Сайт: tehnopoisk.by
Email: vip.technik555@gmail.com
Телефон: +375 29 660 70 77

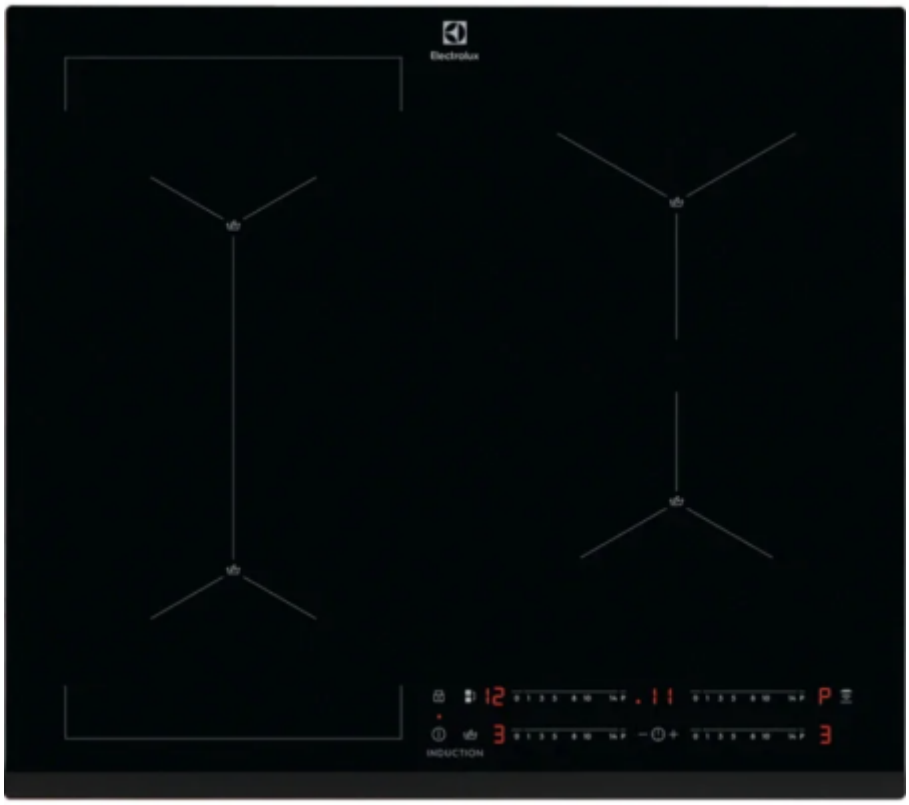
Коммерческое предложение

№ 64 от 07-06-2026

Варочная панель Electrolux EIS62449

2350.00р.

(Цена без учета доставки)



Автоматика закипания	Да
Блокировка от детей	Да
Вес	11.02
Газ-контроль	Нет
Газовые конфорки	Нет
Газовые конфорки WOK	Нет
Глубина	52
Двухуровневые конфорки	Нет
Диаметр посуды	145 — 210 мм
Дополнительные функции	управление вытяжкой
Индикатор остаточного тепла	Да
Индукционные конфорки	Да
Количество конфорок	4
Конфорки быстрого нагрева (HiLight)	Нет
Материал рабочей поверхности	закаленное стекло
Модель	EIS62449
Подробная информация о конфорках	Правая передняя конфорка: 1400/2500 Вт/145 мм; Правая задняя конфорка: 1800/2800 Вт/180 мм; Левая передняя конфорка: 2300/3200 Вт/210 мм; Левая задняя конфорка: 2300/3200 Вт/210 мм
Поставщик	СООО гравитех
Разновидность сенсорного управления	слайдер
Рамка панели [Основные]	без рамки
Расположение органов управления	спереди
Ретродизайн [Основные]	Нет
Свободные зоны нагрева	Да
Страна производства	Германия
Таймер	Да
Тип варочной поверхности	индукционная
Тип установки	независимая
Трёхуровневые конфорки	Нет

Удаленное управление (Wi-Fi)	Нет
Управление	Сенсорное
Цвет	черный
Ширина	59

Описание товара

Архитектурная база и материалы

Electrolux EIS62449 — индукционная варочная панель, предназначенная для установки на столешницу. Устройство имеет 4 зоны нагрева, каждая из которых работает по принципу электромагнитной индукции. Поверхность прибора выполнена из стеклокерамики, которая обеспечивает прочность, устойчивость к термическим и механическим воздействиям, а также легкую очистку. Габариты устройства составляют 60 см в ширину и 52 см в длину, что делает его подходящим для стандартных кухонных модулей. Монтаж требует ровной, устойчивой поверхности и надежного крепления. Устройство рассчитано на эксплуатацию в условиях бытовой кухни с учетом нагрузок от посуды и частого использования.

Функциональные узлы (Детальный разбор)

- **Индукционная технология:**Работает за счет создания магнитного поля, которое индуцирует ток в ферромагнитных материалах посуды, обеспечивая быстрый и эффективный нагрев. Технология позволяет избежать нагрева самой поверхности плиты, что повышает безопасность.
- **Регулировка мощности:**Устройство поддерживает регулировку мощности от 100 до 2400 Вт, что дает возможность точно настроить интенсивность нагрева под конкретные рецепты. Максимальная суммарная мощность составляет 3650 Вт.
- **Автоматическое отключение:**Прибор оснащен функцией автоматического отключения, которая срабатывает при достижении посудой критической температуры или при отсутствии обнаружения посуды на зоне нагрева. Это предотвращает перегрев и экономит электроэнергию.
- **Защита от перегрева:**Встроенный термостат контролирует температуру устройства и в случае перегрева отключает питание, предотвращая возможные повреждения.
- **Сенсорное управление:**Все параметры управления работой плиты реализованы через сенсорную панель, что обеспечивает точность и удобство в использовании. Контроллеры обеспечивают стабильную работу даже при высоких нагрузках.
- **Технология SpeedClean:**Поверхность плиты легко очищается от остатков пищи и жира благодаря специальному покрытию, которое не впитывает загрязнения и не требует применения агрессивных моющих средств.

Эксплуатационные параметры и безопасность

Прибор потребляет в среднем 120 Вт при стандартной нагрузке, что делает его энергоэффективным по сравнению с традиционными электроплитами. Электроника устройства рассчитана на работу в стандартной бытовой электросети 220 В, 50 Гц. В конструкции предусмотрена система защиты от короткого замыкания и перегрузки, что повышает общий уровень безопасности.

Для предотвращения перегрева в устройстве реализована термическая защита, которая отключает питание при превышении допустимой температуры. Также предусмотрен функционал блокировки зон нагрева при отсутствии посуды, что снижает риск травм. Встроенные компоненты охлаждаются естественным образом за счет конструктивного решения и материалов, используемых в корпусе.

Для безопасной эксплуатации важно использовать посуду с ферромагнитным дном (например, чугун или нержавеющая сталь), так как индукционные зоны работают только с такими материалами. Это обеспечивает стабильную передачу тепла и предотвращает неравномерный нагрев.