

Коммерческое предложение

№ 73 от 29-07-2026

Электрический духовой шкаф Maunfeld EOEN.7611B

0.00р.

(Цена без учета доставки)



Гарантия
Управление

1 год
Сенсорное

Описание товара

Архитектурная база и материалы

Maunfeld EOEN.7611B — это духовой шкаф объемом 71 литр, что делает его более вместительным по сравнению с аналогами, например, Smeg FSE31XRRR (31 литр). Устройство рассчитано на максимальную мощность 1.2 кВт·ч, что указывает на его способность к эффективной термической обработке продуктов. Внешний вид модели соответствует современной эстетике, отличаясь от более традиционного стиля Smeg. Внутреннее покрытие духового шкафа обладает свойствами, облегчающими очистку, особенно при использовании функции пиролиза, что снижает необходимость в ручной дезинфекции и уходе.

Функциональные узлы (Детальный разбор)

- **Режимы нагрева:** Устройство поддерживает 7 режимов нагрева, что позволяет гибко настраивать процесс приготовления под разные кулинарные задачи. Режимы включают использование верхнего и нижнего ТЭНов, что обеспечивает равномерное распределение тепла по объему камеры.
- **ТЭНы:** Верхний и нижний ТЭНы обеспечивают точную терморегуляцию и равномерный нагрев, что особенно важно для выпечки и запекания.
- **Система самоочистки:** Функция пиролиза позволяет автоматически сжигать загрязнения при высокой температуре, что упрощает процесс ухода и сохраняет гигиеничность внутреннего пространства.
- **Внутреннее освещение:** Встроенный источник света обеспечивает хорошую видимость содержимого камеры во время приготовления, что повышает удобство использования.
- **Таймер и индикация подогрева:** Эти элементы управления позволяют точно контролировать время готовки и отслеживать стабильность температуры.

Эксплуатационные параметры и безопасность

Maunfeld EOEN.7611B потребляет 1.2 кВт·ч при максимальной нагрузке, что делает его экономичным в сравнении с другими моделями премиум-сегмента. Устройство рассчитано на подключение к стандартной бытовой электросети, что упрощает его интеграцию в кухонное пространство. В конструкции предусмотрены элементы безопасности, такие как система блокировки при высокой температуре и защита от перегрева, что снижает риск повреждения устройства или возгорания. Для поддержания стабильной работы рекомендуется использовать функцию подогрева решётки перед началом приготовления, что обеспечивает равномерное распределение тепла. Также важно учитывать, что некоторые пользователи отмечают неточность в терморегуляции, поэтому рекомендуется периодически проверять калибровку термостата.