

Холодильники

**HITACHI**  
Inspire the Next

Подлинное  
японское качество



Hitachi. История прогресса

# Hitachi. История прогресса

Созданный в лучших традициях высококачественной электроники премиум-класса новый экологически безопасный холодильник Hitachi сочетает в себе современный японский дизайн и совершенные технологии. Инновационная зона Aero-care для хранения овощей позволяет создать оптимальную среду для поддержания свежести и питательных свойств. В сочетании с передовыми вакуумными изоляционными панелями и усовершенствованной технологией Frost Recycling Cooling с функцией гибридной разморозки охлажденный воздух равномерно распределяется, не допуская обезвоживания продуктов. Цифровая панель управления (сенсорный экран) для автоматического открывания дверей позволила нам проложить еще один путь к технологии «умного» дома.



2007 г.

## Вакуумное отделение

Специально разработанное вакуумное отделение предотвращает окисление и сохраняет свежесть продуктов.



2007 г.

## Автоматические выдвижные ящики

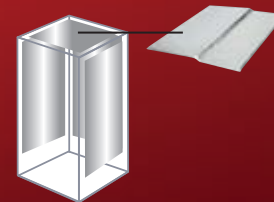
Открытие в одно касание, простой доступ к часто используемым отделениям.



2007 г.

## Вакуумная изоляционная панель (VIP)

Эффективность охлаждения улучшается при помощи уникального трехмерного вакуумного изоляционного материала, разработанного Hitachi.



2009 г.

## Технология Frost Recycling Cooling

Более эффективный способ охлаждать отделения и предотвращать обезвоживание продуктов: использование охлажденного воздуха, образованного инеем, его рециркуляция и направление в отделения



2013 г.

## Автоматическая дверца

Две дверцы, одно касание. Дверцы холодильного отделения открываются без усилий при помощи цифровой панели управления (сенсорный экран).



R-E6800XU

## ● Новое определение свежести

### Вакуумное отделение

Вакуумное хранение при прибл. 0,8 атм., уникальный фотокатализатор и антиокислительный картридж (Antioxidation Fresh Cassette) для сохранения свежести позволяют сохранить свежесть и питательные свойства охлажденного мяса, рыбы и молочных продуктов.



### Зона Aero-care для хранения овощей

В зоне Aero-care для хранения овощей фотокатализатор и светодиодное освещение создают оптимальную среду для сохранения свежести и питательных свойств овощей.

## ● Энергосбережение

### Усовершенствованная технология Frost Recycling Cooling с функцией гибридной разморозки

Охлажденный воздух, поступающий от инея, направляется на охлаждение отделений даже при неработающем компрессоре, а благодаря двум нагревательным элементам процесс размораживания ускоряется.



### VIP (вакуумная изоляционная панель)

Уникальная трехмерная вакуумная изоляционная панель позволяет максимально увеличить пространство и улучшить эффективность охлаждения.

## ● Безупречный дизайн

### Оригинальные автоматические двери и выдвижные ящики Hitachi

Двери и выдвижные ящики открываются без усилий в одно касание, даже если они полностью загружены.





## ВАКУУМНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ

Для мяса, рыбы, молочной продукции и готовых блюд

Оригинальный способ вакуумного хранения Hitachi<sup>\*1</sup>

Внедрение технологии вакуумного хранения с использованием фотокатализатора позволяет надолго сохранить свежесть продуктов.



Используя инновационные технологии, специалисты Hitachi разработали уникальный способ вакуумного хранения, когда при помощи вакуумного насоса, откачивающего воздух и снижающего содержание кислорода, достигается давление примерно 0,8 атм., что позволяет замедлить окисление, гарантируя свежесть продуктов и сохранение их питательных свойств.

Более того, герметичная конструкция отделения удерживает влагу внутри, что позволяет избежать обезвоживания хранящихся продуктов.



Обычное отделение  
Окисление и потеря питательных свойств



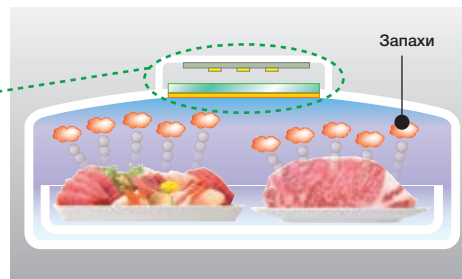
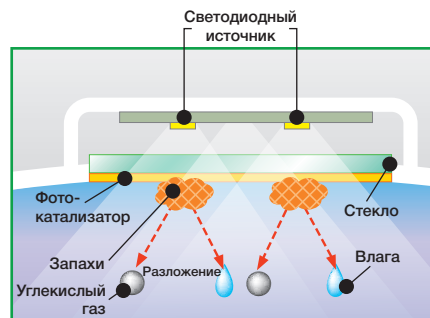
Вакуумное отделение  
Снижение содержания кислорода в окружающем воздухе удерживает питательные вещества и сохраняет свежесть

<sup>\*1</sup>: вакуум подразумевает пространство с давлением ниже атмосферного. Давление в вакуумном отделении составляет примерно 0,8 атмосферы, что ниже атмосферного давления, поэтому Hitachi называет это состояние вакуумом.

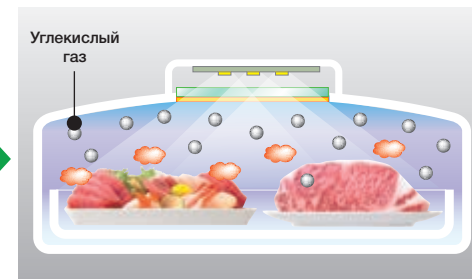
Использование фотокатализатора и светодиодного освещения создает оптимальную среду для хранения свежих продуктов

При хранении с использованием фотокатализатора активность ферментов на поверхности мяса и рыбы замедляется и при контакте молекул запаха с фотокатализатором в процессе химической реакции выделяется углекислый газ.

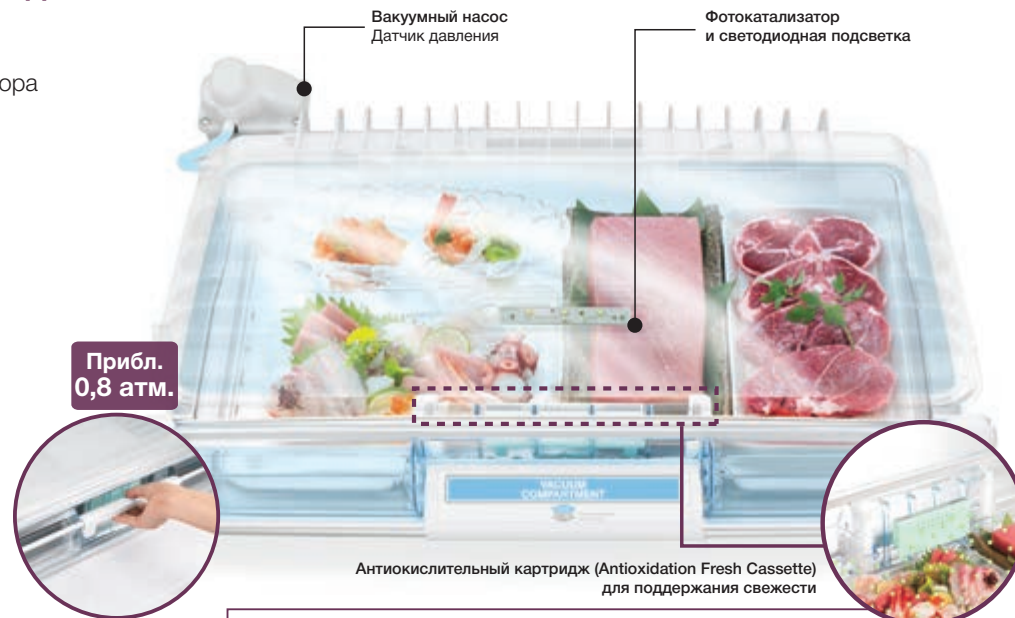
Так как молекулы запаха распадаются, запах в отделении уменьшается.



Молекулы запаха вступают в контакт с фотокатализатором и под воздействием света распадаются с образованием углекислого газа.



При повышенном содержании углекислого газа в окружающем воздухе кислотность поверхности будет снижаться по мере снижения активности ферментов, расщепляющих белок, что замедляет порчу свежих продуктов.



Антиокислительные компоненты, выделяемые картриджем для поддержания свежести, окисляются вместо питательных веществ продуктов, тем самым защищая и сохраняя свежесть продуктов.

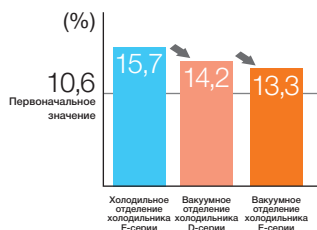
Компоненты васоби, выделяемые из картриджа, замедляют активность ферментов на поверхности продуктов, сохраняя их структуру и вкусовые качества.



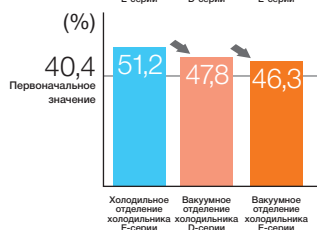
## Продукты питания в вакуумном отделении

Для хранения мяса и рыбы в вакуумном отделении

### Предотвращает порчу



\*Индекс К для морского леща (спустя 3 дня)  
Прибл. на 2,4% меньше по сравнению с хранением в холодильном отделении

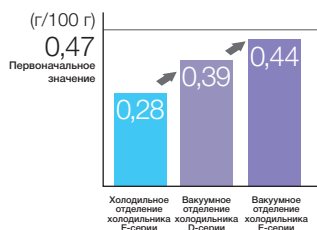


\*Индекс К для мяса бедра курицы (спустя 3 дня)  
Прибл. на 4,9% меньше по сравнению с хранением в холодильном отделении

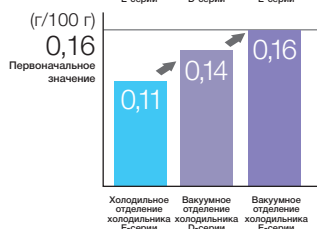


\*Индекс К — это показатель свежести, низкое значение которого говорит о наивысшей степени свежести. В целом продукты питания, имеющие индекс К выше 60%, не пригодны для употребления.

### Сохраняет питательные вещества



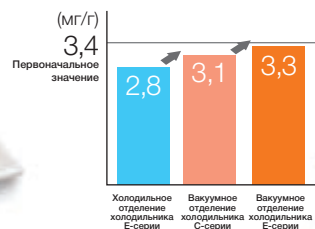
Макарь ДНА (спустя 3 дня)  
Прибл. на 57% больше по сравнению с хранением в холодильном отделении



Макарь ЕРА (спустя 3 дня)  
Прибл. на 45% больше по сравнению с хранением в холодильном отделении

Испытания проведены в Японии с использованием моделей холодильников для внутреннего рынка. Сравнение уровня свежести и питательных свойств продуктов питания, помещенных в холодильное и вакуумное отделения (вакуумная среда при температуре -1°C) новой модели холодильника R-X6700E (аналог модели R-E6800XU) и вакуумное отделение (вакуумная среда при температуре -1°C, но без выделения антиокислительных компонентов) модели прошлого поколения R-G6700D. Сравнение вкусовых качеств и структуры продуктов питания, помещенных в холодильное и вакуумное отделения (вакуумная среда при температуре -1°C) новой модели холодильника R-X6700E и вакуумное отделение (вакуумная среда при температуре -1°C, но без выделения антиокислительных и острых компонентов) модели R-S6700, выпущенной 2 года назад. Комнатная температура снаружи холодильника составляла 20°C, продукты питания были завернуты в пленку ПВХ, открывания/закрывания дверей не производилось. Вода или газ имеют свойство просачиваться через пленку ПВХ, поэтому влияние на процесс вакуумного хранения или хранения по технологии Aego-safe независимо от наличия или отсутствия пленки отсутствует. Эффект может отличаться в зависимости от типа и свежести хранящихся продуктов питания. Никакого воздействия на увеличение срока годности не происходит, и мы не гарантируем, что продукты питания будут оставаться свежими в течение предполагаемого срока хранения.

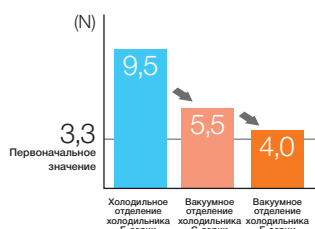
### Сохраняет вкусовые качества и запах



Инозиновая кислота (спустя 3 дня)  
Прибл. на 17% больше по сравнению с хранением в холодильном отделении



### Сохранение структуры



Упругость лосося (спустя 3 дня)  
Прибл. на 57% меньше потери по сравнению с хранением в холодильном отделении



Способ измерения: применяется сила при использовании лопатки с зубчатыми краями для прижатия куска лосося на 5 мм.

## 2 температурные зоны

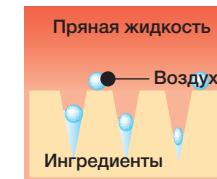


Мясо, рыба и продукты на их основе были помещены в вакуумное отделение при вакуумном режиме поддержания температуры ниже нуля (Vacuum Sub Zero при температуре -1°C), тогда как овощи, йогурт и прочие быстро замораживаемые продукты с высоким содержанием влаги были помещены в вакуумное отделение при вакуумном режиме охлаждения Vacuum Chiller при температуре +1°C, что позволило сохранить их свежесть без заморозки.

(Иногда температура может меняться в зависимости от окружающей температуры или режима использования).

## Быстрая заправка приправами

В вакуумном отделении происходит удаление воздуха из хранящихся продуктов, что позволяет приправе впитываться быстрее<sup>2</sup>, тем самым сокращая время приготовления.



Стандартное использование приправы



Пропитывание приправами 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.

<sup>2</sup>: сравнение времени, необходимого для увеличения концентрации соли в редисе до 1,3% в холодильном отделении (при атмосферном давлении) и вакуумном отделении при погружении 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-E6800XU). Скорость пропитывания может отличаться в зависимости от типа продукта или приправы.

## Снижение обезвоживания продуктов

Герметичная конструкция вакуумного отделения позволяет не допустить обезвоживания хранящихся продуктов. Неприготовленные продукты могут храниться в своем первоначальном состоянии без потери свежести, вкусовых и питательных свойств, соответственно, упаковка не нужна<sup>3</sup>.

### Ломтики ветчины (спустя 24 часа) Ломтики сыра (спустя 24 часа)



Холодильное отделение: ломтик, находящийся снаружи, высох, края завернулись вверх



Вакуумное отделение: обезвоживание замедляется



Холодильное отделение: высыхает и становится темно-желтым



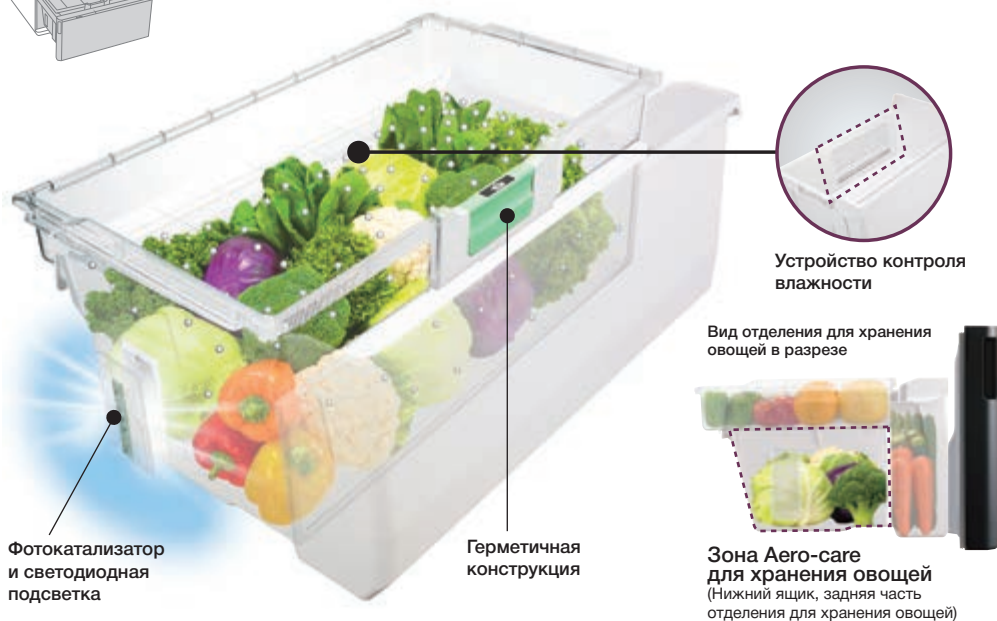
Вакуумное отделение: удерживает влагу, края остаются влажными

<sup>3</sup>: рекомендуем упаковать продукты с сильным или быстро распространяющимся запахом.  
• Характеристики разных моделей могут отличаться. Более подробные спецификации изделий представлены на стр. 14.



## ЗОНА AERO-CARE ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ОВОЩЕЙ

Для овощей для хранения по технологии Aero-care



В зоне хранения овощей с уникальной технологией сохранения свежести и питательных свойств Aero-care продукты питания попадают под воздействие фотокатализатора, выделяющего углекислый газ для контроля «дыхания» овощей и ограничения потребления питательных веществ.

Кроме того, усовершенствованные герметичные уплотнения отделения повышают влажность, а устройство контроля влажности выделяет дополнительную влагу, что позволяет поддерживать овощи в оптимальном состоянии и обеспечивать их свежесть и питательные свойства.

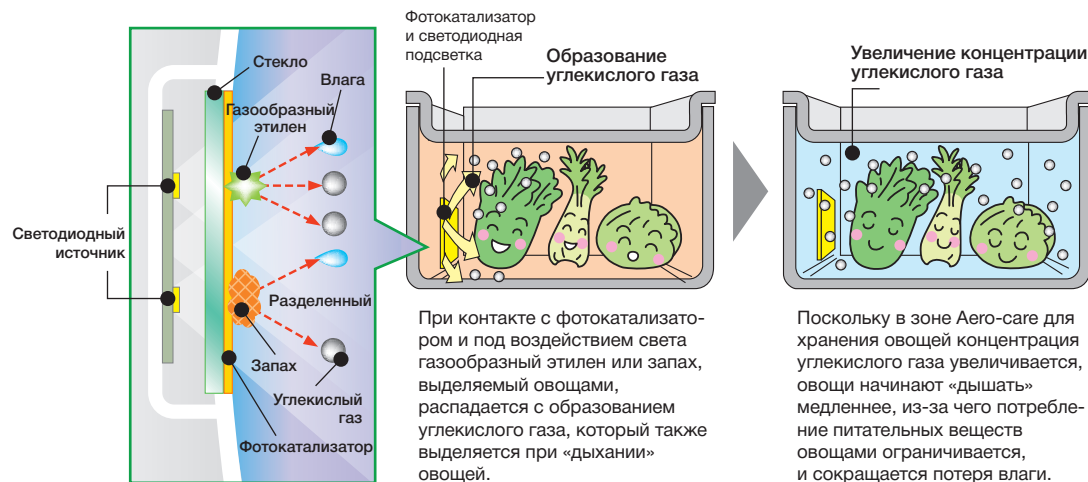
### Зона Aero-care для хранения овощей сохраняет овощи свежими

Овощи продолжают «дышать» даже после охлаждения. Однако по мере снижения температуры в зоне Aero-care для хранения овощей и увеличения концентрации углекислого газа овощи начинают «дышать» медленнее. При таких условиях ухудшение состояния овощей подавляется, и как результат наблюдается ограничение потери свежести. Хранение овощей при использовании высоких концентраций углекислого газа широко применяется на овощебазах и других складских сооружениях.



**Профессор  
Кадзухиро Фудзивара**  
Специалист в области сельскохозяйственных и биологических наук,  
выпускник Токийского университета

Хранение по технологии Aero-care изменяет воздух для контроля «дыхания» овощей и поддержания их свежести и питательных свойств



## Зона для хранения повышенной влажности в отделении для хранения овощей

### Зона для хранения повышенной влажности



Благодаря специальному термодатчику и клапану отделение для хранения овощей имеет независимое охлаждение. Непрямое охлаждение ограничивает уменьшение влаги в отделении. С использованием функции Frost Recycling Cooling охлажденный воздух, поступающий от растаявшего инея, напрямую направляется в отделение для хранения овощей для снижения высыхания.

### Верхний ящик

Внутри узкого ящика можно разместить хрупкие фрукты и маленькие овощи, не накладывая их друг на друга.



### Зона для хранения высоких продуктов (передняя часть нижнего ящика отделения для хранения овощей)

Эта зона для вертикального хранения овощей также может использоваться для хранения 2-литровых пластиковых бутылок (высотой 310 мм) или уже открытых соусов и приправ.

# Оптимальное хранение овощей в зоне Aero-care

## Сохраняет свежесть

Китайская капуста (цин гэн цай) (после 7 дней хранения)



Прибл.  
82%  
удержание  
влаги

Холодильник  
D-серии  
с отделением  
для хранения  
влажных  
овощей  
(без хранения  
по технологии  
Aero-care)



Прибл.  
95%  
удержание  
влаги

Холодильник E-серии  
с зоной Aero-care  
для хранения овощей

Шпинат «японская горчица» (комацуна) (после 7 дней хранения)



Прибл.  
92%  
удержание  
влаги

Холодильник  
D-серии  
с отделением  
для хранения  
влажных  
овощей  
(без хранения  
по технологии  
Aero-care)



Прибл.  
96%  
удержание  
влаги

Холодильник  
E-серии  
с зоной  
Aero-care  
для хранения  
овощей

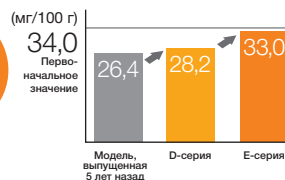
## Сохраняет питательные вещества

### Витамин C

Китайская капуста  
(цин гэн цай)



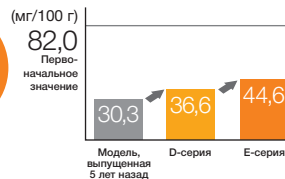
Прибл. 17%  
усовершен-  
ствованная  
технология  
сохранения  
свежести\*



Брокколи



Прибл. 21%  
усовершен-  
ствованная  
технология  
сохранения  
свежести\*



Шпинат «японская  
горчица» (Комацуна)



Прибл. 24%  
усовершен-  
ствованная  
технология  
сохранения  
свежести\*

Цветная капуста



Прибл. 8%  
усовершен-  
ствованная  
технология  
сохранения  
свежести\*

Краснокочанная  
капуста



Прибл. 4%  
усовершен-  
ствованная  
технология  
сохранения  
свежести\*

Японская горчица  
(Мидзуна)



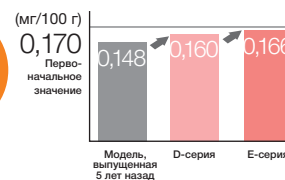
Прибл. 19%  
усовершен-  
ствованная  
технология  
сохранения  
свежести\*

### Витамин B1

Стручковый горох



Прибл. 3%  
усовершен-  
ствованная  
технология  
сохранения  
свежести\*



Джут



Прибл. 35%  
усовершен-  
ствованная  
технология  
сохранения  
свежести\*

Петрушка



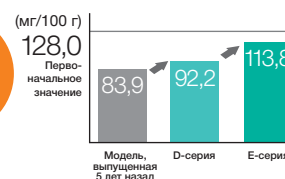
Прибл. 27%  
усовершен-  
ствованная  
технология  
сохранения  
свежести\*

### Глутаминовая кислота

Брокколи



Прибл. 23%  
усовершен-  
ствованная  
технология  
сохранения  
свежести\*



Окра  
(дамские пальчики)



Прибл. 24%  
усовершен-  
ствованная  
технология  
сохранения  
свежести\*

Шпинат



Прибл. 24%  
усовершен-  
ствованная  
технология  
сохранения  
свежести\*

### Полифенол

Овощи для салата



Прибл. 43%  
усовершен-  
ствованная  
технология  
сохранения  
свежести\*

Петрушка



Прибл. 68%  
усовершен-  
ствованная  
технология  
сохранения  
свежести\*

Шпинат



Прибл. 10%  
усовершен-  
ствованная  
технология  
сохранения  
свежести\*



### Аспарагиновая кислота

Окра  
(дамские пальчики)



Прибл. 24%  
усовершен-  
ствованная  
технология  
сохранения  
свежести\*

Стручковый горох



Прибл. 12%  
усовершен-  
ствованная  
технология  
сохранения  
свежести\*

\* Испытания проведены в Японии с использованием моделей холодильников для внутреннего рынка. Приводится сравнение новой модели R-X6700E (аналога R-E6800XL) с зоной для хранения овощей Aero-care с моделью прошлого года R-G6700D с отделением для хранения влажных овощей (нет возможности хранения по технологии Aero-care / влажное хранение). По сравнению с первоначальными значениями эффекта увеличения количества питательных веществ не наблюдается. Более того, на графике приводится сравнение новой модели R-X6700E с зоной для хранения овощей Aero-care с моделью прошлого года R-G6700D с отделением для хранения влажных овощей (нет возможности хранения по технологии Aero-care / влажное хранение) и моделью R-Z6200 с отделением для овощей (нет возможности хранения по технологии Aero-care / влажное хранение), вышедшей 5 лет назад. Никакого воздействия на увеличение срока годности не происходит, и мы не гарантируем, что продукты питания будут оставаться свежими в течение предполагаемого срока хранения.

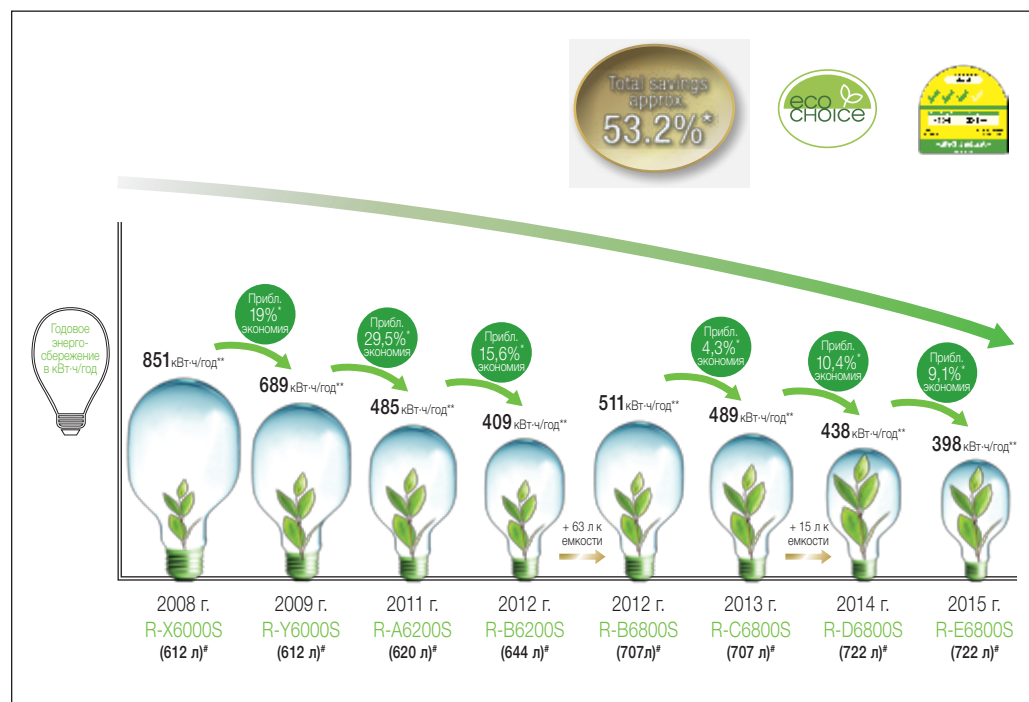
• Характеристики разных моделей могут отличаться. Более подробные спецификации изделий представлены на стр. 14.



## ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ

### Таблица годового энергопотребления

Компания Hitachi постоянно прилагает усилия для разработки «зеленых» инициатив, и в этом холодильнике использованы новейшие технологии для поддержания и защиты окружающей среды. Процесс охлаждения ускоряется за счет использования технологии Dual Fan Cooling (охлаждение двумя вентиляторами) наряду с технологией Frost Recycling Cooling с функцией гибридной разморозки и интеллектуального энергосбережения, что обеспечивает эффективную работу нового холодильника Hitachi со сниженным энергопотреблением.



Сравнение годового энергопотребления между новым холодильником R-E6800S и предыдущими моделями

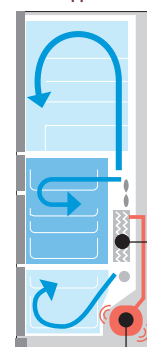
## Оригинальная технология Frost Recycling Cooling компании Hitachi с функцией гибридной разморозки

### Эффективным образом сокращает годовое энергопотребление

В традиционных системах охлаждения иней, образовавшийся на испарителе, просто тает, а затем удаляется. В системе Frost Recycling Cooling с гибридным размораживанием\*1 охлажденный воздух, образуемый инеем, направляется в холодильное отделение и отделение для хранения овощей для охлаждения, даже если компрессор не работает. Благодаря такой системе сокращается энергопотребление.

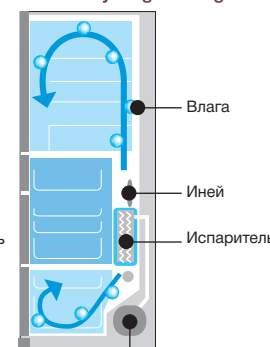
\*1: гибридное размораживание применяется в моделях R-E6800XU, R-E6800U и R-E6200U.

#### Обычная система охлаждения

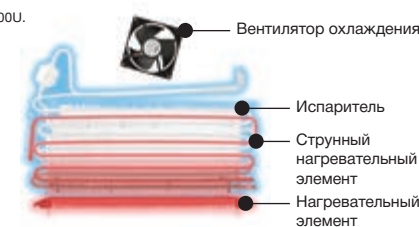


Компрессор ВКЛ.

#### Технология Frost Recycling Cooling

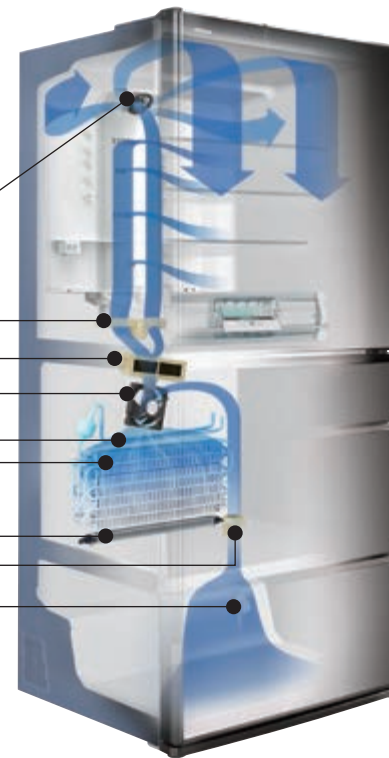


Компрессор ВЫКЛ.



Благодаря технологии Hitachi Frost Recycling Cooling с функцией гибридной разморозки для размораживания используются два нагревательных элемента, что позволяет ускорить процесс.

- Холодильное отделение – клапан охлажденного воздуха
- Морозильное отделение – клапан охлажденного воздуха
- Охлаждающий вентилятор
- Испаритель
- Струнный нагревательный элемент
- Нагревательный элемент
- Отделение для хранения овощей – клапан охлажденного воздуха
- Клапан хладагента



\* Сравнение энергопотребления в кВт·ч по 8 моделям. Данные варьируются в зависимости от температурных настроек в различных отделениях, температуры окружающего воздуха и влажности, частоты открывания и закрывания дверей, количества и температуры продуктов, добавляемых в холодильник, а также режима использования.

\*\* Используемые показатели взяты с веб-сайта Национального агентства по защите окружающей среды (NEA).

# Данные в литрах приведены с учетом максимальной емкости.



## Оригинальная гибкая вакуумная изоляционная панель (VIP) Hitachi

Улучшенная эффективность охлаждения и увеличение пространства



VIP\*2 тонкая панель с чрезвычайно высокими характеристиками теплоизоляции. Ее характеристики намного лучше, чем у уретана, традиционного изоляционного материала для холодильников. Гибкая трехмерная панель, повторяющая контуры внутренней стенки, оптимизирующая пространство и позволяющая экономить энергию.

\*2: расположение, форма и количество таких изоляторов зависит от модели.

## Высокоэффективный инверторный компрессор

Компактный, но мощный



Высокоточный и высоконадежный инверторный компрессор позволяет точно отрегулировать мощность охлаждения от высокой до низкой. Он позволяет выполнять как исключительно сильное охлаждение, генерируя большой объем охлажденного воздуха, так и обеспечивать рациональное слабое охлаждение.

В зависимости от условий как внутри, так и снаружи холодильника, компрессор постоянно поддерживает оптимальную мощность охлаждения.

## Оригинальная технология Hitachi Dual Fan Cooling (охлаждение двумя вентиляторами)

Ускоряет охлаждение внутри холодильника, оптимизируя энергопотребление



Холодильное и морозильное отделения могут охлаждаться независимо друг от друга при помощи клапанов и технологии Dual Fan Cooling. Вентилятор охлаждения в морозильном отделении разработан для эффективного охлаждения всех отделений холодильника.

Тем не менее, поскольку холодильное отделение открывается чаще, внутрь холодильника попадает теплый воздух. При помощи вентилятора, расположенного в верхней части холодильного отделения, охлаждение происходит быстро, что позволяет избежать лишней траты электроэнергии.

## Не содержащая HFC полиуретановая изоляция / не содержащий HFC хладагент (R600a)

Характеристики безвредного для экологии не содержащего HFC материала

Для деталей, не имеющих вакуумной изоляции, используется жесткая уретановая изоляция, изготовленная при помощи не содержащего гидрофторуглеродов (HFC) безвредного для окружающей среды пенящегося газа (циклопентана). Применяется не содержащий HFC хладагент R600a, оказывающий минимальное воздействие на окружающую среду по сравнению с HFC-содержащим хладагентом R134a.

• Характеристики разных моделей могут отличаться. Более подробные спецификации изделий представлены на стр. 14.

## Удобное интеллектуальное экоуправление

Данные функции энергосбережения позволяют максимально снизить энергопотребление

При помощи функции интеллектуального экоуправления (Eco Intelligent Control) выберите один из режимов (Save или Trip), который наиболее подходит условиям эксплуатации холодильника. Использование этих интеллектуальных экофункций позволит уменьшить неэффективные затраты электроэнергии. Вам также не придется беспокоиться, отправляясь в длительную поездку.

Режим  
Save



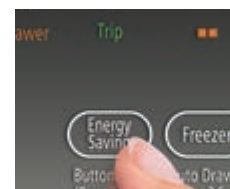
В режиме Save мощность охлаждения снижается, и вы можете почувствовать, что эффект охлаждения в холодильнике ослаб, несмотря на то что энергопотребление ограничено.

Нажмите на кнопку Energy Saving для включения режима Save, имеющего следующие четыре функции:

- **светодиодная подсветка (внутри холодильника)**  
Подсветка затухает, если дверца остается открытой более 30 секунд, что напоминает пользователю о необходимости быстро закрыть дверцу;
- **температура в каждом отделении**  
Медленное охлаждение отделения без влияния на сохранность продуктов;
- **сигнал при открытой дверце**  
Если дверца остается открытой более 30 секунд, звучит сигнал. В нормальном режиме сигнал звучит в том случае, если дверца остается открытой более 1 минуты;
- **регулируемая работа компрессора**  
Снижает скорость вращения компрессора.



Режим  
Trip



В дополнение к функциям режима Save данный режим уменьшает скорость охлаждения для дальнейшего снижения энергопотребления. Данный режим наиболее подходит в тех случаях, когда вы находитесь в отпуске.

При открывании / закрывании дверей в режиме Trip происходит автоматическое переключение в режим Save.

### Эколампа

Эколампа загорается, когда компрессор работает в стабильном режиме.



# МАКСИМАЛЬНАЯ ЕМКОСТЬ ХРАНЕНИЯ

## Хранение больших продуктов

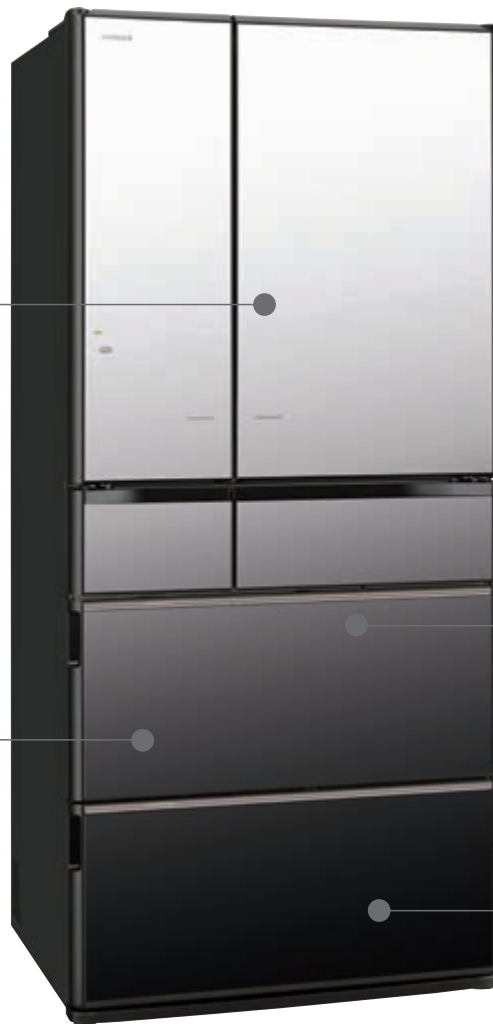
### Холодильное отделение

Регулируемые по высоте полки (полки из закаленного стекла)\*1 1-й – 2-й уровень сверху



### Морозильное отделение

Большой ящик в нижней секции (3-й уровень)



## Большая емкость хранения

### Морозильное отделение



Большая  
вместимость –  
приблизительно  
**5**  
корзин для  
покупок\*1

### Отделение для хранения овощей



Большая  
вместимость –  
приблизительно  
**4**  
корзины для  
покупок\*1

• Размеры и номинальная емкость указаны для модели R-E6800XU.  
• Для наглядности используется корзина вместимостью 22 л.  
\*1: общая вместимость верхнего и нижнего морозильных отделений. Без учета ледогенератора.

## Холодильное отделение

### Вентилятор в верхней части холодильного отделения\*

При открывании двери температура внутри холодильного отделения увеличивается. Вентилятор позволяет быстро опустить температуру до необходимой.



### Автоматические двери\*

Коснитесь пальцем панели управления, и дверь откроется автоматически. Обе дверцы можно открыть одним касанием.



\* Только для модели R-E6800XU.

### Регулируемые по высоте полки

#### Регулируемые полки из закаленного стекла\*

Высота 1-й и 2-й полок сверху регулируется по мере необходимости.



Высота приблизительно 155 см\* от уровня пола

Вы можете легко дотянуться до верхней полки.

\*При установке верхней полки в среднее положение (три уровня).



Большие банки и высокие бутылки можно хранить, изменив уровень высоты регулируемых полок.



Переносной контейнер для яиц (только для моделей R-E6800XU и R-E6800U)

Вы можете расположить контейнер на любой полке холодильного отделения. Также может использоваться для хранения мелких продуктов.



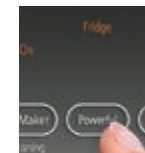
Полки из закаленного стекла

Прочное и удобное для ухода закаленное стекло (1-й – 2-й уровень сверху).



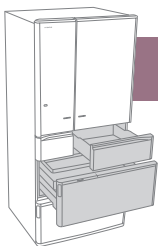
Дверные карманы с регулируемой высотой

Предлагается два уровня регулировки высоты в зависимости от размера продуктов.



Быстрое охлаждение  
Если вы хотите охладить продукты сразу же после покупки.





## Морозильное отделение

### Верхнее морозильное отделение

Если вы хотите заморозить продукты сразу же после покупки.



Легко найти нужные продукты даже при заполненном отделении!



### Нижнее морозильное отделение

Удобное хранение множества продуктов в «трехслойном морозильном ящике».

1-й уровень, примерно 5 см глубиной

#### Ящик для маленьких и тонких продуктов питания



Используйте для маленьких порций приготовленных продуктов



Возьмите алюминиевый лоток из верхнего морозильного отделения и используйте его в этом ящике для быстрой заморозки

2-й уровень, примерно 8 см глубиной

#### Ящик для маленьких продуктов в герметичных упаковках и пакетах для заморозки



Используется для хранения полуфабрикатов или замороженных продуктов питания

3-й уровень, примерно 14 см глубиной

#### Ящик для крупных замороженных продуктов



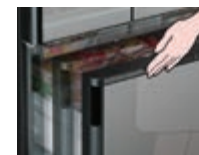
Для больших партий замороженных продуктов



Простое хранение крупных продуктов питания



Пространство для вертикального хранения продуктов высотой до 23,5 см. Продукты питания в высокой упаковке можно хранить вертикально.



Автоматический выдвижной ящик (нижнее морозильное отделение). Просто открыть, даже если ящик стал тяжелым после загрузки продуктами.

# Быстрая заморозка



Во время быстрой заморозки охлажденный воздух поступает в морозильное отделение для замораживания продуктов с высокой скоростью. На алюминиевом лотке продукты охлаждаются быстрее благодаря высокой степени проводимости металла. Для увеличения потока холодного воздуха достаточно просто нажать кнопку Powerful, после чего начнется быстрая заморозка.

## Сравнение вытекшего сока после размораживания (говядина)

Минимальное вытекание сока из мяса после размораживания



Стандартная заморозка  
Видно вытекание сока из мяса



Быстрая заморозка  
Вытекание сока из мяса под контролем

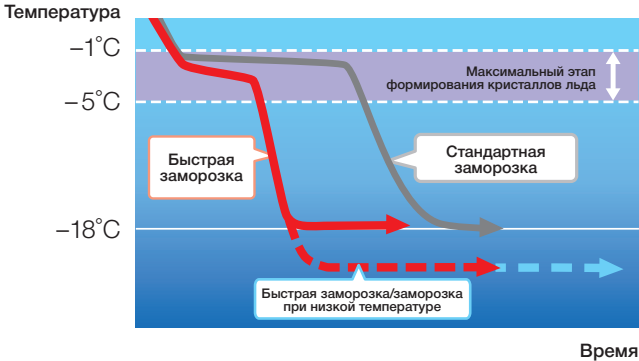
\* Примечание 2. Сравнение проводилось с помощью куска говядины, хранившегося в морозильном отделении 24 часа и размороженного в течение 2 часов при комнатной температуре 20°C. Сравнение проводилось с помощью молодых побегов бамбука, хранившихся в морозильном отделении 16 часов и размороженных в течение 4 часов при комнатной температуре 20°C. На основании испытаний, проведенных Hitachi. Наблюдаемое воздействие отличается в зависимости от типа продукта питания, уровня свежести, состояния упаковки и способа размораживания.

## Замораживание при низкой температуре

Сохраняет свежесть продуктов при более низкой температуре, чем при стандартном режиме заморозки. Температура морозильного отделения установлена на максимальное значение<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> температура в морозильном отделении установлена на режим «сильной» заморозки. По сравнению со стандартным режимом заморозки энергопотребление возрастает на 20%. На основании тестирования, проведенного Hitachi.

• Характеристики разных моделей могут отличаться. Более подробные спецификации изделий представлены на стр. 14.



Благодаря быстрому прохождению этапа максимальной кристаллизации, когда содержащаяся в продуктах питания влага замерзает, образования кристаллов льда не происходит. Тем самым клетки продуктов не повреждаются, и вытекание сока при размораживании значительно сокращается.

\* Примечание 1. Горячие продукты перед заморозкой необходимо отдельно завернуть, плашмя положить на поверхность, а затем на алюминиевый лоток. Время, необходимое для полной заморозки продукта, зависит от температуры и количества самого продукта, при этом температура находящихся рядом продуктов может увеличиться. Например, если продукт температурой 60°C и массой 450 грамм подвергнуть быстрой заморозке, то энергопотребление (расчетное значение) при 90-минутной быстрой заморозке возрастет примерно на 20% по сравнению с охлаждением продукта до 20°C перед этапом быстрой заморозки. На основании данных, полученных при испытаниях на заводе Hitachi.

## Сравнение состояния после размораживания (срез молодых побегов бамбука)

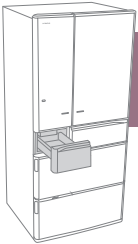
Простое замораживание побегов бамбука, которые раньше было сложно заморозить



Стандартная заморозка  
Видны пустоты



Быстрая заморозка  
Практически отсутствуют следы пустот



# Отделение автоматического ледогенератора

Приготовьте лед автоматически, просто наполнив контейнер для подачи воды ледогенератора. Подключение к водопроводу не требуется.

**Автоматический ледогенератор**  
Насладитесь чистым льдом из бутилированной воды, прошедшей через водяной фильтр. Поскольку устройство не подключается к водопроводу, никакие сантехнические работы не требуются. Водяной насос и трубка не требуют обслуживания.



Можно использовать минеральную воду<sup>2</sup>

<sup>2</sup>: рекомендуется использовать воду с уровнем жесткости ниже 100 мг/л. При использовании минеральной воды кубики льда могут содержать взвешенные твердые белые частицы. Тем не менее застывшие во льду минералы не влияют на питьевые качества воды.



Съемный лоток для льда  
Легко моется водой

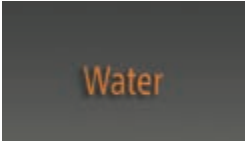
**Быстрое приготовление льда**  
Функция быстрого приготовления льда позволяет приготовить кубики льда за 80 минут, тогда как в стандартном режиме для этого потребуются 120 минут.

**Стандартный режим приготовления льда — 120 минут**

↓

**Быстрое приготовление льда — 80 минут<sup>3</sup>**

<sup>3</sup>: время, необходимое для приготовления одной порции льда (12 кубиков), указано с учетом постоянно закрытой дверцы и температуры окружающей среды снаружи холодильника 30°C. На процесс изготовления льда влияет частота открывания дверцы и температура окружающей среды. Если функция быстрого приготовления льда используется раз в день (около 7 часов), то энергопотребление будет на 30% (расчетное значение) выше, чем при стандартном приготовлении льда. Данные основаны на результатах испытания, проведенного Hitachi.



- Прекратить приготовление льда  
Вы можете отключить функцию приготовления льда, если собираетесь долго отсутствовать.
- Функция очищения ледогенератора  
При первом использовании ледогенератор смывает пыль из лотка для льда и трубок подачи воды.
- Индикатор показывает снижение уровня воды в контейнере подачи воды

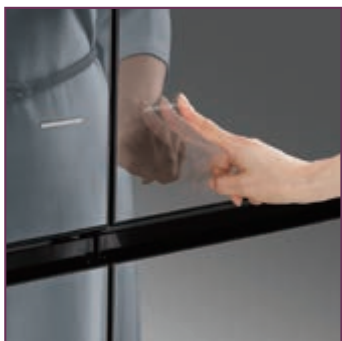


## БЕЗУПРЕЧНЫЙ ДИЗАЙН

### Оригинальные автоматические двери и выдвижные ящики Hitachi



Всего одно касание, и дверь откроется автоматически.



Прикоснитесь к кнопке открывания и проведите пальцем, чтобы открыть дверцу. Активируемая дверца откроется автоматически, вторая дверца откроется следом.

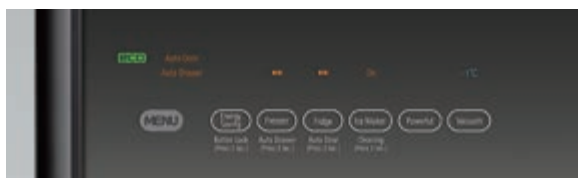


Автоматические выдвижные ящики выезжают без каких-либо усилий при одном касании, даже если они полностью загружены.

- Данная функция уменьшает первоначальное усилие, необходимое для открывания дверей, однако не позволяет полностью распахнуть их. Так же и в случае выдвижных ящиков: они открываются не полностью, но открывание не требует усилий. При включении данной функции ящики выдвигаются более чем на 15 см.
- В зависимости от условий установки угол открывания двери и длина выкатывания ящиков могут отличаться, иногда ящики могут автоматически закрываться после открытия.
- Вы можете отключить данную функцию и открывать двери вручную.
- Автоматическая функция открывания дверей не работает при открытой дверце ледогенератора или морозильного отделения.
- Автоматическая функция открывания выдвижных ящиков не работает, если открыто нижнее морозильное отделение или отделение для хранения овощей.

### Контроллер с сенсорным экраном

Нажмите кнопку MENU, на плоской стеклянной поверхности двери появится панель управления, при помощи которой можно управлять настройками, не открывая дверь.



### Устранение запаха с утроенной силой

Оснащено тройным дезодорирующим фильтром (Triple Deodorant Filter), который улавливает и устраняет запахи, а также подавляет действие любых попавших в него бактерий.

Благодаря сочетанию свойств активированного угля, цеолита и оксида магния (катализатора) удалось существенно уменьшить появление и наличие запаха\*.

Фильтр для устранения запаха обладает свойствами стерилизации.

- Организация, проводившая испытания: Институт оценки качества Voken.
- Метод испытания: наклеивание пленки (JISZ2801).
- Наименование перерабатываемого компонента: фильтр.
- Метод стерилизации: нанести катализатор окисления на фильтр.
- Проблема: в фильтр проникли бактерии.
- Результаты испытаний: стерильно на 99% спустя 24 часа; достигается только при использовании фильтра. 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



# Спецификации

Название модели		R-E6800XU	R-E6800U	R-E6200U	R-E5000U	R-SF48EMU
Цвет корпуса						
		Зеркальный кристалл (X)	Черный кристалл (XK) Темно-коричневый кристалл (XT) Белый кристалл (XW)	Черный кристалл (XK) Темно-коричневый кристалл (XT) Белый кристалл (XW)	Черный кристалл (XK) Темно-коричневый кристалл (XT)	Сверкающая сталь (SH) Жемчужно-белый (W) Светло-бежевый (T)
Общий объем (л)	Стандарт (ISO)	722	722	657	529	497
	Холодильное отделение	319	319	291	236	230
	Отделение для хранения овощей	126	126	115	95	78
	Отделение для льда	27	27	27	27	22
	Морозильник (верхний + нижний)	206	206	184	142	140
Класс энергетической эффективности		A++	A++	A++	A++	A++
Холодильное отделение	Вакуумное отделение (с антиокислительным картриджем для поддержания свежести и фотокатализатором)	●	●	●	●	●
	Мощное охлаждение	●	●	●	●	●
	Полки из закаленного стекла (две верхние полки)	●	●	●	—	—
	Полка/дверные карманы с регулируемой высотой установки	●	●	●	● (только полки)	●
	Переносной контейнер для хранения яиц	●	●	—	—	—
Морозильное отделение	Мощная заморозка	●	●	●	●	●
	Алюминиевый лоток (верхний + нижний)	●	●	●	● (только верхний)	●
	Трехслойный морозильный ящик и хранение высоких предметов (нижнее отделение морозилки)	●	●	●	●	●
	Автоматический ледогенератор	●	●	●	●	●
Отделение для хранения овощей	Отделение для хранения овощей Aero-safe (нижний ящик) (с фотокатализатором и устройством контроля влажности)	●	●	●	●	●
	Верхний ящик и отделение для хранения высоких предметов	●	●	●	●	●
Дверца	Поверхность из закаленного стекла	● (полностью плоская)	● (полностью плоская)	●	●	—
	Автоматическая дверца (холодильное отделение)	●	—	—	—	—
	Автоматический выдвижной ящик (нижнее морозильное отделение и отделение для хранения овощей)	●	●	—	—	—
Прочие характеристики	Тройной дезодорирующий фильтр очистки воздуха	●	●	●	●	●
	Технология Frost Recycling Cooling	● (с гибридным размораживанием)	● (с гибридным размораживанием)	● (с гибридным размораживанием)	●	●
	Dual Fan Cooling (охлаждение двумя вентиляторами)	●	●	●	●	●
	Интеллектуальное экоуправление	●	●	●	●	●
	Технология анализа особенностей эксплуатации	●	●	●	●	●
	Энергосберегающие режимы [Save] и [Trip]	●	●	●	●	●
	Панель управления (контроллер с сенсорным экраном)	●	●	●	●	—
Размеры: Ш x Г x В [мм]*1		825 x 728 x 1833	825 x 728 x 1833	750 x 738 x 1818	620 x 733 x 1818	685 x 643 x 1818
Вес без упаковки (кг)		137	136	124	103	97

\*1: без габаритов ручек и опорных элементов.

Hitachi Home Electronics Asia (S) Pte Ltd. Тел.: +65 6536 2520; факс: +65 6536 2521; электронный адрес: enquiries@hitachiconsumer.com; интернет-сайт: www.hitachiconsumer.com/ru

Дата печати: 30.08.2015 г. Производитель оставляет за собой право изменять модели и спецификации без предварительного уведомления. Фактические оттенки цветов продукции могут отличаться от представленных в каталоге.



**HITACHI**  
Inspire the Next