MADE IN
JAPAN
日本製

HITACHI
Inspire the Next

Refrigerator

HITACHI
Inspire the Next

AUTHENTICALLY
Japan Made

MADE IN
JAPAN
日本製

The Hitachi Story

The Hitachi Story

Masuk menjadi bagian dalam sejarah produk elektronik yang berkualitas, Hitachi menghadirkan lemari es ramah lingkungan dengan desain modern Jepang dan membawa beragam teknologi termutakhir di dalamnya. Fitur Aero-care Vege Zone yang inovatif akan menghadirkan temperatur yang tepat untuk menjaga kesegaran dan nutrisi pada sayur-sayuran. Sepasang fitur mutakhir Vacuum Insulation Panels dan Frost Recycling Cooling dengan Hybrid Defrost akan menjaga udara di dalam lemari es tetap dingin dan merata untuk mencegah makanan yang disimpan menjadi kering. Ditambah fitur futuristik Auto Door dengan digital display touch screen untuk memberikan pengalaman yang belum pernah dirasakan sebelumnya di dalam rumah.

2007

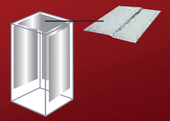
Vacuum Compartment

Didesain khusus untuk mencegah proses oksidasi dan menjaga kesegaran makanan yang disimpan.

2007

Vacuum Insulation Panel (VIP)

Pendinginan yang efisien menjadi semakin optimal dengan adanya fitur unik Vacuum Insulation yang dibentuk secara 3D oleh Hitachi.



2007

Auto Drawer

Sentuh untuk membukanya, memberikan kemudahan untuk memakai kompartmen ini secara rutin.

2009

Frost Recycling Cooling

Cara mendinginkan kompartmen yang efektif untuk mencegah makanan yang disimpan menjadi kering memanfaatkan udara dingin yang sudah dihasilkan sebelumnya, mendaur ulangnya dan menyalurkannya langsung ke dalam kompartmen.

2013

Auto Door

Sekali sentuh, dua pintu terbuka. Pintu lemari es dapat mudah dibuka tanpa membuang tenaga lebih, cukup dengan menyentuh digital display-nya.

R-E6800X

Freshness Redefined

Vacuum Compartment

Memiliki kekuatan penghisap udara hampir 0,8 atm dengan unique Photocatalyst dan Antioxidation Fresh Cassette untuk menjaga kesegaran dan nutrisi dari daging, ikan, dan bahan olahan susu.

Aero-care Vege (vegetable) Zone

Dalam Aero-care Vege Zone, Photocatalyst dan lampu LED menghasilkan lingkungan yang optimal untuk menjaga kesegaran dan nutrisi dari sayur-sayuran.

Energy Saving

Advanced Frost Recycling Cooling with Hybrid Defrost

Udara dingin hasil daur ulang digunakan untuk mendinginkan kompartmen, meskipun kompresor tidak menyala. Terdapat dua pemanas untuk membantu proses pencairan lebih cepat.

VIP (Vacuum Insulation Panel)

Fitur VIP yang dibentuk secara 3D untuk memberi ruang lebih lega di dalam dan memberikan pendinginan yang lebih efisien.

Designed to Perfection

Hitachi Original Auto Doors & Drawers

Hanya dengan satu sentuhan, pintu dan laci dapat dibuka tanpa perlu tenaga lebih, meskipun terdapat muatan penuh.

VACUUM COMPARTMENT

For meat, fish, dairy and processed foods

Hitachi Original Vacuum Preservation*1

Memperkenalkan teknologi Vacuum Preservation dengan Photocatalyst yang terjaga, membuat makanan yang disimpan tetap segar dalam waktu yang lama.

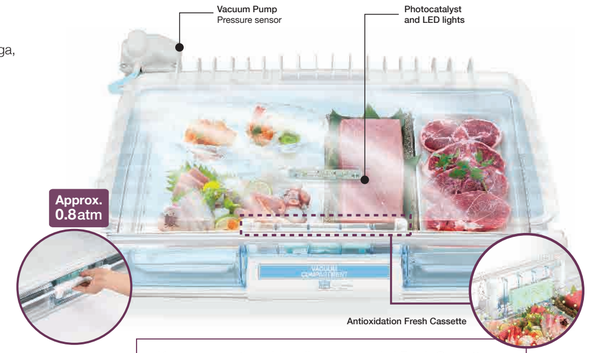
Sebuah teknologi termutakhir dari Jepang, Hitachi mendesain Vacuum Preservation yang memiliki kekuatan hampir mencapai 0,8 atm dalam mengurai udara dan mengurangi oksigen, sehingga proses oksidasi dapat ditekan untuk menjamin kesegaran makanan yang disimpan dan menjaga nutrisi di dalamnya.

Selanjutnya, struktur kedap udara pada kompartmen akan menjaga kelembaban untuk menghindari makanan yang disimpan menjadi kering.

Conventional Compartment
Proses oksidasi dapat menghilangkan nutrisi dengan mudah.

Vacuum Compartment
Pengurangan jumlah oksigen akan membuat kesegaran dan nutrisi terjaga.

*1: Vacuum berarti tekanan di dalam lemari es rendah dibandingkan di luar. Tekanan di dalam Vacuum compartment hampir mencapai 0.8 atm yang berarti lebih rendah dari tekanan normal di luar.



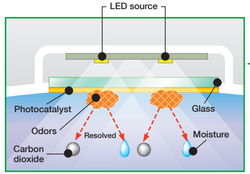
Komponen anti-oksidan dipancarkan dari Fresh Cassette yang teroksidasi di tempat menyimpan makanan. Fungsinya untuk menjaga kesegaran makanan yang disimpan.

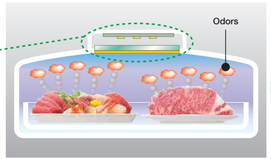
Komponen wasabi dipancarkan dari cassette untuk mencegah enzim berkembang biak di permukaan makanan, sehingga tekstur dan rasanya terjaga.

Pemakaian Photocatalyst dengan lampu LED akan mengubah selubung udara, menciptakan lingkungan yang optimal untuk menjaga makanan agar tetap segar.

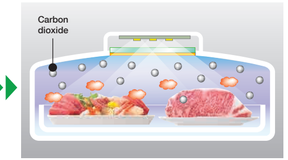
Photocatalyst Preservation bekerja dengan menghambat aktivitas enzim pada permukaan daging dan ikan seketika bau tak sedap bertemu dengan Photocatalyst dan kemudian diurai hingga menghasilkan karbondioksida.

Hasilnya bau tak sedap pada kompartmen akan berkurang.





Bau tak sedap bertemu dengan Photocatalyst, kemudian saat terkena cahaya, mereka akan terurai dan menghasilkan karbondioksida.

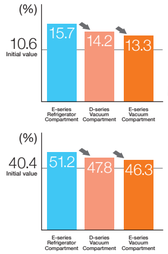


Saat karbondioksida lebih banyak maka aktifvitas enzim pada permukaan daging/ikan akan berkurang, sehingga akan menjaga kesegarannya.

Food in Vacuum Compartment

Digunakan untuk menyimpan daging dan ikan segar di Vacuum Compartment

Prevent deterioration

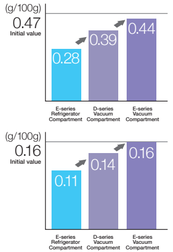


*K-value adalah indikator kesegaran. Angka rendah berarti tingkat kesegaran yang tinggi. Pada umumnya, makanan tidak layak dikonsumsi apabila nilai K-value-nya lebih dari 60%.

***K-value dari Kakap Merah (Setelah 3 hari)**
± 2.4% lebih rendah
dibanding pada kompartmen biasa

***K-value dari Daging Ayam (Setelah 3 hari)**
± 4.9% lebih rendah
dibanding pada kompartmen biasa

Sustain nutrients

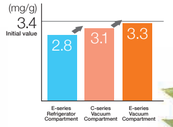


DHA pada Makarel (Setelah 3 hari)
± 57% lebih rendah
dibanding pada kompartmen biasa

EPA pada Makarel (Setelah 3 hari)
± 45% lebih rendah
dibanding pada kompartmen biasa

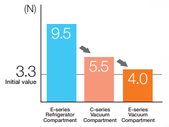
Pengujian dilakukan di Jepang, dengan produk di sana. Perbandingan tingkat kesegaran dan nutrisi pada makanan yang disimpan di lemari es model R-X6700E (setara dengan R-E6800X) dengan refrigerator compartment dan the vacuum compartment (setelan vacuum environment di suhu -1°C) dengan model tahun sebelumnya R-G6700D vacuum compartment (setelan vacuum environment di suhu -1°C, tapi tidak melepaskan anti-oksidan). Rasa dan tekstur makanan yang disimpan di dalam lemari es model R-X6700E dengan refrigerator compartment dan vacuum compartment (setelan vacuum environment di suhu -1°C), dan vacuum compartment (setelan vacuum environment di suhu -1°C setting, tapi tidak melepaskan anti-oksidan dan bau menyengat) dibandingkan dengan yang di dalam model 2 tahun yang lalu R-G6700. Suhu ruangan di luar lemari es adalah 20°C dan makanan terbungkus dengan polyvinyl-chloride, tanpa buka-tutup pintu lemari es. Air dan gas dapat menembus polyvinyl-chloride, jadi tanpa atau pun dibungkus tidak akan berpengaruh ke vacuum storage atau Aero-care. Efek yang dihasilkan bisa saja berbeda tergantung model lemari es dan kesegaran makanan yang disimpan. Pengujian tidak memberikan efek berupa perpanjangan tanggal kadaluarsa dan tidak menjamin kesegaran barang yang sudah ditetapkan masa layak pakainya.

Retain taste and flavour



Asam Inosinic (Setelah 3 hari)
± 17% lebih rendah
dibanding pada kompartmen biasa

Maintain texture



Cara pengukuran: Daging salmon diuji kekuatannya dengan ditekan alat penekan bergerigi sampai berkurang 5mm dari ukuran sebelumnya.

Kekenyalan Salmon (Setelah 3 hari)
± 57% lebih rendah
dibanding pada kompartmen biasa

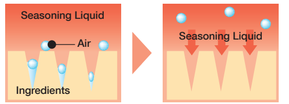
2 Temperature Zones

Daging, ikan dan bahan segar lainnya diletakkan pada Vacuum Compartment dengan mode Vacuum Sub Zero Mode, dimulai dari temperatur -1°C, sedangkan sayur-sayuran, yoghurt dan bahan makanan yang mudah membeku diletakkan pada Vacuum Compartment dengan mode Vacuum Chiller Mode, dimulai dari temperatur +1°C, menjaga kesegarannya dan mencegah menjadi beku.

(Temperatur mungkin saja berubah karena pengaruh temperatur ruangan atau lamanya pemakaian)

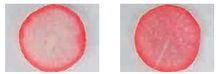
Quick Seasoning

Vacuum Compartment akan menghisap udara pada makanan yang disimpan, membuat bumbu-bumbu bisa menyerap dengan cepat*2 sehingga waktu persiapan masakan menjadi lebih cepat.



Pembumbuan biasa

Pembumbuan pada Vacuum Compartment, udara pada makanan terhisap, sehingga bumbu cepat meresap.



Refrigerator Compartment

Vacuum Compartment

Lobak dengan diameter 10 mm yang direndam selama 3 jam. Warna merah menunjukkan banyaknya bumbu yang terserap.

*2: Perbandingan berdasarkan waktu yang dipakai hingga lobak menyerap cairan garam sebanyak 1.3% di dalam lemari es (pada tekanan normal) dan Vacuum Compartment dengan irisan lobak setebal 10mm direndam pada air garam 10%. Di Kompartmen lemari es: 240 menit; Vacuum Compartment: 108 menit. Diuji dengan R-G6700D (setara R-E6800X). Presentasi penyerapan tergantung dengan makanan yang disimpan.

Reduces dehydration in food

Struktur kedap udara pada Vacuum Compartment mencegah makanan yang disimpan menjadi kering. Makanan yang belum habis akan terjaga bentuk, kesegaran, rasa dan nutrisi yang terkandung di dalamnya tanpa perlu repot membungkus ulang*3.

Sliced Ham (After 24 hours)

Kompartmen biasa:
bagian luar kering dan keriting

Vacuum Compartment:
Mencegah kekeringan

Sliced Cheese (After 24 hours)

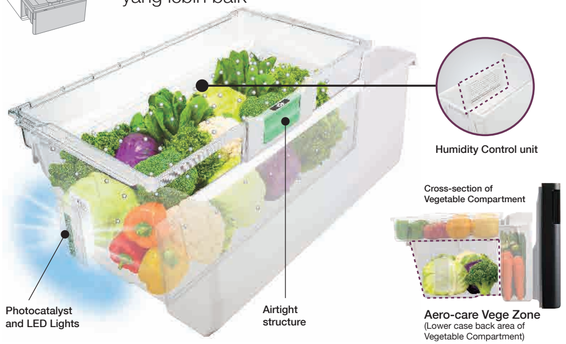
Kompartmen biasa:
Menjadi kering dan kuning tua

Vacuum Compartment:
Menjaga kelembaban, bagian pinggir tetap lembut

*3: Kami merekomendasikan makanan dengan aroma tajam dibungkus terlebih dahulu.
• Fitur berbeda berdasarkan model. Lihat spesifikasi detil di halaman 14.

AERO-CARE VEGE ZONE

Aero-care Preservation untuk penyimpanan sayur yang lebih baik



Didesain khusus untuk menjaga kesegaran dan nutrisi pada sayur-sayuran, Aero-care Vege Zone meletakkan bahan makanan di bawah efek Photocatalyst, menghasilkan karbondioksida untuk proses respirasi pada sayur-sayuran, sehingga mengurangi pemakaian nutrisi di dalamnya.

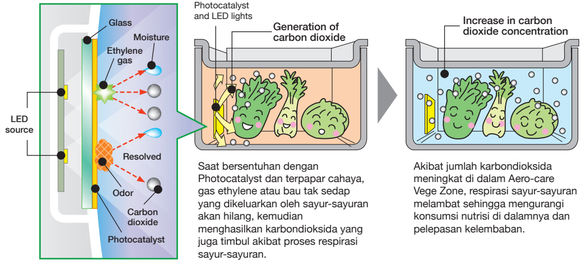
Sebagai tambahan, peningkatan kualitas bungkus kedap udara pada kompartmen akan memberikan kelembaban ekstra. Humidity Control akan melepaskan kelebihan kelembaban sehingga sayur-sayuran berada pada kondisi yang optimal untuk menjamin tetap segar dan terjaga nutrisinya.

Aero-care Vege Zone maintains the freshness of vegetables

Sayur-sayuran akan terus bernapas meskipun berada di dalam lemari es. Saat temperatur di dalam Aero-care Vege Zone menurun dan jumlah karbondioksida meningkat, sayur-sayuran akan bernapas dengan lambat. Pada kondisi ini, pembusukan pada sayur-sayuran ditekan sehingga kesegarannya hanya berkurang sedikit. Menjaga kesegaran sayur-sayuran menggunakan konsentrasi karbondioksida yang tinggi merupakan metode yang juga dipakai pada gudang penyimpanan sayur-sayuran.

Professor Kazuhiro Fujiwara
Graduate School of Agricultural and Life Sciences, The University of Tokyo

Aero-care Preservation mengubah udara untuk mengatur respirasi sayur-sayuran untuk menjaganya tetap segar bernutrisi.

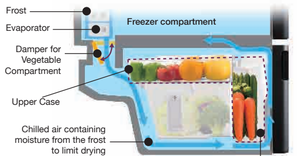


Saat bersentuhan dengan Photocatalyst dan terpapar cahaya, gas ethylene atau bau tak sedap yang dikeluarkan oleh sayur-sayuran akan hilang, kemudian menghasilkan karbondioksida yang juga timbul akibat proses respirasi sayur-sayuran.

Akibat jumlah karbondioksida meningkat di dalam Aero-care Vege Zone, respirasi sayur-sayuran melambat sehingga mengurangi konsumsi nutrisi di dalamnya dan pelepasan kelembaban.

High Moisture Storage in Vegetable Compartment

High Moisture Storage Area



Memiliki thermo sensor dan pengatur temperatur sendiri, kompartmen sayuran memiliki pendinginan mandiri. Terdapat pendinginan tidak langsung untuk menjaga kelembaban bahan makanan yang disimpan dalam kompartmen. Selama proses “Frost Recycling Cooling”, udara dingin datang dari lembabnya es yang kemudian disalurkan langsung ke kompartmen sayuran agar tidak menjadi kering.

Upper Case
Di dalam rak yang rendah, anda bisa mengatur buah dan sayur berdasarkan teksturnya sehingga tidak saling menindih.

Tall Storage Area
(Lower case front area of Vegetable Compartment)
Area untuk penyimpanan sayuran secara vertikal juga bisa dipakai untuk menyimpan botol 2 liter (tinggi 31 cm) atau botol bumbu yang sudah terbuka.

Optimal storage of vegetables in the Aero-care Vege Zone

Menjaga kesegaran

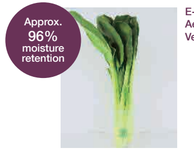
Chinese cabbage (Qing geng cai) (after storing for 7 days)

D-series
Moist vegetable compartment (no Aero-care Preservation)

E-series
Aero-care Vege Zone

Japanese mustard spinach (Komatsuna) (after storing for 7 days)

D-series
Moist vegetable compartment (no Aero-care Preservation)



E-series
Aero-care Vege Zone

Mempertahankan Nutrisi

Vitamin C

Chinese cabbage (Qing geng cai)

± 17% peningkatan kesegaran* tersimpan

(mg/100g)
Initial value 34.0
Model S tahun ke belakang 26.4
D-series 28.2
E-series 33.0

Broccoli

± 21% peningkatan kesegaran* tersimpan

(mg/100g)
Initial value 82.0
Model S tahun ke belakang 30.3
D-series 36.6
E-series 44.6

Japanese mustard spinach (Komatsuna)

± 24% peningkatan kesegaran* tersimpan

Cauliflower

± 8% peningkatan kesegaran* tersimpan

Purple cabbage

± 4% peningkatan kesegaran* tersimpan

Japanese mustard (Mizuna)

± 19% peningkatan kesegaran* tersimpan

Vitamin B1

Podded peas

± 3% peningkatan kesegaran* tersimpan

(mg/100g)
Initial value 0.170
Model S tahun ke belakang 0.148
D-series 0.160
E-series 0.166

Jute

± 35% peningkatan kesegaran* tersimpan

Parsley

± 27% peningkatan kesegaran* tersimpan

Glutamic Acid

Broccoli

± 23% peningkatan kesegaran* tersimpan

(mg/100g)
Initial value 128.0
Model S tahun ke belakang 83.9
D-series 92.2
E-series 113.8

Okra (Lady's fingers)

± 24% peningkatan kesegaran* tersimpan

Spinach

± 24% peningkatan kesegaran* tersimpan

Polyphenol

Salad vegetables

± 43% peningkatan kesegaran* tersimpan

Parsley

± 68% peningkatan kesegaran* tersimpan

Spinach

± 10% peningkatan kesegaran* tersimpan

Asparagine Acid

Okra (Lady's fingers)

± 24% peningkatan kesegaran* tersimpan

Podded peas

± 12% peningkatan kesegaran* tersimpan

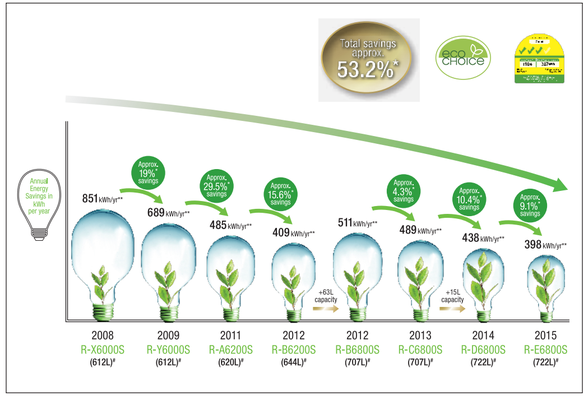
* Pengujian dilakukan di Jepang, dengan produk di sana. Perbandingan antara model R-X6700E (setara dengan R-E6800X) Aero-care Vege Zone dengan model sebelumnya R-G6700D moist vegetable compartment (no Aero-care Preservation / with moist storage). Tidak ada kenaikan jumlah nutrisi dibandingkan dengan kandungan nutrisi di dalamnya. Grafik menggambarkan komparasi antara model R-X6700E Aero-care Vege Zone dengan model tahun sebelumnya R-G6700D moist vegetable compartment (no Aero-care Preservation / with moist storage) serta model dari 5 tahun yang lalu R-Z6200 vegetable compartment (no Aero-care Preservation / no moist storage). Pengujian tidak memberikan efek berupa perpanjangan tanggal kadaluarsa dan tidak menjamin kesegaran barang yang sudah ditetapkan masa layak pakainya.

• Fitur berbeda berdasarkan model. Lihat spesifikasi lebih lengkap di halaman 14.

ENERGY SAVING

Diagram Penggunaan Listrik Dari Tahun Ke Tahun

Hitachi memiliki semangat berkelanjutan sebagai pionir dalam teknologi ramah lingkungan, karenanya mereka membekali lemari es-nya dengan teknologi-teknologi termutakhir yang akan menjamin keberlangsungan lingkungan hidup. Proses pendinginan menjadi lebih cepat dengan Dual Fan Cooling, Frost Recycling Cooling dengan Hybrid Defrost dan energi pintar hemat energi yang dimilikinya. Pendinginan menjadi lebih efektif dengan konsumsi listrik yang rendah.



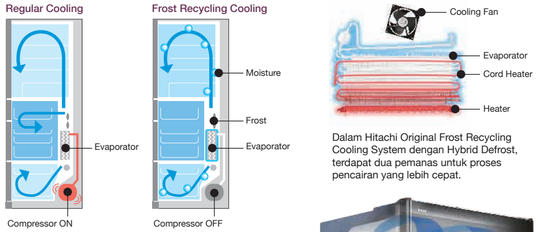
* Perbandingan konsumsi listrik dalam kWh untuk 8 models. Hasilnya dapat dipengaruhi pada pengaturan suhu di setiap kompartmen, suhu ruangan, kelembaban, frekuensi buka-tutup lemari es, serta banyaknya dan juga temperatur dari makanan yang disimpan.
** Hasil dapat dilihat di website NEA.
\# Ukuran liter dalam jumlah kasar.

Hitachi Original Frost Recycling Cooling Technology with Hybrid Defrost

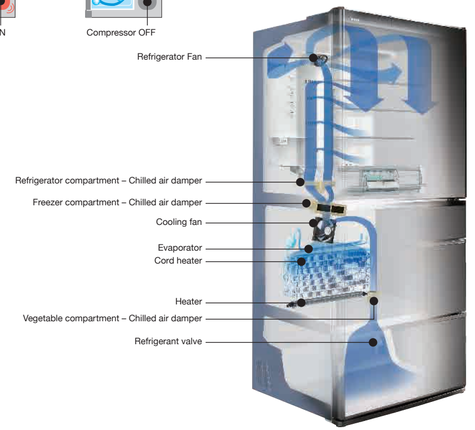
Efektif Menurunkan Penggunaan Listrik Tahunan

Pada sistem pendinginan konvensional, es pada evaporator mudah mencair dan menghilang. Pada Frost Recycling Cooling dengan Hybrid Defrost*1, udara dingin yang dihasilkan oleh es di evaporator didaur-ulang dan disalurkan lagi ke dalam lemari es dan kompartmen sayuran meskipun dalam keadaan kompresor mati. Berkat sistem ini, pemakaian listrik menjadi berkurang.

*1: Hybrid Defrost is applicable to R-E6800X, R-E6800 and R-E6200.



Dalam Hitachi Original Frost Recycling Cooling System dengan Hybrid Defrost, terdapat dua pemanas untuk proses pencairan yang lebih cepat.



Hitachi Original Flexible Vacuum Insulation Panel (VIP)

Memaksimalkan Pendinginan Dan Ruangan

VIP*2 adalah sebuah panel tipis dengan perlindungan terhadap panas ekstrem. Performanya lebih baik dari pada Urethane, pelindung panas yang biasa digunakan pada lemari es konvensional.
Panel didesain secara 3D untuk dapat fleksibel dibenamkan di dalam dinding lemari es agar tidak mengurangi kapasitas ruang penyimpanan dan menghemat energi.

*2: Lokasi, bentuk serta jumlah sekat yang digunakan tergantung pada model.

High-Efficiency Inverter Compressor

Compact Dan Bertenaga

Ketepatan dan daya tahan yang tinggi dari kompresor Inverter mengatur kekuatan pendinginan dari tingkat yang tinggi hingga rendah. Memberikan kekuatan pendinginan yang luar biasa dengan menghasilkan udara dingin dalam jumlah yang banyak, juga pendinginan rendah yang efisien. Tingkat pendinginan tergantung pada temperatur di dalam dan luar lemari es, tetapi fitur ini akan menjamin pendinginan optimal sepanjang waktu.

Hitachi Original Dual Fan Cooling

Pendinginan Tercepat di Kelasnya, Mengoptimalkan Penggunaan Listrik

Kipas atas berada di bagian atas lemari es.

Kompartmen lemari es dan freezer mempunyai sistem pendinginan mandiri dengan masing-masing pengatur temperatur dan Dual Fan Cooling. Kipas pada kompartmen freezer didesain untuk mengalirkan udara dingin dengan efektif ke seluruh kompartmen di dalam lemari es.

Meskipun lemari es sering dibuka, tapi udara hangat dari luar tidak dapat masuk. Kipas bagian atas ditempatkan di tingkat teratas pada kompartmen lemari es sehingga udara dingin mengalir dengan cepat untuk menghemat lebih banyak energi.

HFC-Free Polyurethane Insulation / HFC-Free Refrigerant (R600a)

Fitur Ramah Lingkungan HFC-free

Memakai pertimbangan ramah lingkungan dalam pembuatannya, maka perlu pelindung panas dari urethane padat dibuat menggunakan bahan HFC-free insulation foaming gas (cyclopentane) sebagaimana busa yang dipakai sebagai penahan panas terisolasi di dalamnya. Sistem pendinginan dengan HFC-free pada model R600a, meminimalkan efek global warming dibandingkan dengan model R134a yang memakai HFC-alternative.

• Fitur tergantung model. Informasi lebih lanjut ada di spesifikasi detil di halaman 14.

Convenient Eco Intelligent Control

Meminimalkan Pemakaian Listrik Dengan Saving Mode

Fitur Hitachi's Eco Intelligent Control memungkinkan anda untuk memilih antara Save Mode and Trip Mode, tergantung kebutuhannya. Fungsi pintar ramah lingkungan ini membantu anda dalam menghemat biaya listrik akibat pemakaian yang percuma dan membuat tenang saat anda berpergian dalam waktu yang lama.

Save Mode

Dalam Save Mode, kekuatan pendinginan akan berkurang dan mungkin terasa lemah, tapi hal ini akan menghemat energi.

Touch the Energy Saving button to start the Save Mode with the following four functions:

- **LED Lighting (inside the refrigerator)**
  Lampu meredup setelah pintu lemari es dibuka selama 30 detik untuk membuat anda menutup pintu dengan segera.
- **Temperature in each compartment**
  Pendinginan dikontrol untuk mengurangi dampak dari pengawetan makanan.
- **Door Alarm**
  Alarm berbunyi setelah pintu dibuka selama 30 detik berbeda dengan biasanya yang berbunyi setelah 1 menit.
- **Controlled Compressor Operation**
  Memperlambat kecepatan rotasi dari kompresor.

Trip Mode

Tambahan pada fungsi Save Mode, akan mengurangi kecepatan pendinginan untuk menghemat energi. Cocok dipakai saat anda berlibur.

Saat pintu lemari es terbuka/tertutup pada saat fungsi Trip Mode maka akan otomatis kembali ke fungsi Save Mode.

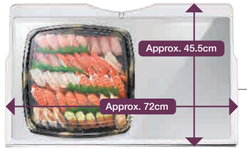
eco Lamp
Tanda eco menyala saat kompresor berjalan dalam kondisi stabil.

MAXIMIZED STORAGE CAPACITY

Large Item Storage

Refrigerator Compartment

Rak yang dapat diatur ketinggiannya
(berbahan tempered glass)
*Tingkat pertama dan kedua dari atas.



Freezer Compartment

Kotak besar di bagian bawah (tingkat ketiga)

Large Storage Capacity

Freezer Compartment

Large capacity of about 5 shopping baskets*1

Vegetable Compartment

Large capacity of about 4 shopping baskets*1

- Ukuran dan kapasitas berdasarkan model R-E6800X
- Menggunakan keranjang dengan kapasitas 22 liter

*1: Kapasitas total dari kompartmen atas dan bawah, tidak termasuk ice-maker.

Refrigerator Compartment

Fan at the upper part of the refrigerator compartment
Temperatur di dalam lemari es akan meningkat saat pintunya dibuka. Terdapat kipas yang akan mengembalikan temperatur menjadi rendah kembali.

Auto Doors
Hanya dengan sentuhan jari ke panel kontrol, pintu akan terbuka otomatis. Bahkan anda bisa membuka kedua pintu hanya dengan sekali sentuhan.

Shelves with adjustable height

Adjustable tempered glass shelves
Ukuran ketinggian rak pertama dengan rak kedua dari atas dapat disesuaikan sesuai kebutuhan.

Height around 155cm* from the ground
Anda bisa dengan mudah mencapai rak bagian atas.

*Saat anda mengatur ketinggian rak menjadi center portion (tiga tingkat)

Panci besar dan botol yang tinggi dapat disimpan dengan mengganti susunan rak.

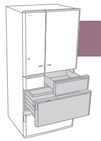
Movable Egg Case
(Only in the R-E6800X and R-E6800)
Anda bisa menempatkan di mana saja pada rak. Juga dapat digunakan untuk menyimpan barang-barang berukuran kecil.

Tempered glass shelves
Kuat dan mudah dibersihkan (tingkat pertama dan kedua dari atas)

Pocket with adjustable height
Ukuran ketinggian bisa disesuaikan menjadi tingkat dua tergantung barang yang ingin disimpan.

Quick Cooling
Saat anda ingin mendinginkan belanjaan bulanan yang baru saja dibeli dengan cepat.

• Fitur berbeda berdasarkan model. Lihat spesifikasi detil di halaman 14.



Freezer Compartment

Upper Freezer Compartment

Saat anda membutuhkan pembekuan bahan makanan yang cepat setelah belanja bulanan.

Mudah untuk menemukan bahan makanan yang disimpan, meskipun anda dalam posisi yang tinggi.

Lega untuk menyimpan secara vertikal hingga 23.5 cm.

Lower Freezer Compartment

Menyimpan dengan rapi berbagai macam barang dengan '3-Layer Freezer Case'

1st level, around 5cm deep

Case for small and thin food items

Digunakan untuk menyimpan makanan yang belum dihabiskan

Gunakan baki aluminium dari freezer atas di sini untuk mendapatkan pembekuan yang lebih cepat.

2nd level, around 8cm deep

Case for small items in airtight boxes and freezer bags

Digunakan untuk menyimpan makanan yang belum dihabiskan atau makanan beku.

3rd level, around 14cm deep

Case for large frozen items

Digunakan untuk menyimpan makanan beku dalam jumlah banyak.

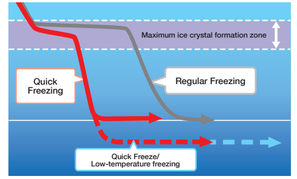
Mudah untuk menyimpan barang yang besar.

Auto Drawer (Lower Freezer Compartment)
Mudah dibuka meskipun laci terisi penuh.

Quick Freezing

Selama proses Quick Freezing, udara dingin dialirkan ke kompartmen freezer untuk membekukan bahan makanan dengan sangat cepat. Pembekuan akan menjadi lebih cepat saat makanan diletakkan di atas baki aluminium karena logam merupakan konduktor dingin yang baik.

Hanya dengan menekan tombol "Powerful" maka udara dingin akan meningkat, dan proses Quick Freezing dimulai.



Proses pembekuan sampai ke maximum ice crystal dengan cepat untuk menghambat pembentukan bunga es dan menjaga kelembaban dari makanan yang disimpan. Kerusakan pada sel-sel makanan dapat dicegah dan juga cairan yang menetes selama proses pencairan bisa berkurang.

*Note1: Makanan yang masih panas dapat dibungkus terpisah dan diletakkan di baki aluminium datar sebelum dibekukan. Lamanya proses pembekuan tergantung pada jenis dan jumlah masakan yang disimpan serta suhu ruangan sekitar. Jika makanan dengan suhu 60°C dengan berat 450g diletakkan dalam freezer dengan kekuatan pendinginan maksimal maka akan membutuhkan daya listrik 20% lebih banyak dibandingkan pembekuan maksimal selama 90 menit pada makanan bersuhu 20°C. Berdasarkan pengujian yang dilakukan oleh Hitachi.

Comparison of dripping after thawing (beef)

Sedikitnya cairan pada daging yang menetes saat pencairan.

Pembekuan Konvensional
Tetesan cairan daging terlihat

Pembekuan Cepat
Cairan daging terkontrol

*Note 2: Perbandingan dua daging yang dibekukan selama 24 jam dan diangin-anginkan pada suhu ruangan 20°C selama 2 jam. Perbandingan dua rebung yang dibekukan selama 16 jam dan diangin-anginkan pada suhu ruangan 20°C selama 4 jam. Berdasarkan uji coba yang dilakukan oleh Hitachi. Efek yang dihasilkan mungkin saja berbeda tergantung jenis makanan, tingkat kesegarannya, pembungkusan dan metode mengangin-anginkan.

Comparison of condition after thawing (cross-section of bamboo shoots)

Membekukan rebung dengan cepat, meskipun dikenal sebagai bahan yang sulit dibekukan.

Pembekuan Konvensional
Rongga terlihat

Pembekuan Cepat
Rongga hampir tak terlihat

Low temperature freezing

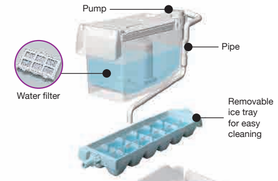
Mengawetkan makanan pada temperatur rendah dibandingkan temperatur freezer biasanya, hanya dengan mengubah temperatur pada kompartmen freezer ke maksimal*1.

*1: Temperatur yang disetel pada kompartmen freezer adalah "strong". Dibandingkan metode pembekuan biasa yang membutuhkan pemakaian listrik lebih banyak 20%. Berdasarkan pengujian yang dilakukan oleh Hitachi.
• Fitur berbeda berdasarkan model. Lihat info detil spesifikasi di halaman 14.

Automatic Ice-Maker Compartment

Membuat es dengan mudah secara otomatis hanya dengan menuang air ke tangki air pada Ice-Maker Compartment, tanpa perlu menyelang.

Tank Type Automatic Ice-Maker
Anda bisa menikmati es yang bening dari air kemasan yang jernih melalui saringan air. Tidak perlu repot-repot menyelang, karena tidak perlu terhubung dengan keran air. Pompa air dan pipa ini bebas perawatan.



Able to use Mineral Water*2

*2: Direkomendasikan menggunakan air dengan tingkat kepadatan 100mg/L. Jika anda menggunakan air mineral, akan terbentuk bagian putih di dalam es. Meskipun begitu, tidak akan mempengaruhi air minum selama mineralnya tetap di dalam es.

Removable Ice Tray
Mudah dibersihkan dengan air

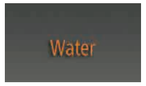
Conventional Ice-Making 120 minutes

↓

Quick Ice-Making 80 minutes*3

Quick Ice-Making
Menggunakan fungsi Quick Ice-Making, maka es batu akan tersedia dalam waktu 80 menit, lebih cepat daripada freezer normal yang membutuhkan waktu 120 menit.

*3: Waktu yang dihabiskan dalam membuat satu set es batu (12 cube) tanpa membuka pintu lemari es dengan suhu ruangan adalah 30°C. Kemampuan pembuatan es tergantung pada frekuensi buka-tutup pintu lemari es dan juga suhu ruangan. Jika fitur quick ice-making dipakai sekali dalam sehari (sekitar 7 jam), maka listrik yang digunakan menjadi 30% lebih besar dibandingkan dengan membuat es secara normal. Hal ini berdasarkan pengujian yang dilakukan Hitachi.



• **Indikator akan menyala untuk memberi tahu jumlah air yang sedikit pada tangki air.**

• **Stop Ice Making**
Anda bisa mematikan fungsi Ice-Making jika lemari es akan ditinggalkan dalam waktu yang lama.

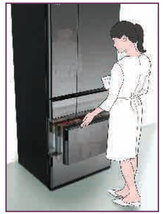
• **Ice-maker Cleaner**
Saat digunakan untuk pertama kalinya, fitur Ice-Maker akan membersihkan debu yang ada di dalam tangki dan jalur air.

DESIGNED TO PERFECTION

Hitachi Original Auto Doors & Drawers

Hanya dengan satu sentuhan jari, pintu otomatis terbuka.

Sentuh dan geser dengan jari, maka pintu akan terbuka diikuti dengan pintu lainnya secara otomatis.



Hanya dengan menyentuhnya, laci akan keluar secara otomatis tanpa perlu tenaga lebih, meskipun dalam keadaan penuh muatan.

- Fungsi pada fitur ini hanya mengurangi beban awal saat membuka pintu, tidak membuat pintu terbuka secara penuh. Begitu pula untuk laci yang tidak tebuka secara penuh, tapi mengurangi beban awalnya. Saat fitur ini aktif, laci akan terbuka lebih dari 15 cm.
- Tergantung dengan kondisi pemasangan dan sudut tempat lemari es diletakkan, besarnya bukaan laci mungkin saja berbeda, bahkan ada yang langsung menutup secara otomatis sesaat setelah terbuka.
- Anda bisa mematikan fungsi elektronik ini untuk kembali membuka laci secara manual.
- Fungsi otomatis untuk membuka pintu tidak akan berjalan saat pintu kompartmen Ice-Maker atau Freezer terbuka.
- Fungsi otomatis untuk membuka laci tidak akan berjalan saat pintu kompartmen Freezer bawah atau kompartmen sayuran terbuka.

Touch Screen Controller

Sentuh tombol MENU untuk menampilkan control panel display pada permukaan kaca, sehingga anda bisa mengubah pengaturan tanpa perlu membuka pintu lemari es.

Triple Power Deodorization

Diperkuat dengan Triple Deodorant Filter yang bisa menangkap dan menghilangkan bau tak sedap serta menghambat perkembangan dari bakteri yang tertangkap.
Mengkombinasikan kebaikan dari Activated Carbon, Zeolite dan Manganese Oxide (catalyst) yang terbukti mengurangi secara signifikan bau tak sedap.
The deodorization filter has a sterilizing effect.

- Lembaga penguji: Boken Quality Evaluation Institute
- Metode pengujian: Film adhesion method (JISZ2801)
- Komponen pengujian: Filter

- Metode Sterilisasi: Menempatkan oxidation catalyst ke filter
- Subjek: Bakteri di dalam filter
- Hasil pengujian: 99% steril setelah 24 jam, menggunakan filter.
  Tidak terdapat pengaruh pada makanan dan lingkungan di dalam lemari es.

Bau tak sedap yang bisa dihilangkan

Methyl Mercaptan
Bau dari bawang putih dan bawang bombay

Ammonia
Bau ikan

Acetaldehyde
Bau dari fermentasi kecap asin

Specifications

Model Number		R-E6800XN	R-E6800N
Body Color		Crystal Mirror (X)	Crystal Black (XK) Crystal Brown (XT)
Net Capacity [L]	Standard (ISO)	537	537
	Refrigerator Compartment	333	333
	Vegetable Compartment	87	87
	Ice Compartment	6	6
	Freezer (Upper + Lower)	111	111
Refrigerator Compartment	Vacuum Compartment (With Antioxidation Fresh Cassette and Photocatalyst)	●	●
	Powerful Cooling	●	●
	Tempered Glass Shelves (Upper two shelves)	●	●
	Height Adjustable Pocket/Shelf	●	●
	Movable Egg Case	●	●
Freezer Compartment	Powerful Freezing	●	●
	Aluminum Tray (Upper + Lower)	●	●
	Three-layer Freezer Case & Tall Storage (Lower Freezer Compartment)	●	●
	Automatic Ice-Maker	●	●
Vegetable Compartment	Aero-care Vege Compartment (Lower Case) (With Photocatalyst and Moisture unit)	●	●
	Upper Case & Tall Storage Compartment	●	●
Door	Tempered Glass Surface	● (All Flat)	● (All Flat)
	Auto Door (Refrigerator Compartment)	●	–
	Auto Drawer (Lower Freezer Compartment and Vegetable Compartment)	●	●
Other Features	Triple Deodorization Filter	●	●
	Frost Recycling Cooling	● (with Hybrid Defrost)	● (with Hybrid Defrost)
	Dual Fan Cooling	●	●
	Eco Intelligent Control	●	●
	Smart Lifestyle Memory	●	●
	Energy Saving Modes [Save]&[Trip]	●	●
	Control Panel (Touch Screen Controller)	●	●
	Watt (w)	120	120
Dimensions: W x D x H [mm] *1		825 x 728 x 1833	825 x 728 x 1833

*1: Tidak termasuk handle and leg cover

PT. Hitachi Modern Sales Indonesia. Rich Palace Shophouse Blok D/1-2 Jl. Meruya Ilir Raya No. 36-40, Jakarta 11620
Telp. 021-58910088 • Fax. 021-58910099 Website: www.hmsi-hitachi.co.id
Tanggal cetak: 4th August 2015. Seluruh model & spesifikasi dapat berubah sewaktu-waktu tanpa adanya pemberitahuan terlebih dahulu. Pola warna pada aktual produk mungkin saja berbeda dengan yang ditampilkan di dalam katalog.