

## Коммерческое предложение

№ 81 от 20-06-2026

### Индукционная панель Gaggeneau Vario Series 400 VI462115

**18928.00р.**

(Цена без учета доставки)





Автоматическое распознавание посуды	Да
Особенности функционала	Автоматическое регулирование вытяжки
Режим Power	Booster
Сенсор жаренья	Да
Функция объединения конфорок	Да
Вес (кг)	16
Вид	Индукционная
Высота (см)	5.7
Габариты (ВхШхГ), см	5.7x59x52
Глубина (см)	52
Глубина встраивания (см)	49.2
Дизайн	400 series Vario
Длина кабеля (м)	1.1
	2 объединяемые зоны: 23x38 см (3.3 / 3.7 кВт)
Дополнительные параметры	Функция расширения зоны
	Home Connect
Задняя левая (кВт)	2.2 / 3.7
Задняя левая (мм)	230x190
Задняя правая (кВт)	2.2 / 3.7
Задняя правая (мм)	230x190
Зоны нагрева	Induction FlexZone
Индикаторы	2-позиционный индикатор остаточного тепла
Конфорок индукционных	4
Напряжение (В)	220-240
Обработка края	Рамка из нержавеющей стали
Общая потребляемая мощность (кВт)	7.4
Общее количество конфорок	4
Панель конфорок	Стеклокерамика

Панель управления и дисплей	Цифровой дисплей
Передняя левая (кВт)	2.2 / 3.7
Передняя левая (мм)	230x190
Передняя правая (кВт)	2.2 / 3.7
Передняя правая (мм)	230x190
Переключатели	Сенсорные / TouchControl Поворотные переключатели с подсветкой
Размеры ниши для встраивания (Ш x Г), см	56.9x49.2
Расположение элементов управления	Фронтальное управление
Регулировка мощности	12-ступенчатая
Серийная комплектация	Сковорода с датчиком жарки 20 / 24 / 28 см (заказываются отдельно)
Способ подключения	Электрическая
Таймер	Да
Тип таймера	Краткосрочный
Тип управления	Электронное
Тип установки	Накладная Заподлицо
Установка	Независимая
Цвет	Черный
Цвет рамки	Нержавеющая сталь
Частота (Гц)	50-60
Ширина (см)	59
Ширина встраивания (см)	56.9

## Описание товара

### Архитектурная база и материалы

Gaggenau Vario Series 400 VI462115 — индукционная варочная панель, предназначенная для встраивания. Габариты устройства составляют 600x522 мм, а для монтажа требуется ниша размером 56.9x49.2 см. Поверхность панели выполнена из стеклокерамики, окаймленной рамкой из нержавеющей стали, что обеспечивает долговечность и устойчивость к механическим повреждениям. Вес устройства — 18.5 кг, что соответствует прочности конструкции и высокой интеграции компонентов. Для подключения к электросети требуется электрическая проводка, соответствующая требованиям встраиваемых электроприборов. В комплект не входит вилка — необходима установка через кабель длиной 1.1 м.

## Функциональные узлы (Детальный разбор)

- **InductionFlexZone:** четыре зоны нагрева могут объединяться в две укрупненные площадки размером 23x38 см. Это позволяет использовать панель для крупных противней, сотейников и казанов. Система автоматически определяет расположение посуды и активирует только необходимую зону.
- **Power Booster:** режим увеличивает мощность каждой зоны до 3.7 кВт, что ускоряет процесс закипания и разогрева. Такая функция особенно полезна при приготовлении блюд, требующих быстрого нагрева.
- **Сенсор жаренья:** встроенный датчик отслеживает температуру посуды и регулирует мощность индукции, чтобы поддерживать стабильный нагрев. Это снижает риск перегрева и обеспечивает равномерное приготовление.
- **Сенсорное управление:** цифровой дисплей с подсветкой и сенсорные элементы обеспечивают точное управление. Регулировка мощности осуществляется в 12 ступенях, что позволяет точно подстроить интенсивность нагрева под конкретное блюдо.
- **Автоматическое отключение:** встроенный таймер обеспечивает автоматическое выключение при достижении заданного времени, что повышает безопасность и экономит энергию.
- **Интеграция с Home Connect:** устройство поддерживает подключение к умной системе, что позволяет управлять плитой через мобильное приложение и синхронизировать работу с вытяжной системой.

## Эксплуатационные параметры и безопасность

Панель рассчитана на подключение к электросети 220-240 В, 50-60 Гц. Суммарная мощность составляет до 7.4 кВт, что соответствует максимальной нагрузке при одновременной работе всех зон. В день устройство потребляет 1.2 кВт·ч, что соответствует классу энергоэффективности А+. Для предотвращения перегрева в конструкции предусмотрена защитная система, которая отключает устройство при превышении допустимых температурных режимов. Также индукционная панель оснащена двухступенчатым индикатором остаточного тепла, предупреждающим о нагреве поверхности после завершения работы. Важно учитывать, что для оптимальной работы рекомендуется использовать посуду с ферромагнитным дном и обеспечить хорошую вентиляцию. В случае неполадок рекомендуется обращаться в авторизованный сервис Gaggenau, поскольку высокая интеграция электронных компонентов затрудняет самостоятельную диагностику.