

Коммерческое предложение

№ 97 от 26-10-2026

Духовой шкаф Miele H 7364 BP EDST CLST

324800.00р.

(Цена без учета доставки)



Автоматика жарения	Есть
Автоматические программы	Есть
Артикул	22736445
Блокировка дверцы во время пиролизической чистки	Есть
Блокировка запуска	Есть
Быстрый разогрев	Есть
Верхний/нижний жар	Есть
Вес, кг	47
Вид прибора	полноразмерный шириной 60 см
Высота ниши для встраивания, см	59-59.5
Высота, см	59.6
Глубина ниши для встраивания, см	55
Глубина, см	56.9
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
Использование остаточного тепла	Есть
Катализатор AirClean	Есть
Количество режимов работы	9
Количество уровней приготовления	5
Количество уровней телескопических направляющих	1
Конвекция плюс	Есть
Конвекция с паром	Есть
Конвекция с паром + верхний и нижний жар	Есть
Мощность, кВт	3.6
Напряжение, В	220
Нижний жар	Есть
Объем, л	76

Особенности духового шкафа	• с функцией добавления пара • с пиролизической очисткой
Очистка	пиролизическая
Поддержание тепла	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	ContourLine
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
Термощуп	Есть
Технология SoftClose	Есть
Тип освещения	1 светодиодный светильник
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 TasteControl	автоматическое открывание дверцы и интеллектуальная вентиляция
Цвет	нержавеющая сталь CleanSteel
Частота, Гц	50
Ширина ниши для встраивания, см	56-56.8
Ширина, см	59.5

Описание товара

Архитектурная база и материалы

Модель Miele H 7364 BP EDST CLST представляет собой теплообменник, предназначенный для интеграции в кухонную технику. Устройство имеет мощность подключения 2400 Вт и рассчитано на установку в условиях, соответствующих требованиям электросети и вентиляции. Конструкция включает инверторный двигатель, обеспечивающий стабильную работу и снижение износа компонентов. Внутренний объем камеры составляет 7.5 литров, что позволяет одновременно обрабатывать несколько порций. Поверхность камеры покрыта антипригарным слоем, упрощающим уход.

Функциональные узлы (Детальный разбор)

- **Технология конвекции PerfectClimate:** обеспечивает равномерное распределение горячего воздуха по всему объему камеры. Это достигается за счет оптимизированного расположения вентилятора и теплообменника, а также использования алгоритмов контроля температуры. В режиме конвекции мощность составляет 3500 Вт, что выше, чем у аналогов (например, у Bosch CMT634VS1S — 3000 Вт).
- **12 программ приготовления:** включают классические режимы (нижний и верхний жар, гриль, конвекцию), а также расширенные функции, такие как конвекция+ и режим пара. Это позволяет одновременно готовить на нескольких уровнях, экономя время и энергию.
- **PerfectCare и PerfectDry:** технологии, обеспечивающие контроль влажности и температуры. PerfectCare поддерживает оптимальный уровень влажности при выпечке, а PerfectDry ускоряет процесс сушки, используя направленный поток воздуха.
- **TasteControl:** автоматически открывает дверцу духовки после завершения программы и активирует вентиляцию, чтобы избежать пересыхания блюд.
- **CrispFunction:** регулирует уровень влажности внутри камеры, что позволяет добиться хрустящей корочки на блюдах.
- **Автоматическая диагностика:** встроенный модуль позволяет обнаруживать отклонения в работе и выводить коды ошибок для точного определения проблемы.

Эксплуатационные параметры и безопасность

Устройство рассчитано на подключение к электросети с мощностью 2400 Вт. Рекомендуется использовать отдельную линию подключения для стабильной работы. При использовании конвекции рекомендуется снижать температуру на 20–25°C по сравнению с классическим режимом. Продукты следует равномерно распределять на нескольких уровнях духовки для оптимального нагрева.

Для пользовательской безопасности модель оснащена системой автоматического отключения после завершения программы. Также предусмотрен защитный механизм блокировки дверцы духовки при высоких температурах. Встроенные датчики и алгоритмы PerfectClimate обеспечивают стабильность температурного режима и предотвращают перегрев компонентов.

Срок гарантии составляет 10 лет, что выше, чем у большинства конкурентов. Ремонт следует производить только в авторизованных сервисных центрах Miele. При обращении в сервис необходимо указать модель и серийный номер для точной диагностики и расчета стоимости.