

Specifications

Door		4 Door	
Series		Luxury	
Net Capacity (L)	Total	569	
	Freezer	100	
	Refrigerator	372	
	Selectable Zone (Refrigerator, Chill/Meat, Soft Freeze, Freezer)	97	
Dimensions (mm)	Width	900	
	Height	1,840	
	Depth with Handle	720	
	Depth without Handle	720	
INVERTER × Dual Fan Cooling		●	
Refrigerator Compartment	Select Case	● (Dry Food ↔ Vegetable)	
	Quick Cooling	●	
	LED Light	●	
	Aluminum Panel	●	
	Water Tank with Filter	●	
	Tempered Glass Shelves	●	
	Utility Case	●	
	Egg Tray	● (28 eggs)	
	Door Pocket	●	
Vacuum Compartment		● (-1/1°C) (6L)	
Vegetable Compartment	Separate Vegetable Compartment	●	
Freezer Compartment	Automatic Ice Maker	●	
	Quick Freezing	●	
	Drawers	● (2)	
	Slide Tray	● (1)	
Selectable Zone		● (Refrigerator, Chill/Meat, Soft Freeze, Freezer)	
	Drawers	● (2)	
	Slide Tray	● (1)	
General Features	Auto Door	●	
	Illuminated Door Handle	●	
	VIP (Vacuum Insulation Panel)	●	
	Dual Sensing Control (with Eco Thermo-Sensor)	●	
	LED Control Panel	●	
	Energy Saving Mode	●	
	Triple Power Filter	●	
	Door Alarm	●	
	Common Features	Refrigerant R-600a	●
		CFC-Free	●
HFC-Free		●	
No Frost		●	
Mouldproof Door Gasket		●	
Colour		Mirror (MIR)	
Watt		-	

PT. Hitachi Modern Sales Indonesia.
Rich Palace Shop House Blok D1 - D2, Jalan Meruya Ilir Raya No. 36-40 Kembangan Jakarta Barat 11620.
Telp. (021) 58910088 Fax. (021) 58910099 Website: <https://www.homeappliances.hitachi.com/id>

• Spesifikasi dan desain dapat berubah sewaktu-waktu tanpa ada pemberitahuan sebelumnya.
• Warna asli pada produk mungkin saja berbeda dengan yang terlihat pada katalog.

Refrigerator

French Bottom Freezer Luxury

HITACHI
Inspire the Next



Enjoy the taste of fresh



Mirror (MIR)

INVERTER × Dual Fan Cooling

Energy Saving

Powerful Cooling

Stabiliser Free

Long Cool Keeper (15 Hours)

Fresher Foods Makes the Best Cook – Vacuum Compartment –

Vacuum-sealed for Food Freshness

Rahasia kesegaran yang lebih tahan lama adalah dengan berkurangnya kadar oksigen. Penjagaan dengan metode vakum asli dari Hitachi mengekstraksi air untuk mempertahankan sekitar 0,8 atm (tekanan atmosfer). Daging, ikan, dan produk susu tetap segar dan bergizi, dan siap untuk dimasak tanpa mencair.



Refreshing Technology Maintains 0.8 atm Vacuum*6

Inovasi dari Hitachi adalah yang terbaik dan paling konsisten: pembungkus ruang hampa membuat dan menjaga lingkungan hampa udara. Sebuah pompa vakum mengekstraksi udara dan mengurangi oksigen untuk mencapai sekitar 0,8 atm (tekanan atmosfer) selama penggunaan.

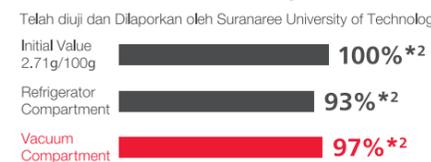


Nutrition Retention

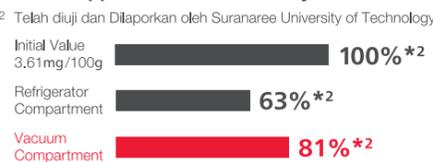
Bahan makanan tetap sehat. Ruangan yang tervakum mencegah oksidasi dan mempertahankan nutrisi di dalam makanan.



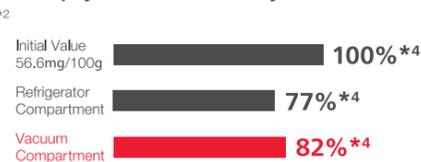
DHA Value in Mackerel Stored after 3 Days*1



Vitamin C Value in Pineapples Stored after 3 Days*3



Vitamin C Value in Papaya Stored after 7 Days*3

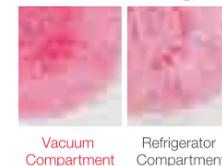


Quick Seasoning

Pembumbuan dengan cepat dimungkinkan karena kompartemen menghilangkan udara dari makanan yang disimpan, memungkinkan bumbu diserap lebih cepat. Jadi, dengan sedikit waktu yang diperlukan untuk bumbu dan memasak, seperti bumbu yang diasinkan atau mengeringkan barang-barang kering, anda memiliki waktu lebih banyak untuk makan berbagai makanan!



Penetration Rate of the Seasoning*5



Optimum Preservation

Mempertahankan berbagai jenis makanan anda dalam kondisi optimal.



A Tale of 2 Temperature Zones

Sekarang, anda benar-benar dapat bersantai. Simpan makanan anda tanpa proses pembekuan dengan memilih suhu yang sesuai untuk barang yang disimpan, dan membantu mencegah penurunan rasa dan tekstur.



Vacuum Sub Zero Mode Approx. -1°C Vacuum Chilled Mode Approx. 1°C

Freshness Preservation

Pengawetan rasa dan tekstur asli, dengan membuatnya segar tanpa beku, dan terhidrasi tanpa perlu pembungkus yang merepotkan.*7

Moisture Retention Level



Enjoy Fresh Raw Food (Sashimi)!



K-Value in Raw Tuna Stored after 3 Days*8

Vacuum Compartment : 18.8%
(Vacuum Sub Zero Mode : Approx. -1°C)
Refrigerator Compartment : 31.5%
Initial Value : 10.4%

Enjoy Fresh Food!



K-Value in Chicken Breast after 7 Days*8

Vacuum Compartment : 46.9%
(Vacuum Sub Zero Mode : Approx. -1°C)
Refrigerator Compartment : 52.3%
Initial Value : 44.0%

Flavour Preservation

Mempertahankan rasa dan tekstur asli, dengan membuatnya segar tanpa membeku, dan terhidrasi tanpa perlu pembungkus yang merepotkan.



*1 Model yang diuji: R-X7300F. Efeknya mungkin berbeda tergantung pada jenis atau kesegaran makanan yang disimpan. Efek ini tidak berlaku hingga tanggal sebelum dan kadaluarsa, dan tidak menjamin masa simpan yang ditunjukkan.
*2 Telah diuji oleh Pusat Peralatan Ilmiah dan Teknologi, Universitas Teknologi Suranaree berdasarkan aturan, ketentuan, dan hasil pengujian pada saat pengujian dan analisis. Data grafik dihitung oleh Hitachi.
*3 Model yang diuji: R-M80VAGGD9X. Efeknya mungkin berbeda tergantung pada jenis atau kesegaran makanan yang disimpan. Efek ini tidak berlaku hingga tanggal sebelum dan kadaluarsa, dan tidak menjamin umur simpan yang ditunjukkan.
*4 Telah diuji oleh Hitachi.
*5 Telah diuji oleh Hitachi. Model yang diuji: R-S38JV. Efeknya mungkin berbeda tergantung pada jenis atau kesegaran makanan yang disimpan.
*6 Vakum berarti ruang di mana tekanan di dalam lebih rendah dari tekanan atmosfer. Tekanan di Kompartemen Vakum sekitar 0,8 atm, yang lebih rendah dari tekanan atmosfer, karenanya, Hitachi menganggap ini sebagai vakum.
*7 Model yang diuji (Irisan Ayam): R-WB640VFX. Model yang diuji (Potongan keju, Salmon & Selada merah) : R-S38JV.
*8 Telah diuji oleh Hitachi. Model yang diuji: R-WB64VGD0. K-value adalah indikasi kesegaran. Semakin rendah nilainya, semakin segar item tersebut. K-value 20% atau lebih tinggi tidak cocok untuk konsumsi. Efeknya mungkin berbeda tergantung pada jenis atau kesegaran makanan yang disimpan, dan tidak meluas ke tanggal sebelum dan kadaluarsa.
*9 Telah diuji oleh Hitachi. Model yang diuji: R-WB64VGD0. Efeknya mungkin berbeda tergantung pada jenis atau kesegaran makanan yang disimpan, dan tidak sampai ke tanggal sebelum dan kadaluarsa.

An Effortless Door Opening Experience

Auto Door with Illuminated Handles

Lampu LED otomatis menerangi pegangan pintu saat anda mendekati lemari es dan Auto Door technology menghadirkan pengalaman buka pintu tanpa tenaga yang belum pernah ada. Meski dalam keadaan penuh, pintu tetap bisa terbuka otomatis dengan menyentuh tombolnya.



Illuminated Door Handles

Lemari es dapat mendeteksi seseorang yang mendekat dan akan menyala otomatis bagian pegangan pintu lemari es.

Seamless Touch-Open Door

Saat anda menyentuh tombol, pintu lemari es atau pintu freezer akan otomatis terbuka.



Seamless Slide-Open Door

Semudah menyentuh dan geser jari di atas tombol, maka lemari es dan freezer akan terbuka otomatis.



Flexible Storage

Selectable Zone

Fitur Selectable Zone memungkinkan anda untuk menyesuaikan pengaturan mode berdasarkan kebutuhan penyimpanan dan gaya hidup anda.



Es krim & Makanan beku

Ingin memisahkan makanan gurih dan beku anda dari es krim dan es batu? Sekarang anda punya pilihan penyimpanan tambahan pengaturan Freezer.



Daging & Ikan

Pilih pengaturan Soft Freeze untuk menjaga daging dan ikan segar, anda dapat dengan mudah memasaknya secara instan tanpa perlu mencairkan es.



Produk susu & Daging

Menjaga produk susu, daging dan makanan segar anda dalam suhu ideal 1°C dalam pengaturan Chill & Meat.



Minuman & Makanan

Kehabisan ruang untuk minuman & makanan anda? anda sekarang dapat memiliki ekstra ruang penyimpanan kulkas pada 3°C.



Mudah dipotong

Makanan beku yang lembut mudah diiris.

Mudah disiapkan

Dapat mengambil di bagian yang dibutuhkan.

Mudah dimasak

Masak tanpa perlu mencairkan makanan.

Fresh Vegetables with Organised Storage

Separate Vegetable Compartment

Untuk kesegaran yang tahan lama, masing-masing kotak pelindung menjaga kelembaban makanan pada tingkat optimal sekitar 90% * dengan pendinginan tidak langsung. Serta kompartemen yang benar-benar terpisah selalu penuh dengan udara bersih tanpa bau yang tercampur berkat Triple Power Filter.



Optimal Storage

Select Case (Dry Food - Vegetable)

Pilih penyimpanan berdasarkan kebutuhan anda. Ideal untuk mengawetkan makanan kering atau sayuran.



*2 Telah diuji oleh Hitachi. Berbeda tergantung jumlah dan jenis sayuran.

Breakthrough Energy Saving

VIP – Vacuum Insulation Panel Technology*1

VIP adalah panel tipis dengan ruang hampa yang memberikan performa penyerapan panas yang sangat tinggi melebihi Urethane, material yang dipakai pada lemari es konvensional. Hal ini mencegah hawa panas masuk untuk penghematan energi. Performa yang sangat baik selama 15 jam dalam pencegahan panas meskipun listrik padam.



INVERTER x Dual Fan Cooling

Mengoptimalkan pendinginan antara kompartemen pembeku dan pendingin, yang tidak bisa didapat dari lemari es dengan satu kipas. Dengan Dual Fan Cooling yang disempurnakan untuk menjamin penghematan energi dan pendinginan yang kuat, didukung oleh Eco Thermo-Sensor pada setiap kompartemen yang mendeteksi perubahan suhu setiap waktu.

Other Features



Powerful Deodorisation

Triple Power Filter

Triple Power Filter menghilangkan bau*3 dan menghilangkan bakteri 99%.*4



Quick Cooling

Ketika anda ingin dingin dengan cepat dan kuat, alihkan mode Quick Cooling ON yang mendinginkan sekitar 29%*5 lebih cepat.



Clean Ice Automatically Made for You

Es batu dapat dibuat secara otomatis dan terus menerus dan mudah dengan mengisi tangki dengan air. Saat anda ingin membuat es dengan cepat, aktifkan mode Quick Freezing ON yang dapat membuat perkiraan sekitar 24%*6 lebih cepat.



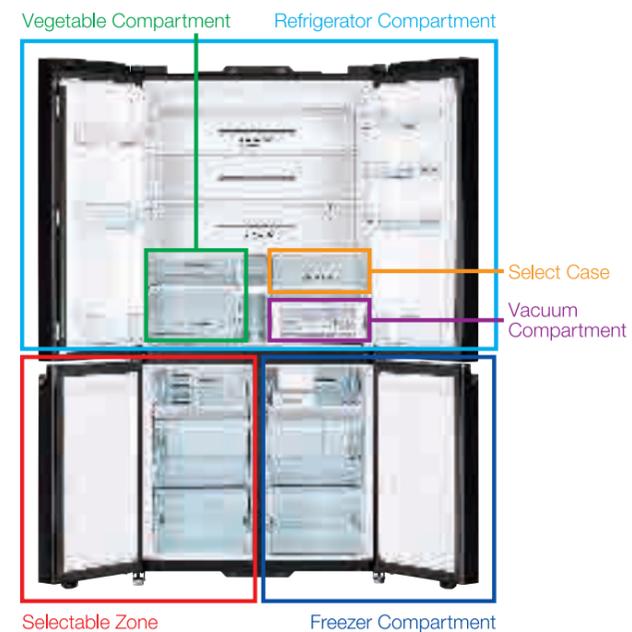
Big yet Easy to Use

Kompartemen pendingin yang sering digunakan berada di atas agar mudah digunakan dan memberikan bidang penglihatan yang luas. Bahkan walau dengan banyak makanan yang tersimpan, anda dapat melihat semuanya, sehingga mudah untuk memasukkan dan mengeluarkan barang.

Colour

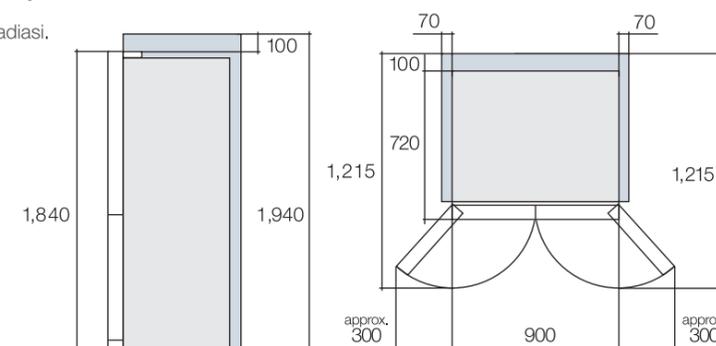


Mirror (MIR)



Dimensions (mm)

□: Dibutuhkan jarak untuk radiasi.



*1 Telah diuji oleh Hitachi. Uji komparatif dilakukan dengan jajaran lengkap Hitachi.

*2 Gambar hanya untuk ilustrasi.

*3 Triple Power Filter yang menangkap dan menghilangkan 7 komponen bau (Telah diuji oleh Hitachi. Jenis bau: Methyl Mercaptan, Ammonia, Acetaldehyde, Trimethylamine, Propanal, Hexanal dan Acetic Acid).

*4 Dengan demikian juga memberikan efek sterilisasi. Dengan menggabungkan sifat Karbon Aktif, Zeolit, dan Mangan Oksida (katalis), filter sangat mengurangi persentase bau yang ada seiring waktu. Organisasi pengujian: Lembaga Evaluasi Kualitas Boken. Metode pengujian: Metode perekatan film (JISZ2801). Nama komponen pemrosesan: Filter. Metode sterilisasi: Penerapan katalis oksidasi untuk menyaring. Subjek: Bakteri yang terperangkap dalam filter. Hasil pengujian: 99% disterilkan setelah 24 jam, dicapai dengan menggunakan filter saja. Tidak berpengaruh pada lingkungan dan makanan di dalam lemari es.

*5 Telah diuji oleh Hitachi. Perbandingan antara mode Quick Freezing ON dan OFF.

*6 Telah diuji oleh Hitachi. Perbandingan antara mode Quick Cooling ON dan OFF.