

Холодильники

HITACHI
Inspire the Next

Подлинное
ЯПОНСКОЕ
качество



Hitachi. История прогресса



Hitachi. История прогресса

По праву занимая высокое место в истории высококачественной электроники, экологически безопасные холодильники Hitachi сочетают лучшие японские технологии с изысканным дизайном. Например, фирменный катализатор **Platinum Catalyst**, применяемый в отделении для овощей **Aero-care** и вакуумном отделении, значительно снижает содержание этилена, преобразуя его в углекислый газ. Это создает оптимальную среду для поддержания свежести продуктов и сохранения в них питательных веществ. Благодаря усовершенствованным вакуумным изоляционным панелям (**VIP**) и передовой технологии охлаждения **Frost Recycling Cooling** холодный воздух равномерно и эффективно распределяется внутри камер, предотвращая обезвоживание пищи. Непрерывно совершенствуя технологии и внедряя такие инновации, как сенсорная панель управления для автоматического открывания дверей, Hitachi делает очередной шаг к воплощению идеи интеллектуального дома. Работая в Hitachi, мы стремимся создать для вас лучшее будущее.



2007

Вакуумное отделение

Специально разработанное отделение для вакуумного хранения предотвращает окисление продуктов, сохраняя их свежесть



2007

Автоматические выдвижные ящики

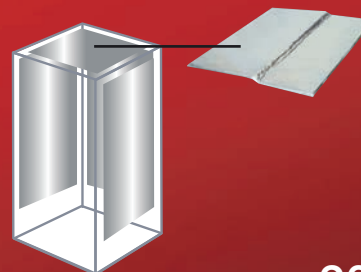
Открывается при касании, упрощая доступ к часто используемым отсекам.



2007

Вакуумная изоляционная панель (VIP)

Эффективность охлаждения повышается благодаря уникальному герметичному изолирующему материалу, производимому методом 3D формовки.



2009

Система охлаждения Frost Recycling Cooling

Более эффективный способ охлаждения камер и предотвращение обезвоживания продуктов путем рециркуляции воздуха, охлажденного инеем на испарителе, с последующей подачей в отделения.



2013

Автоматическая дверца

Обе двери открываются одним касанием. Двери холодильной камеры легко открываются с помощью цифровой панели управления (сенсорного экрана).



2016

Система заморозки Delicious Freezing

Алюминиевый лоток для быстрой заморозки с датчиком температуры ускоряет процесс заморозки, помогая сохранить вкус и аромат продуктов.

2015

Отделение для овощей Vege Zone с технологией Aero-care

Фотокатализатор и светодиодное освещение создают оптимальную среду для поддержания свежести и питательной ценности продуктов.





R-X740GU

Новый подход к свежести

Отделение для овощей Aego-care с платиновым катализатором

Сохраните свежесть и пищевую ценность овощей — улучшенный платиновый катализатор повышает уровень углекислого газа внутри отделения, создавая оптимальную среду для их хранения.



Вакуумное отделение с платиновым катализатором

В вакуумном отделении с уникальным платиновым катализатором создается пониженное давление примерно 0,8 атмосферы. Разреженный воздух с пониженным содержанием кислорода сохраняет свежесть и питательность охлажденных мясных и молочных продуктов.

Давление
примерно
0,8 атм



Система заморозки Delicious Freezing

НОВИНКА!

Сохраните цвет, текстуру, вкус и пищевую ценность свежих и готовых продуктов с помощью системы Delicious Freezing — она обеспечивает небольшие размеры кристаллов льда, предотвращая вытекание соков при размораживании.



Энергоэффективность

Оригинальные энергосберегающие технологии Hitachi

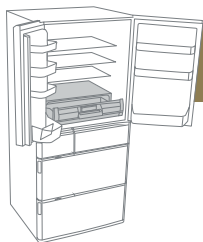
Сократите расход электроэнергии благодаря интеллектуальному управлению Multi-Valve Control, рециркуляции охлажденного воздуха и другим оригинальным технологиям Hitachi.

Совершенство дизайна

Огромная емкость

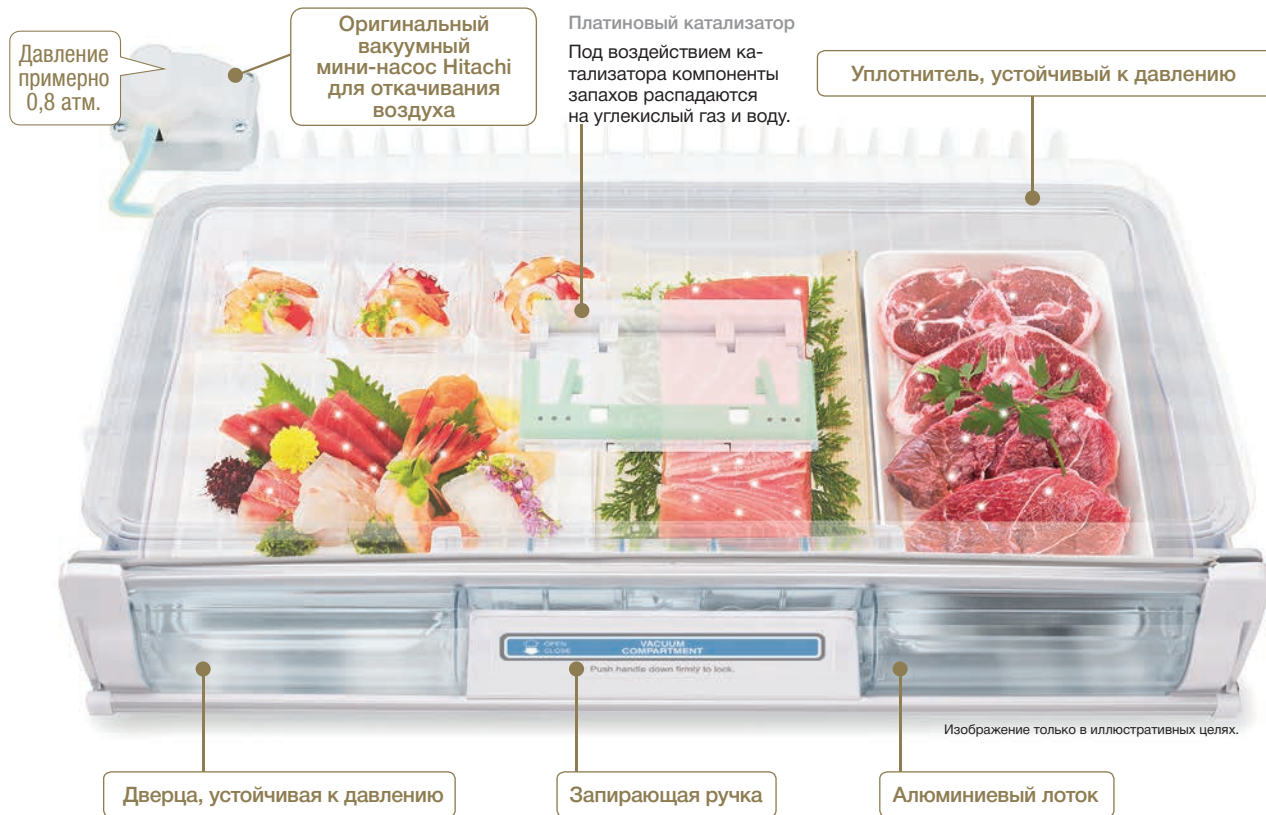
Украсьте любую современную кухню холодильником с интеллектуальным дизайном и минималистичной эстетикой. Емкость 788 литров делает эту модель самым большим бытовым холодильником в японской промышленности по состоянию на 7 августа 2017 года. С сентября 2015 года все холодильники Hitachi имеют сертификацию CFC-Free.

ВАКУУМНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ



Оригинальная технология вакуумного хранения от Hitachi¹

Представляем технологию Vacuum Preservation с платиновым катализатором, которая позволяет еще дольше сохранять свежесть продуктов.



¹ Вакуум означает пространство, в котором давление воздуха ниже атмосферного. Давление внутри вакуумного отделения равно примерно 0,8 атм., что ниже атмосферного давления, поэтому Hitachi называет эту среду вакуумом.

Для мяса, рыбы, молочных продуктов и полуфабрикатов

Яркий пример японских инноваций — уникальное вакуумное отделение, разработанное Hitachi, внутри которого создается давление примерно 0,8 атм. с помощью вакуумного насоса, откачивающего воздух и сокращающего содержание в нем кислорода. Это замедляет окислительный процесс, сохраняя свежесть и пищевую ценность продуктов. Кроме того, герметичная конструкция запирает влагу внутри отделения, помогая предотвратить обезвоживание пищи.



Обычное отделение

Легко происходит окисление и разрушение питательных веществ.

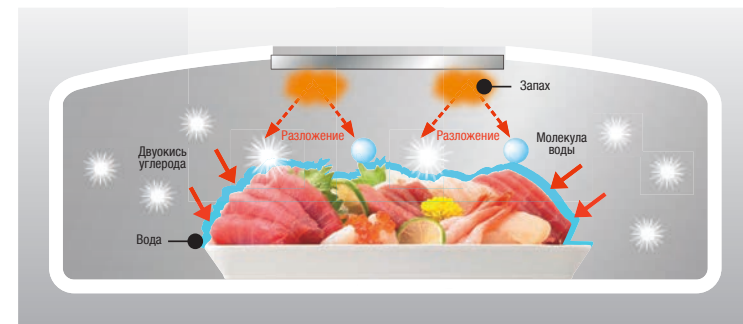


Вакуумное отделение

Сокращение кислорода в воздухе сохраняет питательные вещества и свежесть продуктов.

Сохранение свежести с помощью нового платинового катализатора

Компоненты запаха от мяса и рыбы разрушаются платиновым катализатором, генерируя большее количество углекислоты, чем под воздействием обычного фотокатализатора. Двоукись углерода растворяется в воде на поверхности продуктов, делая ее слабокислой, что подавляет активность ферментов и сводит к минимуму потерю свежести.



Двоукись углерода растворяется в воде на поверхности продуктов, создавая слабокислую среду, которая подавляет активность ферментов.

Две температурные зоны

Храните без заморозки, выбрав режим Vacuum Sub Zero для таких продуктов, как мясо, рыба или полуфабрикаты, и режим Vacuum Chilled — для овощей и тофу. Это поможет предотвратить ухудшение запаха и текстуры из-за заморозки.



Продукты в вакуумном отделении

Хранение мяса и рыбы в вакуумном отделении²

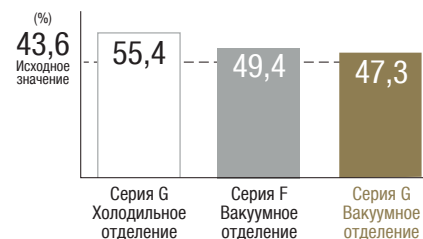
Свежесть после 3 дней хранения

*Индекс К является показателем свежести. Чем ниже его значение, тем свежее продукт. В целом, если индекс К равен или выше 60%, продукт не пригоден к употреблению.

■ *Индекс К у куриной грудки



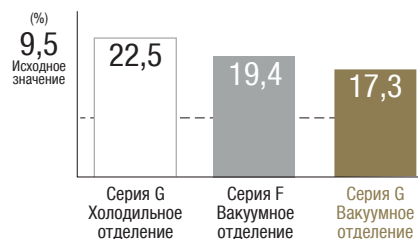
Примерно на **8%** ниже, чем при хранении в холодильном отделении.



■ *Индекс К у дорадо



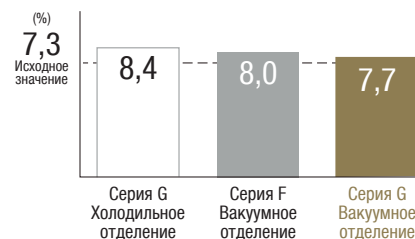
Примерно на **5%** ниже, чем при хранении в холодильном отделении.



■ *Индекс К у тунца



Примерно на **0,7%** ниже, чем при хранении в холодильном отделении.

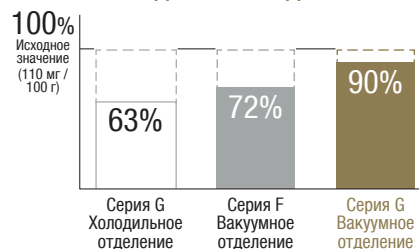


Питательные вещества после 3 дней хранения

■ ЭПК (эйкозапентаеновая кислота) в скумбрии



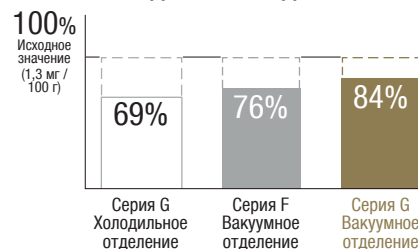
Примерно на **27%** больше, чем при хранении в холодильном отделении.



■ Витамин Е в сериоле



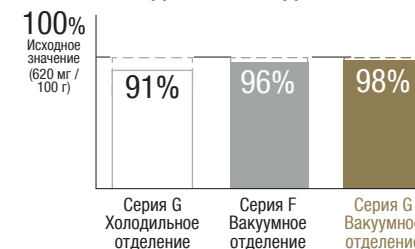
Примерно на **15%** больше, чем при хранении в холодильном отделении.



■ ДГК (докозагексаеновая кислота) в ставриде

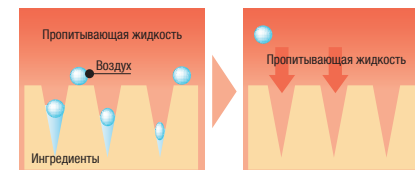


Примерно на **7%** больше, чем при хранении в холодильном отделении.



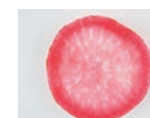
Быстрая заправка пряностями

В вакуумном отделении происходит удаление воздуха из хранящихся продуктов, что позволяет приправе впитываться быстрее³, тем самым сокращая время приготовления.



Стандартное использование приправы

Пропитывание приправой в состоянии вакуума. Во время этого процесса пряная жидкость быстрее проникает в продукт благодаря отсутствию воздуха.



Холодильное отделение



Вакуумное отделение

Редис диаметром 10 мм, время замачивания — 3 часа. Для демонстрации скорости пропитывания приправой используется красный краситель.

Сашими из маринованного тунца



Сушеные грибы шиитаке после регидратации

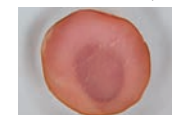


³ Сравнение времени, необходимого для увеличения концентрации соли в редисе до 1,3% в холодильном отделении (при атмосферном давлении) и вакуумном отделении при погружении 10 мм тонких ломтиков редиса в 10%-ный раствор соли. Холодильное отделение: 240 минут; вакуумное отделение: 108 минут. Испытание проведено в модели R-G6700D (функции аналогичны модели R-X690GU). Скорость пропитывания может отличаться в зависимости от типа продукта или приправы.

Снижение обезвоживания продуктов

Герметичная конструкция вакуумного отделения позволяет не допустить обезвоживания хранящихся продуктов. Открытые продукты могут храниться без дополнительной упаковки.

Ломтики ветчины (после 3 дней хранения)



Холодильное отделение:

края подсохли и завернулись.



Вакуумное отделение:

обезвоживание замедляется.

Ломтики сыра (после 3 дней хранения)



Холодильное отделение:

высыхает и становится темно-желтым.

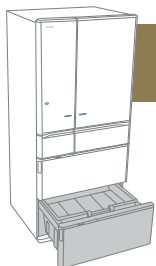


Вакуумное отделение:

удерживает влагу, края остаются влажными.

² Сравнение результатов хранения в новом вакуумном отделении модели R-XG6700G (эквивалентной R-X690GU) и в вакуумном отделении прошлогодней модели R-X6700F (эквивалентной R-F6800XS) в режиме Vacuum Sub Zero. Наружная температура 20°C, продукты завернуты в пакеты ПВХ, без открытия/закрытия двери. Вода и газы могут проникать сквозь пленку ПВХ, поэтому неважно, завернуты продукты или нет — это не влияет на эффективность технологий Vacuum Preservation или Platinum Preservation. Результат различается в зависимости от таких факторов, как тип и свежесть продуктов. Этот эффект не продлевает срок хранения продуктов и не гарантирует срок годности, указанный продавцом.

ОТДЕЛЕНИЕ ДЛЯ ОВОЩЕЙ AERO-CARE

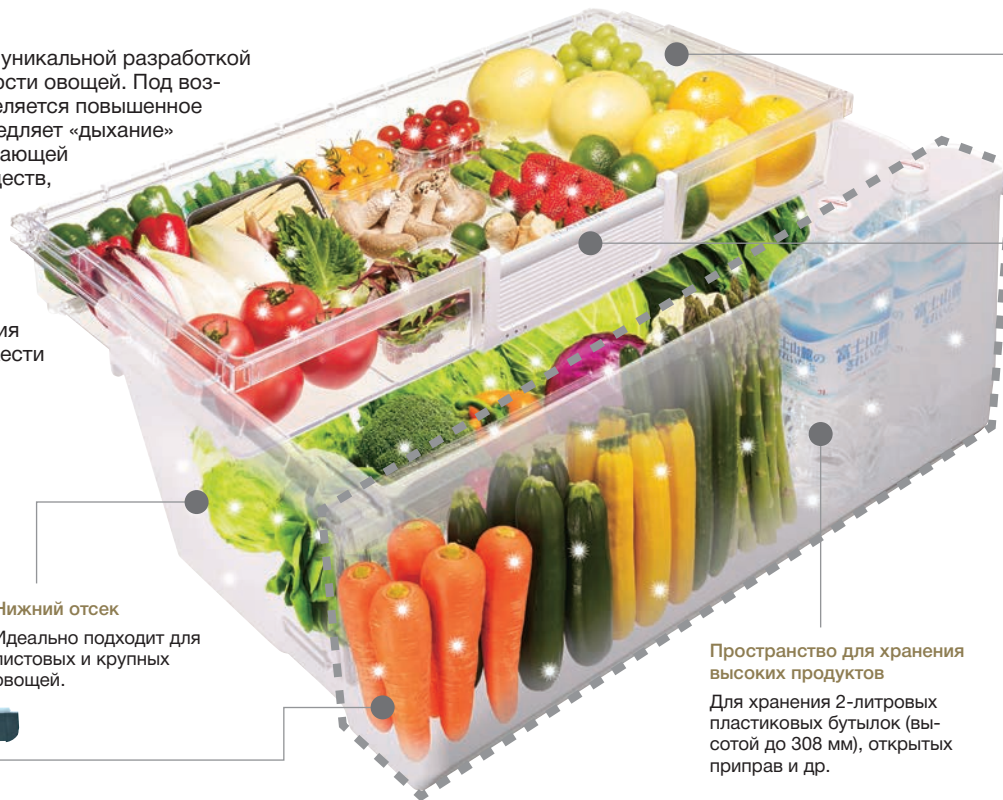


Для фруктов и овощей

Мощное воздействие платины

Отделение для овощей Aero-care является уникальной разработкой для сохранения свежести и пищевой ценности овощей. Под воздействием платинового катализатора выделяется повышенное количество углекислого газа, который замедляет «дыхание» овощей и ограничивает поглощение окружающей средой содержащихся в них полезных веществ, предотвращая потерю свежести.

Кроме того, улучшенный герметичный уплотнитель повышает влажность внутри отделения, излишек которой устраняется с помощью модуля контроля влажности. Это обеспечивает оптимальные условия для хранения овощей, сохранения их свежести и питательности.



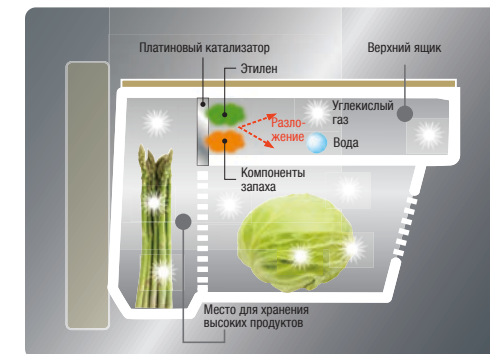
Верхний отсек

Идеально подходит для хранения мелких овощей, а также разрезанных фруктов и овощей.



Платиновый катализатор

Компоненты запахов при контакте с катализатором распадаются на углекислоту и воду.



Нижний отсек

Идеально подходит для листовых и крупных овощей.

Пространство для хранения высоких продуктов

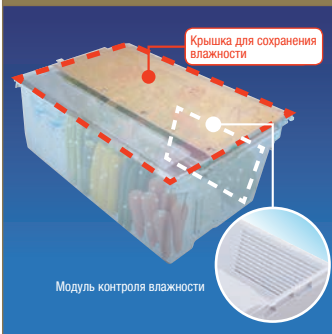
Для хранения 2-литровых пластиковых бутылок (высотой до 308 мм), открытых приправ и др.



Вертикальное пространство для хранения

Изображение только в иллюстративных целях.

Поддержание оптимальной влажности в отделении для овощей



Улучшенная крышка для сохранения влажности с повышенной герметичностью

Углекислый газ + оптимальная влажность⁴

Закройте дверь, и сохраняющая влагу крышка будет служить общей крышкой всего ящика для овощей, повышая его герметичность. Концентрация углекислоты увеличивается, если влага удерживается внутри, что помогает предотвратить высыхание продуктов. Излишняя влага выводится наружу ящика с помощью модуля контроля влажности, что позволяет поддерживать оптимальный уровень влажности и предотвратить ее конденсацию.

Автоматически выдвигающийся ящик



Оригинальная функция Auto Drawer

Функция Auto Drawer обеспечивает легкое, удобное хранение и извлечение продуктов.

Автоматический ящик

Даже когда он полный и тяжелый, достаточно одного касания, чтобы он автоматически выдвинулся вперед.

Эффект платинового катализатора в отделении для овощей Aero-care и вакуумном отделении, основанный на результатах совместного исследования с университетом Хоккайдо

Чрезвычайно эффективный даже при низких температурах, платиновый катализатор, разработанный университетом Хоккайдо, преобразует этилен и компоненты запахов внутри холодильника в двуокись углерода. Поддерживая более высокую концентрацию углекислого газа, чем в воздухе, платиновая технология сохранения продуктов подавляет «дыхание» овощей и активность ферментов на поверхности мяса и рыбы, чтобы сохранить их свежесть и пищевую ценность.



Профессор Ацуши Фукуока
Исследовательский центр катализа
Университет Хоккайдо

⁴ В отделении для овощей Aero-care модели R-XG6700G (эквивалентном R-X690GU) примерно с 1,2 кг незавернутых овощей, хранящихся на верхней полке, 1,9 кг — на нижней полке и 1,3 кг — в пространстве для вертикального хранения, без открытия/закрытия двери в течение 7 дней, при средней влажности 92,4–99,5% на верхней полке, 97,8–100% на нижней полке и 86,9–98,7% — в пространстве для вертикального хранения. Влажность может различаться в зависимости от таких факторов, как количество, тип и свежесть хранящихся овощей, а также условия эксплуатации холодильника.

Сохранение свежести и полезных веществ с помощью платинового катализатора (после 7 дней хранения)

Японский горчичный шпинат



Примерно
83,1%
сохранение
влаги⁵

Серия D
Отделение для овощей с эффектом увлажнения
(без технологии Platinum Preservation)



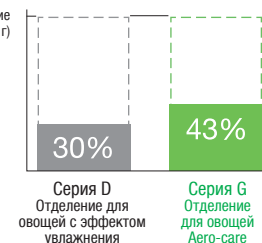
Примерно
96,6%
улучшенное
сохранение
влаги⁵

Серия G
Отделение для овощей Aero-care
(с платиновым катализатором)

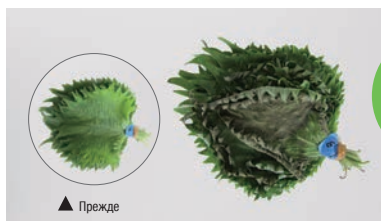
Витамин C

Исходное значение
100% (14,8 мг/100 г)

Примерно на 13% улучшенное
сохранение свежести⁶



Перилла кустарниковая



Примерно
69,4%
сохранение
влаги⁵

Серия D
Отделение для овощей с эффектом увлажнения
(без технологии Platinum Preservation)



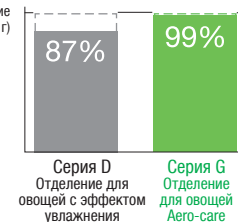
Примерно
86,0%
улучшенное
сохранение
влаги⁵

Серия G
Отделение для овощей Aero-care
(с платиновым катализатором)

Витамин E

Исходное значение
100% (4,45 мг/100 г)

Примерно на 12% улучшенное
сохранение свежести⁶

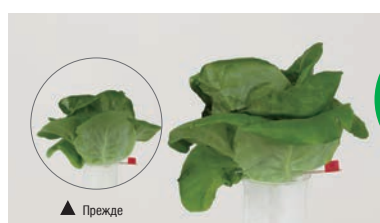


Листовой салат



Примерно
89,5%
сохранение
влаги⁵

Серия D
Отделение для овощей с эффектом увлажнения
(без технологии Platinum Preservation)



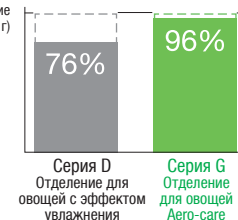
Примерно
95,7%
улучшенное
сохранение
влаги⁵

Серия G
Отделение для овощей Aero-care
(с платиновым катализатором)

Полифенол

Исходное значение
100% (50 мг/100 г)

Примерно на 20% улучшенное
сохранение свежести⁶



Аспаргус



Примерно
90,5%
сохранение
влаги⁵

Серия D
Отделение для овощей с эффектом увлажнения
(без технологии Platinum Preservation)



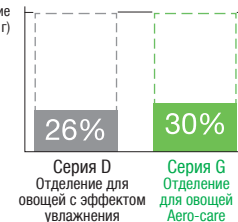
Примерно
93,8%
улучшенное
сохранение
влаги⁵

Серия G
Отделение для овощей Aero-care
(с платиновым катализатором)

Витамин C

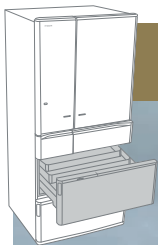
Исходное значение
100% (80,6 мг/100 г)

Примерно на 4% улучшенное
сохранение свежести⁶



⁵ Сравнение отделения для овощей Aero-care в новой модели R-XG6700G (эквивалентной R-X690GU) и отделения для овощей с эффектом увлажнения (без платинового катализатора) в модели R-G6700D (эквивалентной R-D6800XS), выпущенной 2 года назад. Этот эффект не увеличивает количество полезных веществ и т. п. по сравнению с исходным значением.

⁶ Испытания проводились в Японии с использованием модели холодильника для внутреннего рынка. Вместимое количество овощей, хранящихся без упаковки в ящике для овощей R-XG6700G в течение 7 дней без открытия/закрытия двери, при наружной температуре 20°C и влажности 70%. Сравнение проводилось с таким же количеством овощей, хранящихся в овощном ящике с эффектом увлажнения модели R-G6700D при аналогичных условиях. Эффект может различаться в зависимости от количества, типа и исходной свежести овощей. Проверено Hitachi.



ЗАМОРОЗКА DELICIOUS FREEZING

Сохраняет всю естественную пользу ваших продуктов

НОВИНКА!

Сохраните исходный цвет, текстуру, аромат и пищевую ценность свежих продуктов и готовых блюд с помощью быстрой заморозки.



Конфигурация для быстрого доступа

Морозильное отделение состоит из трех секций с обычной заморозкой на нижнем уровне и режимом Delicious Freezing на верхнем.

Больше и лучше прежнего

Новый лоток в 2,3 раза⁷ больше, чем в предыдущей модели, и имеет улучшенный обзор и доступ. Этот большой лоток позволяет вам свободно уложить все продукты, не нагромождая их друг на друга, чтобы они замораживались более эффективно.

⁷ Сравнение размеров алюминиевого лотка Quick Freezing площадью 914 см² (предыдущей модели R-F6800XS) и алюминиевого лотка Delicious Freezing площадью 2149 см² (новая модель R-X690GU).

Прежний алюминиевый лоток



Новый алюминиевый лоток



Площадь поверхности **2,3X** больше, чем прежде

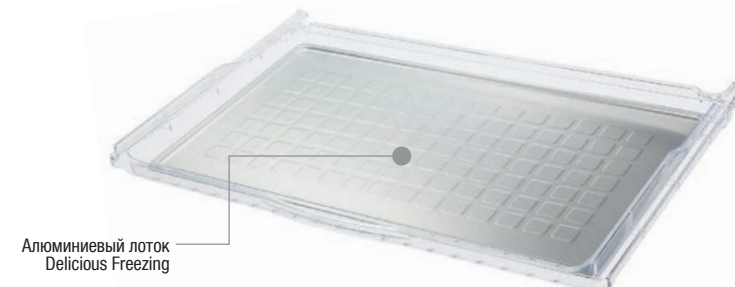
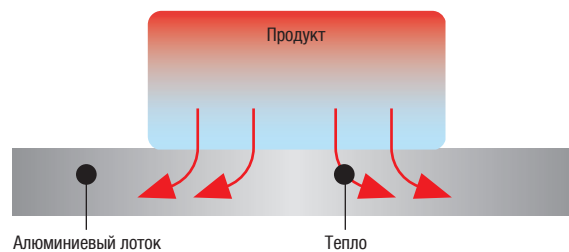
Прежняя модель R-F6800XS — 914 см² Новая модель R-X690GU — 2149 см²



Высокая теплопроводимость для ускоренного отвода тепла

Продукты, помещенные на алюминиевый лоток Delicious Freezing, охлаждаются быстрее благодаря высокой теплопроводимости металла. Благодаря тому, что заморозка быстро минует температурную зону, в которой образуются кристаллы льда, купируется рост кристаллов льда внутри продуктов.

Кроме того, предотвращаются холодные ожоги и разрушение клеточной структуры, благодаря чему продукты сохраняют отличный вкус.



ЗАМОРОЗКА DELICIOUS FREEZING

Замораживает вдвое быстрее

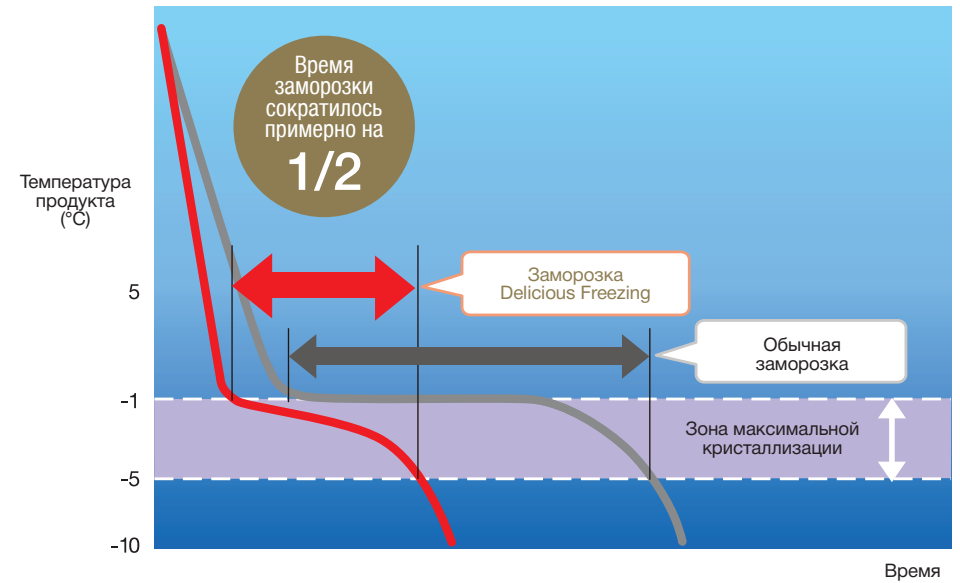
Если три куска мяса весом 150 г каждый поместить на алюминиевый лоток Delicious Freezing при наружной температуре 20°C, потребуется менее 80 мин. для достижения зоны максимального формирования кристаллов льда — по сравнению со 171 мин. на алюминиевом лотке Quick Freezing⁸.

Основные преимущества Delicious Freezing

Кристаллизация внутриклеточной жидкости особенно ускоряется в температурном диапазоне от -1°C до -5°C. Обычная медленная заморозка приводит к образованию более крупных кристаллов льда, разрывающих оболочку клеток, что вызывает потерю вкуса и аромата.

В противоположность этому, заморозка Delicious Freezing быстро минует зону максимального формирования кристаллов льда, таким образом сокращая размеры кристаллов, сводя к минимуму повреждение клеточной оболочки и сохраняя вкус продуктов. Кроме того, обычная заморозка приводит к вытеканию большого количества сока из мяса или рыбы во время оттаивания, а технология Delicious Freezing минимизирует его.

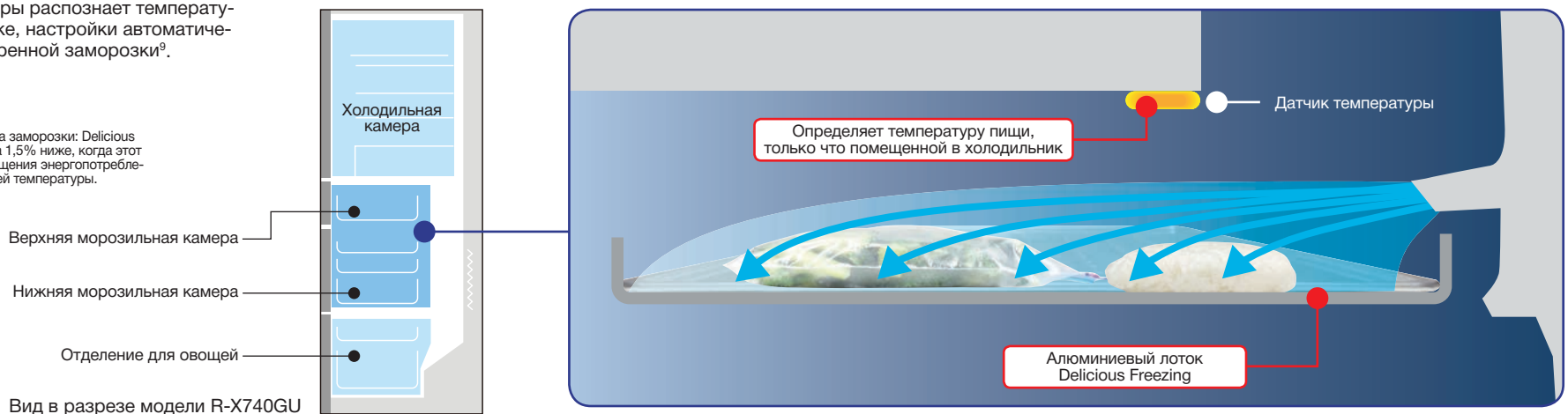
⁸ По результатам тестирования Hitachi.



Интеллектуальный датчик температуры для автоматического управления заморозкой

Когда датчик температуры распознает температуру горячей пищи на лотке, настройки автоматически изменяются для ускоренной заморозки⁹.

⁹ Заводская предустановка режима заморозки: Delicious Freezing. Потребление энергии на 1,5% ниже, когда этот режим выключен. Степень сокращения энергопотребления зависит от нагрузки и внешней температуры.

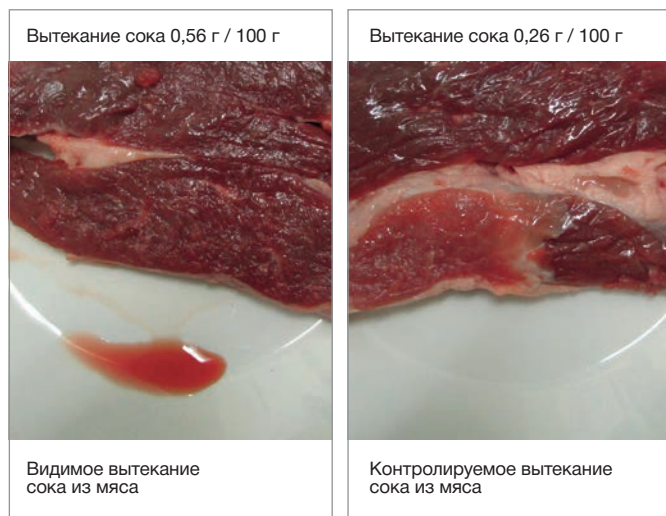


Эффективность режима Delicious Freezing

Запирает внутри вкус и аромат мяса и рыбы

Сравнивалась баранина, помещенная в два разных морозильных отделения на 10 дней и оттаивающаяся 4 часа при комнатной температуре 23°C. Режим Delicious Freezing сводит к минимуму вытекание соков, за счет сокращения размера кристаллов льда.

Сравнение вытекания сока из баранины при оттаивании



Вытекание сока 0,56 г / 100 г

Вытекание сока 0,26 г / 100 г

Видимое вытекание сока из мяса

Контролируемое вытекание сока из мяса

Обычная заморозка
(Предыдущая модель R-X6700F,
эквивалентная R-F6800XS)

Заморозка
Delicious Freezing
(Новая модель R-XG6700G,
эквивалентная R-X690GU)

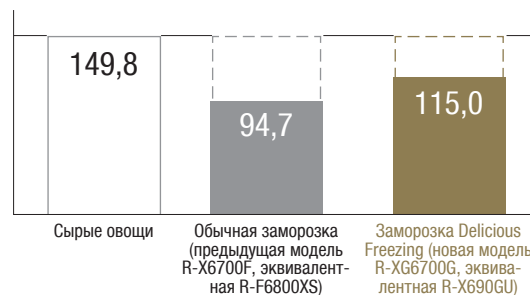
Предотвращает потерю питательных веществ в овощах

Сравнивалась капуста брокколи, которая хранилась в двух разных морозильных отделениях в течение 10 дней, а также свежеприготовленная брокколи. Режим Delicious Freezing лучше сохраняет витамины.

■ Содержание витамина С в брокколи



Исходное значение (мг/100 г)

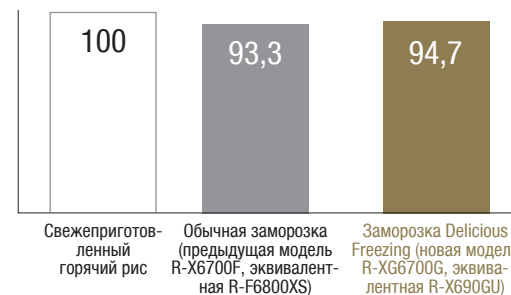


Сохраняет естественный вкус и аромат риса

Сравнивался вареный рис, который хранился в двух разных морозильных отделениях в течение 10 дней, а также свежеприготовленный рис. Режим Delicious Freezing обеспечивает меньшее ухудшение качества продукта.



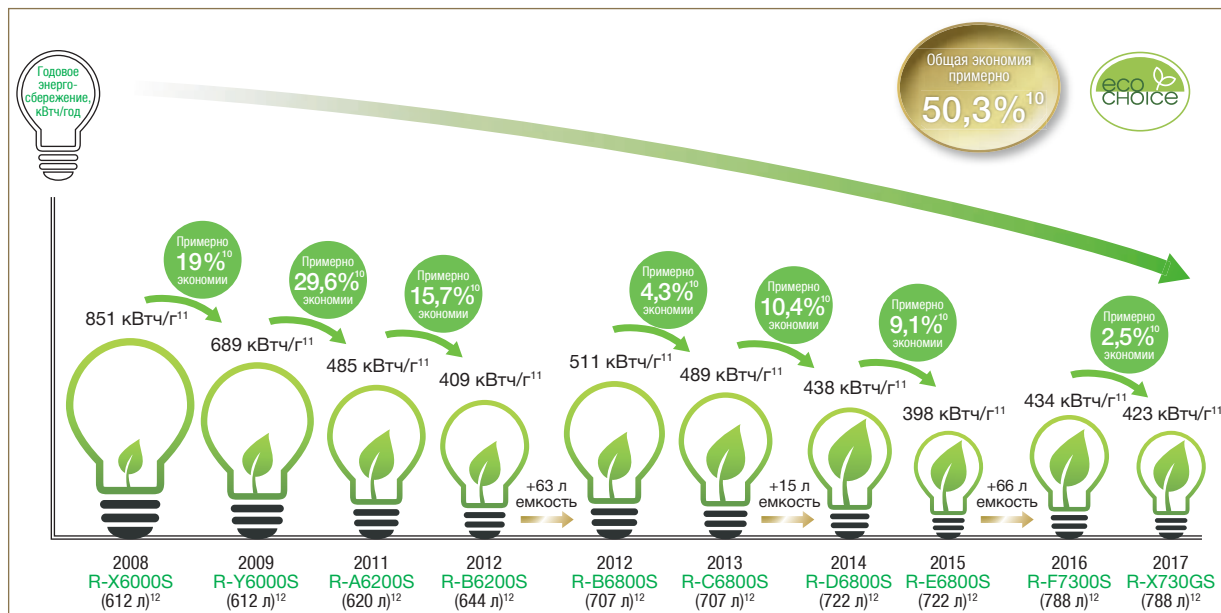
Желатинирование (Степень %)



ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ

Годовое потребление энергии

Энергосберегающие технологии, такие как Frost Recycling Cooling и вакуумная изолирующая панель, пополнились новыми разработками, например системой управления Multi-valve Control для еще более энергоэффективной работы.



¹⁰ Сравнение энергопотребления в кВтч у 10 моделей. Значения варьируются в зависимости от температурных установок в разных отделениях, окружающей температуры и влажности, частоты открывания/закрывания дверей, количества и температуры продуктов, недавно помещенных в холодильник, а также от метода эксплуатации.

¹¹ Значения взяты с веб-сайта NEA.

¹² Литраж на основе общего объема холодильника.

Оригинальная гибкая вакуумная изолирующая панель Hitachi



Увеличенная емкость и энергоэффективность

Использование обычного изолирующего материала — пенополиуретана — вместе с высокоэффективными вакуумными изолирующими панелями позволяет добиться большей вместимости и энергоэффективной работы.

Расположение, форма и количество вакуумных изолирующих панелей зависит от модели.

Высокоэффективный инверторный компрессор



Компактный, но мощный

Высокоточный и надежный инверторный компрессор регулирует охлаждение в широком диапазоне мощности — от самой низкой до очень высокой. Он способен обеспечить исключительно мощное охлаждение, генерируя большой объем холодного воздуха, и в то же время гарантирует эффективное охлаждение на низкой мощности. В зависимости от температурных условий снаружи и внутри холодильника, этот компрессор постоянно обеспечивает оптимальную мощность охлаждения.

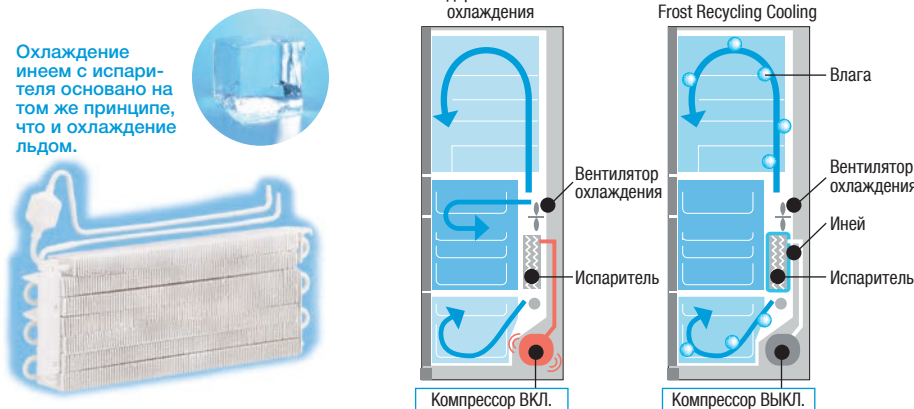
Технология Frost Recycling Cooling, разработанная Hitachi

Эффективное использование инея для охлаждения

Когда компрессор не работает, иней, образовавшийся на испарителе во время его работы, используется для охлаждения холодильной камеры и отделения для овощей. Иней обычно увеличивает расход энергии, но этого удается избежать благодаря оттаиванию с помощью обогревателей.

Охлаждение с испарителя основано на том же принципе, что и охлаждение льдом.

В обычных системах охлаждения иней, образовавшийся на испарителе, просто тает и удаляется. В системе Frost Recycling Cooling воздух, охлажденный инеем, повторно пропускается через холодильную камеру и отделение для овощей, охлаждая их во время перерыва в работе компрессора. При этом общий расход электроэнергии в системе сокращается.



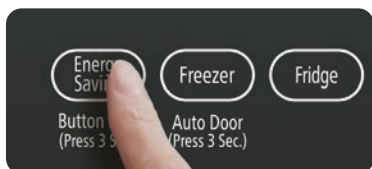
Полиуретановая изоляция без HFC / Хладагент без HFC (R600a)

Экологическая безопасность и отсутствие гидрофторуглеродов (HFC)

В целях экологической безопасности для изолирования негерметичных участков использована твердая полиуретановая изоляция, в которой пенообразующим реагентом является газ циклопентан без гидрофторуглеродов (HFC-Free). Хладагент R600a также не содержит HFC и оказывает минимальное воздействие на глобальное потепление — в отличие от альтернативного хладагента R134a с HFC.

Удобный контроль энергопотребления Eco Intelligent Control

Сокращает энергопотребление примерно на 10–12% по сравнению с обычным режимом работы. (Комнатная температура: 16–32°C)¹³.



Режим энергосбережения

Прикоснитесь к кнопке Energy Saving, чтобы включить режим энергосбережения со следующими четырьмя функциями:



- Светодиодное освещение (внутри холодильника)
Если дверь холодильника остается открытой более 30 секунд, яркость освещения снижается, чтобы напомнить пользователю о необходимости скорее закрыть дверь.
- Контроль температуры (в каждом отделении)
Медленно охлаждает отделение, не ухудшая условия хранения продуктов.
- Сигнал открытой двери
Звучит, если дверь остается открытой 30 секунд. В нормальном режиме работы этот сигнал звучит, только если дверь открыта 1 минуту.
- Управление работой компрессора
Снижает скорость вращения компрессора.

В режиме энергосбережения мощность охлаждения снижается, поэтому сам эффект охлаждения может показаться вам слабым, хотя он и ограничивает энергопотребление.

Интеллектуальные индикаторы

eco Индикатор экологичной работы

Горит при относительно стабильной работе холодильника. Гаснет при высокой нагрузке на холодильник, такой как ускоренная заморозка.



¹³ Модель R-XG6700G (эквивалентная R-X670GS) отличается от стандарта измерения 2006 JIS C 9801. Сравнение выполнялось при «Средней» установке всех температурных настроек и размещении холодильника в минимально допустимом пространстве. При комнатной температуре 32°C, в обычном режиме работы: 1,190 кВтч/день, при работе в энергосберегающем режиме: 1,045–1,065 кВтч/день. При комнатной температуре 16°C, в обычном режиме работы: 0,570 кВтч/день, при работе в энергосберегающем режиме: 0,496–0,513 кВтч/день. Энергоэффективность зависит от условий эксплуатации. При установке температуры «Низкая» энергосберегающий эффект отсутствует.

Устранение запаха с утроенной силой

Холодильник оснащен тройным дезодорирующим фильтром, который улавливает и устраняет запахи, а также купирует активность захваченных им бактерий.

Благодаря комбинированному эффекту активированного угля, цеолита и оксида марганца (катализатора) процентное содержание компонентов запаха со временем снижается.

Дезодорирующий фильтр с эффектом стерилизации

- Организация, проводившая испытания: Институт оценки качества Voken.
- Метод испытания: наклеивание пленки (JISZ2801).
- Наименование объекта испытаний: фильтр.
- Метод стерилизации: нанести катализатор окисления на фильтр.
- Предмет: бактерии, проникшие в фильтр.
- Результаты испытаний: стерильно на 99% спустя 24 часа; достигается при испытании фильтра отдельно. Отсутствует воздействие на среду и продукты внутри холодильника.

Составляющие запаха, которые можно устранить



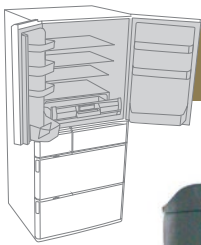
Метилмеркаптан
Запах лука и чеснока.



Аммиак
Запах рыбы.

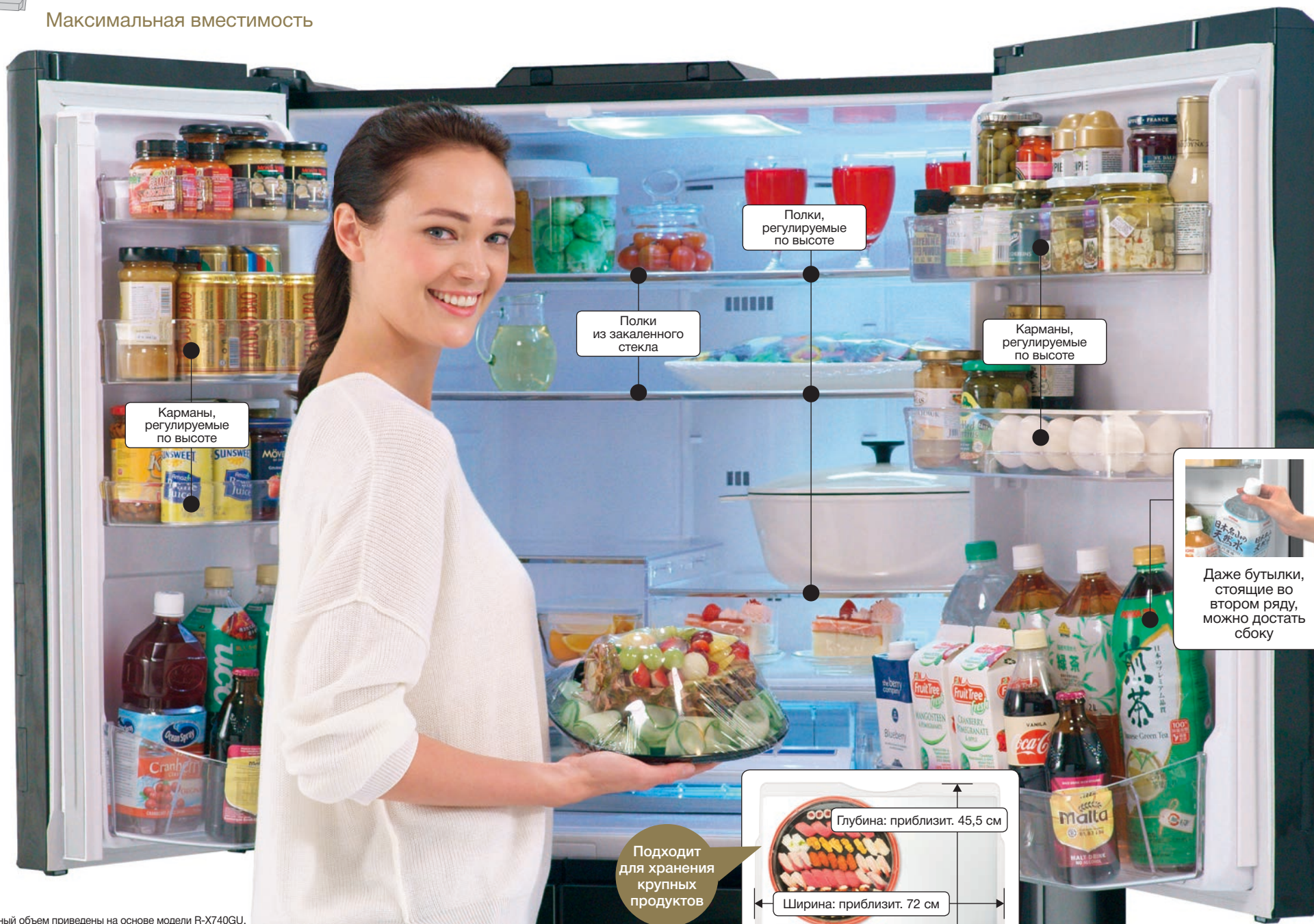


Ацетальдегид
Ферментация запахов мисо-соуса и соевого соуса.



ХОЛОДИЛЬНАЯ КАМЕРА

Максимальная вместимость



Карманы,
регулируемые
по высоте

Полки
из закаленного
стекла

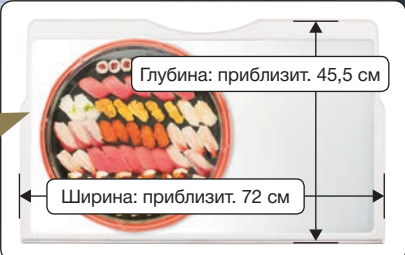
Полки,
регулируемые
по высоте

Карманы,
регулируемые
по высоте



Даже бутылки,
стоящие во
втором ряду,
можно достать
сбоку

Подходит
для хранения
крупных
продуктов



• Размеры и расчетный объем приведены на основе модели R-X740GU.

Полки и карманы, регулируемые по высоте

Высота около
155 см¹⁴
от земли.
Вы можете легко
достать продукты
с верхней полки



Регулируемые полки из закаленного стекла

Высота установки первой и второй полок сверху может быть отрегулирована по вашему желанию.

¹⁴ Если установить верхнюю полку в среднее положение (из трех уровней).



Карманы, регулируемые по высоте

Возможны 2 уровня регулировки высоты в зависимости от размера продуктов.



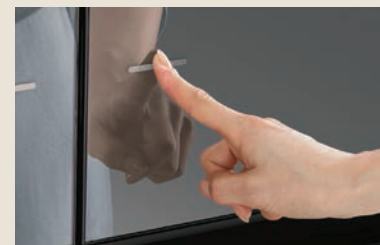
Верхний отсек:
3 уровня

Средний отсек:
2 уровня

Нижний отсек:
3 уровня

Вы можете изменять высоту установки полок для хранения больших кастрюль и высоких бутылок.

Оригинальные функции Hitachi



Легко открывающиеся автоматические двери

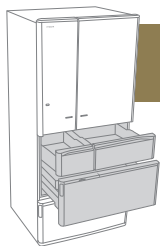
Просто прикоснитесь пальцем к панели управления, и дверь холодильника автоматически откроется. Вы также можете открыть обе двери одним касанием. Подробности см. на стр. 18.



Полки из закаленного стекла

Прочное и легко моющееся закаленное стекло. (1-й — 2-й уровень сверху)

МОРОЗИЛЬНАЯ КАМЕРА



Верхняя морозильная камера
Место для продуктов ежедневного использования.

Нижняя морозильная камера

1-й уровень, глубина около 5 см
Заморозка Delicious Freezing

Для повседневной готовки и простой заморозки.



Запас Готовый обед Вареные овощи Полуфабрикаты

2-й уровень, глубина около 8 см
Для мелких продуктов в герметичной упаковке и пакетах для заморозки

3-й уровень, глубина около 14 см
Для крупных замороженных продуктов



Глубина — примерно 45 см

Хранение целой пиццы

Для хранения замороженных крупных продуктов.



Вертикальное пространство для хранения (высотой около 23,5 см)
Для вертикального хранения высоких продуктов.

Большая вместимость
Большая емкость вмещает примерно 5 магазинных корзин с продуктами.



Оригинальные функции Hitachi
Легко выдвигающийся автоматический ящик (нижняя морозильная камера)
Ящик без усилий выдвигается, даже когда он наполнен продуктами.
➔ Подробности см. на стр. 18.



• Размеры и номинальная емкость приведены на основе модели R-X740GU и объема корзины 22 л. Общая вместимость верхнего и нижнего отсеков морозильной камеры составляет примерно 118 л. Емкость ледогенератора не входит в это значение.
• Мороженое и другие продукты с высоким содержанием жира, которые хранятся в верхней секции морозильной камеры или в ящике для плоских продуктов нижней секции, могут размякнуться. Если это произойдет, переложите их в ящик для крупных продуктов в нижней секции морозильной камеры.

Низкотемпературная заморозка

Чтобы хранить продукты при более низкой температуре по сравнению с обычной заморозкой, установите регулятор на температурной шкале морозильной камеры на отметку 3¹⁵.

¹⁵ Регулятор на температурной шкале морозильной камеры установлен на 3. По сравнению с обычной заморозкой, расход энергии увеличится на 20%. По результатам экспериментов, проведенных Hitachi.

Автоматический ледогенератор

Готовьте лед автоматически, просто наполнив водой контейнер ледогенератора. Подключения к водопроводу не требуется.

Автоматический ледогенератор с контейнером для воды

Вы можете получить чистый лед в любое время из бутилированной воды, пропущенной через фильтр. Для этого не нужно подключать холодильник к водопроводу.

Водяной насос и трубка подачи воды не требуют обслуживания.

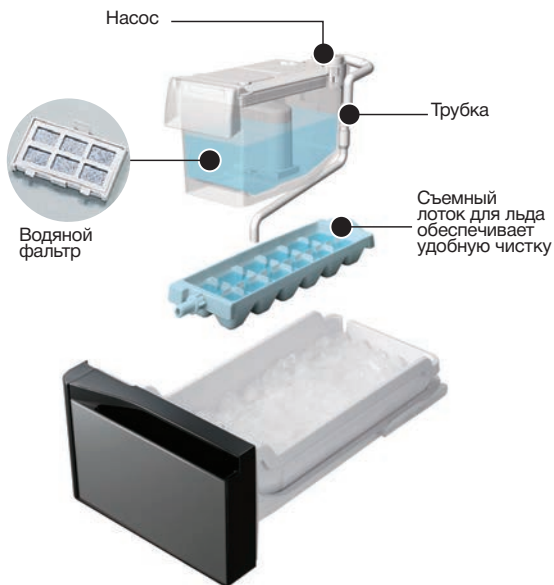


Можно использовать минеральную воду¹⁷.



Съемный лоток для льда

Легко моется водой.



¹⁷ Рекомендуется использовать воду жесткостью ниже 100 мг/л. Если вы пользуетесь минеральной водой, лед может содержать взвешенные твердые частицы. Однако это не повлияет на питьевые свойства воды, поскольку минералы будут заморожены в кубиках льда.

Обычное
изготовление льда
120 минут



Ускоренное
изготовление льда
80 минут¹⁶

Ускоренное изготовление льда

С функцией ускоренного изготовления льда формирование кубиков льда занимает всего 80 минут по сравнению с обычным изготовлением, занимающим 120 минут.

Отмена функции изготовления льда

Вы можете отключить функцию ледогенератора, если собираетесь уехать на долгое время.

Чистка ледогенератора

При первом использовании ледогенератор промывает от пыли лоток для льда и каналы подачи воды.

¹⁶ Время, необходимое для изготовления 12 кубиков льда, без открывания двери, при комнатной температуре 30°C. Производительность ледогенератора зависит от частоты открывания двери и комнатной температуры. Если быстрое изготовление льда используется один раз в день (примерно 7 часов), энергопотребление возрастет на 30% (расчетное значение) по сравнению с обычным изготовлением льда. Расчет основан на условиях тестирования Hitachi.

Water

Индикатор показывает низкий уровень воды в контейнере



Емкость для хранения
мелких продуктов
(только для R-X740GU).

Прозрачная крышка
для лучшей видимости
и аккуратного
хранения небольших
продуктов, таких как
мороженое.



СОВЕРШЕНСТВО ДИЗАЙНА

Оригинальные автоматические двери и ящики Hitachi

Автоматические двери



- Эта функция упрощает начальную стадию открывания дверей, но не открывает их полностью.
- В зависимости от условий установки, угол открытия дверей может различаться.
- Вы можете отключить автоматическую функцию, чтобы открывать двери вручную.
- Автоматическая функция не работает, если дверь ледогенератора или верхней морозильной камеры открыта.

Автоматический ящик Auto Drawer

(Нижняя морозильная камера / Отделение для овощей)

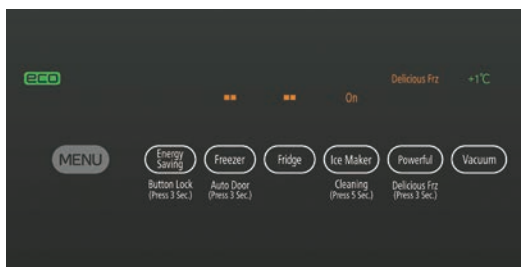
Автоматические ящики без труда выдвигаются при одном касании, даже когда они полностью загружены.



- Эта функция упрощает начальную стадию выдвигания ящиков, но не выдвигает их полностью. Если эта функция активирована, ящики выдвигаются на 15 см или более.
- В зависимости от особенностей установки и других условий, расстояние, на которое выдвигаются ящики, может различаться, а в некоторых случаях они могут автоматически задвинуться обратно сразу после открытия.
- Вы можете отключить эту функцию, чтобы выдвигать ящики вручную.
- Функция Авто может выдвинуть или ящик нижней морозильной камеры, или ящик отделения для овощей, но не оба вместе.
- Ящик отделения для овощей издает более громкий звук при выдвигении.

Сенсорная панель управления

В обычном состоянии панель управления не видна на поверхности холодильника. Коснитесь кнопки МЕНЮ, и на плоской поверхности двери появится сенсорная контрольная панель, через которую вы сможете ввести свои установки, не открывая дверь.



Когда панель управления не используется, она отключается.

Однако при активации указанные ниже настройки будут постоянно отображаться: индикатор энергоэффективной работы, низкий уровень воды, закрытая/открытая дверь (частое открытие/закрытие), режим энергосбережения, быстрое изготовление льда, отключение ледогенератора, быстрое охлаждение, быстрая заморозка.

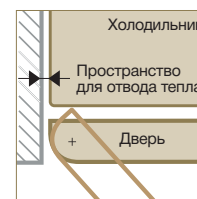
Стеклянная дверь Crystal с защитой от царапин



Для дверей используется закаленное стекло, которое устойчиво к царапинам и легко протирается.

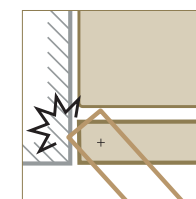
Удобная установка

Правый и левый углы дверной поверхности закруглены, чтобы не выступать слишком далеко вперед при открывании двери. Эта особенность конструкции позволяет установить холодильник так, чтобы его двери были вровень с другой встроенной кухонной техникой и передними панелями других устройств. Возможна установка холодильника близко к стене, и не потребуется много места для открывания / закрывания дверей.



С закругленными углами

Даже при открытой двери углы не слишком выступают вперед.



Без закругленных углов

При открытии дверей углы сильно выступают вперед.

- Если перед холодильником расположен какой-то предмет мебели, не оставляющий достаточного места, двери не смогут полностью открыться. Убедитесь, что по бокам холодильника осталось свободное пространство для отвода тепла.

Технические характеристики

Модель		R-X740GU	R-X690GU	R-G690GU	R-G630GU	R-SF48GU
Двери	Количество дверей	6	6	6	6	6
	Поверхность из закаленного стекла	•	•	•	•	–
	Цвет	X (зеркальный кристалл)	X (зеркальный кристалл)	XK (черный кристалл) XT (коричневый кристалл) XW (белый кристалл)	XK (черный кристалл) XT (коричневый кристалл) XW (белый кристалл)	SN (нержавеющая сталь цвета шампанского) T (светло-бежевый)
Общий объем (л)	Общий	788	722	722	657	510
Полезный объем (л)	Общий	572	525	525	474	361
	Холодильная камера (включая вакуумное отделение)	360	333	333	298	236
	Отделение для овощей	95	85	85	79	56
	Морозильная камера	117	107	107	97	69
Вакуумное отделение	Платиновый катализатор	•	•	•	•	•
	Светодиодное освещение	•	•	•	•	•
Холодильная камера	Мощное охлаждение	–	–	–	–	•
	Полки из закаленного стекла (две верхние полки)	•	•	•	•	–
	Карман / полка, регулируемые по высоте	•	•	•	•	•
Верхняя морозильная камера	Автоматический ледогенератор	•	•	•	•	•
	Алюминиевый лоток	–	–	–	–	•
	Режим быстрой заморозки	–	–	–	–	•
	Режим низкотемпературной заморозки	•	•	•	•	•
Нижняя морозильная камера	Трехуровневый морозильный ящик и отделение для высоких продуктов	•	•	•	•	•
	Технология заморозки Delicious Freezing	•	•	•	•	–
	Большой алюминиевый лоток (для верхнего уровня морозильника)	•	•	•	•	–
	Алюминиевый лоток (для верхнего уровня морозильника)	–	–	–	–	• (Установите алюминиевый лоток в верхнюю морозильную камеру)
	Быстрая заморозка	•	•	•	•	•
	Режим низкотемпературной заморозки	•	•	•	•	•
Отделение для овощей	Отделение для овощей Aero-care	•	•	•	•	•
Другие функциональные особенности	Автоматические двери (холодильная камера)	•	•	–	–	–
	Автоматически выдвигающиеся ящики	•	•	•	•	–
	Дезодорирующий фильтр с тройным эффектом	•	•	•	•	•
	Система охлаждения Frost Recycling Cooling	•	•	•	•	•
	Интеллектуальный контроль энергопотребления Eco Intelligent Control	•	•	•	•	•
	Функция запоминания Smart Lifestyle Memory	•	•	•	•	•
	Режим энергосбережения	•	•	•	•	•
	Сенсорная панель управления	•	•	•	•	–
	Класс энергоэффективности	A++	A++	A++	A++	A+
	Габариты: Ш x Г x В (мм) ¹⁸	Размер холодильника	880 x 738 x 1833	825 x 728 x 1833	825 x 728 x 1833	750 x 738 x 1833
Размер упаковки		932 x 810 x 1907	878 x 805 x 1907	878 x 805 x 1907	798 x 810 x 1907	733 x 727 x 1892
Вес	Нетто (кг)	140	135	134	126	96
	С упаковкой (кг)	149	144	143	135	103

¹⁸ Без габаритов ручек и опорных элементов.



HITACHI
Inspire the Next