

ข้อมูลจำเพาะ

รุ่น		ไซด์ บาย ไซด์
ประตู		3 ประตู
เกรด		Deluxe
ความจุ (ลิตร)	รวมทั้งหมด	569
	ช่องแช่แข็ง	362
	ช่องแช่เย็น	207
ขนาด (มม.)	กว้าง	920
	สูง	1,795
	ลึก (รวมที่จับ)	720
	ลึก (มม.)	720
ช่องแช่เย็น	ช่องแช่อาหารระบบสุญญากาศ	● (-1/+1°C) (10L)
	แผงอะลูมิเนียม	●
	ชั้นวางกระจกนิรภัย	5
	ช่องแช่ขวดน้ำที่บานประตู	3
	ถาดใส่ไข่	● (14 ฟอง)
	ไฟ LED	●
	โหมดเร่งความเย็นในช่องแช่เย็น (Quick Cooling)	●
ช่องแช่พัก	ช่องแช่พักแยกอิสระ	● (160L)
	ระบบรักษาความชุ่มชื้น	●
	ช่องแช่แบบลื่นชัก	2
	ช่องแช่แบบถาดสไลด์	1
	ช่องแช่ขวดน้ำที่บานประตู	1
	ไฟ LED	●
ช่องแช่แข็ง	ระบบทำน้ำแข็งอัตโนมัติ	●
	ชั้นวางกระจกนิรภัย	4
	ช่องแช่แบบลื่นชัก	3
	ช่องแช่ขวดน้ำที่บานประตู	2
	ไฟ LED	●
	โหมดเร่งความเย็นในช่องแช่แข็ง (Quick Freezing)	●
คุณสมบัติทั่วไป	ระบบกदनํ้าและนํ้าแข็ง	●
	แท่งค่นํ้าพร้อมแผ่นกรอง	●
	แผงควบคุมระบบสัมผัส	●
	ขอบยางประตูป้องกันเชื้อรา	●
	โหมดประหยัดพลังงาน	●
	สัญญาณเตือนเมื่อประตูปิดไม่สนิท	●
	แผ่นกรองกลิ่น Triple Power Filter	●
คุณสมบัติในการทำความเย็น	อินเวอร์เตอร์ × ระบบทำความเย็นแยกอิสระแบบพัดลมคู่	●
	เซ็นเซอร์อัจฉริยะ: ตรวจสอบอุณหภูมิ	●
	No Frost	●
	สารทำความเย็น R-600a	●
วัสดุประตู	กระจก (ดีไซน์กระจกไร้ขอบ)	
สี	กระจก (MIR) แมทกลาสไวท์ (MGW) กลาสแบล็ค (GBK)	

บริษัท อาร์เซลิก ฮิตาชิ โฮม แอพพลายแอนซ์ เซลส์ (ประเทศไทย) จำกัด
333, 333/1-8 หมู่ที่ 13 ถนนบางนา-ตราด (กม.7) ตำบลบางแก้ว อำเภอบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ 10540
แผนกลูกค้าสัมพันธ์ และบริการข้อมูล 0-2335-5455
Website : <https://www.hitachi-homeappliances.com/th-th/>
Email : service.h-ahst@arcelik-hitachi.com

หมายเหตุ บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงข้อมูลทางเทคนิคและดีไซน์ของสินค้าโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า / สีของผลิตภัณฑ์จริงอาจแตกต่างไปจากสีที่ปรากฏในเว็บไซต์และสื่อสิ่งพิมพ์

RF21-RMX04

Refrigerator
Side by Side 3 Doors Deluxe

HITACHI



INVERTER × Dual Fan Cooling

ประหยัดพลังงานสูงสุด	เย็นเร็วเต็มประสิทธิภาพ
ความเย็นคงที่ตลอดเวลา	เก็บรักษาความเย็นยาวนานกว่า (15 ชม.)



สีกระจก (MIR)



สีแมทกลาสไวท์ (MGW)



สีกลาสแบล็ค (GBK)

อาหารที่ดีที่สุดเริ่มต้นจากวัตถุดิบที่สดใหม่

แช่อาหารในสุญญากาศ เพื่อคงความสดของอาหาร

เคล็ดลับความสดใหม่ของอาหาร อยู่ที่การลดปริมาณออกซิเจน ช่องแช่อาหารระบบสุญญากาศ เอกสิทธิ์หนึ่งเดียวจากอีตาซี ที่ควบคุมความดันบรรยากาศภายในช่องแช่ให้คงไว้ที่ประมาณ 0.8 atm เนื้อสัตว์ ปลา และผลิตภัณฑ์จากนม จะคงไว้ซึ่งความสดใหม่ และสารอาหารครบถ้วน พร้อมนำไปปรุงอาหารต่อโดยไม่ต้องเสียเวลาล้างน้ำแข็ง



คงคุณค่าสารอาหาร

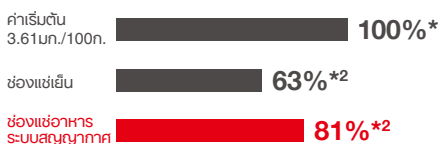
เพื่อสุขภาพที่ดี การเก็บอาหารในช่องแช่อาหารระบบสุญญากาศ จะช่วยป้องกันการเกิดกระบวนการออกซิเดชัน ช่วยให้สารอาหารคงอยู่ได้ครบถ้วนและยาวนานยิ่งขึ้น



ปริมาณ DHA
ในปลาแมคเคอเรล หลังแช่ไว้ 3 วัน^{*1}
ทดสอบโดยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี^{*2}



ปริมาณวิตามินซี
ในสับปะรด หลังแช่ไว้ 3 วัน^{*3}
ทดสอบโดยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี^{*2}



ปริมาณวิตามินซี
ในมะละกอ หลังแช่ไว้ 7 วัน^{*3}

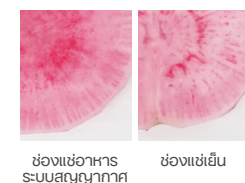


หมักอาหารได้เร็วทันใจ

การหมักเกิดขึ้นได้อย่างรวดเร็ว เนื่องจากช่องแช่อาหารระบบสุญญากาศจะดูดอากาศออกจากวัตถุดิบที่แช่ไว้ เครื่องปรุงจึงถูกดูดซึมเข้าสู่เนื้อวัตถุดิบได้รวดเร็วยิ่งขึ้น ช่วยร่นระยะเวลาในการหมักและปรุงอาหารไม่ว่าจะเป็นเมนูหมักดอง หรือเมนูที่ต้องการให้น้ำระเหยออกจากวัตถุดิบให้คุณมีเวลาเต็มตัวกับรสชาติของอาหารได้เร็วทันใจ!



ลักษณะการดูดซึมเครื่องปรุง^{*5}



การถนอมอาหารที่ดีที่สุด

เก็บรักษาอาหารได้หลากหลายประเภทในสภาวะที่เหมาะสมที่สุด



ต่างอุณหภูมิแต่ความสดไม่แตกต่างกัน เลือกอุณหภูมิได้ 2 รูปแบบ

คุณสามารถคงความสดใหม่ของอาหารได้โดยไม่ต้องแช่แข็ง เพียงเลือกใช้อุณหภูมิที่เหมาะสมกับการเก็บรักษาอาหารประเภทนั้นๆ พร้อมคงความสดใหม่ของรสชาติและเนื้อสัมผัสของอาหารได้อีกด้วย



โหมด Vacuum Sub Zero อุณหภูมิประมาณ -1°C โหมด Vacuum Chilled อุณหภูมิประมาณ +1°C

ช่องแช่อาหารระบบสุญญากาศ — (Vacuum Compartment)

เทคโนโลยีคงความสดที่สำคัญ ด้วยการรักษาความดันบรรยากาศให้คงไว้ที่ 0.8 atm^{*6}

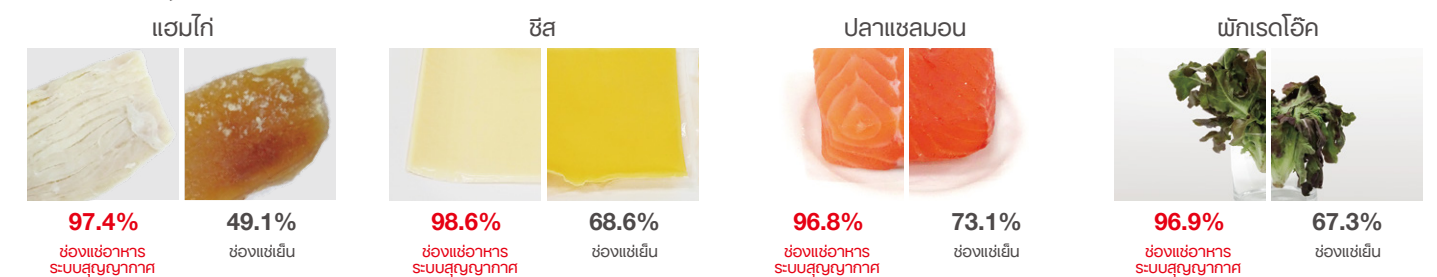
นวัตกรรมที่ดีที่สุดจากอีตาซี “ช่องแช่อาหารระบบสุญญากาศ” จะรักษาสภาพความเป็นสุญญากาศไว้ โดยปั๊มสุญญากาศ จะทำการดูดอากาศออกและลดปริมาณออกซิเจน เพื่อรักษาระดับความดันบรรยากาศไว้ที่ 0.8 atm ตลอดการใช้งาน



คงความสดใหม่

เก็บทั้งรสชาติและรสสัมผัสของอาหารไว้อย่างดีเยี่ยม โดยไม่จำเป็นต้องแช่แข็ง และไม่ต้องแรปพลาสติกให้ยุ่งยาก^{*7}

รักษาความชุ่มชื้นในอาหาร



เพลิดเพลินกับความสดของชาซีมี!



ค่า K-Value ในปลาทูน่าหลังแช่ไว้ 3 วัน^{*8}
ช่องแช่อาหารระบบสุญญากาศ 18.8%
(โหมด Vacuum Sub Zero : ประมาณ -1 °C)
ช่องแช่เย็น 31.5%
ค่าเริ่มต้น 10.4%

เพลิดเพลินกับวัตถุดิบสดใหม่!



ค่า K-Value ในเนื้ออกไก่หลังแช่ไว้ 7 วัน^{*8}
ช่องแช่อาหารระบบสุญญากาศ 46.9%
(โหมด Vacuum Sub Zero : ประมาณ -1 °C)
ช่องแช่เย็น 52.3%
ค่าเริ่มต้น 44.0%

เก็บรักษารสชาติให้คงความอร่อย

เก็บรักษารสชาติและเนื้อสัมผัสดั้งเดิมของอาหาร และลดการสูญเสียของเหลวภายในอาหารได้อย่างดีเยี่ยม โดยไม่จำเป็นต้องแช่แข็งหรือแรปพลาสติกให้ยุ่งยาก

เนื้อแกะหลังแช่ไว้ 7 วัน^{*9}



ปริมาณหยดน้ำลดลง **0.37** ก./ 100 ก.
(โหมด Vacuum Sub Zero : ประมาณ -1 °C)
ช่องแช่อาหารระบบสุญญากาศ

ปริมาณหยดน้ำลดลง **0.69** ก./ 100 ก.
ช่องแช่แข็ง (หลังจากละลายน้ำแข็ง)

^{*1} รุ่นที่ใช้ทดสอบ: R-X7300F พลัสฟรีที่ได้อ่างแตกต่างกันตามประเภทหรือความสดใหม่ของอาหาร การทดสอบนี้ไม่ได้ช่วยยืดวันหมดอายุ และไม่ได้รับการรับประกันอายุการเก็บรักษาตามที่ระบุ
^{*2} ทดสอบโดยศูนย์เครื่องมือวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี ภายใต้การทดสอบตามเงื่อนไข ซึ่งเป็นข้อมูลจากผลลัพธ์และพลวัตการทดสอบในขณะนั้น ข้อมูลกราฟจัดทำโดยอีตาซี
^{*3} รุ่นที่ใช้ทดสอบ: R-M80VAGGD9X พลัสฟรีที่ได้อ่างแตกต่างกันตามประเภทหรือความสดใหม่ของอาหาร การทดสอบนี้ไม่ได้ช่วยยืดวันหมดอายุ และไม่ได้รับการรับประกันอายุการเก็บรักษาตามที่ระบุ
^{*4} ทดสอบโดยอีตาซี
^{*5} ทดสอบโดยอีตาซี รุ่นที่ใช้ทดสอบ: R-S38JV พลัสฟรีที่ได้อ่างแตกต่างกันตามประเภทหรือความสดใหม่ของอาหาร
^{*6} สุญญากาศ หมายถึง สภาพแวดล้อมที่มีความดันบรรยากาศต่ำกว่า 1 atm ความดันบรรยากาศในช่องแช่อาหารระบบสุญญากาศอยู่ที่ประมาณ 0.8 atm ซึ่งต่ำกว่าความดันบรรยากาศ 1 atm อีตาซีจึงเรียกพื้นที่นี้ว่าสุญญากาศ
^{*7} รุ่นที่ใช้ทดสอบ แฮมโก: R-WB640VFX / รุ่นที่ใช้ทดสอบ ชีส ปลาแซลมอน และผักเรตโธค: R-S38JV
^{*8} ทดสอบโดยอีตาซี รุ่นที่ใช้ทดสอบ: R-WB64VGD0 ค่า K-Value คือดัชนีวัดค่าความสดของอาหาร โดยค่ายิ่งน้อยหมายถึงอาหารมีความสดมากกว่า ค่า K-Value ที่สูงกว่า 20% ขึ้นไป ไม่เหมาะที่จะนำมาบริโภคแบบดิบ พลัสฟรีที่ได้อ่างแตกต่างกันตามประเภทหรือความสดใหม่ของอาหาร การทดสอบนี้ไม่ได้ช่วยยืดวันหมดอายุ และไม่ได้รับการรับประกันอายุการเก็บรักษาตามที่ระบุ
^{*9} ทดสอบโดยอีตาซี รุ่นที่ใช้ทดสอบ: R-WB64VGD0 พลัสฟรีที่ได้อ่างแตกต่างกันตามประเภทหรือความสดใหม่ของอาหาร ผลการทดสอบนี้ไม่ได้ช่วยยืดวันหมดอายุ และไม่ได้รับการรับประกันอายุการเก็บรักษาตามที่ระบุ

ดีไซน์บานกระจกไร้ขอบ

เพิ่มความสวยงามหรูหราให้กับห้องครัวของคุณ ด้วยประตูเย็นแบบบานกระจกไร้ขอบดีไซน์ใหม่ มีทั้งกระจกเงา (Mirror) และสีแมตต์กลาสไวต์ (Matt Glass White)

Mirror

เพิ่มสุดยอดนวัตกรรมชั้นเอก
ให้ห้องครัวของคุณ
ด้วยตู้เย็นไซด์บายไซด์
ดีไซน์กระจกหฺร



Matt Glass White

เติมเสน่ห์สะกดใจคู่ครัว
ด้วยตู้เย็นแมท กลาส ไวท์
ดีไซน์เท่ มีสไตล์



Glass Black

เพิ่มความสวยหรูคู่ครัว
ด้วยตู้เย็นดีไซน์ใหม่
ประตูกระจกแก้วไร้ขอบ



คงความสดให้พัก

ช่องแช่แข็งพร้อมระบบรักษาความชุ่มชื้น

เพื่อคงความสดให้ยาวนาน ช่องแช่แข็งที่มาพร้อมระบบรักษาความชุ่มชื้น จะเก็บรักษาความชื้นของอาหารในระดับที่เหมาะสมที่สุดถึงประมาณ 90%*1 โดยไม่ทำให้สัมผัสกับลมเย็นโดยตรง และช่องแช่ที่แยกอิสระนี้ยังให้ลมเย็นที่สะอาดปราศจากกลิ่นปะปน ด้วยประสิทธิภาพการทำงานของแผ่นกรอง Triple Power Filter

รักษาความชุ่มชื้นได้ถึง 90%*1
ระบบรักษาความชุ่มชื้นจะช่วยให้คุณพัก
ให้อยู่ในสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมที่สุด
เป็นเวลา 7 วัน*1



วันที่ 1

วันที่ 7



แผ่นกรองขจัดกลิ่นประสิทธิภาพสูง

แผ่นกรอง Triple Power Filter

ขจัดกลิ่น*2 และแบคทีเรีย 99%*3



INVERTER × Dual Fan Cooling

ระบบทำความเย็นแบบพัดลมคู่เพิ่มประสิทธิภาพในการทำทำความเย็นสูงสุดทั้งในช่องแช่แข็งและช่องแช่เย็น ซึ่งไม่สามารถทำได้ด้วยระบบทำความเย็นแบบพัดลมเดี่ยวในตู้เย็นทั่วไป ระบบทำความเย็นแบบพัดลมคู่ช่วยประหยัดพลังงานและกระจายความเย็นได้อย่างทรงพลัง ระบบนี้ทำงานควบคู่กับเซ็นเซอร์อัจฉริยะตรวจสอบอุณหภูมิ โดยควบคุมการเปลี่ยนแปลงของอุณหภูมิในแต่ละช่องแช่ และรักษาอุณหภูมิในแต่ละช่องแช่ให้คงที่ตามค่าที่เหมาะสม



- ประหยัดพลังงานสูงสุด
- เย็นเร็วเต็มประสิทธิภาพ
- ความเย็นคงที่ตลอดเวลา
- เก็บรักษาความเย็นยาวนานกว่า (15 ชม.)

*1 ทดสอบโดยอิตาซี ความแตกต่างขึ้นอยู่กับปริมาณและชนิดของผัก การรักษาความชุ่มชื้น ทดสอบโดยอิตาซี การทดสอบนี้ไม่ได้ช่วยยืดวันหมดอายุ และ ไม่ได้เป็นการรับประกันอายุการเก็บรักษาตามที่ระบุ
*2 แผ่นกรอง Triple Power Filter ช่วยขจัดองค์ประกอบของกลิ่นทั้ง 7 ประเภท (ดำเนินการทดสอบโดยอิตาซี ประเภทของกลิ่น : เมล็ด เมล็ดแคปแทน, แอปเปิ้ลเขียว, แอปเปิ้ลแดง, แอปเปิ้ลเขียว, ฝรั่ง, กล้วยหอม, กล้วยหอมเขียว และกล้วยหอมสุก)
*3 ให้ผลด้านการฆ่าเชื้อ รบกวนกับกลิ่นมันฝรั่ง, ซีอิ๊วขาว และเบงกานีส ออโรโซ (ตัวเร่งปฏิกิริยา) แผ่นกรองช่วยลดการเกิดกลิ่นได้เป็นอย่างดี หน่วยงานทดสอบ : สถาบัน Boken Quality Evaluation Institute
วิธีการทดสอบ : Film Adhesion (JISZ2801) ชิ้นส่วนที่ใช้ทดสอบ : แผ่นกรอง วิธีการฆ่าเชื้อ : กระตุ้นกระบวนการออกซิเดชันบนแผ่นกรอง เป้าหมาย : คราบแบคทีเรียสะสมบนแผ่นกรอง ผลการทดสอบ : ขจัดได้ 99% หลังฆ่าเชื้อ 24 ชม.
ด้วยแผ่นกรองเพียงอย่างเดียว ไม่มีผลกระทบต่อสภาพแวดล้อมและอาหารภายในตู้เย็น

น้ำสะอาด เย็นสดชื่น

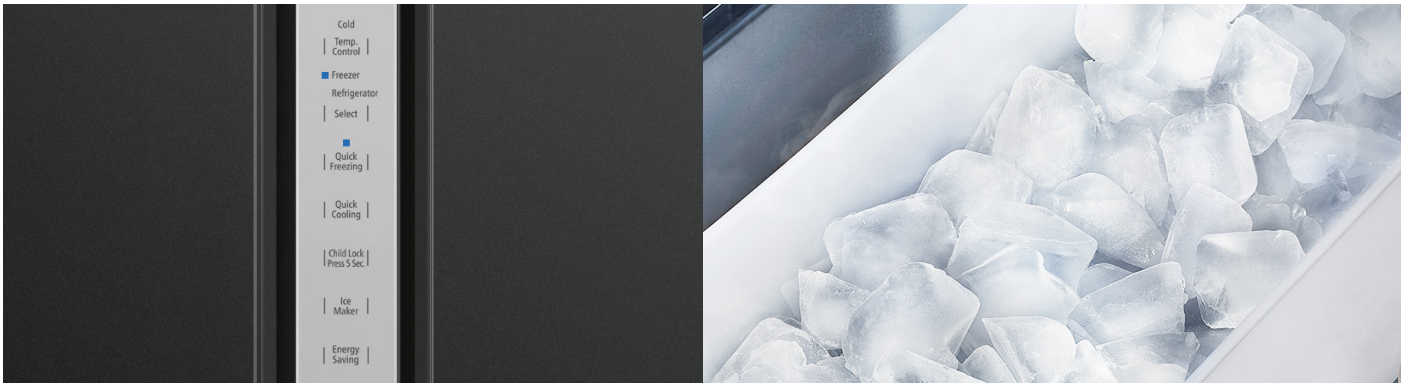
ระบบทำน้ำแข็งและน้ำเย็นอัตโนมัติด้วยแทงก์ภายในตู้

เพียงเติมน้ำแร่ หรือน้ำสะอาดลงในแทงก์น้ำขนาด 5.0 ลิตรภายในตู้ ระบบจะทำน้ำเย็นและน้ำแข็งโดยอัตโนมัติ ไม่จำเป็นต้องต่อท่อน้ำให้ยุ่งยาก จะติดตั้งบริเวณไหนก็สะดวก



น้ำแข็งสะอาดถูกทำขึ้นโดยอัตโนมัติเพื่อคุณ

เมื่อคุณต้องการทำน้ำแข็งแบบเร่งด่วน ให้เปิดโหมดเร่งความเย็นในช่องแช่แข็ง (Quick Freezing) เพื่อเร่งการทำน้ำแข็งให้เย็นเร็วขึ้นประมาณ 14%^{*1}



คุณสมบัติอื่น ๆ



เย็นเร็วเติมพลัง (Quick Cooling)

เมื่อต้องการทำความเย็นอย่างรวดเร็ว เพียงแค่เปิดโหมด Quick Cooling เครื่องจะทำความเย็นเร็วขึ้นประมาณ 8%^{*2}



ใหญ่จุใจ ง่ายต่อการใช้งาน

ด้านบนเป็นตำแหน่งของช่องแช่แข็งซึ่งถูกใช้งานบ่อยครั้ง สามารถมองเห็นของที่แช่ไว้ได้อย่างชัดเจนและหยิบใช้งานหรือจัดวางได้ง่าย แม้จะแช่อาหารไว้มากมายแต่ไหนก็สามารถจัดวางช่องแช่ได้อย่างเป็นระเบียบเพียงแค่คุณกวาดตามองก็เจออาหารที่คุณมองหาอยู่ได้อย่างง่ายดาย

^{*1} ทดสอบโดยซ้ำๆ โดยการเปรียบเทียบระหว่างการเปิดและปิดโหมด Quick Freezing
^{*2} ทดสอบโดยซ้ำๆ โดยการเปรียบเทียบระหว่างการเปิดและปิดโหมด Quick Cooling

ส



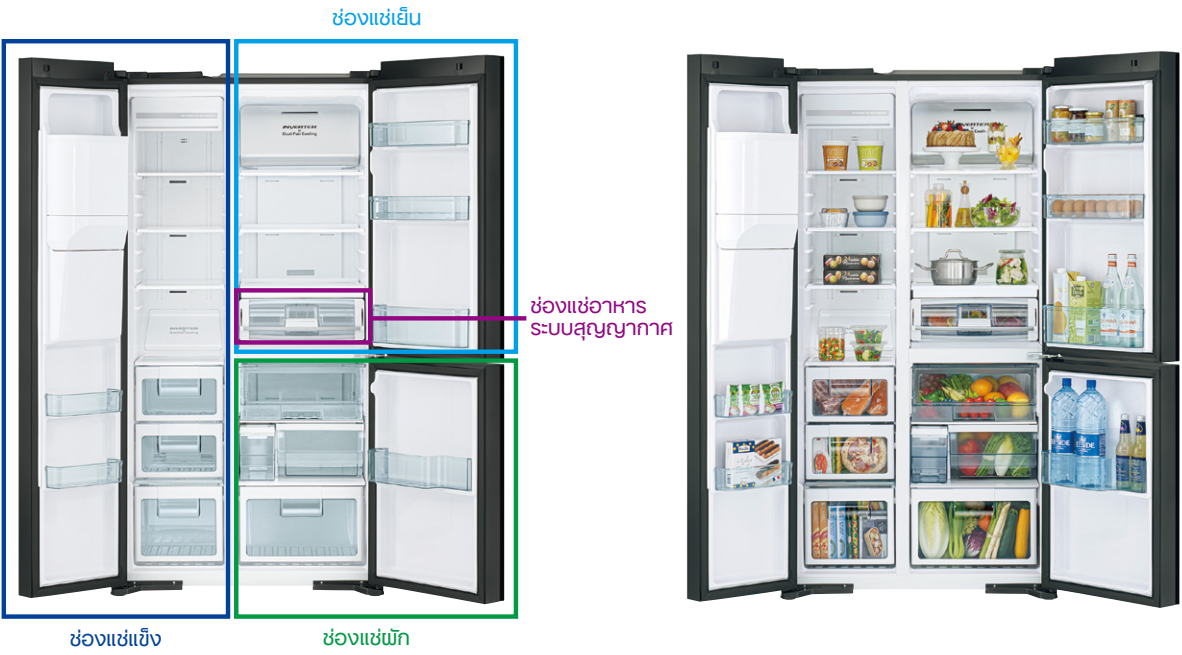
สีกระจก (MIR)



สีแมททกลาสไวท์ (MGW)



สีกลาสแบล็ค (GBK)



ขนาด (มม.)

□: พื้นที่สำหรับการระบายความร้อน

