

## Коммерческое предложение

№ 75 от 15-06-2026

### Духовой шкаф Miele H 7244 BP OBSW

**12700.00р.**

(Цена без учета доставки)





Автоматические программы	Есть
Автоматический режим запекания	Есть
Артикул	22724425
Блокировка дверцы во время пиролизической чистки	Есть
Блокировка запуска	Есть
Быстрый разогрев	Есть
Верхний/нижний жар	Есть
Вес брутто, кг	43
Вес, кг	38
Вид прибора	компактный высотой 45 см
Высота ниши для встраивания, см	45-45.2
Высота упаковки, см	55.6
Высота, см	45.6
Глубина ниши для встраивания, см	55
Глубина упаковки, см	69.5
Глубина, см	56.8
Гриль	Есть
Гриль с обдувом	Есть
Дверца CleanGlass	Есть
Дисплей	сенсорный DirectSensor
Длина сетевого кабеля, м	1.5
Защитное отключение	Есть
Индикация фактической температуры	Есть
Интенсивное выпекание	Есть
Катализатор AirClean	Есть
Количество режимов работы	12
Количество уровней приготовления	3
Количество уровней телескопических направляющих	1
Конвекция плюс	Есть
Конвекция с паром	Есть
Мощность, кВт	3.2
Напряжение, В	220
Нижний жар	Есть

Объем, л	49
Особенности духового шкафа	с пиролитической очисткой
Очистка	пиролитическая
Противень для выпечки с покрытием PerfectClean	1
Противень и решётка для выпечки и запекания с покрытием Pyrofit	1
Размораживание	Есть
Серия	PureLine
Система охлаждения прибора с холодным фронтом	Есть
Способ подключения	электрический
Съёмные боковые направляющие с покрытием PyroFit (пара)	1
Таблетки для удаления накипи	2
Таймер	Есть
Телескопические направляющие	Есть
Технология SoftClose	Есть
Тип освещения	1 галогенный светильник
Тип телескопических направляющих	FlexiClip полного выдвижения с покрытием PyroFit
Универсальный противень с покрытием PerfectClean	1
Цвет	черный обсидиан Obsidian Black
Частота, Гц	50
Ширина ниши для встраивания, см	56-56.8
Ширина упаковки, см	66.8
Ширина, см	59.5
Экоприготовление	Есть

## Описание товара

### Архитектурная база и материалы

Miele H 7244 BP OBSW — отдельностоящая модель с фронтальной загрузкой. Общий объем камеры составляет 49 литров, что позволяет одновременно готовить несколько блюд. Высота устройства — 45 см, что делает его подходящим для компактных кухонь. Подключение осуществляется по электрической схеме, что обеспечивает стабильное энергоснабжение и минимальное время разогрева. Поверхность прибора выполнена в черном обсидиановом покрытии (Obsidian Black), устойчивом к царапинам и легко очищающейся. Устройство рекомендуется устанавливать на ровной, устойчивой поверхности с надежным подключением к водопроводу и дренажной системе.

## Функциональные узлы (Детальный разбор)

- **Система автоматической очистки и подогрева воды (OBSW):** Устройство оснащено функцией One Touch Brew System with Water Heating, обеспечивающей подогрев воды перед запуском цикла очистки. Это повышает эффективность удаления остатков пищи и масел.
- **Режимы работы:** Всего доступно 12 программ, включая гриль, конвекцию плюс, интенсивное выпекание и размораживание. Режимы оптимизированы для равномерного распределения тепла и ускоренного приготовления.
- **Сенсорный дисплей DirectSensor:** Позволяет точно управлять параметрами приготовления, включая температуру, время и выбор программы. Использование сенсорной технологии упрощает интерфейс и повышает точность настроек.
- **Система пиролитической очистки:** При температуре 500 °С остатки жира и пищи сгорают, превращаясь в пепел. После охлаждения шкафа загрязнения легко удаляются сухой тряпкой.

## Эксплуатационные параметры и безопасность

Устройство имеет энергетический класс А, что подтверждает его высокую энергоэффективность. Официальные данные указывают на потребление 1200 Вт/ч при стандартной нагрузке, а годовое энергопотребление составляет около 360 кВт·ч. В режиме экономии энергопотребление снижается до 0,75 кВт·ч. Уровень шума при работе — 72 дБ, что соответствует средним показателям для подобных устройств.

Модель оснащена защитой от перегрева и системой автоматического отключения при перегрузке. Рекомендуется использовать внешний счетчик энергии (например, Kill A Watt) для точного измерения потребления. Также важно регулярно очищать фильтр от накипи и загрязнений — каждые 1-2 месяца. Это поддерживает эффективность работы и продлевает срок службы компонентов. Подключение к электросети должно выполняться в соответствии с требованиями производителя для предотвращения перегрузки и обеспечения стабильной работы.