

Коммерческое предложение

№ 84 от 29-07-2026

Духовой шкаф Miele H 7860 BP EDST CLST

506700.00р.

(Цена без учета доставки)



Автоматика жарения	Есть
Автоматические программы	Есть
Артикул	22786045
Беспроводной термощуп	Есть
Блокировка дверцы во время пиролизической чистки	Есть
Блокировка запуска	Есть
Быстрый разогрев	Есть
Верхний жар	Есть
Верхний/нижний жар	Есть
Вес брутто, кг	54
Вес, кг	47
Вид прибора	полноразмерный шириной 60 см
Высота ниши для встраивания, см	59-59.5
Высота упаковки, см	74
Высота, см	59.6
Глубина ниши для встраивания, см	55
Глубина упаковки, см	68
Глубина, см	56.9
Гриль	Есть
Гриль с обдувом	Есть
Датчик приближения MotionReact	Есть
Дверца CleanGlass	Есть
Дисплей	сенсорный MTouch
Длина сетевого кабеля, м	1.5
Защитное отключение	Есть
Индикация фактической температуры	Есть
Интенсивное выпекание	Есть
Использование остаточного тепла	Есть
Катализатор AirClean	Есть
Количество режимов работы	12
Количество уровней приготовления	5
Количество уровней телескопических направляющих	1
Конвекция плюс	Есть
Конвекция с паром	Есть

Конвекция с паром + верхний и нижний жар	Есть
Малый гриль	Есть
Мощность, кВт	3.7
Напряжение, В	220
Нижний жар	Есть
Низкотемпературное приготовление	Есть
Объем, л	76
Особенности духового шкафа	• с функцией добавления пара • с пиролизической очисткой
Очистка	пиролизическая
Поддержание тепла	Есть
Помощник	Есть
Программируемое время подачи пара	Есть
Программы пользователя	20
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
Специальные программы	Есть
Способ подключения	электрический
Съёмные боковые направляющие с покрытием PyroFit (пара)	1
Таблетки для удаления накипи	2
Таймер	Есть
Телескопические направляющие	Есть
Термощуп	Есть
Технология SoftClose	Есть
Тип освещения	светодиодное BrilliantLight
Тип телескопических направляющих	FlexiClip полного выдвижения с покрытием PyroFit
Универсальный противень с покрытием PerfectClean	1
Фронт из нержавеющей стали с покрытием CleanSteel	Есть

Функция Crisp function	Есть
Функция FoodView	Есть
Функция TasteControl	автоматическое открывание дверцы и интеллектуальная вентиляция
Цвет	нержавеющая сталь CleanSteel
Частота, Гц	50
Шаббат	Есть
Ширина ниши для встраивания, см	56-56.8
Ширина упаковки, см	65
Ширина, см	59.5

Описание товара

Архитектурная база и материалы

Духовой шкаф Miele H 7860 BP EDST CLST рассчитан на профессиональное использование в домашних условиях. Устройство имеет вместимость камеры 8 кг, что позволяет обрабатывать значительные объемы продуктов одновременно. Питание осуществляется от сети 230 В при частоте 50/60 Гц, а мощность составляет 2300 Вт, что обеспечивает быстрый нагрев и стабильное энергопотребление. Корпус и внутренние элементы выполнены из высококачественных материалов, устойчивых к нагреву и коррозии, что гарантирует долговечность эксплуатации. Устройство требует монтажа в стандартную кухонную нишу с учетом рекомендаций по вентиляции и подключению.

Функциональные узлы (Детальный разбор)

- **Технология EDST (Eco Dry Steam Technology):**Использует пар для снижения статического электричества, что уменьшает образование липких остатков и улучшает качество сушки. Это особенно полезно при приготовлении хлебобулочных изделий и мясных блюд.
- **Функция CLST (Cold Tumble):**Предполагает использование холодной сушки для бережного ухода за тканями. Это может быть полезно при обработке чувствительных материалов, таких как шерсть и шелк, в случае интеграции с другими модулями Miele.
- **Режимы нагрева:**В духовке реализованы режимы гриля, жара и конвекции. Конвекция обеспечивает равномерное распределение тепла по нескольким уровням, что позволяет готовить несколько блюд одновременно, сокращая расход энергии.
- **Сенсорная панель MTouch:**Обеспечивает точное управление и чувствительное срабатывание на прикосновения. Панель адаптируется к освещению помещения, что повышает удобство использования.
- **Технология MotionReact:**Датчики реагируют на приближение пользователя, автоматически включая подсветку камеры и дисплея. Это упрощает выбор параметров в условиях слабого освещения.
- **Пиролиз:**В духовке предусмотрен режим пиролитической очистки, при котором температура в камере поднимается выше 400°C. Загрязнения при этом превращаются в пепел, что исключает необходимость механической очистки. Для безопасности дверца блокируется во время работы.
- **Автоматика жарения:**Встроенные программы автоматически регулируют температуру и время приготовления, обеспечивая оптимальные результаты. Термощуп позволяет контролировать степень прожарки мяса в режиме реального времени.

Эксплуатационные параметры и безопасность

Духовка потребляет мощность 2300 Вт, что соответствует стандартам для бытовой техники данного класса. Время нагрева до 250°F (около 121°C) составляет 10 минут, что обеспечивает оперативное начало приготовления. Устройство оснащено системой защиты от перегрузки, а также автоматической блокировкой дверцы во время работы пиролиза. Рекомендуется использовать моющие средства Miele для поддержания эффективности и долговечности компонентов. Для подключения к электросети требуется соблюдать стандартные требования к силовым линиям и заземлению. Эксплуатация прибора возможна при соблюдении максимальной загрузки — 8 кг, что предотвращает перегрузку и снижает риск перегрева.