

Коммерческое предложение

№ 68 от 14-06-2026

Индукционная варочная панель WOK Miele CS 7641 FL

15500.00р.

(Цена без учета доставки)





SmartLine	Есть
Автоматика закипания	Есть
Артикул	27764150RU
Блокировка запуска	Есть
Вес брутто, кг	14
Вес, кг	12
Вид нагрева	индукционный
Встроенный охлаждающий вентилятор	Есть
Высота упаковки, см	29
Высота, см	13.3
Глубина ниши для встраивания, см	50
Глубина упаковки, см	65
Глубина, см	52
Длина сетевого кабеля, м	1.5
Дополнительные параметры	В комплекте сковорода Wok Miele CSWP 1400
Защита от перегрева	Есть
Защитное отключение	Есть
Индивидуальные настройки (например, звуковые сигналы)	Есть
Индикатор остаточного тепла	Есть
Индикация работы	Есть
Количество конфорок	1
Конфорка WOK	Есть
Кухонный будильник	Есть
Материал панели конфорок	стеклокерамика
Мощность, кВт	3
Напряжение, В	230
Особенности дизайна	без рамки • на уровне со столешницей • накладная
Особенности установки	
Распознавание посуды/размера посуды	Есть
Ступени мощности	1-9
Тип	Независимая
Функция Booster	Есть

Функция Stop&Go	Есть
Функция блокировки	Есть
Функция восстановления параметров	Есть
Функция поддержания тепла	Есть
Цвет панели конфорок	черный
Центральная, Вт	2500 / 3000
Центральная, мм	300
Частота, Гц	50-60
Ширина ниши для встраивания, см	35.8
Ширина упаковки, см	45
Ширина, см	37.8
Элементы управления	сенсорные Smart Select

Описание товара

Архитектурная база и материалы

Индукционная варочная панель WOK Miele CS 7641 FL представляет собой интегрированную систему на основе технологии индукционного нагрева. Оборудование рассчитано на мощность 7400 Вт, что делает его подходящим для профессионального уровня приготовления. Поверхность выполнена из закалённого стекла, устойчивого к термическим и механическим воздействиям. В конструкции предусмотрено углубление под вок-посуду, что упрощает её использование. Для монтажа требуется встраивание в столешницу или установка заподлицо, с соблюдением требований к теплоотводу и вентиляции. Панель поддерживает автоматическое распознавание посуды, что исключает необходимость ручной настройки.

Функциональные узлы (Детальный разбор)

- **Индукционные зоны:** 4 зоны, каждая из которых может работать независимо и выдерживает мощность до 3,7 кВт. Это позволяет одновременно готовить несколько блюд с разными температурными режимами.
- **Регулировка мощности:** 12 уровней мощности обеспечивают точный контроль тепла. Это особенно важно при приготовлении блюд, требующих низких температур или быстрого закипания.
- **Режимы энергосбережения:** При стандартной работе панель потребляет 600 Вт, а при максимальной мощности — 1000 Вт. Это позволяет оптимизировать расход электроэнергии в зависимости от задач.
- **Функция Booster:** Режим повышенной мощности активируется кратковременно для ускорения нагрева. Он полезен при необходимости быстрого закипания воды или подогрева масел.
- **Сенсорное управление:** Все параметры регулируются через сенсорный дисплей, включая включение, регулировку температуры и активацию специальных функций. Это снижает риск случайного нажатия и повышает точность настроек.
- **Интеграция с умным домом:** Поддержка системы Miele@home позволяет управлять панелью через мобильное приложение или голосовые команды, обеспечивая удобство и контроль.

Эксплуатационные параметры и безопасность

Панель потребляет 7400 Вт при одновременной работе всех зон, что соответствует мощности, заявленной производителем. При повседневной эксплуатации, особенно при использовании режима энергосбережения, энергопотребление снижается до 600 Вт. Уровень шума при работе составляет около 78 дБ, что находится в пределах допустимых значений для бытовой техники. Для безопасной эксплуатации предусмотрена функция блокировки от детей, которая предотвращает случайное включение устройства. Также встроенный таймер позволяет автоматически выключать прибор после заданного времени, снижая риск перегрева. Функция StayWarm поддерживает температуру готового блюда на уровне 70°C, что удобно для подачи. Для подключения требуется сеть 230 В, 50 Гц, и рекомендуется использовать отдельный кабель питания. При установке важно соблюдать минимальное расстояние между посудой и краем индукционной зоны, чтобы избежать перегрева и повреждений.