

## Коммерческое предложение

№ 63 от 09-06-2026

### Духовой шкаф Miele H 7264 B EDST CLST

**242300.00р.**

(Цена без учета доставки)



**Miele** Европейское качество. Сделано в Германии

**Miele** Европейское качество. Сделано в Германии

- Размораживание
- Плавное закрытие двери SoftClose
- Автоматические программы
- Верхний и нижний нагрев

Miele-Store Miele-Store Miele-Store Miele-Store Miele-Store Miele-Store Miele-Store Miele-Store Miele-Store Miele-Store

Автоматика жарения	Есть
Автоматические программы	Есть
Артикул	22726444RU
Блокировка запуска	Есть
Быстрый разогрев	Есть
Верхний/нижний жар	Есть
Вес, кг	42
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 S
Длина сетевого кабеля, м	1.5
Защитное отключение	Есть
Индикация фактической температуры	Есть
Интенсивное выпекание	Есть
Количество режимов работы	8
Количество уровней приготовления	5
Конвекция плюс	Есть
Конвекция с паром	Есть
Мощность, кВт	3.5
Напряжение, В	220
Нижний жар	Есть
Объем, л	76
Особенности духового шкафа	с функцией добавления пара
Очистка	каталитическая
Противень для выпечки с покрытием PerfectClean	1
Размораживание	Есть
Решётка для выпечки и запекания с покрытием PerfectClean	1

Серия	PureLine
Система охлаждения прибора с холодным фронтом	Есть
Способ подключения	электрический
Таблетки для удаления накипи	2
Таймер	Есть
Телескопические направляющие	Есть
Технология SoftClose	Есть
Тип освещения	1 галогенный светильник
Универсальный противень с покрытием PerfectClean	1
Фронт из нержавеющей стали с покрытием CleanSteel	Есть
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

Miele H 7264 B EDST CLST — духовой шкаф объемом 71 литр, рассчитанный на стандартную кухонную мебель. Внешние габариты составляют 59.5 x 59.5 x 56.8 см, что обеспечивает компактное размещение в большинстве кухонных пространств. Вес устройства — 35.5 кг, что соответствует усредненным показателям для бытовой техники такого класса. Внешняя облицовка выполнена из нержавеющей стали, устойчивой к коррозии и легко поддающейся очистке. Камера духового шкафа покрыта эмалью, которая демонстрирует высокую стойкость к механическим повреждениям. Это позволяет избежать появления царапин при эксплуатации, что особенно важно при использовании металлических противней и решеток. Устройство потребляет 2.3 кВт мощности при работе, что соответствует стандартам для приборов с функцией конвекции и самоочистки. Установка устройства требует подключения к электросети с номинальным напряжением 230 В и частотой 50 Гц. Рекомендуется монтаж в хорошо вентилируемом пространстве для предотвращения перегрева компонентов.

### Функциональные узлы (Детальный разбор)

- **Система конвекции:** Интегрированный вентилятор обеспечивает равномерное распределение тепла внутри камеры, что позволяет одновременно готовить несколько блюд без необходимости корректировать температурные режимы.
- **Режимы нагрева:** Устройство поддерживает семь программ нагрева, включая традиционный верхний и нижний нагрев, гриль, конвекцию, а также комбинированные режимы. Это позволяет адаптировать процесс приготовления под различные кулинарные задачи.
- **Функция разогрева (Reheating Mode):** В режиме разогрева устройство потребляет 0.7 кВт/ч, что позволяет поддерживать температуру приготовленных блюд без дополнительного термического воздействия. Это особенно полезно для подачи блюд в течение длительного времени.
- **Быстрая разморозка:** Система разморозки работает без применения тепла, что предотвращает образование конденсата и сохраняет структуру продуктов. Это достигается за счет циркуляции холодного воздуха внутри камеры.
- **Программатор DirectSensor S:** Устройство оснащено сенсорным электронным управлением, позволяющим точно настраивать параметры приготовления. Также реализована функция блокировки панели для предотвращения случайного вмешательства.
- **Таймер:** Встроенный таймер позволяет задавать время начала и окончания приготовления, что удобно для планирования кухонных процессов. Таймер поддерживает автоматическое отключение.
- **Функция добавления пара:** Система подачи пара обеспечивает дополнительную влажность в камере, что улучшает текстуру выпечки и предотвращает пересушивание блюд. Это особенно актуально при приготовлении хлебобулочных изделий и десертов.
- **PerfectClean (антипригарное покрытие):** Внутренние стенки камеры покрыты антипригарным слоем, что упрощает очистку после приготовления. Поверхности легко удаляют остатки жира и пищи, не требуя применения агрессивных химических средств.
- **Дверца с прохладной поверхностью:** Конструкция дверцы включает теплоизоляционный слой, который предотвращает передачу тепла на внешнюю поверхность. Это снижает риск ожогов и защищает прилегающие элементы кухонной мебели от термического воздействия.

## Эксплуатационные параметры и безопасность

Духовой шкаф Miele H 7264 B EDST CLST имеет класс энергопотребления А, что делает его экономичным при использовании в домашних условиях. В режиме разогрева устройство потребляет 0.7 кВт/ч, что снижает нагрузку на электросеть. Встроенные системы безопасности включают автоматическое отключение при достижении заданного времени, а также защиту от случайного включения, особенно полезную при наличии детей. Устройство также оснащено функцией блокировки панели управления, которая предотвращает несанкционированное изменение параметров. Дополнительно реализована система охлаждения компонентов, которая обеспечивает стабильную работу устройства даже при длительной нагрузке. Это достигается за счет вентиляционных отверстий и внутренних теплообменников. Для безопасного подключения к электросети требуется использовать кабель с соответствующей нагрузкой и выделить отдельную линию питания. Это исключает перегрузку электрической сети и повышает надежность эксплуатации. Устройство не требует специальных условий хранения и может работать в стандартных условиях кухни при температуре окружающей среды от +5°C до +40°C и относительной влажности до 80%.