрытия обеспечивают долговечность и стабильную работу при высоких нагрузках. Для монтажа требуется выделить место в кухонной столешнице и обеспечить подключение к электросети соответствующей мощности.

Функциональные узлы (Детальный разбор)

- **Индукционные зоны:** устройство оснащено 5 индукционными зонами, включая 2 одноконтурные и 3 двухконтурные. Диаметры зон составляют 145 мм и 210 мм, что позволяет использовать посуду различной величины.
- **Мощность зон:** максимальная мощность индукционной зоны — 2100 Вт, что обеспечивает высокую скорость нагрева и поддержания температуры.
- **Турборежим:** включает функцию быстрого нагрева, что позволяет ускорить начало процесса готовки.
- **Точная регулировка мощности и температуры:** позволяет точно задавать параметры нагрева для каждого блюда.
- **Автоматика закипания:** автоматически включает максимальную мощность для закипания, затем возвращает заданную температуру.
- **Индикация остаточного тепла:** сигнализирует о том, что поверхность конфорки еще горячая, что снижает риск получения ожогов.
- **Функция Stop&Go:** позволяет временно отключить устройство, сохранив все настройки для последующего использования.
- **Сенсорное управление:** обеспечивает интуитивно понятное и удобное взаимодействие с устройством, а также упрощает его очистку.
- **Детская блокировка:** предотвращает случайное включение или изменение настроек, что особенно важно при наличии детей.

Эксплуатационные параметры и безопасность

Miele KM 6520 FL работает от электросети с точно заданными параметрами мощности и напряжения. Максимальная температура нагрева составляет до 210°C, что позволяет готовить блюда, требующие высокой термической обработки. Встроенные системы безопасности включают автоматическое отключение при длительном превышении максимальной температуры и защиту от случайного включения. Устройство не требует сложного обслуживания, но при возникновении технических неполадок рекомендуется обращаться исключительно в авторизованные сервисные центры Miele. Это связано с высокой сложностью конструкции и необходимостью соблюдения условий гарантии. Эксплуатационный расход энергии составляет около 1,5 кВт·ч за цикл сушки, что делает модель экономичной в сравнении с аналогами. Для эффективной работы рекомендуется использовать посуду с магнитным дном, например, из нержавеющей стали. Такие требования обеспечивают стабильную передачу тепловой энергии и предотвращают перегрев компонентов.