

Tủ lạnh

HITACHI



THỎA MỌI KHÁT KHAO

Bạn là ngôi sao của chính cuộc đời mình.
Trên bước đường hoàn thiện tính cách, lối sống, những sự lựa chọn luôn khiến bạn tỏa sáng.
Hitachi liên tục nỗ lực cải tiến mang đến chất lượng đẳng cấp cho cuộc sống của bạn

Cách bạn tận hưởng cuộc sống cũng chính là cách Hitachi cải tiến từng ngày.

Công Ty TNHH Arcelik Hitachi Home Appliances Sales Việt Nam
Tầng 21, Bitexco Financial Tower
Số 2 Hải Triều, Phường Bến Nghé, Quận 1, Tp. Hồ Chí Minh
CSKH: (84-28) 3824 8502 - (84-28) 3823 7977
hitachi-homeappliances.com/vn-vn/

Nhà Phân Phối Chính Thức: Công Ty Cổ Phần Đại Phú Lộc
46-48 Xuân Diệu, P.4, Q.Tân Bình, TP. Hồ Chí Minh
ĐT: (84-28) 3622 1288



Dòng tủ lạnh được sản xuất tại Nhật Bản

Sở hữu các tính năng tân tiến

Kế thừa tinh hoa đỉnh cao của công nghệ Nhật Bản, Hitachi luôn cải tiến cho ra đời những chiếc tủ lạnh thân thiện môi trường được tích hợp các công nghệ độc quyền.

Một trong số đó là Chất Xúc Tác Platinum có trong Ngăn Chân Không và Ngăn Rau Quả Thông Minh Aero-care giúp duy trì độ tươi ngon của thực phẩm. Ngoài ra, những tính năng hỗ trợ như Tắm Cách Nhiệt Chân Không và Làm Lạnh Tái Tạo Băng (Frost Recycling) được tích hợp đồng bộ, mang lại hiệu quả tiết kiệm năng lượng cao hơn.

Hitachi luôn nỗ lực thỏa mãn mọi khao khát của bạn.



R-ZX740KV



Định Nghĩa Mới Về Sự Tươi Ngon

Ngăn Chân Không Với Chất Xúc Tác Platinum Và Ruthenium
Hút không khí để duy trì môi trường áp suất xấp xỉ 0.8atm, giảm hàm lượng oxy giúp cho các loại thực phẩm thịt, cá ướp lạnh và sản phẩm từ sữa luôn tươi ngon và trọn vẹn dinh dưỡng.

Làm Lạnh Bằng Cảm Biến

Tự động điều chỉnh công suất làm lạnh để duy trì độ tươi của thực phẩm.

Ngăn Rau Quả Aero-care Với Chất Xúc Tác Platinum và Ruthenium
Giữ nguyên độ tươi và dưỡng chất của rau củ nhờ gia tăng hàm lượng khí carbon dioxide, tạo môi trường tối ưu để bảo quản thực phẩm.

Cấp Đông Tươi Ngon (Delicious Freezing)

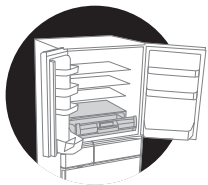
Giữ trọn màu sắc, cấu trúc, hương vị và giá trị dinh dưỡng của các thực phẩm tươi và thực phẩm đã chế biến.



Tiết Kiệm Năng Lượng

Công nghệ tiết kiệm năng lượng nguyên bản Hitachi

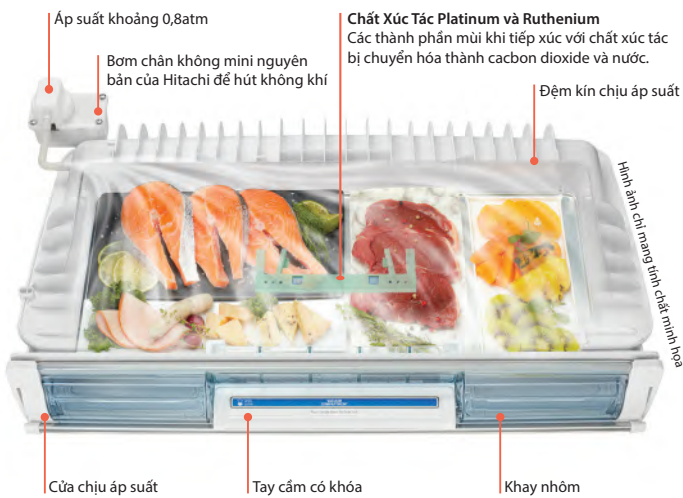
Giảm tiêu thụ điện với bộ điều khiển gồm nhiều van, công nghệ làm lạnh tái tạo băng (Frost Recycling) và các công nghệ nguyên bản khác của Hitachi.



Ngăn Chân Không Giữ Độ Tươi Lâu Hơn

Ngăn Chân Không Với Chất Xúc Tác Platinum Và Ruthenium *

Bí quyết để giữ được độ tươi lâu hơn là giảm sự oxy hóa. Công nghệ bảo quản với Chất Xúc Tác Platinum nguyên bản của Hitachi giúp duy trì mức áp suất bằng khoảng 0,8 lần áp suất khí quyển. Nhờ đó, thịt, cá và các sản phẩm từ sữa được giữ tươi ngon và bổ dưỡng, sẵn sàng nấu ngay mà không cần rã đông.



* Chân không là không gian có áp suất thấp hơn áp suất khí quyển. Áp suất trong Ngăn Chân Không xấp xỉ 0,8 atm, thấp hơn áp suất khí quyển, vì thế Hitachi coi đây là chân không.

Kết Cấu Kín Khí Ngăn Chặn Sự Mất Nước

Công nghệ làm lạnh gián tiếp và cấu trúc ngăn kín khí giúp hạn chế sự mất nước của thực phẩm.



Duy Trì Độ Tươi Ngon Nhờ Chất Xúc Tác Platinum Và Ruthenium

Các chất gây mùi từ thịt và cá được phân giải bằng Chất Xúc Tác Platinum và Ruthenium nhằm sản sinh lượng carbon dioxide nhiều hơn so với các mẫu tủ cũ. Carbon dioxide hòa tan trong nước trên bề mặt thực phẩm, khiến bề mặt thực phẩm có tính axit nhẹ, ức chế hoạt tính của enzyme, giữ cho thực phẩm tươi ngon.



*1 Được thử nghiệm bởi Hitachi. So sánh giữa model mới R-XG6700H (model tương đương với R-WXC670KS: 2.818ppm và model cũ R-XG6700G (model tương đương với R-X670GS): 2.104ppm, với 990g thịt và 340g cá được bảo quản trong Ngăn chân không (Chế độ chân không Sub Zero) và không mở/đóng cửa trong suốt ba ngày liên tục. Kết quả có thể khác nhau tùy thuộc vào loại và khối lượng thực phẩm.

Bảo quản với hai vùng nhiệt độ

Giờ đây bạn có thể thoải mái lưu trữ thực phẩm mà không lo bị đóng băng, nhờ tính năng lựa chọn mức nhiệt -1°C /+1°C tùy theo loại thực phẩm, giúp giữ nguyên hương vị và kết cấu của món ăn.

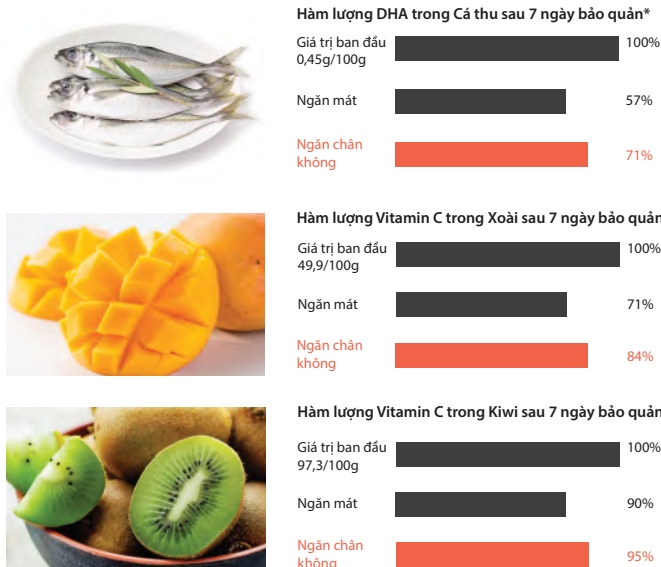


Chế độ chân không Sub Zero khoảng -1°C
-1°C chỉ áp dụng cho các Dòng tủ KW

Chế độ chân không Chilled khoảng +1°C

Giữ Trọn Dưỡng Chất

Hãy ăn uống nhiều dưỡng chất hơn. Môi trường chân không ngăn chặn quá trình oxy hóa, giữ lại trọn vẹn chất dinh dưỡng trong thực phẩm.



Bảo Toàn Hương Vị

Giữ trọn vẹn hương vị và kết cấu thực phẩm một cách hiệu quả tuyệt vời, nhờ hạn chế tối đa sự chảy nước và giữ thực phẩm luôn tươi ngon mà không đông đá, giảm tình trạng mất nước mà không cần màng bọc thực phẩm.



Cá ngừ sau 3 ngày bảo quản*
Mức hao hụt do chảy nước 0,47g / 100g
Ngăn chân không



Mức hao hụt do chảy nước 2,82g / 100g
Ngăn đông (Rã đông Tự nhiên)



Phô mai sau 3 ngày bảo quản*
Ngăn chân không



Ngăn mát

* Được thử nghiệm bởi Hitachi. Model thử nghiệm: R-WX74K (tương đương với R-ZXC/ZX740K). Hiệu quả có thể khác nhau tùy thuộc vào loại hoặc độ tươi của thực phẩm lưu trữ và không quá ngày hết hạn hoặc thời điểm sử dụng tốt nhất.

Thấm Gia Vị Nhanh

Nhờ Ngăn Chân Không, không khí được hút ra khỏi thực phẩm trong ngăn chứa, nên thực phẩm sẽ ngấm gia vị nhanh hơn. Vì vậy, bạn sẽ tốn ít thời gian hơn cho việc tẩm ướp và nấu nướng, dành nhiều thời gian hơn để thưởng thức!



* Được thử nghiệm bởi Hitachi. Model thử nghiệm: R-G6700D (áp suất khí quyển tương đương với R-ZXC/ZX740K). Tốc độ thấm gia vị có thể khác nhau tùy thuộc vào loại gia vị được sử dụng.

Duy Trì Độ Tươi Ngon

Công nghệ Hitachi với hiệu quả tuyệt vời giúp duy trì độ tươi ngon cho món sashimi của bạn.

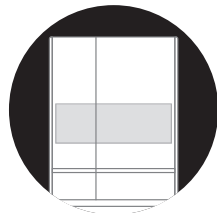


Giá trị K của Cá ngừ sau 3 ngày bảo quản*
Ngăn chân không: 17,9% Giá trị ban đầu: 12,0%



Giá trị K của Ưc gà sau 7 ngày bảo quản*
Ngăn chân không: 45,3% Giá trị ban đầu: 38,1%

Được thử nghiệm bởi Hitachi. Model thử nghiệm: R-WX74K (tương đương với R-ZXC/ZX740K). Giá trị K là trị số độ tươi của thực phẩm. Trị số càng thấp thực phẩm càng tươi. Giá trị K khoảng 20% hoặc cao hơn không phù hợp để ăn sống và giá trị K khoảng 60% hoặc cao hơn thì không phù hợp để sử dụng. Hiệu quả có thể khác nhau tùy thuộc vào loại hoặc độ tươi của thực phẩm lưu trữ và không quá ngày hết hạn hoặc thời điểm sử dụng tốt nhất.



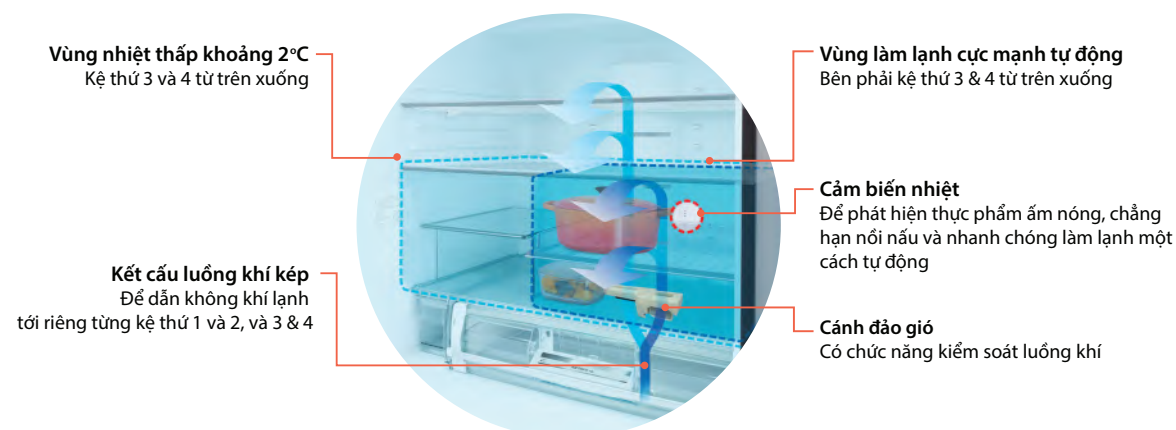
Làm Lạnh Bằng Cảm biến

Chỉ dành cho các dòng tủ ZX, WX

Làm Lạnh ở 2°C Giúp Giữ Thực Phẩm Tươi Ngon

2 kệ bên dưới được duy trì mức nhiệt xấp xỉ 2°C. Đây là nhiệt độ thấp hơn mức nhiệt độ làm lạnh thông thường, nhờ vậy thực phẩm vẫn giữ được độ tươi ngon. Cảm biến phát hiện sự thay đổi nhiệt độ và điều chỉnh công suất làm lạnh để duy trì mức nhiệt 2°C trong ngăn dưới bên phải.*

* Được thử nghiệm bởi Hitachi. Hiệu quả có thể khác nhau tùy thuộc vào điều kiện và khối lượng thực phẩm được bảo quản.



Vùng Nhiệt Thấp



Bảo Quản Các Món Ăn Nấu Tại Nhà

Kết cấu luồng khí kép dẫn không khí lạnh đến từng ngăn kệ thứ 3 và 4 riêng biệt, duy trì nhiệt độ xấp xỉ 2°C để bảo quản các món ăn nấu tại nhà trong thời gian lâu hơn. *1

Chế độ làm lạnh bằng cảm biến mặc định được TẮT lúc xuất xưởng. Khi được bật, cả chế độ cài đặt Nhiệt Độ Thấp và Làm Lạnh Cực Mạnh tự động đều được kích hoạt. Mức tiêu thụ năng lượng sẽ tăng khoảng 5%.

*1 Được thử nghiệm bởi Hitachi. So sánh số lượng vi khuẩn sống sót sau 5 ngày giữa 2 chế độ BẬT và TẮT Làm Lạnh Bằng Cảm Biến ở model mới R-XG6700H (tương đương với R-WXC670KS). Số lượng ban đầu trong món bí luộc: 5x104, khi BẬT Làm Lạnh Bằng Cảm Biến: 5x104 và khi TẮT: 6x104 (CFU/g). Số lượng ban đầu trong rau cải bó xôi luộc: 4x104, khi BẬT Làm Lạnh Bằng Cảm Biến: 6x104 và khi TẮT: 1x106 (CFU/g).

Làm Lạnh Cực Mạnh Tự Động



Cảm biến phát hiện sự thay đổi nhiệt độ, điều chỉnh công suất làm lạnh

Phía bên phải kệ thứ 3 và thứ 4 được trang bị tính năng Làm Lạnh Cực Mạnh Tự Động với cảm biến chuyên dụng để phát hiện sự thay đổi nhiệt độ và tự động điều chỉnh công suất làm lạnh để duy trì mức nhiệt khoảng 2°C. Nhờ đó, ngay cả một chiếc nồi còn ấm ** cũng sẽ được làm mát siêu tốc **3 tại các kệ này.

** Khi bảo quản thực phẩm còn ấm, hãy để nguội đến khoảng 50°C trước khi cho vào tủ lạnh.

**3 Được thử nghiệm bởi Hitachi. Thử nghiệm với model tủ mới R-XG6700H (tương đương với R-WXC670KS), so sánh thời gian cần thiết để làm nguội 1L nước 45°C trong chậu xuống 10°C giữa vùng Làm Lạnh Cực mạnh Tự động: khoảng 116 phút và vùng Nhiệt độ Thấp: khoảng 177 phút. Nhiệt độ phòng 20°C.





Làm Lạnh Bằng Hơi Ẩm

Chỉ dành cho các dòng tủ KW, HW

Hơi Ẩm Khoảng 2°C Giữ Thực Phẩm Tươi Ngon

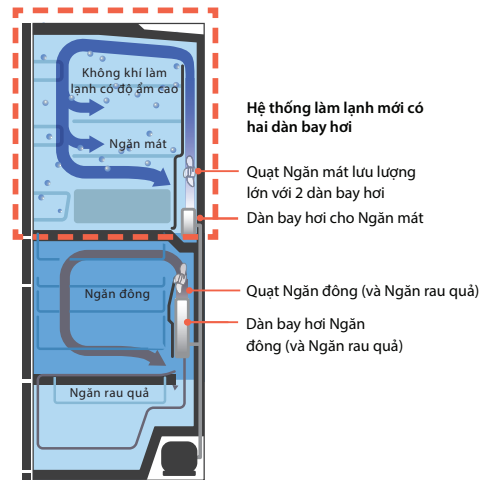
Không khí lạnh với độ ẩm tối ưu và nhiệt độ thấp khoảng 2°C giúp bảo toàn hương vị và độ tươi ngon của thực phẩm.*1

Không Khí Lạnh Với Độ Ẩm Tối Ưu

Hệ thống làm lạnh mới có hai dàn bay hơi và quạt, trong đó một bộ chỉ dành riêng cho ngăn mát tủ lạnh và bộ còn lại dành cho ngăn đông và ngăn rau quả. Nhiệt độ của luồng khí lạnh cho ngăn mát có thể cao hơn so với các ngăn khác, nhờ đó giữ ẩm tốt hơn cho khoang chứa bên trong và hạn chế mất nước từ thực phẩm.

Làm Lạnh Ở Mức Nhiệt Thấp Với Chế Độ Làm Lạnh Bằng Hơi Ẩm

Duy trì nhiệt độ của ngăn mát xấp xỉ 2°C *2 nhờ kiểm soát chuyển động quay và tốc độ của quạt ngăn mát lưu lượng lớn. Làm lạnh ở mức nhiệt thấp có thể ức chế sự sinh sôi của vi khuẩn *3 và giúp bảo quản đồ ăn còn ấm *4, tăng độ tiện dụng của tủ lạnh.



*1 Được thử nghiệm bởi Hitachi. Hiệu quả có thể khác nhau tùy thuộc vào điều kiện và khối lượng thực phẩm được bảo quản.

*2 Nhiệt độ bên ngoài khoảng 32°C, điều kiện bên trong ổn định với chế độ Làm Lạnh Bằng Hơi Ẩm BẬT.

*3 Được thử nghiệm bởi Hitachi. So sánh số lượng vi khuẩn sống sót sau 5 ngày đối với model mới R-HW60J (tương đương với R-HW610JS) khi BẬT và TẮT chế độ Làm Lạnh Bằng Hơi Ẩm. Số lượng ban đầu trong rau cải bó xôi luộc: 1x105, khi BẬT Chế độ Làm lạnh bằng Hơi ẩm: 1x105 và TẮT chế độ Làm Lạnh Bằng Hơi Ẩm 3x105 (CFU/g). Hiệu quả có thể khác nhau tùy thuộc vào loại, điều kiện và khối lượng thực phẩm được bảo quản.

*4 Khi bảo quản đồ còn ấm, vui lòng để nguội còn khoảng 50°C trước khi cho vào tủ lạnh.

Hạn Chế Mất Nước & Biến Đổi Màu

Bảo quản ở nhiệt độ thấp giúp duy trì độ tươi và ức chế sự sinh sôi của nấm mốc trong thực phẩm đã nấu chín hoặc chế biến sẵn. Luồng khí lạnh 2°C giúp bảo quản các loại rau ăn lá, để cho rau “thở” và giữ trọn vẹn hàm lượng Vitamin C cũng như độ tươi của rau.*5

*5 Được thử nghiệm bởi Hitachi. Hiệu quả có thể khác nhau tùy thuộc vào độ tươi và loại thực phẩm được bảo quản.



Xà lách sau 1 ngày bảo quản



Được Làm Lạnh Bằng Hơi Ẩm



Không được Làm Lạnh Bằng Hơi Ẩm

Bảo Quản Lạnh Tối Ưu Với Chế Độ Làm Lạnh Bằng Hơi Ẩm



Người phụ bếp đắc lực của bạn

Bảo quản ở nhiệt độ thấp giúp duy trì độ tươi và ức chế sự sinh sôi của nấm mốc trong thực phẩm đã nấu chín hoặc chế biến sẵn *6, điều này giúp ích rất nhiều cho những người bận rộn.



Tiết kiệm thời gian

Bạn có thể bảo quản đồ còn ấm trong tủ lạnh mà không ảnh hưởng đến các thực phẩm xung quanh.*7

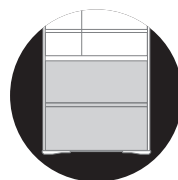


Khoang bảo quản rộng rãi hơn

Ngay cả khi Ngăn Chân Không đã đầy hoặc ở chế độ Chân Không Sub Zero, bạn có thể sử dụng toàn bộ Ngăn mát như uản thực phẩm như phô mai và bơ.

*6 Được thử nghiệm bởi Hitac hi. So sánh khả năng bảo quản trong ngăn mát của tủ lạnh R-HW60J (tương đương với R-HW610JS) khi BẬT chế độ Làm Lạnh Bằng Hơi Ẩm (đồ ăn không được bao gói) và ngăn mát tủ lạnh R-XG6200H không có chế độ Làm Lạnh Bằng Hơi Ẩm (đồ ăn được bao gói). Nhiệt độ bên ngoài 20°C, không đóng/mở cửa. Vẫn nên bọc các đồ ăn có mùi nặng, hiệu quả không kéo dài đến hết thời hạn sử dụng tốt nhất và ngày hết hạn, và không đảm bảo hạn sử dụng được chỉ định.

*7 Được thử nghiệm bởi Hitachi, sử dụng model R-HW60J (tương đương với R-HW610JS). So sánh sự gia tăng nhiệt độ của các thực phẩm xung quanh sau khi cho vào tủ lạnh nổi chứa 1 lít nước ấm 50°C, trong hai trường hợp chế độ Làm Lạnh Bằng Hơi Ẩm BẬT (tối đa 6,7°C) và TẮT (tối đa 8,0°C).



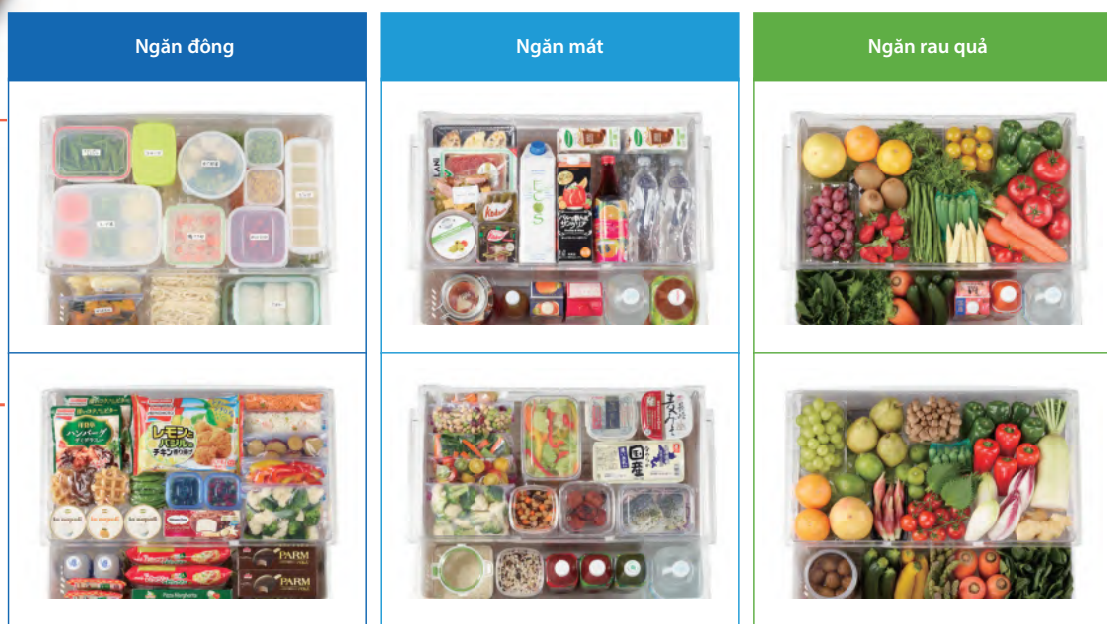
Lưu Trữ Linh Hoạt

Chỉ dành cho dòng tủ KW

Ngăn Chuyển Đổi Đa Năng

Ngăn Chuyển Đổi Đa Năng Selectable Zone là một công nghệ độc đáo của Hitachi, giúp bạn điều chỉnh nhiệt độ linh hoạt sang chế độ làm mát, rau quả* và ngăn đông ở từng ngăn phía dưới, tùy theo nhu cầu bảo quản và chế độ ăn uống.

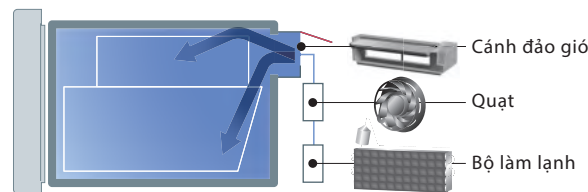
* Mức cài đặt thấp hơn của ngăn mát.



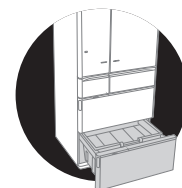
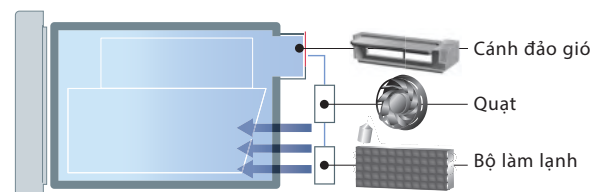
Công Nghệ Chuyển Đổi Chế Độ Làm Lạnh

Kiểm soát dàn lạnh, cánh đảo gió của đường dẫn khí lạnh và lưu lượng khí lớn tùy theo cài đặt của ngăn trữ. Khi đặt chế độ "cấp đông", một lượng lớn không khí lạnh được dẫn trực tiếp vào ngăn chứa và được làm lạnh đến điểm đông băng. Thực phẩm và rau củ được bảo quản ở chế độ "làm lạnh", vì có thể sử dụng nhiệt truyền từ dàn lạnh để hạ nhiệt độ bên trong ngăn chứa. Nhờ đó đạt được mức nhiệt độ làm lạnh, đồng thời ngăn chặn luồng không khí lạnh thổi vào.

Khi Cấp đông



Khi Làm lạnh



Ngăn Rau Quả Thông Minh Aero-care

Chỉ dành cho các dòng tủ ZX, WX, HW & XG

Ngăn Rau Quả Thông Minh Aero-care Với Chất Xúc Tác Platinum

Ngăn được thiết kế độc đáo giúp duy trì độ tươi ngon và dưỡng chất trong rau củ quả nhờ chất xúc tác Platinum. Ngoài ra, cấu trúc đệm kín khí của ngăn được cải tiến giúp tăng cường và kiểm soát độ ẩm

Sự Tươi Ngon Và Dưỡng Chất Của Rau Quả

Chất xúc tác Platinum giúp đạt hiệu quả bảo quản đáng kinh ngạc. Nhờ tăng lượng carbon dioxide được sản sinh, quá trình hô hấp của rau quả được kiểm soát và hạn chế suy giảm chất dinh dưỡng, duy trì độ tươi của thực phẩm.

Duy trì độ ẩm trong Cải bó xôi sau 7 ngày bảo quản*



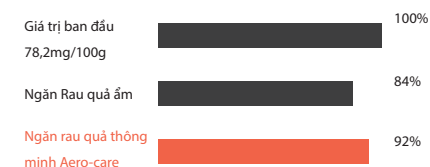
Khoảng 97,5%
Ngăn Rau Quả Thông Minh
Aero-care có chất xúc tác Platinum



Khoảng 81,1%
Ngăn rau quả ảm không có chất
xúc tác Platinum



Hàm lượng Vitamin C trong Cam sau 7 ngày bảo quản*



* Được thử nghiệm bởi Hitachi. Model thử nghiệm với Ngăn Rau Quả Thông Minh Aero-care: R-WX74K (model tương đương với R-ZXC/ZX740K), với Ngăn rau quả ảm: R-G6700D. Hiệu quả có thể khác nhau tùy thuộc vào khối lượng và loại thực phẩm được bảo quản.

Bảo Quản Với Độ Ẩm Tối Ưu – Cải Thiện Lớp Giữ Ẩm Cho Tác Dụng

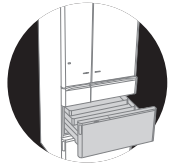
Khi đóng cửa, lớp giữ ẩm đóng vai trò như một nắp đậy cho toàn bộ ngăn rau quả, tăng cường hiệu quả kín khí. Nồng độ Carbon Dioxide tăng lên đồng thời thời độ ẩm được duy trì, giúp ngăn tình trạng mất nước. Hơi ẩm dư thừa được giải phóng ra ngoài nhờ bộ phận giữ ẩm để duy trì độ ẩm tối ưu và ngăn ngừa sự ngưng tụ.

Chất xúc tác Platinum tăng cường năng suất tạo Carbon Dioxide

Đại học Hokkaido và Hitachi đã hợp tác cùng phát triển chất xúc tác Platinum giúp tăng cường khả năng tạo Carbon Dioxide và tăng hiệu suất phân hủy khí ethylene bằng cách kết hợp platinum và ruthenium.



Giáo sư Atsushi Fukuoka,
Trung tâm Nghiên cứu xúc tác,
Đại học Hokkaido



Công Nghệ Cấp Đông Tươi Ngon

Chỉ dành cho các Dòng tủ ZX, WX & HW

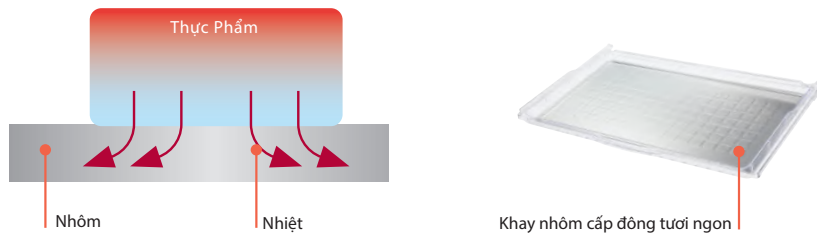
* Với các mẫu tủ KW của Hitachi, tính năng Cấp Đông Tươi Ngon chỉ trang bị ở ngăn phía trên

Giữ Trọn Vẹn Dưỡng Chất Tự Nhiên Của Thực Phẩm

Công nghệ Cấp Đông Tươi Ngon* (Delicious Freezing) giúp giữ trọn vẹn kết cấu, hương vị và giá trị dinh dưỡng ban đầu của thực phẩm tươi sống cũng như thức ăn đã chế biến. Điều này đạt được là nhờ thực phẩm được đặt trên khay nhôm lớn, cấp đông cực nhanh, vượt qua giai đoạn hình thành tinh thể băng cực đại.

Khả Năng Dẫn Nhiệt Tốt Giúp Tản Nhiệt Nhanh Hơn

Thực phẩm lưu trữ trong Khay Nhôm Cấp Đông Tươi Ngon (Delicious Freezing) được làm lạnh nhanh hơn nhờ khả năng dẫn nhiệt tốt của kim loại. Bằng cách nhanh chóng đưa thực phẩm vượt qua giai đoạn hình thành tinh thể băng cực đại (tức là khi nước bên trong thực phẩm bị đông lại), quá trình hình thành tinh thể băng bị ức chế. Nhờ đó, thực phẩm khi rã đông sẽ không bị phá vỡ cấu trúc tế bào, giữ trọn vị tươi ngon.

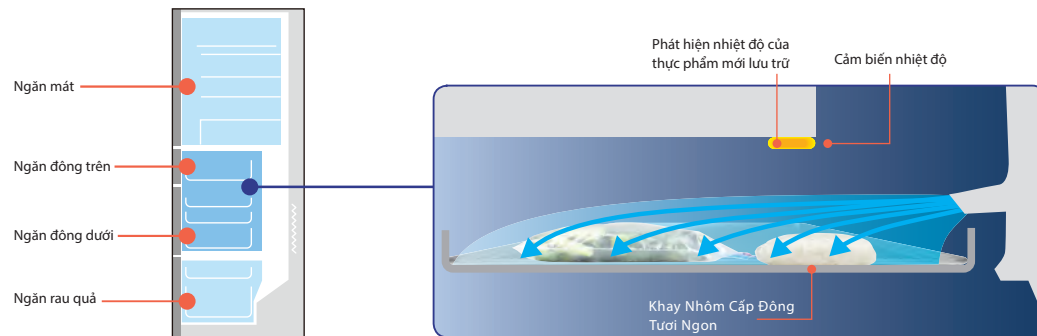


Cảm Biến Nhiệt Thông Minh Trong Cài Đặt Cấp Đông Tự Động

Khi cảm biến nhiệt phát hiện thực phẩm có nhiệt độ cao trên khay, hệ thống sẽ tự động chuyển chế độ và tiến hành cấp đông nhanh chóng*.

* Chế độ cài đặt mặc định là Cấp Đông Tươi Ngon (Delicious Freezing). Khi tắt chế độ này, điện năng tiêu thụ sẽ giảm đi khoảng 1.5% so với trạng thái tủ chứa đầy thực phẩm. Mức giảm điện năng tiêu thụ sẽ khác nhau tùy thuộc vào lượng thực phẩm trữ trong tủ lạnh và nhiệt độ môi trường xung quanh.

Hình minh họa mặt cắt của tủ R-ZX670IS:



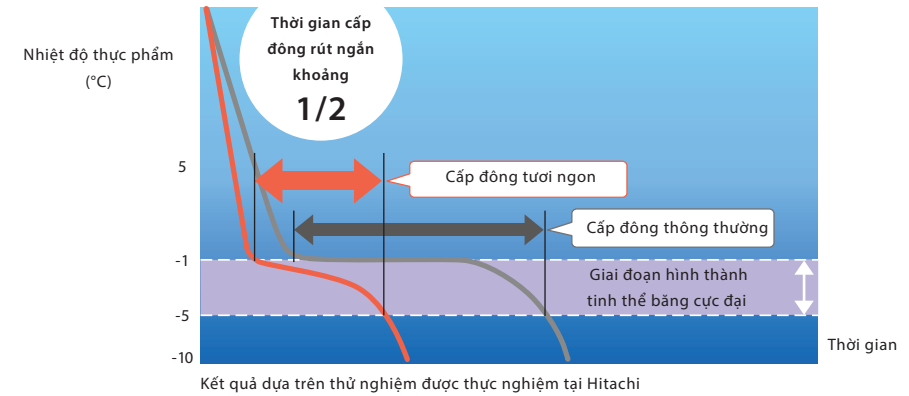
Cấp Đông Nhanh Gấp Hai Lần

Nếu đặt ba miếng thịt, mỗi miếng nặng 150g lên Khay Nhôm Cấp Đông Tươi Ngon (Delicious Freezing), nhiệt độ môi trường là 20°C, khi đó chỉ cần chưa đầy 80 phút là thịt đã chạm ngưỡng hình thành tinh thể băng cực đại, trong khi Khay Nhôm Cấp Đông Nhanh (Quick Freezing) trước đây cần tới 171 phút.

Lợi Ích Chính Của Cấp Đông Tươi Ngon

Nước bên trong tế bào thực phẩm chuyển thành tinh thể rất nhanh trong khoảng nhiệt độ -1°C tới -5°C. Quá trình làm đông chậm theo cách thông thường sẽ hình thành tinh thể băng lớn trong các tế bào, phá hủy cấu trúc thành tế bào và gây mất mùi vị thực phẩm.

Trong khi đó, khả năng cấp đông nhanh của công nghệ Cấp Đông Tươi Ngon nhanh chóng đưa thực phẩm vượt qua giai đoạn hình thành tinh thể băng cực đại, giúp giảm kích cỡ tinh thể băng và nhờ đó giảm thiểu việc phá hủy thành tế bào,



Giữ Trọn Hương Vị Của Thịt Cá

Khi phát hiện mức nhiệt của thực phẩm nóng, Cảm Biến Nhiệt Độ sẽ tự động chuyển chế độ cài đặt và cấp đông cực nhanh để vượt qua giai đoạn hình thành tinh thể băng cực đại. Nhờ đó giảm kích thước tinh thể băng, hạn chế sự chảy nước, giữ nguyên hương vị của thịt và cá.

Ngăn Ngừa Rau Quả Bị Mất Chất Dinh Dưỡng

Khi phát hiện mức nhiệt của thực phẩm nóng, Cảm Biến Nhiệt Độ sẽ tự động chuyển chế độ cài đặt và cấp đông cực nhanh để vượt qua giai đoạn hình thành tinh thể băng cực đại. Nhờ đó hàm lượng Vitamin C được duy trì tốt hơn.

Lưu Giữ Hương Vị Tự Nhiên Của Cơm

Khi phát hiện mức nhiệt của thực phẩm nóng, Cảm Biến Nhiệt Độ sẽ tự động chuyển chế độ cài đặt và cấp đông cực nhanh để vượt qua giai đoạn hình thành tinh thể băng cực đại. Nhờ đó chất lượng thực phẩm ít bị hư hỏng.

Thịt cừu sau 10 ngày bảo quản *



Mức hao hụt do chảy nước 0,26g / 100g
Cấp Đông Tươi Ngon (Rã đông tự nhiên trong 4 giờ)



Mức hao hụt do chảy nước 0,56g / 100g
Cấp đông thông thường (Rã đông tự nhiên trong 4 giờ)

Hàm lượng vitamin C trong Bông cải xanh*



Bông cải sống giá trị ban đầu	149.8mg
Cấp đông thông thường	94.7mg
Cấp đông tươi ngon	115.0mg

Độ dẻo của Cơm *



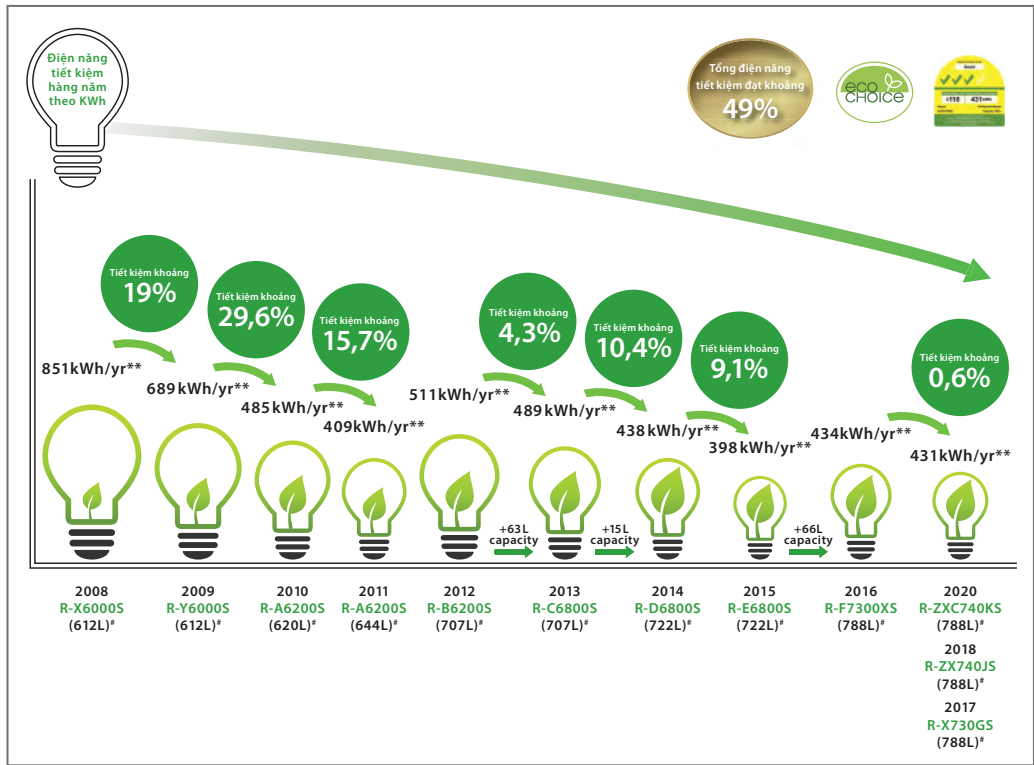
Cơm mới nấu	100%
Cấp đông thông thường	93.3%
Cấp đông tươi ngon	94.7%

*Được thử nghiệm bởi Hitachi, sử dụng model R-XG6700G cho với công nghệ Cấp Đông Tươi Ngon (tương đương với R-WC670KS), và công nghệ Cấp Đông Thông Thường sử dụng model R-X6700F. Hiệu quả có thể khác nhau tùy thuộc vào loại, điều kiện và khối lượng thực phẩm được bảo quản.

Công Nghệ Đột Phá Tiết Kiệm Năng Lượng

Biểu Đồ Điện Năng Tiêu Thụ Hàng Năm

Kết hợp đồng thời nhiều công nghệ như Công Nghệ Làm Lạnh Tái Tạo Băng (Frost Recycling) và Tấm Cách Nhiệt Chân Không (VIP), những công nghệ mới như Điều Khiển Đa Van cũng đã được trang bị thêm để tăng khả năng tiết kiệm năng lượng.



* So sánh mức tiêu thụ điện hàng năm giữa model mới R-X730GV và các model đời trước.
** Nguồn số liệu từ trang web của NEA.
*** Số liệu dựa trên tổng dung tích

Tấm Cách Nhiệt Chân Không (VIP)

Tấm cách nhiệt chân không linh hoạt nguyên bản của Hitachi (VIP) là một tấm cách nhiệt bằng chân không mỏng*, cho hiệu quả cách nhiệt cực cao. Bộ phận này tiết kiệm năng lượng hơn rất nhiều so với vật liệu cách nhiệt truyền thống Urethane, bằng cách ngăn nhiệt từ môi trường bên ngoài xâm nhập vào trong hoặc nhiệt từ bên trong thoát ra ngoài, đồng thời tăng thêm dung tích chứa của tủ lạnh.

*Vị trí, hình dáng và số lượng Tấm Cách Nhiệt Chân Kkhông khác nhau tùy vào từng model.



Máy Nén Inverter Gọn Nhẹ, Hiệu Suất Cao

Máy nén Inverter được thiết kế với độ chính xác và độ bền cao, có thể điều chỉnh chế độ làm lạnh theo nhiều cấp độ từ cao xuống thấp. Máy có khả năng cung cấp một lượng lớn khí lạnh giúp làm lạnh mạnh mẽ, đồng thời có thể hoạt động ở chế độ thấp hơn giúp tiết kiệm điện năng. Tùy vào điều kiện bên trong và bên ngoài tủ lạnh, máy sẽ cung cấp năng lượng làm lạnh tối ưu.



Điều Khiển Thông Minh Eco

Giảm mức điện năng tiêu thụ từ 10-12% so với quá trình vận hành thông thường. (Nhiệt độ phòng 16°C - 32°C)*1

Chế Độ Tiết Kiệm (Save)

• Đèn LED (bên trong tủ lạnh)

Đèn LED mờ đi khi cửa tủ mở trong 30 giây, để lưu ý người sử dụng nhanh chóng đóng cửa tủ.

• Nhiệt độ (trong từng ngăn)

Dẫn dần làm lạnh từng ngăn mà không ảnh hưởng đến việc bảo quản thực phẩm.

• Chuông báo cửa mở

Âm thanh báo vang khi cửa tủ mở quá 30 giây. Ở chế độ bình thường, âm báo khi cửa mở quá 1 phút.

• Kiểm soát vận hành máy nén.

Giảm tốc độ quay của máy nén.

Chạm vào nút Energy Saving (Tiết kiệm điện năng) để khởi động Chế độ tiết kiệm (Save Mode) với 4 chức năng.



Chỉ Báo Sử Dụng Thông Minh



Đèn báo sẽ sáng lên khi quá trình vận hành đi vào ổn định, đèn tắt đi khi tủ lạnh hoạt động mạnh, ví dụ khi làm lạnh nhanh.

*1 Model R-XG6700H (tương đương với R-WXC670KS) khác với tiêu chuẩn đo lường JIS C 9801 năm 2015. So sánh được thực hiện với tất cả các cài đặt nhiệt độ ở mức Medium (Trung bình), và lắp đặt trong không gian yêu cầu tối thiểu. Ở nhiệt độ phòng là 32°C, với quá trình hoạt động bình thường: 1.162kWh/ ngày, với chế độ Tiết kiệm điện năng: 1.605 đến 1.042kWh/ ngày. Ở nhiệt độ phòng là 16°C, với quá trình hoạt động bình thường: 0.492kWh/ ngày, với chế độ Tiết kiệm điện năng: 0.428 đến 0.442kWh/ngày. Hiệu quả tiết kiệm điện năng tùy thuộc vào điều kiện sử dụng. Khi nhiệt độ được cài đặt ở mức Low (Thấp), hiệu quả tiết kiệm điện không còn.

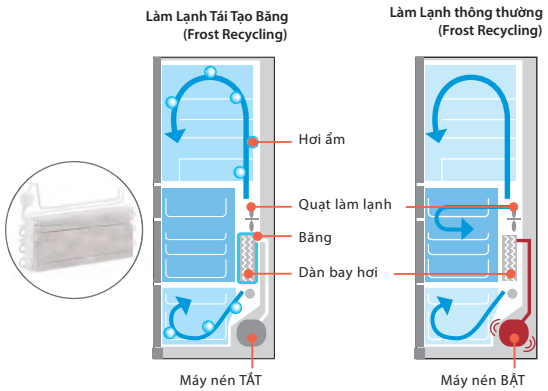


Hệ Thống Làm Lạnh Hiệu Quả

Công Nghệ Làm Lạnh Tái Tạo Băng

Chỉ dành cho các dòng tủ ZX & WX

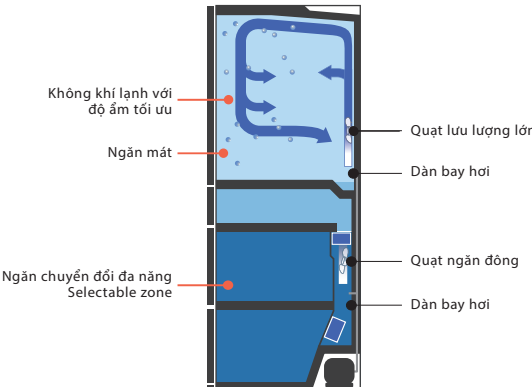
Với tính năng Làm Lạnh Tái Tạo Băng (Frost Recycling), không khí lạnh được tạo ra nhờ băng hình thành trong dàn bay hơi. Băng được tái tạo khi khí lạnh được đưa đến tất cả các ngăn để làm lạnh - ngay cả khi máy nén không hoạt động. Hệ thống này giúp hạn chế tiêu thụ năng lượng.

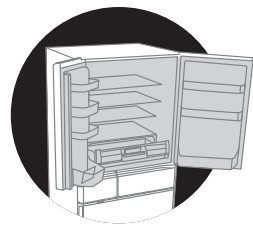


Cơ Cấu Làm Lạnh Mới Mang Tính Cách Mạng

Chỉ dành cho các Dòng tủ KWC & HW

Hệ thống làm lạnh mới có hai dàn bay hơi và quạt, trong đó một bộ dành riêng cho ngăn mát tủ lạnh và bộ còn lại dành cho Ngăn Chuyển Đổi Đa Năng (Selectable Zone) và ngăn đông.



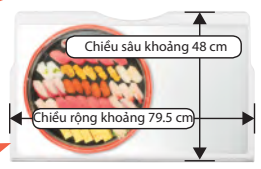


Ngăn Mát

Tối Ưu Hóa Khả Năng Lưu Trữ*

Đèn LED mặt chiếu rộng
Đèn LED sáng và có mặt chiếu rộng, để người dùng dễ quan sát

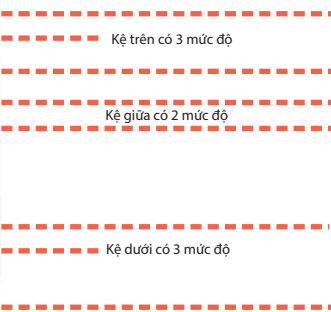
Kệ có thể điều chỉnh độ cao
Chiều cao của 2 khay kính cường lực ở trên cùng có thể tùy chỉnh để phù hợp với kích thước của thực phẩm và nhu cầu của bạn.



Có thể bảo quản thực phẩm có kích thước lớn

Hộc cửa có thể điều chỉnh độ cao
Độ cao có thể tùy chỉnh hai cấp độ, tùy vào kích thước của thực phẩm

Có thể bảo quản các nồi lớn và chai lọ cao bằng cách thay đổi cách bố trí các kệ tùy chỉnh độ cao



Các Tính Năng Độc Đáo Của Hitachi

Khay kính cường lực
Chất liệu khay cường lực bền chắc và dễ vệ sinh.
(Với các Dòng tủ ZX & WX: hai khay phía trên)
(Với các dòng tủ KW & H_W: Tất cả các khay)

Hộc cửa tùy chỉnh chiều cao
Độ cao có thể tùy chỉnh theo hai cấp độ, tùy vào kích thước của thực phẩm

Các Tính Năng Tiện Dụng
Ngăn phụ kiện và khay trứng
Được trang bị hai Ngăn Phụ kiện (một ngăn có khay trứng), giúp bạn lưu trữ đồ ăn ngăn nắp hơn.
(Với Dòng tủ HW: 2 bộ Ngăn Phụ kiện)
(Với Dòng tủ KW: 1 bộ Ngăn Phụ kiện)

Bạn có thể dễ dàng lấy các chai lọ ở hàng bên trong hộc cửa từ phía rìa góc cửa
* Khi bạn đặt chiều cao của kệ trên cùng tại vị trí trung tâm (ba mức độ).

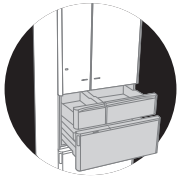
Bộ lọc khử mùi Triple Power
Được trang bị bộ lọc khử mùi Triple Power có tác dụng hút và khử mùi, đồng thời ngăn chặn hoạt động của các vi khuẩn trên bộ lọc. Nhờ kết hợp các tính năng của than hoạt tính, Zeolite và Manganese Oxide (chất xúc tác), các thành phần mùi sẽ được giảm đáng kể theo thời gian.

Bộ lọc khử mùi có tác dụng diệt khuẩn.
o Tổ chức kiểm tra: Viện Đánh Giá Chất Lượng Boken
o Phương pháp kiểm tra: Phương pháp bảm dính màng (JISZ2801)
o Tên của thành phần xử lý: Bộ lọc
o Phương pháp diệt khuẩn: Áp dụng chất xúc tác Oxy hóa để lọc
o Đối tượng: Các vi khuẩn bị giữ lại trong bộ lọc
o Kết quả kiểm tra: Diệt khuẩn 99% sau 24 giờ chỉ với bộ lọc. Không ảnh hưởng đến môi trường và thực phẩm bên trong tủ lạnh.

Các thành phần mùi có thể bị loại bỏ



* Các số liệu đo lường và dung tích định mức của model R-WXC740KS



Ngăn Đông*

Ngăn Đông Trên

Ngăn bảo quản thực phẩm dùng hàng ngày

Ngăn Đông Dưới



Mức 1, sâu khoảng 5cm

Cấp đông Tươi ngon

Mức 2, sâu khoảng 8cm

Để chứa đồ có kích thước nhỏ trong hộp kín khí và túi cấp đông

Mức 3, sâu khoảng 14cm

Để chứa đồ có kích thước lớn

Dành cho các thực phẩm chế biến đơn giản và dễ cấp đông



Trữ thịt cá

Cơm hộp

Rau củ luộc

Đồ ăn chế biến sẵn

Dành cho thực phẩm được lấy ra và cắt vào nhiều lần



Lưu trữ thực phẩm lớn và đông lạnh



Khu vực bảo quản thực phẩm theo chiều thẳng đứng (khoảng 23,5cm)

Để bảo quản thực phẩm và chai lọ cao

* Các số liệu đo lường và dung tích định mức của model R-ZXC740KS, sử dụng giỏ hàng dung tích 22L. Tổng dung tích ngăn đông trên và dưới là khoảng 118L. Không bao gồm khay làm đá. Kem và các thực phẩm khác có hàm lượng chất béo cao nếu lưu trữ ở Ngăn đông trên hoặc trên khay chứa thực phẩm mỏng của Ngăn đông dưới có thể bị mềm. Nếu hiện tượng này xảy ra, hãy chuyển các thực phẩm này sang ngăn chứa thực phẩm kích thước lớn của Ngăn đông dưới.

Ngăn Làm Đá Tự Động

Làm Đá Tự Động bằng cách nạp đầy bình cấp nước của ngăn làm đá. Không cần hệ thống ống cấp nước.

Làm Đá Tự Động Bằng Bình Chứa Nước

Đá sạch tinh khiết được làm từ nguồn nước dự trữ đi qua bộ lọc nước. Không cần phải kết nối với vòi nước và hệ thống ống phức tạp. Không phải bảo trì máy bơm và đường ống.



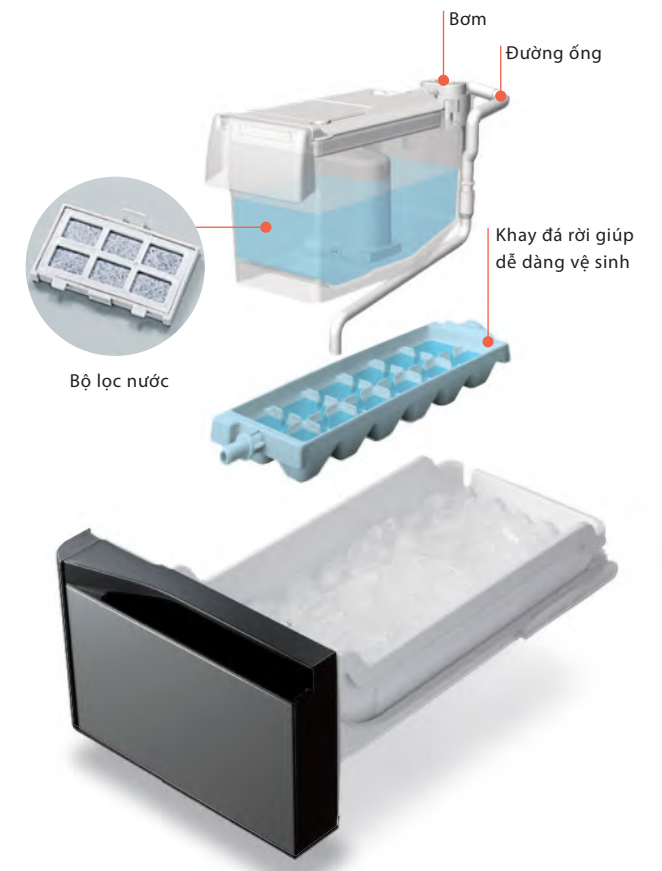
Có thể sử dụng nước khoáng*1

*1 Khuyến nghị sử dụng nước có độ cứng dưới 100mg/L. Nếu bạn sử dụng nước khoáng, chất rắn lơ lửng màu trắng sẽ lẫn trong đá. Tuy nhiên, điều này không ảnh hưởng đến chất lượng nước uống.



Khay đá rời
Để dàng rửa sạch bằng nước

* Không áp dụng cho các Dòng tủ KW & HW



Bơm

Đường ống

Khay đá rời giúp dễ dàng vệ sinh

Bộ lọc nước

Làm Đá Nhanh

Với chức năng Làm Đá Nhanh (Quick Ice-Making), chỉ mất 80 phút để tạo thành đá viên, trong khi chức năng làm đá thông thường cần tới 120 phút.

Tắt Chức Năng Làm Đá

Bạn có thể tắt chức năng làm đá nếu đi xa trong thời gian dài.

Vệ Sinh Ngăn Làm Đá

Khi sử dụng lần đầu, chế độ làm đá tự động sẽ bơm nước để rửa sạch khay đá và đường ống cấp nước.

*2 Thời gian cần thiết cho một lần làm đá (12 viên) mà không mở cửa, nhiệt độ phòng bên ngoài tủ lạnh là 30°C. Khả năng làm đá bị ảnh hưởng bởi số lần mở cửa và nhiệt độ phòng. Nếu sử dụng chức năng Làm Đá Nhanh (Quick Ice-Making) một lần một ngày (khoảng 7 giờ), năng lượng tiêu thụ sẽ cao hơn 30% (giá trị tính toán) so với làm đá thông thường. Dựa trên kiểm nghiệm tiến hành bởi Hitachi.

Water

Hiện thị báo hiệu mức nước thấp trong bình cấp nước

Khu vực chứa các đồ kích thước nhỏ

(Chỉ áp dụng cho model R-ZX740KV)

Với nắp trong suốt dễ dàng nhận dạng để lưu trữ gọn gàng các thực phẩm nhỏ, ví dụ như kem.



Thiết Kế Hoàn Hảo

Cửa Tự Động Tiện Ích

Công nghệ Cửa Tự Động mang đến trải nghiệm mở cửa dễ dàng thú vị hơn bao giờ hết. Ngay cả khi ngăn mát và ngăn đông đóng hoàn toàn, bạn có thể mở cửa tự động chỉ bằng một chạm.



Ngăn Kéo Tự Động Một Chạm*

Ngăn Kéo Tự Động, công nghệ cảm ứng nút chạm mang lại trải nghiệm mở êm nhẹ, ngay cả khi ngăn đông dưới và ngăn rau quả chứa đầy thực phẩm.

* Chỉ áp dụng cho các Dòng tủ ZX và WX

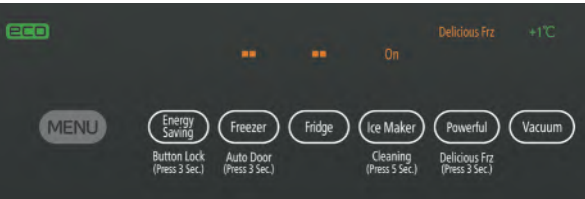
Tính Năng Bổ Sung Cửa Tự động và Ngăn Kéo Tự Động Một

- Tất cả các tính năng này giúp việc mở cửa trở nên nhẹ nhàng, mà không cần mở hết các ngăn
- Tùy theo điều kiện lắp đặt và các điều kiện khác, góc mở của cửa và khoảng cách mà ngăn kéo trượt ra ngoài có thể khác nhau.
- Bạn có thể tắt chức năng Tự Động (Auto) để mở ngăn kéo bằng tay.
- Chức năng Tự Động (Auto) sẽ mở ngăn kéo của Ngăn đông dưới hoặc Ngăn rau quả, nhưng không mở cả hai cùng lúc.



Bảng Điều Khiển Cảm Ứng

Ở trạng thái bình thường, bảng điều khiển cảm ứng của tủ lạnh sẽ được ẩn đi. Khi chạm vào nút MENU, Bảng Điều Khiển sẽ xuất hiện trên cửa tủ, giúp bạn điều chỉnh cài đặt dễ dàng mà không cần phải mở cửa. Bảng Điều Khiển sẽ tắt khi không sử dụng. Tuy nhiên, những cấu hình sẽ được hiển thị khi bật gồm: đèn Eco, đèn báo cấp nước, cửa mở/đóng (khi mở/đóng cửa thường xuyên), tiết kiệm điện năng, làm đá nhanh, dừng làm đá, làm lạnh nhanh và cấp đông nhanh.



Hình ảnh của các Dòng tủ ZX và WX

Cửa kính chống trầy xước*

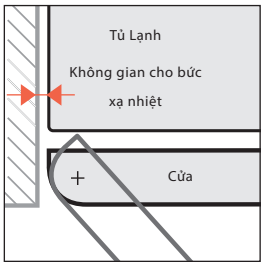


Cửa kính cường lực chống trầy xước và dễ dàng vệ sinh.

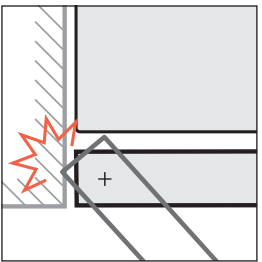
* Không áp dụng cho model R-S42GS

Lắp Đặt Thuận Tiện

Các góc bên trái và bên phải cửa tủ được bo tròn, vì vậy chúng không nhô ra quá nhiều khi cửa mở. Tính năng thiết kế này cho phép bạn lắp đặt tủ lạnh khớp với các thiết bị đã được lắp sẵn trong nhà bếp, đồng thời tạo thành một mặt phẳng cân đối với các đồ nội thất khác. Bạn có thể lắp đặt gọn gàng gần tường mà không cần dành quá nhiều không gian để mở và đóng cửa tủ.*



Với góc bo tròn
Ngay cả khi cửa mở,*
phần góc cũng không
nhô ra quá nhiều.



Với góc không bo tròn
Khi cửa tủ mở, phần góc
bị nhô ra ngoài nhiều.

*Nếu có tường hoặc đồ đạc chắn phía trước tủ lạnh và không chứa lại đủ khoảng trống, cửa tủ lạnh sẽ không thể mở hoàn toàn. Cần đảm bảo đủ không gian ở bên cạnh của tủ lạnh để tản nhiệt.

BẢNG QUY CÁCH

Mã sản phẩm		R-ZX740KV	R-WX620KV	R-HW530NV	
Màu sắc					
		Gương pha lê(X)	Đen pha lê(XK)	Gương pha lê(X)	
Số cửa		6	6	6	
Chất liệu cửa	Kính cường lực	●	●	●	
Tổng dung tích(L)	Tổng	735	615	520	
	Ngăn mát	386	325	266	
	Ngăn rau quả	137	117	99	
	Ngăn đông (Trên + Dưới + Làm đá)	212	173	155	
Kích thước (mm)	Rộng x Sâu x Cao	880 x 738 x 1833	750 x 738 x 1833	650 x 699 x 1833	
Khối lượng (kg)		144	128	116	
Hệ thống làm lạnh	Làm lạnh tái tạo băng Frost Recycling	●	●	—	
	Điều khiển van đa năng	●	●	—	
	Hệ thống làm lạnh độc lập (2 dàn)	—	—	●	
	Máy nén Inverter	●	●	●	
	Điều khiển thông minh Eco	●	●	●	
	Chất làm lạnh	R600a	R600a	R600a	
	Tám cách nhiệt chân không (VIP)	●	●	●	
Ngăn mát	Ngăn chân không	●	●	●	
		Kích thước chiều rộng bên trong (cm)	61.0	48.0	43.0
		+1°C /-1°C	●	●	—
		-1°C	—	—	●
		Chất xúc tác Platinum và Ruthenium	●	●	●
		Đèn LED	●	●	●
	Ngăn bảo quản tươi ngon (-1°C)	—	—	—	
	Ngăn đông phụ (-1°C)	—	—	—	
	Làm lạnh bằng cảm biến	● (Ngăn thứ 3 và 4)	● (Ngăn thứ 3 và 4)	—	
	Làm lạnh bằng hơi ẩm	—	—	●	
	Làm lạnh nhanh	—	—	●	
	Đèn LED	●	●	●	
	Cửa tự động	●	—	—	
	Khay kính cường lực	● (2 ngăn trên)	● (2 ngăn trên)	●	
	Hộc cửa tùy chỉnh chiều cao	●	●	●	
	Kệ tùy chỉnh chiều cao	●	●	●	
	Hộp phụ kiện với khay trứng	—	—	●	
Ngăn làm đá tự động	Lưu giữ đá độc lập	●	●	●	
	Làm đá nhanh	●	●	●	
	Chức năng vệ sinh tự động	●	●	●	
	Bộ lọc nước	●	●	●	
	Dừng làm đá	●	●	●	
	Khay đá có thể tháo rời	●	●	—	
Chỉ báo cấp nước	●	●	●		
Ngăn đông dưới	Khay nhôm	● (Trên cùng)	● (Trên cùng)	● (Trên cùng)	
	Cấp đông tươi ngon (Delicious Freezing)	● (Trên cùng)	● (Trên cùng)	● (Trên cùng)	
	Chế độ cấp đông nhanh	—	—	—	
	Ngăn kéo tự động	●	●	—	
	Khay cấp đông 3 lớp	●	●	●	
Ngăn rau quả	Ngăn rau quả thông minh Aero-care	●	●	● (Chỉ ngăn dưới)	
	Ngăn rau quả độ ẩm cao	—	—	—	
	Ngăn kéo tự động	●	●	—	
	Khay rau quả 2 lớp	●	●	●	
Tính năng khác	Bộ lọc khử mùi Triple Power		●	●	●
	Bảng điều khiển bộ nhớ thói quen người dùng		●	●	●
	Bảng điều khiển (cảm ứng chạm)		●	●	●
	Chế độ tiết kiệm năng lượng		●	●	●
	Chuông báo mở cửa	Ngăn mát	●	●	●
		Ngăn làm đá	●	●	●
		Ngăn đông trên	●	—	—
		Ngăn đông dưới	●	●	●
		Ngăn rau quả	●	●	—
Ngăn chuyển đổi đa năng		—	—	—	
Nguồn điện (Điện áp, tần số)		220-240V,50Hz	220-240V,50Hz	220-240V,50Hz	

BẢNG QUY CÁCH

Mã sản phẩm		R-X670GV	R-G620GV	R-G570GV	R-G520GV
Màu sắc					
		Gương pha lê (X)	Đen pha lê (XK) Nâu pha lê (XT)	Đen pha lê (XK) Nâu pha lê (XT)	Đen pha lê (XK) Gương pha lê (X)
Số cửa		6	6	6	6
Chất liệu cửa	Kính cường lực	●	●	●	●
Tổng dung tích (L)	Tổng	722	657	589	536
	Ngăn mát	319	291	262	239
	Ngăn chân không	44	40	34	31
	Ngăn rau quả	126	115	104	93
	Ngăn đá	27	27	27	25
	Ngăn đông (Trên + Dưới)	206	184	162	148
Dung tích lưu trữ (L)	Tổng	525	474	427	385
	Ngăn mát	317	284	257	235
	Ngăn chân không	16	14	12	10
	Ngăn rau quả	85	79	70	61
	Ngăn đá	6	6	6	5
	Ngăn đông (Trên + Dưới)	101	91	82	74
Ngăn mát	Ngăn chân không	●	●	●	●
	Làm lạnh nhanh	—	—	—	—
	Kệ bằng kính cường lực (Hai kệ trên)	●	●	●	●
	Ngăn/Kệ có thể điều chỉnh độ cao	●	●	●	●
Ngăn đông	Cấp đông tươi ngon (Khay nhôm lớn + Cảm biến tự động)	●	●	●	●
	Khay nhôm (Trên)	—	—	—	—
	Ngăn đông 3 tầng và ngăn bảo quản thực phẩm có chiều cao (Ngăn đông dưới)	●	●	●	●
	Cấp đông nhanh	●	●	●	●
	Chế độ cấp đông ở nhiệt độ thấp	●	●	●	●
	Làm đá tự động	●	●	●	●
Ngăn rau quả	Ngăn rau quả Aero-care	●	●	●	●
Cửa	Mặt kính cường lực	●	●	●	●
	Cửa tự động (Ngăn mát)	●	—	—	—
	Ngăn kéo tự động	●	●	—	—
Tính năng khác	Hệ thống khử mùi 3 lớp	●	●	●	●
	Công nghệ làm lạnh Frost Recycling	●	●	●	●
	Công nghệ Điều khiển thông minh Eco	●	●	●	●
	Nhận biết thói quen người sử dụng	●	●	●	●
	Chế độ tiết kiệm điện năng	●	●	●	●
Kích thước: R x S x C [mm]*1		825 x 728 x 1833	750 x 738 x 1833	685 x 738 x 1818	685 x 699 x 1818

*1 Không bao gồm tay cầm và bọc chân

- Dung tích sử dụng được đo theo tiêu chuẩn ISO (Tổ chức tiêu chuẩn hóa quốc tế) (ISO Storage Volume).
- Tất cả nội dung về model và thông số kỹ thuật trong catalogue này có thể được thay đổi mà không cần thông báo trước.
- Màu sắc thực tế của sản phẩm có thể khác so với trong catalogue này.