



HITACHI
Inspire the Next

Refrigerator

HITACHI
Inspire the Next

AUTHENTICALLY
Japan Made

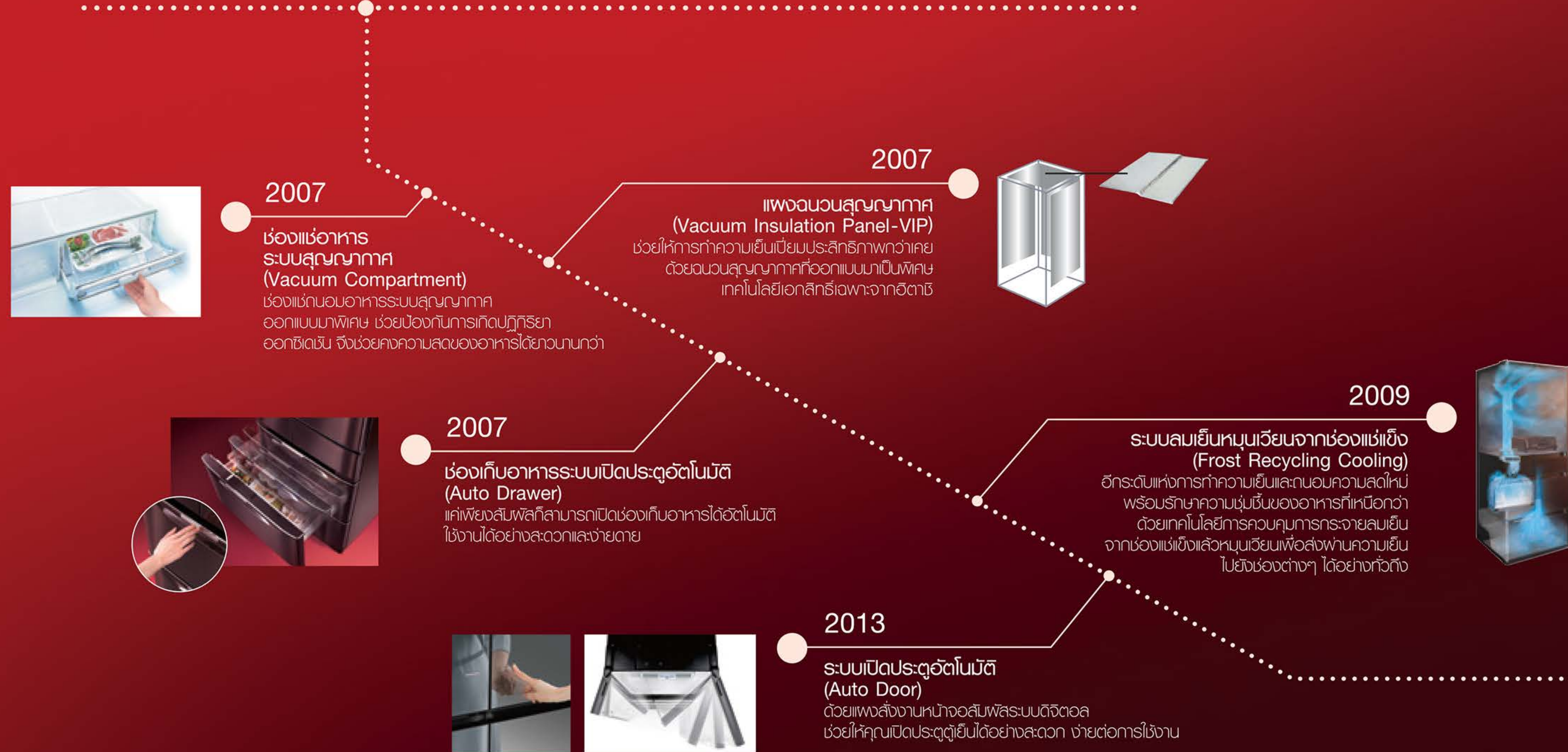


The Hitachi Story



เส้นทางแห่งการสร้างสรรค์ที่ไม่เคยหยุดนิ่งจากอีตาซี

ในฐานะผู้นำแห่งเทคโนโลยีเครื่องใช้ไฟฟ้าคุณภาพมาอย่างยาวนาน อีตาซีได้สร้างสรรค์และพัฒนาตู้เย็นคุณภาพเยี่ยมที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม พร้อมดีไซน์สุดหรูและเทคโนโลยีเหนือระดับในแบบฉบับญี่ปุ่น ด้วยนวัตกรรม Aero-care Vege Zone ที่ช่วยรักษาความสดและสารอาหารในผักผลไม้ได้อย่างยาวนาน พร้อม Vacuum Insulation Panels, ระบบหมุนเวียนลมเย็นจากช่องแช่แข็ง (Frost Recycling Cooling) และระบบละลายน้ำแข็งแบบไฮบริด (Hybrid Defrost) ช่วยให้การส่งผ่านลมเย็นภายในตู้เป็นไปอย่างทั่วถึง และรักษาความชุ่มชื้นในอาหาร นอกจากนี้หน้าจอระบบสัมผัสแบบดิจิทัล (Touch Screen) บนบานพับประตูอัตโนมัติก็พร้อมให้คุณเปิดรับความสุขเหนือระดับได้ง่ายและสะดวกสบายยิ่งกว่าเคย



R-E6800XT

นิยามใหม่แห่งความสด

ช่องแช่อาหารระบบสุญญากาศ (Vacuum Compartment)
ด้วยค่าความดันสุญญากาศ ประมาณ 0.8 atm ทำให้ช่องแช่อาหารสดที่บรรจุเทคโนโลยี Photocatalyst และ Antioxidation ช่วยรักษาความสดและคุณค่าทางโภชนาการของเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากนมได้ยาวนานกว่า



ช่องเก็บผักเทคโนโลยี Aero-care Vege Zone
ด้วยการทำงานร่วมกันของตัวเร่งปฏิกิริยา Photocatalyst และแสงไฟ LED ภายในช่องแช่ผัก Aero-care Vege Zone จะสร้างสภาวะที่เหมาะสมที่สุดในการเก็บรักษาอาหาร เพื่อคงความสดและคุณค่าของผักให้คงอยู่ได้ยาวนานขึ้น



ประสิทธิภาพพลังงานมากยิ่งขึ้น

เทคโนโลยีหมุนเวียนลมเย็นจากช่องแช่แข็ง (Frost Recycling Cooling) พร้อมระบบละลายน้ำแข็งแบบไฮบริด (Hybrid Defrost)
ลมเย็นที่ปล่อยจากช่องแช่แข็งจะถูกหมุนเวียนเพื่อส่งผ่านสู่ช่องแช่เย็น เมื่อบริเวณคอมเพรสเซอร์ไม่ทำงาน พร้อมฮีตเตอร์แบบคู่ที่ช่วยเร่งการละลายน้ำแข็งได้เร็วยิ่งขึ้น



แผงฉนวนสุญญากาศ (Vacuum Insulation Panel - VIP)
แผงฉนวนสุญญากาศที่ออกแบบมาเป็นพิเศษ เทคโนโลยีเอกลักษณ์เฉพาะหนึ่งเดียวจากอีตาซี ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการเก็บกักความเย็นได้สูงสุด

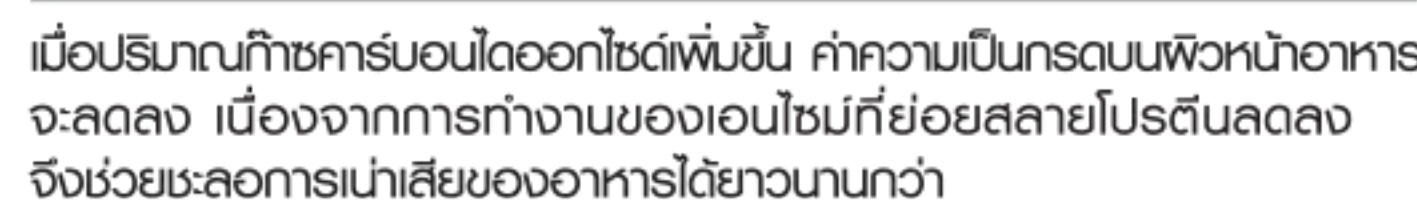
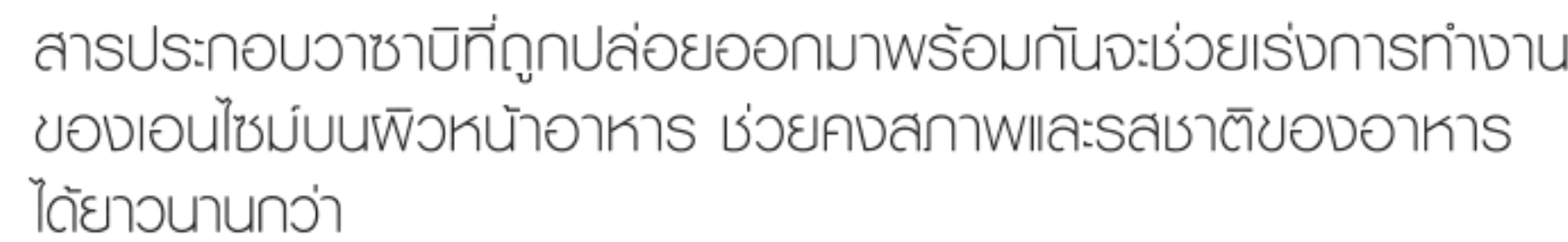
ออกแบบเพื่อความสมบูรณ์แบบ

ประตูและช่องเก็บอาหารแบบอัตโนมัติเอกลักษณ์เฉพาะจากอีตาซี
เพียงแค่สัมผัสประตูตู้เย็นและช่องเก็บอาหารแบบอัตโนมัติ ก็ถูกเปิดออกอย่างง่ายดายแม้จะแช่ของจนเต็ม





ด้วยตัวเร่งปฏิกิริยา Photocatalyst ช่วยทำให้อาหารสดนานยิ่งขึ้น



เก็บถนอมของสดได้ดีกว่าเคี้ยวด้วยช่องโหล่อาหารระบบสุญญากาศ

เก็บรักษาอาหารสด ได้ยาวนานกว่าในช่องแช่สุญญากาศใหม่ล่าสุด

ป้องกันการทำลาย



*ค่า K-value คือดัชนีวัดค่าความสดของอาหาร โดยค่ายิ่งน้อยหมายถึงความสดที่มากกว่า โดยทั่วไปอาหารที่มีค่า K-value เกิน 60% ถือว่าไม่เหมาะที่จะนำมารับประทาน

ถนอมคุณค่าอาหาร



นอกจากนี้ประเทศไทยได้มีโครงการปลูกปาล์มในปริมาณที่เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ เพราะเป็นพืชที่ทนทานต่อสภาพภูมิอากาศที่ร้อนชื้นของประเทศไทย และยังมีคุณสมบัติในการดูดซับก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (CO₂) ได้ดี ซึ่งช่วยลดภาวะโลกร้อนได้เป็นอย่างดี นอกจากนี้ประเทศไทยยังได้มีโครงการปลูกปาล์มในสวนสาธารณะและพื้นที่ว่างเปล่าในเขตเมือง เพื่อเพิ่มพื้นที่สีเขียวและลดผลกระทบจากมลพิษทางอากาศ

เก็บรักษาเมล็ดความสดของอาหาร



รักษารูปทรงอาหาร



วิธีการทดสอบ : ใช้แท่งเหล็กขอยหยิก
กดลงไปบนเนื้อปลาให้มีความลึกประมาณ 5 มม.

การเก็บอาหารที่แตกต่างกันในห้องแช่
ด้วยไซนอุนทรมุ 2 รูปแบบ

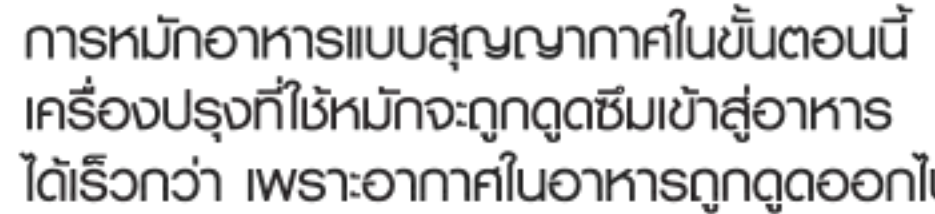


อาหารสด และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์ในช่องแช่สุญญากาศ
 ยี่ห้อ Vacuum Sub Zero โดยตั้งอุณหภูมิไว้ที่ -1°C เก็บพัก,
 คีร์ท และอาหารประเภทอื่นๆ ที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบและแข็งตัวง่าย
 ช่องแช่สุญญากาศด้วยน้ำหนาว Vacuum Chiller โดยตั้งอุณหภูมิ
 ที่ -1°C เพื่อเก็บรักษาความสดโดยไม่ทำให้อาหารกลายเป็นน้ำแข็ง

คนทุกมีก็ได้จริงอาจมีการเปลี่ยนแปลงในบางช่วงเวลาขึ้นอยู่กับ
คนทุกมีโดยรอบหรือรูปแบบการใช้งาน)

หมักอาหารได้ทันใจ

ห้องประชุมภาคจะตั้งฉากออกจากอาหารทำให้เครื่องปรุงที่ใช้ในการหมัก
ซึมเข้าสู่อาหารได้เร็วขึ้น² ช่วยประหยัดเวลาในการเตรียมอาหาร



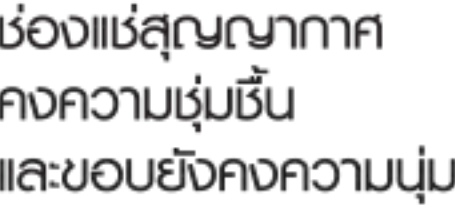
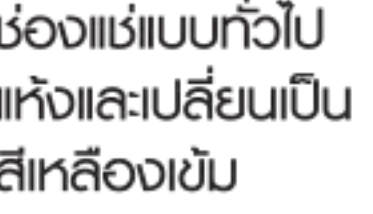
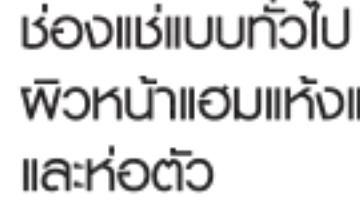
*2. ปริมาณใยธรรมชาติที่หักล่อนลงไปในน้ำในถังทดสอบมีค่าร้อยละ 1.3% ในช่วงแช่ในน้ำ (ความดันปกติ) ที่ช่วงอุณหภูมิอากาศ โดยการแช่ให้เท่ากับขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 10 มม. ให้ใส่ล่อนต่างๆ ลงในน้ำหักล่อนมีใน 10% ของน้ำที่ใช้แช่ 240 นาที : ช่วงอุณหภูมิอากาศที่แช่ 108 นาที หักล่อนมีอยู่ได้วิธีอื่นอีก เช่น R-G6700D (สมการกำหนดเงื่อนไขบน R-F68800X) อัตราการล่อนอาจแตกต่างกันไปตามอาหารและเครื่องใช้

ลดการสูญเสียในอาหาร

ด้วยการออกแบบช่องแ่ล่ร่นนากาฟให้ม่ีครงสร้างที่ลดปริมาณอากาศที่น้อยสุด จึงช่วยป้องกันม่ีให้อาหารสูญเสียน้ำและความชุ่มชื้น แม้แต่อาหารที่กินม่ีหมด ก็สามารถเก็บกัไว้ด้ยม่ีสูญเสียความสด รสชาติ และคุณค่า จึงม่ีต้องยุ่งยาก ล่นเปลืองกับการเตรียมวัสดุสำหรับห่ออาหารอีกต่อไป³

แอมสไลต์ (หลังจากผ่านไป 24 ชั่วโมง)

บีสสไลต์ (หลังจากผ่านไป 24 ชั่วโมง)



*3 : ๒. เสนอให้ห่ออาหารที่มีกลิ่นแรงหรือส่งกลิ่นง่ายก่อนนำเข้าแช่เย็น
 พึงจับตาดังกล่าวอาจแตกต่างกันในแต่ละรุ่น โปรดศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมจากข้อมูลจำเพาะของผลิตภัณฑ์ในหน้า 14

ช่องแช่ผัก AERO-CARE VEGE ZONE

เทคโนโลยีสุดล้ำแห่งการเก็บผักสดแบบ Aero-care

ส่วนควบคุมความชื้น

ช่องเก็บผักแบบพลม

ดีไซน์แบบเก็บอากาศปิดสนิท

ช่องระบายน้ำบริเวณด้านหลังของช่องแช่ผัก

ตัวเร่งปฏิกิริยา Photocatalyst และแสงไฟ LED

การถนอมอาหารแบบ Aero-care จะเปลี่ยนสภาวะอากาศภายในช่องแช่เพื่อควบคุมการคายน้ำของผัก จึงคงความสดและคุณค่าไว้ครบครัน

ตัวเร่งปฏิกิริยา Photocatalyst และแสงไฟ LED

การคายน้ำของผัก

ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ถูกปล่อยออกมา

ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์เพิ่มขึ้น

เมื่อก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือกลิ่นที่ปล่อยออกมาจากผักกระทบกับตัวเร่งปฏิกิริยา Photocatalyst และแสงไฟ LED ก็จะสลายตัวกลายเป็นก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ซึ่งถูกปล่อยออกจากการควบคุมการคายน้ำของผักเช่นกัน

เมื่อปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ใน Aero-care VEGE Zone เพิ่มขึ้น การคายน้ำของผักจะลดลง ผลที่ได้คือการสูญเสียวิตามินและคุณค่าในผักจะลดลงถึงผักจะเสียความชุ่มชื้นน้อยลง

ช่องแช่ผักเก็บความชุ่มชื้นได้มากเป็นพิเศษ

นอกจากนี้ ช่องแช่ที่ออกแบบสัณฐานภาพยังช่วยเพิ่มความชุ่มชื้นให้พืช ด้วยการทำงานของ Humidity Control ที่จะปล่อยความชื้นพิเศษ ให้คุณมั่นใจได้ว่าพืชจะอยู่ในสภาพที่ดีที่สุด พร้อมคงความสดใหม่ และคุณค่าอาหารไว้อย่างครบถ้วน

ผศ.คาซุฮิโระ ฟุจิวาระ:
(Professor Kazuhiro Fujiwara)
Graduate School of Agricultural
and Life Sciences,
The University of Tokyo

พื้ที่ถูกรวบรวมขึ้นจะยังคงความน่าใช้เรื่อยๆ เมื่ออุณหภูมิภายในช่องแช่ Aero-care Vege Zone ลดลง และก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์เพิ่มปริมาณขึ้น ทำให้พื้ที่ความน่าใช้ลดลง ในสภาวะดังกล่าวอัตราการเผาเสียของพื้จะลดลง ทำให้การสูญเสียความสดลดลงเช่นกัน เทคโนโลยีการเก็บรักษาพื้สดด้วยการใช้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์เข้มข้นนี้ถูกใช้อย่างแพร่หลายในคลังเก็บพื้สด และคลังเก็บสินค้าต่างๆ

Diagram illustrating the process of plant growth using a photocatalyst. The left part shows a cross-section of a plant with labels: 'ตัวปล่อยแสง W LED' (W LED light emitter), 'กระจาก' (Seedling), 'ความชื้น' (Moisture), 'ก๊าซเอริซีน' (Erisin gas), 'สลายตัว' (Decomposition), 'กลิ่น' (Smell), 'ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์' (Carbon dioxide gas), and 'ตัวเร่งปฏิกิริยา Photocatalyst' (Photocatalyst). The middle part shows a plant in a container with 'ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ถูกปล่อยออกมา' (Carbon dioxide gas is released). The right part shows a plant in a container with 'ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ เพิ่มปริมาณขึ้น' (Carbon dioxide gas increases in quantity).

[illegible]

ด้วยการทำงานร่วมกันของเซ็นเซอร์คอมพิวเตอร์อุณหภูมิและเพนคอนซูมมียีน ทำให้ช่องแช่แข็งสามารถทำความเย็นแบบอิสระ ด้วยระบบการสร้างลมเย็นแบบไม่ส่งตรงจึงช่วยรักษาความชุ่มชื้นภายในช่องแช่ได้ดีกว่า และใบระหว่างกระบวนการหมุนเวียนของลมเย็นจากช่องแช่แข็ง (Frost Recycling Cooling) ลมเย็นที่ได้ออกจากช่องแช่แข็งจะกลับจากช่องแช่แข็งจะถูกส่งไปยังช่องเก็บผักเพื่อเพิ่มความชุ่มชื้นให้ผัก

ช่องแช่แข็ง
(บริเวณด้านหน้าของช่องแช่ด้านล่าง)

นอกจากจะใช้เก็บผักในแช่แข็งได้แล้ว ยังสามารถแช่凍เนื้อขนาด 2 ลิตร (ความสูง 310 มม.) หรือขวดเครื่องดื่มเปิดแล้วได้อีกด้วย

พักวางตุ้ง (หลังจากผ่านไป 7 วัน)



บ่อปลูกผัก
 Aero-care
 Vege Zone
 ของตุ๋นยืนรูป
 E-series

พักโฮมมunity (หลังจากผ่านไป 7 วัน)



ช่องแช่ฟรีซ
เก็บความชุ่มชื้น
ของตู้เย็น
รุ่น D-series
(ไม่มีระบบ
Aero-care)



เบื่อง่ายแพ็ค
 Aero-care
 Vege Zone
 ของญี่ปุ่น
 รุ่น E-series

วิตามิน C										
พริกหวานดั่ง	คงคุณค่า ความสด* ถึง 17% โดยประมาณ	(mg/100g) 34.0 ค่าเริ่มต้น <table border="1"> <caption>Vitamin C Content (mg/100g) - Red bell pepper</caption> <thead> <tr> <th>Series</th> <th>Value (mg/100g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>กลุ่ม 5 Series</td> <td>26.4</td> </tr> <tr> <td>D-series</td> <td>28.2</td> </tr> <tr> <td>E-series</td> <td>33.0</td> </tr> </tbody> </table>	Series	Value (mg/100g)	กลุ่ม 5 Series	26.4	D-series	28.2	E-series	33.0
Series	Value (mg/100g)									
กลุ่ม 5 Series	26.4									
D-series	28.2									
E-series	33.0									
บรอกโคลี	คงคุณค่า ความสด* ถึง 21% โดยประมาณ	(mg/100g) 82.0 ค่าเริ่มต้น <table border="1"> <caption>Vitamin C Content (mg/100g) - Broccoli</caption> <thead> <tr> <th>Series</th> <th>Value (mg/100g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>กลุ่ม 5 Series</td> <td>30.3</td> </tr> <tr> <td>D-series</td> <td>36.6</td> </tr> <tr> <td>E-series</td> <td>44.6</td> </tr> </tbody> </table>	Series	Value (mg/100g)	กลุ่ม 5 Series	30.3	D-series	36.6	E-series	44.6
Series	Value (mg/100g)									
กลุ่ม 5 Series	30.3									
D-series	36.6									
E-series	44.6									
พริกไทยญี่ปุ่น	คงคุณค่า ความสด* ถึง 24% โดยประมาณ									
ดอกกะหล่ำ	คงคุณค่า ความสด* ถึง 8% โดยประมาณ									
กะหล่ำปลีม่วง	คงคุณค่า ความสด* ถึง 4% โดยประมาณ									
ขึ้นฉ่ายญี่ปุ่น	คงคุณค่า ความสด* ถึง 19% โดยประมาณ									

*ทดสอบในประเทศไทย โดยใช้วิธีขึ้นตัวอักษรที่ผลิตในประเทศไทย พร้อมเบอร์ระหว่างช่องเพ้า Aero-care Vege Zone ของผู้รู้รุ่น R-X6700E (เทียบรุ่น R-E6800X) กับช่องเพ้าที่มีความขุ่น (ไม่ใส่น้ำ Aero-care / มีช่องเพ้าที่มีความขุ่น) ในผู้รู้รุ่น R-G6700D (ญี่ปุ่นนอก) โดยการเปรียบเทียบค่าการขึ้นตัวอักษรกับเทคนิคการกำหนดค่าการขึ้นตัวอักษรของเครื่องปรับอากาศระหว่างช่องเพ้า Aero-care Vege Zone ของผู้รู้รุ่น R-X6700E กับช่องเพ้าที่มีความขุ่น (ไม่ใส่น้ำ Aero-care / มีช่องเพ้าที่มีความขุ่น) ในผู้รู้รุ่น R-G6700D (ญี่ปุ่นนอก) และช่องเพ้าแบบธรรมดา (ไม่ใส่น้ำ Aero-care / ไม่มีช่องเพ้าที่มีความขุ่น) ของผู้รู้รุ่น R-Z6200 (5 ปีถัดไป) แต่ไม่สามารถทำได้เนื่องจากความ

ฟังก์ชันดังกล่าวอาจแตกต่างกันในแต่ละรุ่น โปรดศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมจากข้อมูลจำเพาะของผลิตภัณฑ์ในหน้า 14

ถั่วลันเตา

ลดไขมันทรานส์*
ถึง **3%**
โดยประมาณ

(mg/100g)
0.170
ค่าเดิม

Category	Trans Fat (mg/100g)
ถั่ว 5 Thai	0.148
D-series	0.160
E-series	0.166

ถั่ว 5 Thai D-series E-series

ผลิตภัณฑ์	ค่ารวมสารโพลีฟีนอล (mg/100g)
อุด้สาคอหลี่	83.9
D-series	92.2
E-series	113.8

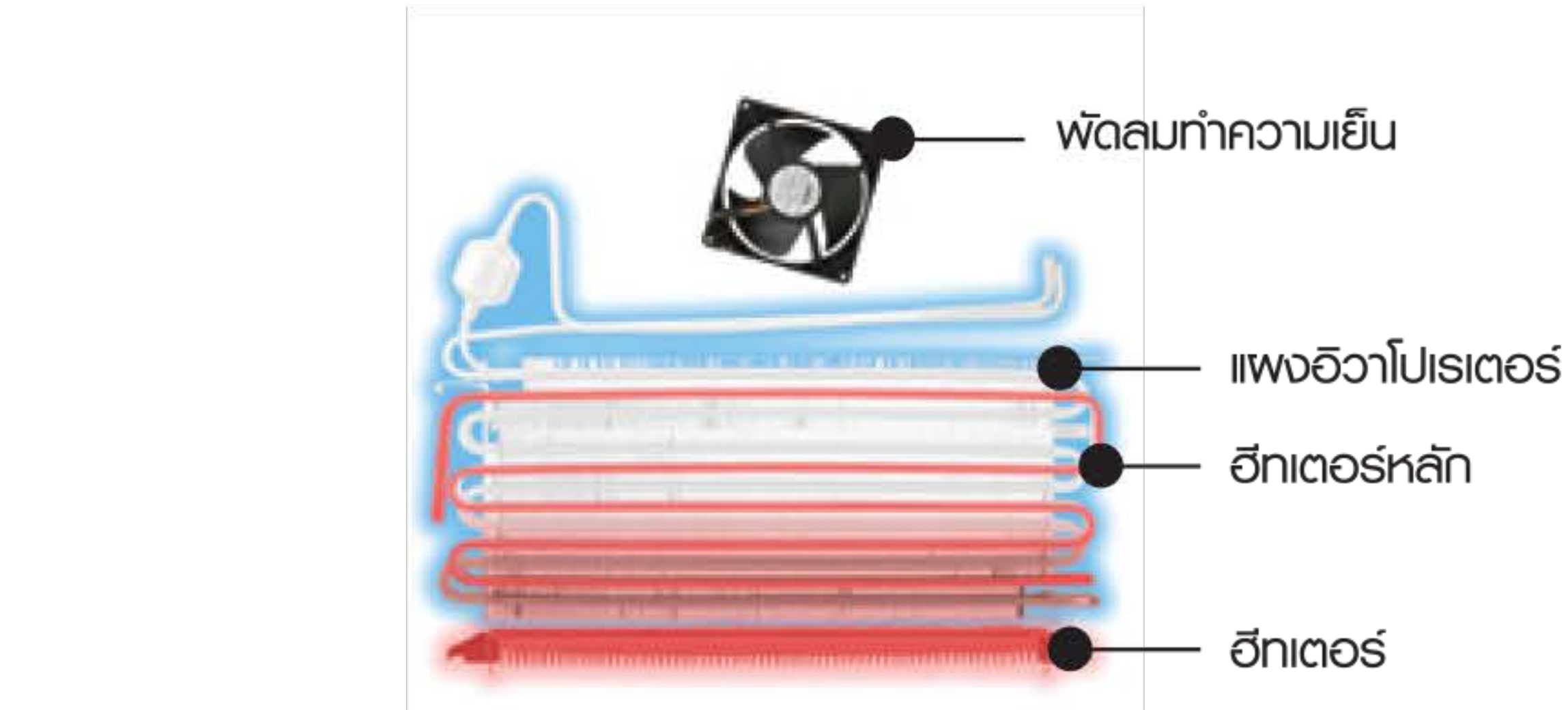
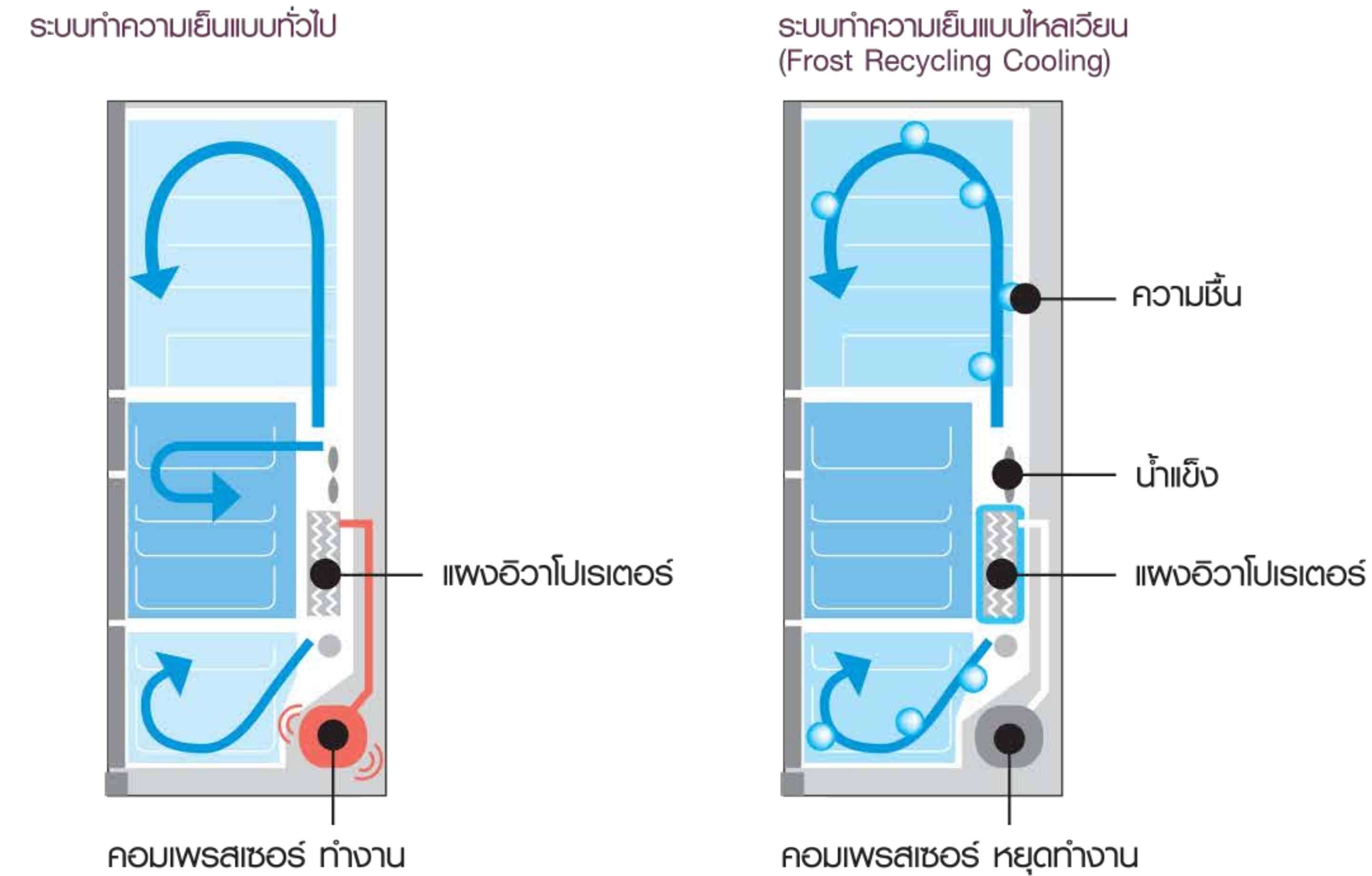
ผักสลัด	ลดคุณค่า ความสด* ถึง 43% โดยประมาณ
ผักซีฟร็อก	ลดคุณค่า ความสด* ถึง 68% โดยประมาณ
ผักโขม	ลดคุณค่า ความสด* ถึง 10% โดยประมาณ
กรดออสฟราจิน ดอกกระเจี๊ยบ	ลดคุณค่า ความสด* ถึง 24% โดยประมาณ
ถั่วลันเตา	ลดคุณค่า ความสด* ถึง 12% โดยประมาณ

เทคโนโลยีหมุนเวียนลมเย็นจากช่องแช่แข็ง (Frost Recycling Cooling) และระบบละลายน้ำแข็งแบบไฮบริด (Hybrid Defrost) เอกสิทธิ์เฉพาะจากอีตาซี

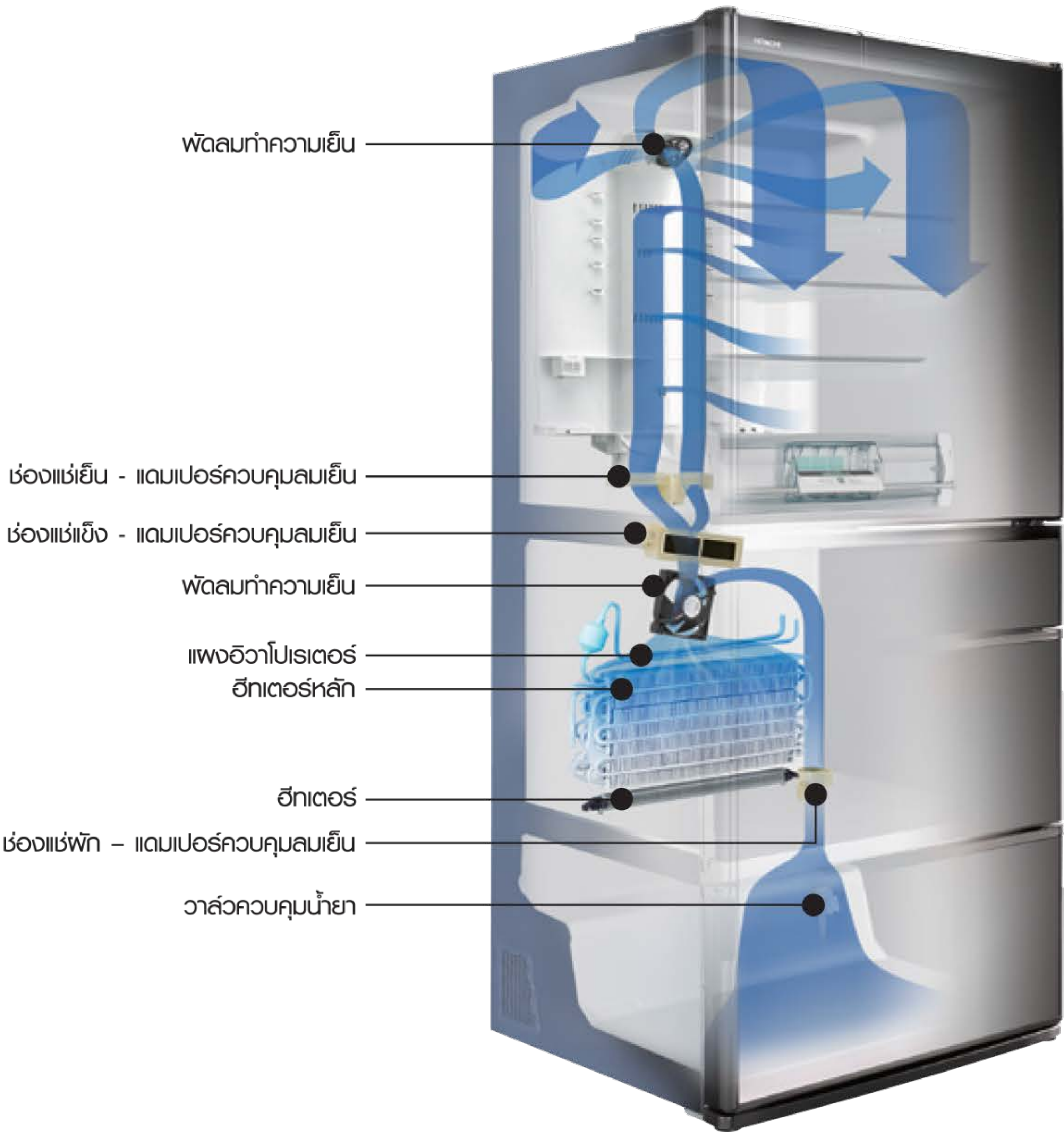
ช่วยประหยัดค่าไฟได้อย่างเหลือเชื่อ

ในระบบทำความเย็นแบบปกติ น้ำแข็งที่เกาะบนแผงอีวาโปเรเตอร์ จะถูกละลายและปล่อยทิ้งไป ขณะที่ระบบหมุนเวียนลมเย็นจากช่องแช่แข็ง (Frost Recycling Cooling) และระบบละลายน้ำแข็งแบบไฮบริด (Hybrid Defrost)^{*1} ลมเย็นที่ถูกปล่อยออกจากช่องแช่แข็งจะถูกหมุนเวียนโดยส่งไปยังช่องแช่เย็นและช่องแช่ฟรีย่างทั่วถึง แม้ขณะคอมเพรสเซอร์หยุดทำงาน จึงช่วยลดการใช้พลังงานได้อย่างมาก

*1 : ระบบละลายน้ำแข็งแบบไฮบริดมีรุ่น R-E6800T, R-E6800XT และ R-E6200T



ด้วยระบบ (Frost Recycling Cooling) และระบบละลายน้ำแข็งแบบไฮบริด (Hybrid Defrost) เอกสิทธิ์หนึ่งเดียวจากอีตาซี เครื่องทำความร้อนสองตัวจะทำงานร่วมกัน จึงช่วยให้ น้ำแข็งละลายได้เร็วยิ่งขึ้น



แผงฉนวนสุญญากาศ (Vacuum Insulation Panel - VIP) เอกสิทธิ์เฉพาะจากอีตาซี

เพื่อการทำความเย็นที่เหนือกว่าและเพิ่มพื้นที่การใช้งานได้สูงสุด



VIP^{*2} คือแผงบางๆ ที่มีคุณสมบัติในการเป็นฉนวนกันความร้อนได้อย่างดีเยี่ยม โดยมีประสิทธิภาพสูงกว่ายูรีเทนซึ่งเป็นวัสดุที่ใช้เป็นฉนวนกันความร้อนในตู้เย็นทั่วไป ด้วยการขึ้นรูปแบบลามิเนตยึดหยุ่นได้ พร้อมออกแบบพิเศษให้รับกับโครงสร้างของผนังตู้เย็นภายในได้อย่างลงตัว จึงช่วยเพิ่มพื้นที่การใช้งาน และประหยัดพลังงานได้อย่างเหนือชั้น

*2 : ตำแหน่ง รูปร่าง และจำนวนฉนวนกันความร้อนที่ใช้อาจแตกต่างกันไปในแต่ละรุ่น

คอมเพรสเซอร์ระบบอินเวอร์เตอร์อินทรวงประสิทธิภาพ

กะทัดรัดแต่เปี่ยมพลัง



คอมเพรสเซอร์ระบบอินเวอร์เตอร์ที่ทำงานด้วยความแม่นยำและทนทานเป็นพิเศษ จะทำหน้าที่ควบคุมระดับความเย็นจากสูงไปต่ำ คุมพลังความเย็นอินทรวงประสิทธิภาพเกิดจากการสร้างมวลลมเย็นจำนวนมาก ในขณะที่สามารถทำความเย็นในระดับต่ำได้โดยไม่ต้องเพิ่ม

คอมเพรสเซอร์อัจฉริยะนี้จะควบคุมการทำงานของตู้เย็นในตู้ให้มีประสิทธิภาพสูงสุดตลอดเวลา ไม่ว่าสภาวะอากาศภายในและภายนอกตู้เย็นจะเป็นเช่นไร

พัดลมทำความเย็นแบบคู่ (Dual Fan Cooling) เอกสิทธิ์เฉพาะจากอีตาซี

เย็นเร็วทันใจ ใช้พลังงานคุ้มค่า



พัดลมตัวบนที่ติดตั้งอยู่บริเวณชั้นบนของช่องแช่เย็น

ลมเย็นจะถูกปล่อยสู่ช่องแช่เย็นและช่องแช่แข็งโดยแยกจากกันด้วยแผงแฉมเปอร์ควบคุมความเย็น โดยพัดลมทำความเย็นในช่องแช่แข็งถูกออกแบบให้ส่งผ่านความเย็นไปยังทุกพื้นที่ในตู้อย่างทั่วถึง

ในขณะที่ช่องแช่เย็นมักถูกเปิดบ่อยกว่า ทำให้ลมร้อนเข้าไปภายในได้ง่าย ดังนั้น พัดลมที่ตั้งติดตั้งอยู่บริเวณชั้นบนของตู้จะทำหน้าที่ปล่อยลมเย็นออกมาอย่างรวดเร็วเพื่อช่วยคงความเย็นในตู้ได้อย่างเหมาะสม

ฉนวนโฟลียูรีเทนปราศจาก HFC / น้ำยาทำความเย็นปราศจาก HFC (R600a)

ปราศจาก HFC เพื่อความเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมได้มากยิ่งขึ้น

ด้วยความตระหนักใส่ใจต่อสิ่งแวดล้อม อีตาซีจึงใช้ก๊าซโฟมฉนวนโซลอสเทนแบบปราศจาก HFC เป็นตัวสร้างโฟมสำหรับทำฉนวนในส่วนที่ไม่ได้เป็นสุญญากาศ เช่นเดียวกับน้ำยาทำความเย็น R600a ที่ปราศจาก HFC ซึ่งส่งผลต่อภาวะโลกร้อนน้อยมากเมื่อเทียบกับน้ำยาทำความเย็นแบบเก่า R134a ที่มี HFC เป็นส่วนประกอบ

ฟังก์ชันดังกล่าวอาจแตกต่างกันไปในแต่ละรุ่น โปรดศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมจากข้อมูลจำเพาะของผลิตภัณฑ์ในหน้า 14

อัจฉริยะแห่งการประหยัดพลังงาน

ลดการใช้พลังงานได้สูงสุดด้วยโหมดประหยัดพลังงานที่แตกต่างกัน

ด้วยระบบ Eco Intelligent Control จากอีตาซี ที่ให้คุณเลือกระหว่าง Save Mode และ Trip Mode เพื่อตอบสนองสไตล์การใช้งานในแบบที่เป็นคุณ ฟังก์ชันอัจฉริยะนี้จะช่วยให้คุณประหยัดค่าไฟด้วยการลด ความสิ้นเปลืองของพลังงานที่ไม่จำเป็น และช่วยอุ่นใจได้กับการใช้พลังงานในระดับต่ำมากเมื่อไม่อยู่บ้านเป็นระยะเวลานาน

Save Mode



เมื่อเลือกการทำงานแบบ Save Mode การทำความเย็นภายในตู้เย็นจะลดลง คุณจึงอาจรู้สึกเหมือนตู้เย็นไม่เย็นเท่าปกติ ซึ่งเป็นผลจากการจำกัดการใช้พลังงานนั่นเอง

เมื่อกดปุ่ม Energy Saving ตู้เย็นจะเข้าสู่การทำงานของฟังก์ชันต่างๆ ดังต่อไปนี้

- **แสงไฟ LED**
เจือจาง (ภายในตู้เย็น)
แสงไฟ LED จะหรี่ลงโดยอัตโนมัติเมื่อประตูตู้เย็นเปิดค้างไว้เกิน 30 วินาที เพื่อเตือนให้คุณรีบปิดประตูทันที
- **อุณหภูมิในช่องแช่ต่างๆ**
การทำความเย็นในแต่ละช่องจะทำงานช้าลง โดยไม่ส่งผลกระทบต่ออาหารที่แช่
- **สัญญาณเตือน**
เสียงสัญญาณเตือนจะดังขึ้นเมื่อประตูตู้เย็นถูกเปิดทิ้งไว้เกิน 30 วินาที โดยในโหมดปกติจะเตือนเมื่อเปิดทิ้งไว้เกิน 1 นาที
- **ลดระดับการทำงานของคอมเพรสเซอร์**
ความเร็วในการหมุนของคอมเพรสเซอร์จะลดลง



Trip Mode



นอกเหนือจากการทำงานในแบบ Save Mode การทำงานในแบบ Trip Mode ยังลดการใช้พลังงานได้มากขึ้นอีก เหมาะสำหรับในช่วงเวลาที่คุณเดินทางไปท่องเที่ยวหรือไม่อยู่บ้านเป็นเวลานาน

หากมีการเปิด/ปิดประตูตู้เย็นขณะที่อยู่ในการทำงานแบบ Trip Mode ตู้เย็นจะเปลี่ยนการทำงานเป็นแบบ Save Mode โดยอัตโนมัติ

eco Lamp

ไฟแสดงสถานะ: eco จะติดขึ้นโดยอัตโนมัติเมื่อคอมเพรสเซอร์ทำงานในสภาวะคงที่



เพิ่มพื้นที่จุใจ แขนงองไต้เต็มพิกัต์

แขนงการบนาตไคยุไต้สบาย

ช่องแช่เย็น
ชั้นแช่เย็นระดับไต้บริเวณชั้นที่หนึ่งและสองจากบนลุดของตู้ (ทำจากกรจากแก้วนิรภัย)



ช่องแช่แข็ง
ช่องแช่อาหารบนาตไคยุไต้ 3 ระดับ
ชั้นแช่องทำจากกรจากแก้วนิรภัยปรับไต้ 3 ระดับ



- การคำนวณปริมาณการจุอาหารในช่องแช่เย็นจากรุ่น R-E6800X
- ตะกร้าแช่แข็งมีขนาดจุ 22L
- *1 : ความจุของช่องแช่แข็งชั้นบนและล่างรวมกัน ไม่รวมช่องกาน้ำแข็ง

พื้นที่แช่เก็บของจุใจ

ช่องแช่แข็ง



สามารถรองรับ
การแช่อาหาร
ในปริมาณมาก
เทียบเท่าตะกร้าแช่แข็ง
ถึง 5 ใบ^{*1}

ช่องแช่ผัก



สามารถรองรับ
การแช่ผักและผลไม้
ในปริมาณมาก
เทียบเท่าตะกร้าแช่แข็ง
ถึง 4 ใบ^{*1}

ช่องแช่เย็นหลากหลายฟังก์ชัน

พัดลมบริเวณด้านบนของช่องแช่เย็น
ทุกครั้งที่เปิดประตูเย็นจะทำให้อุณหภูมิภายในช่องแช่เย็นเพิ่มขึ้น พัดลมความเย็นจะช่วยปรับอุณหภูมิลงสู่ระดับก่อนหน้าอย่างรวดเร็ว



ระบบเปิดประตูอัตโนมัติ (Auto Door)
ด้วยพลังงานหน้าจอสัมผัส ระบบดิจิทัลช่วยให้คุณเปิดประตูเย็นได้อย่างสะดวกง่ายต่อการใช้งาน



เฉพาะรุ่น R-E6800XT

ชั้นวางของปรับระดับความสูงได้

ชั้นวางกระจกแก้วนิรภัยปรับระดับได้
คุณสามารถปรับความสูงของช่องแช่แข็งหนึ่งและสองจากบนลุดของตู้เย็นไต้ตามต้องการ



ความสูงจากพื้น 155 ซม.*
ให้คุณเอื้อมหยิบอาหารจากชั้นบนลุดไต้สะดวก

*เมื่อจัดให้ชั้นวางบนลุดอยู่ตรงกึ่งกลางช่องแช่ (3 ระดับ)



ปรับรูปแบบชั้นวางไต้หลากหลายคุณจึงสามารถแช่หม้อบนาตไคยุไต้หรือขวดน้ำทรงสูงไต้ได้อย่างง่ายดาย



กล่องเก็บไข่แบบเคลื่อนย้ายไต้
(เฉพาะรุ่น R-E6800XT และ R-E6800T)
ให้คุณเลือกวางไต้ทุกจุดตามใจและยังใช้กับของที่มีขนาดเล็กไต้รวมกันเพื่อความเป็นระเบียบและง่ายต่อการหยิบใช้



ชั้นวางของกระจกแก้วนิรภัยผลิตจากกรจากแก้วนิรภัยชนิดพิเศษ, กนกานและทำลวดลายง่าย (ชั้นวางที่หนึ่งและสองนับจากบนลุด)



ช่องแช่ด้านข้างปรับระดับไต้
คุณสามารถเลือกปรับความสูงไต้ 2 ระดับตามขนาดของสิ่งแช่



ระบบแช่เย็นแบบเร่งด่วนเพียงกดปุ่มก็สามารถให้ลุดแช่อาหารหรือของลุดที่เพิ่งซื้อมาไต้เย็นเร็วทันใจ

ช่องแช่แข็งสารพัดประโยชน์

ช่องแช่แข็งชั้นบน

ให้คุณแช่แข็งอาหารสดได้เร็วทันใจ



แยกชั้นเป็นส่วน หายของสะดวกและง่ายดายแม้จะแช่ของจนเต็ม



พื้นที่สำหรับแช่ของ
ที่มีความสูงถึง 23.5 ซม.

สามารถแช่อาหารในแนวตั้งได้
เช่น ขวดเครื่องดื่มขนาดใหญ่

ช่องแช่แข็งชั้นล่าง

สามารถเก็บอาหารที่หลากหลายได้เป็นส่วนด้วยช่องแช่แข็งแบบ 3 ชั้น

สำหรับแช่อาหารชิ้นเล็กๆ และบาง



อาหารที่ทานไม่หมด



นำภาชนะสุติเยียมจากช่องแช่แข็งชั้นบนมาวางในส่วนนี้
เพื่อการแช่แข็งเนื้อสัตว์แบบเร่งด่วน

ชั้นที่ 2
ความลึก
ประมาณ
8 ซม.

สำหรับแช่อาหารขนาดเล็กในกล่องสุญญากาศและถุงสำหรับอาหารแช่แข็ง



อาหารที่ทานไม่หมดหรืออาหารแช่แข็ง



ชั้นที่ 3
ความลึก
ประมาณ
14 ซม.

สำหรับแช่อาหารแช่แข็งขนาดใหญ่



อาหารแช่แข็งที่ซื้อแบบยกแพ็ค



อาหารแช่แข็งในกล่องหรือห่อขนาดใหญ่
เช่น ไอศกรีม พิซซ่า

ช่องเก็บอาหารแบบอัตโนมัติ
(Auto Drawer)

เปิดปิดได้สะดวกโดยไม่บดบังแสง
แม้จะแช่ของจนเต็ม



แช่แข็งได้แบบเร่งด่วน (Quick Freezing)



ไม่ว่าแช่แข็งแบบเร่งด่วน ลมเย็นจะถูกปล่อยออกมายังช่องแช่แข็งเพื่อ
ทำการแช่แข็ง อาหารด้วยความเร็วสูง โดยการวางอาหารลงบนแผ่น
อะลูมิเนียมจะช่วยให้อาหารเย็นเร็วขึ้นเนื่องจากโลหะมีคุณสมบัติในการ
นำความร้อนที่ดีเยี่ยม

เพียงกดปุ่ม Powerful ปริมาณลมเย็นที่ถูกส่งออกมาจะเพิ่มขึ้น
เพื่อเริ่มต้นการแช่แข็งแบบเร่งด่วนได้ทันที

เปรียบเทียบน้ำที่หยตจากอาหารหลังน้ำแข็งละลาย
(เนื้อวัว)

น้ำหยตจากเนื้อน้อยกว่าอย่างเห็นได้ชัด



แช่แข็งแบบทั่วไป
น้ำหยตจากเนื้อเห็นได้ชัดเจน



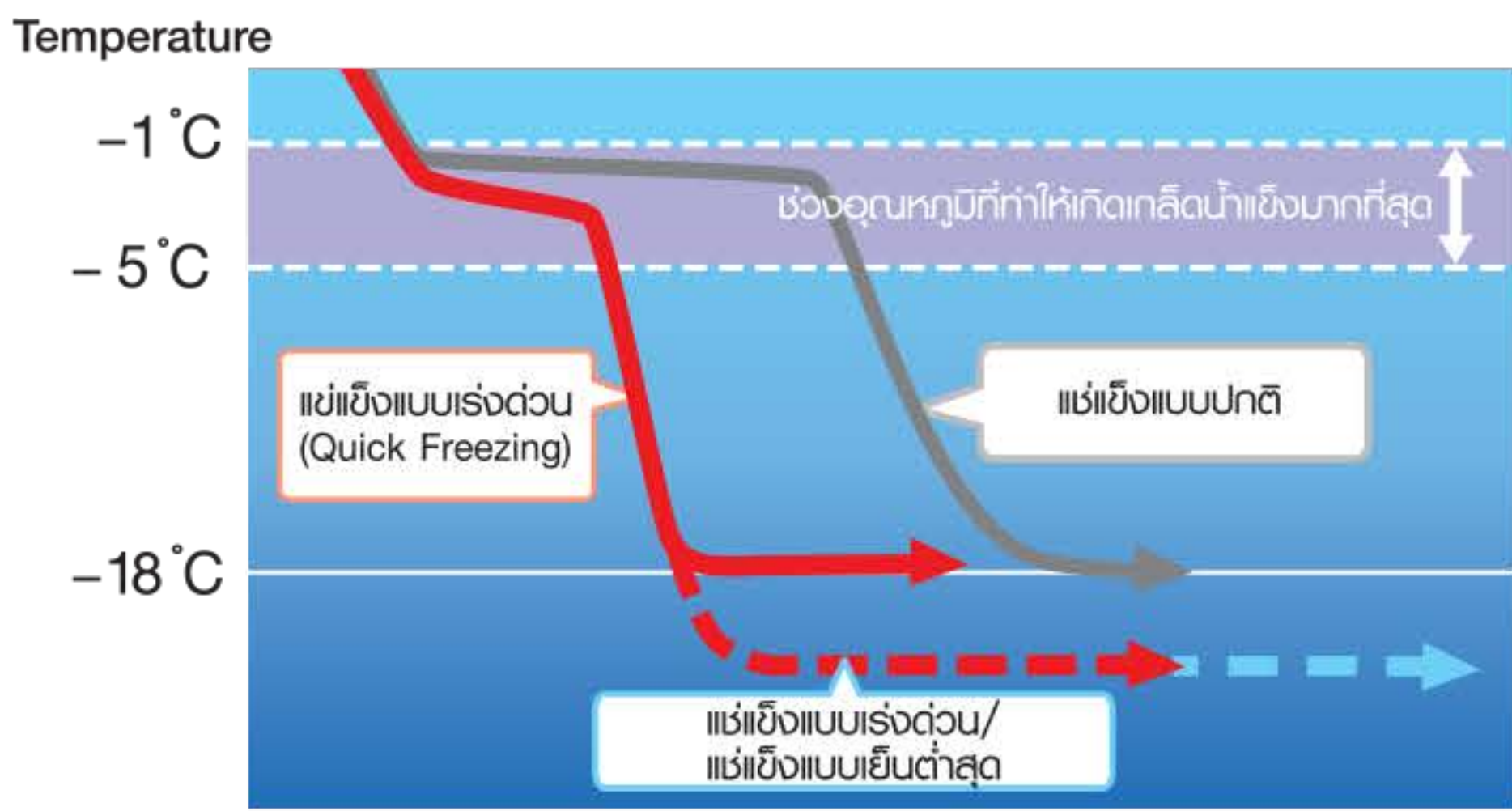
แช่แข็งแบบเร่งด่วน (Quick Freezing)
น้ำหยตจากเนื้อน้อยกว่ามาก

หมายเหตุ : เปรียบเทียบจากเนื้อวัวที่แช่แข็งเป็นเวลา 24 ชั่วโมง และปล่อยให้ละลายในอุณหภูมิห้อง 20 °C เป็นเวลา 2 ชั่วโมง เปรียบเทียบสภาพหม่นไม่ใสที่แช่แข็งเป็นเวลา 16 ชั่วโมง และปล่อยให้ละลายในอุณหภูมิห้อง 20 °C เป็นเวลา 4 ชั่วโมง อ้างอิงจากผลการทดสอบโดยอิตาวิ พลัสฟรียที่ได้อาแตกต่างกับแช่แข็งในประเภทของอาหาร ระดับความสด รูปแบบการจัดเก็บ และวิธีการละลาย

การแช่แข็งแบบความเย็นต่ำสุด

รักษาความสดของอาหารด้วยอุณหภูมิที่ต่ำกว่าการแช่แข็งแบบปกติได้ โดยการตั้งค่าอุณหภูมิในช่องแช่แข็งให้อยู่ในระดับ Maximum^{*1}

^{*1} ค่าปกติของช่องแช่แข็งถูกตั้งอยู่ที่ระดับ “Strong” เปรียบเทียบกับการแช่แข็งแบบปกติ ใช้พลังงานมากกว่า 20% โดยประมาณ อ้างอิงจากผลการทดสอบโดยอิตาวิ ฟิงก์เบร็นด์กล่าวจากแตกต่างกับแช่แข็งแบบธรรมดา ไม่ลดการระบายความร้อนจากตู้แช่แข็ง



กระบวนการทำงานของระบบแช่แข็งแบบเร่งด่วน เกิดจากการลดอุณหภูมิ
ให้ต่ำลงแบบรวดเร็วโดยผ่านช่วงอุณหภูมิที่ทำให้เกิดเกล็ดน้ำแข็งซึ่งเกิด
จากความชื้นในอาหารเกิดการแข็งตัวในระยะเวลาสั้นที่สุด ทำให้น้ำในอาหาร
ที่จะเปลี่ยนเป็นน้ำแข็งลดปริมาณลง เซลล์ในอาหารจึงไม่ถูกทำลาย
และลดภาวะน้ำหยตในช่วงการแช่แข็งได้

หมายเหตุ : อาหารที่มีความร้อนสามารถนำแช่แข็งแบบเร่งด่วนได้โดยนำไปห่อให้พองลมเพื่อให้อาหาร
อยู่ในแนวราบ และวางบนแผ่นอะลูมิเนียมก่อนเริ่มการแช่แข็ง เวลาที่ใช้ในการแช่แข็งแบบเร่งด่วน
อาจแตกต่างกันขึ้นอยู่กับอุณหภูมิและปริมาณของอาหารนั้นๆ โดยไม่ว่าแช่แข็งอาหารชิ้น
เล็กๆ แช่แข็งในอุณหภูมิห้องแช่แข็ง แช่แข็งเร่งด่วน แช่แข็งที่อุณหภูมิ 60 °C และมี
น้ำหนัก 450 กรัม จะต้องใช้พลังงานมากกว่าในช่วงเวลาประมาณ 90 นาที ระหว่างการแช่แข็ง
แบบเร่งด่วน 20% โดยประมาณ เมื่อเทียบกับการแช่แข็งอาหารให้อุณหภูมิลดลงที่ 20 °C
ก่อนเข้าโหมดแช่แข็งแบบเร่งด่วน อ้างอิงจากผลการทดสอบโดยอิตาวิ

เปรียบเทียบสภาพอาหารหลังน้ำแข็งละลาย
(หน่อไม้หั่นขวาง)

แช่แข็งหน่อไม้ซึ่งแช่แข็งได้อย่างง่ายดาย



แช่แข็งแบบทั่วไป
เห็นรอยแตกในเนื้อหน่อไม้ชัดเจน



แช่แข็งแบบเร่งด่วน
แทบไม่เห็นรอยแตกในเนื้อหน่อไม้

ช่องทำน้ำแข็งอัตโนมัติ

ทำน้ำแข็งได้ง่าย เพียงแค่เติมน้ำลงในถังกับบรรจุน้ำ
ไม่ต้องเดินก้อเพิ่มเติมให้ยุ่งยาก

ระบบทำน้ำแข็งอัตโนมัติ

แค่เติมน้ำที่ทำน้ำแข็งได้ง่ายดาย สะดวกสบายแบบมีระดับ
เพียงเติมน้ำลงในถังทำน้ำ



ใช้น้ำอะไรในการทำ?

^{*2} : แนะนำให้ใช้น้ำที่มีความเค็มแตกต่าง
100 กก./ลิตร ในกรณีที่ใช้น้ำ
สารแอมโมเนียมจะถูกรองอยู่
ในถังก่อนน้ำแข็งด้วย ซึ่งไม่มีอันตราย
หรือส่งผลกระทบต่อน้ำดื่มแต่อย่างใด
เนื่องจากแร่ธาตุถูกพดักอยู่ในถังก่อนน้ำแข็ง



ถาดใส่น้ำแข็งถอดล้างได้
สามารถถอดล้างทำความสะอาดได้ง่าย

การทำน้ำแข็งทั่วไป
ใช้เวลา 120 นาที

↓

การทำน้ำแข็งแบบเร่งด่วน
ใช้เวลาเพียง 80 นาที^{*3}

การทำน้ำแข็งแบบเร่งด่วน
(Quick Ice-Making)
เพียงเริ่มการทำน้ำแข็งแบบเร่งด่วน ช่วยประหยัดเวลา
ในการทำน้ำแข็งให้เหลือเพียง 80 นาที
เมื่อเทียบกับการทำน้ำแข็งทั่วไป
ที่ต้องใช้เวลาถึง 120 นาที

^{*3} : เวลาที่ใช้ในการทำน้ำแข็งหนึ่งครั้ง (12 ก้อน) โดยไม่มีการเปิดตู้เย็น
และอุณหภูมิห้องอยู่ที่ 30 °C ความสามารถในการทำน้ำแข็ง
ขึ้นอยู่กับความถี่ของการเปิดตู้เย็นและอุณหภูมิห้อง หากทำน้ำแข็ง
ด้วยพลังงานเร่งด่วนวันละครั้ง (ประมาณ 7 ชั่วโมง) จะใช้ไฟฟ้า
มากกว่าการทำน้ำแข็งแบบปกติ 30% โดยประมาณ
อ้างอิงจากผลการทดสอบโดยอิตาวิ

Water

- การหยุดระบบการทำน้ำแข็งอัตโนมัติ
คุณสามารดยกเลิกระบบการทำน้ำแข็งแบบชั่วคราว
ได้ในกรณีที่น้ำไม่อยู่ในปริมาณที่เหมาะสม
- ระบบทำความสะอาดถาดน้ำแข็งอัตโนมัติ
เมื่อใช้งานเป็นประจำ ระบบทำน้ำแข็งอัตโนมัติจะทำการล้างพื้น
และล้างสารออกจากถาดน้ำแข็งและท่อระบายน้ำจากช่องทำน้ำ
- ไฟแจ้งเตือนจะติดขึ้นเมื่อปริมาณน้ำในช่องเก็บน้ำลดลงจนอยู่ในระดับต่ำ

รั้งสรรค้เพื่อความสมบูรณ์แบบ

ระบบเปิดประตูและร่่องเก็บอาหารแบบอัตโนมัติ เอกสิทธิ์เฉพาะจากฮิตาชิ



สัมผัสเพียงครั้งเดียว
เพื่อเปิดประตูเพียงเดียว
โดยอัตโนมัติ



สัมผัสและเลื่อนนิ้วไปด้านข้าง
ประตูเพียงแรกจะเปิดออก
ตามด้วยประตูอีกฟ้ัง
โดยอัตโนมัติ



ร่่องเก็บอาหารแบบอัตโนมัติ
ให้คุณเลื่อนเปิดและปิดได้ง่ายๆ
โดยแทบไม่ต้องออกแรง
แม้จะมีร่่องแช่อยู่เต็ม

- ฟ้ังที่รับด้ังกล่าวเพียงแค่ช่วยพ่องแรงในการเปิดร่่องแช่ ไม่ไ้การเลื่อนเปิดให้ร่่องทั้งหนด เมื่อใช้จาระบบนี้ ล้ันร่่องแช่จะถูกด้ันออกมาเป็นร่อยมากกว่า 15 ซม.
- องกายของการเปิดและร่ียงที่ร่่องเก็บอาหารถูกด้ันออกมาจาแตกต่างกันขึ้นอยู่กับรูปแบบการด้ังด้ังเริ่มต้น และบางร่ียงร่่องเก็บอาหารอาจเลื่อนเปิดเองโดยอัตโนมัติหลังจากถูกเปิดออก
- คุณสามารถยกเลิกระบบการเลื่อนเปิดแบบอัตโนมัติเพื่อทำการเปิดด้วยตัวเองด้
- ฟ้ังที่รับอัตโนมัติของประตูร่่องแช่ด้ังจะไม่ทำงานหากประตูของร่่องก่น้ำแข็งหรือร่่องแช่แข็งถูกเปิดค้างอยู่
- ฟ้ังที่รับอัตโนมัติของร่่องเก็บอาหารจะไม่ทำงาน หากร่่องแช่แข็งด้ันล่างหรือร่่องแช่ฟ้ักเปิดค้างอยู่

แฝงควบคุมการทำงานระบบสัมผัส (Touch Screen Menu)

เพียงแตะที่ปุ่ม MENU หน้าจอแสดงฟ้ังก่้นการทำงานต่างๆ จะปรากฏขึ้นบนพื้นเพ่องระจาก
ของประตู ใ้คุณควบคุมและด้ังค่าต่างๆ ได้ด้โดยไม่ต้องเปิดตู้เย็น



ระบบก่้าจัดล้ันด้วย 3 ฟ้ล้ังอัจฉริยะ:

ด้วยการฟ้ล้าน 3 คุณสมบ้ติของ ไอศคว่ืดด้็ดคาร์บอน, ซีไอลด์ และ แบนกานีสออกไซด์ (ตัวเร่งปฏิกิริยา)
ก้จะช่วยด้ักจับอนุภาคล้ัน พร้อมทั้งยับยั้งแบคทีเรีย ก่้าให้ล้ันอื่นไม่ฟ้ังประสงค้ลดลงอย่างมาก

ฟ้ล้เตอร์ด้ักจับล้ันยังสามารถฟ้าเชื้อโรคได้ด้วย

- หน่วยจางานทดสอบ : Boken Quality Evaluation Institute
- วิธีการทดสอบ : Film adhesion (JISZ2801)
- องค์ประกอบในการบวการทดสอบ : ฟ้ล้เตอร์
- วิธีการฆ่าเชื้อโรค : ปรจุตัวเร่งปฏิกิริยาลงบนฟ้ล้เตอร์
- เป้าหมายในการทดสอบ : เชื้อโรคถูกด้ักจับบนฟ้ล้เตอร์
- ผลการทดสอบ : ปราศจากเชื้อโรคหลังจากเริ่มต้นทดสอบเป็นเวลา 24 ชั่วโมง โดยไม่ใช้แค่ฟ้ล้เตอร์เพียงอย่างด้ียว ไม่มีฟ้ล้ข้างเคียงต่ออาหารและสภาวะด้วยร่อยภายในตู้เย็น

ส่วนประกอบของก่้าล้ัน
ก้ที่สามารถลบออก



เบกิลเบอร์เคพเพน
ก่้าล้ันจากหัวหอมและกระเทียม



แอนโม่เม่ีย
ก่้าล้ันจากเมื่อบล้า



เอซีทีลด์ไคด์
ก่้าล้ันป้้าจากเต้าเจี้ยวและข่อดล้้าหรือข่อด

ข้อมูลจำเพาะ:

รุ่น		R-E6800XT	R-E6800T	R-E6200T
รูปภาพ				
		Crystal Mirror (X)	Crystal Black (XK) Crystal Brown (XT)	Crystal Black (XK) Crystal Brown (XT)
	สี	กระจกเงา (X)	—	—
		ดำคริสตัล (XK)	●	●
ความจุ		น้ำตาลคริสตัล (XT)	●	●
	ร่่องแช่แข็ง	208.1	208.1	188.4
	ร่่องแช่เย็น	359.9	359.9	332.3
	ร่่องแช่ฟ้ัก	126.6	126.6	114.3
ร่่องแช่เย็น	ก้้นหนด	694.5	694.5	635.0
	ร่่องแช่อาหารระบบสุญญากาศ (Vacuum Compartment)	●	●	●
	ระบบเร่งความเย็นร่่องแช่เย็น (Powerful Cooling)	●	●	●
	ร่ียวางกรจากก่้าถึรีย (2 ชั้นบน) ร่ียวางปรึมระดับใต้	●	●	●
ร่่องแช่แข็ง	ร่ียวางปรึมระดับใต้	●	●	●
	กาดว้างไม่แบบส่ือไม้ด้	●	●	—
	ระบบเร่งความเย็นร่่องแช่แข็ง (Powerful Freezing)	●	●	●
	กาดอลูมิเนียม	●	●	●
ร่่องแช่ฟ้ัก	ร่ียวาง 3 ชั้นและร่่องเก็บทรงสูง	●	●	●
	ระบบก่้าน้ำแข็งอัตโนมัติ	●	●	●
	เอโร แคร่ ร่่องแช่ฟ้ัก (Aero-Care Vege Compartment)	●	●	●
	ร่่องเก็บด้้านบนและร่่องเก็บทรงสูง	●	●	●
บานประตู	หน้าบานกรจากแก้วมึรีย	●	●	●
	ระบบเปิดประตูอัตโนมัติ (Auto Door ร่่องแช่เย็น)	●	—	—
	ระบบเปิดประตูอัตโนมัติ (Auto Drawer ร่่องแช่ฟ้ักและร่่องแช่แข็ง)	●	●	—
จุดขายอื่นๆ	ระบบการกรองถ่านชั้น	●	●	●
	ระบบฟอร์ต รีไซเคิล คุลล้ิง (Forst Recycle Cooling)	●	●	●
	ดูอัล แฟน คุลล้ิง (Dual Fan Cooling)	●	●	●
	ระบบ อีโก่ อัจฉริยะ (Eco Intelligent Control)	●	●	●
	ระบบประหยัดไฟฟ้ิงจาง (Energy Saving Modes Save & Trip)	●	●	●
	ระบบหน้าจอร่อบสัมผัส (Touch Screen Controller)	●	●	●
ขนาด : ก x ล x ส (มม.)		825 x 728 x 1,833	825 x 728 x 1,833	750 x 738 x 1,818

บริษัท ฮิตาชิซสส์ (ประเทศไทย) จำกัด 333, 333/1-8 หมู่ที่ 13 ถนนบางนา-ตราด กม. 7 ตำบลบางแก้ว อำเภอบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ 10540
 แผนกลูกค้าสัมพันธ์ และบริการข้อมูล โทร 0-2335-5455 Website : <http://www.hitachi-th.com> E-mail: hitachi@hst.hitachi.co.th
 f www.facebook.com/hitachithailand

*บริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงราคาและข้อมูลทางเทคนิค โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า / ภาพและส่ียงอื่นก้าจอาจแตกต่างจากส่ียงจริง เนื่องจากข้อจำกัดทางารพิมพ์