

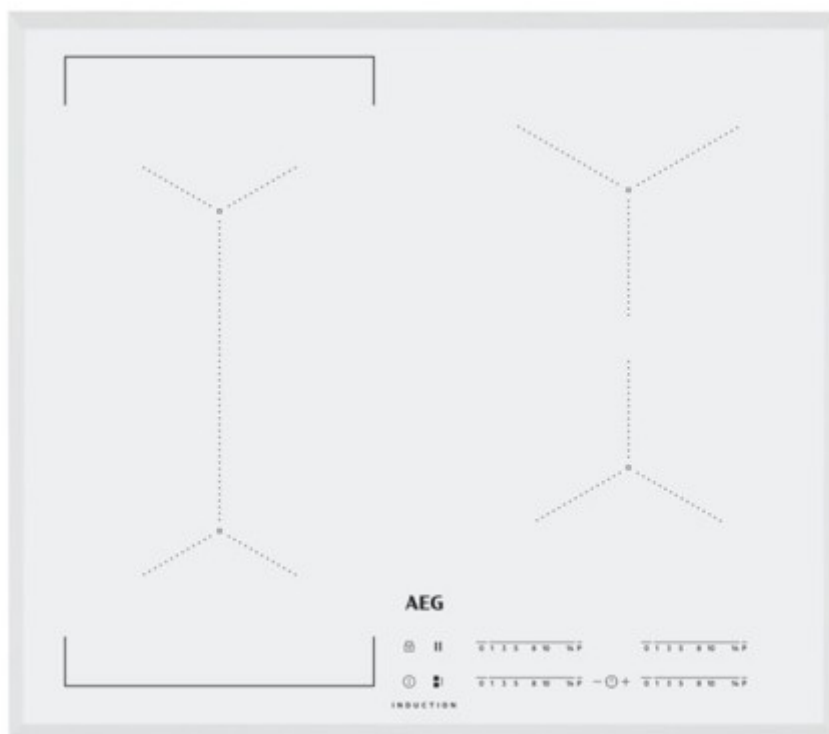
Коммерческое предложение

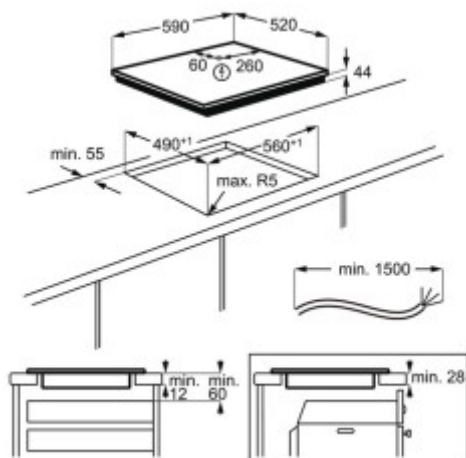
№ 88 от 24-06-2026

Индукционная панель AEG IKR64443FW

0.00р.

(Цена без учета доставки)





Booster	Да
Автоматика закипания	Нет
Автоматические программы	Нет
Блокировка от детей	Да
Вес	11.22
Газовые конфорки	Нет
Газовые конфорки WOK	Нет
Гарантия	2 года
Глубина	52
Глубина [Размеры ниши для встраивания]	49
Гриль	Нет
Двухуровневые конфорки	Нет
Диаметр посуды	125 — 210 мм
Дополнительные функции	пауза в приготовлении Электролюкс Ротенбург ГмБХ, Боделшвингштрассе, 1, 91541, Ротенбург, Германия
Изготовитель	
Индикатор остаточного тепла	Да
Индукционные конфорки	Да
Количество конфорок	4
Количество уровней мощности	14
Конфорки быстрого нагрева (HiLight)	Нет
Материал	Стеклокерамика
Материал рабочей поверхности	стеклокерамика
Модель	IKR64443FW
Общая мощность	7200
Поддержание тепла	Нет

Подробная информация о конфорках

Левая ближняя зона
нагрева:
2300/3200W/210mm;
Левая дальняя зона
нагрева:
2300/3200W/210mm;
Правая ближняя зона
нагрева:
1400/2500W/145mm;
Правая дальняя зона
нагрева:
1800/2800W/180mm

Поставщик

ООО "Домотехника"

Разновидность сенсорного управления

слайдер

Рамка панели [Основные]

скошенные края

Расположение органов управления

спереди

Ретродизайн [Основные]

Нет

Свободные зоны нагрева

Нет

Страна производства

ГЕРМАНИЯ

Таймер

Да

Тип варочной поверхности

индукционная

Тип установки

независимая

Трёхуровневые конфорки

Нет

Удаленное управление (Wi-Fi)

Нет

Управление

Сенсорное

Цвет

белый

Ширина

590

Ширина [Размеры ниши для встраивания]

56

Описание товара

Архитектурная база и материалы

Прибор AEG IKR64443FW представляет собой индукционную варочную панель с размерами 715 x 435 x 51 мм, что позволяет интегрировать его в большинство стандартных кухонных модулей. Поверхность устройства выполнена из стеклокерамики — материала, обладающего высокой термостойкостью и устойчивостью к механическим повреждениям. Такая конструкция обеспечивает долговечность и простоту ухода. Прибор рассчитан на установку в шкаф или на столешницу, в зависимости от предпочтений пользователя. Важно соблюдать рекомендации по вентиляции и подключению к электросети, чтобы избежать перегрева и обеспечить стабильную работу.

Функциональные узлы (Детальный разбор)

- **Индукционная мощность:** 2.2 кВт — максимальная мощность, обеспечиваемая прибором, позволяет эффективно готовить на всех четырех зонах одновременно. Это особенно важно для пользователей, которые готовят несколько блюд разом.
- **Четыре зоны нагрева:** Все зоны работают независимо, что дает возможность одновременного использования нескольких посудомоечных контейнеров или кастрюль. Зоны могут быть настроены под разные размеры посуды.

- **Регулировка мощности:** 10 уровней регулировки мощности обеспечивают точное управление нагревом, от минимального подогрева до интенсивного кипячения. Это позволяет оптимизировать энергопотребление и избежать перегрева.
- **Сенсорное управление:** Интерфейс управления реализован в виде сенсорной панели, что обеспечивает интуитивное и точное управление. Сенсоры реагируют на касание и поддерживают функцию блокировки для предотвращения случайного включения.
- **Автоматическое отключение:** Встроенный датчик отключает устройство при достижении критической температуры или при отсутствии посуды на поверхности. Это повышает уровень безопасности и предотвращает перегрев.

Эксплуатационные параметры и безопасность

Прибор потребляет 2.2 кВт электроэнергии при максимальной мощности, что делает его подходящим для использования в условиях высокой нагрузки. Важно, чтобы электропроводка кухни соответствовала требованиям к мощности. Варочная панель оснащена системой защиты от перегрева и автоматическим отключением при отсутствии посуды. Сенсорное управление также включает функцию блокировки, что особенно полезно в домах с детьми. Устройство требует подключения к электросети с напряжением 220-240 В и частотой 50 Гц. Для правильной эксплуатации рекомендуется соблюдать инструкции по установке и использовать оригинальные компоненты подключения. Эксплуатационная безопасность обеспечивается также за счет использования стеклокерамической поверхности, которая не выделяет вредных веществ даже при высоких температурах.