

開発の背景

最近の新築住宅ではリビングキッチンが約3割(当社調べ)を占めており、今後も増える傾向にあります。

これに伴い、冷蔵庫は年々スタイリッシュになっており、特に451L以上の大型クラスでは、システムキッチンと美しく調和するステンレスドアの比率が50%(当社調べ)にも及んでいます。反面、正面ドアのみステンレスのため、リビングから見た場合、ドア面と側面のデザインの違いがわかってギャップが生じるため、設置場所はこれまで通りキッチンの壁際に固定されるケースが大半です。

当社は、昨年発売したドア材の素材感や造りの完成度にこだわった「愛情うるおい冷蔵庫」をさらに進化させ、お客様のデザインへのニーズにお応えした全周ステンレスの新しいスタイルを実現しました。

また、食事と一緒にワインを楽しむ生活スタイルが定着したことから、ワインの種類に応じた飲み頃温度でおいしく保管できる独立ルームを搭載するなど、リビングキッチンライフをより一層豊かに楽しむための冷蔵庫を商品化しました。

特長

1.リビングキッチンに美しく映える、全周「ステンレス・スタイル」

リビングキッチンでも自由にレイアウトできるよう、ドア面と同様のクオリティを有するステンレスをキャビネット全周に採用した「ステンレス・スタイル」を実現。キッチンから見ても、リビングから見ても美しく映える斬新なスタイルです。

また、最近のトレンドであるシックなダーク系のキッチンにコーディネートしやすいブラックカラーとステンレスを融合させたブラックステンレスを採用し、さらに表面にレリーフ模様を施すことで、従来の冷蔵庫にはない風合を生み出しました。しかも、ステンレスは耐食性に優れた特性をもつことから、長年お使いいただいてもその美しさは変わりません。いつも人が集うリビングキッチンの中心で使っていただきたい冷蔵庫です。



両側面、背面にもブラックステンレスを採用

2.適温管理でワインをおいしく味わえる「ワインリザーブ」機能(切替えルーム、3本収納)

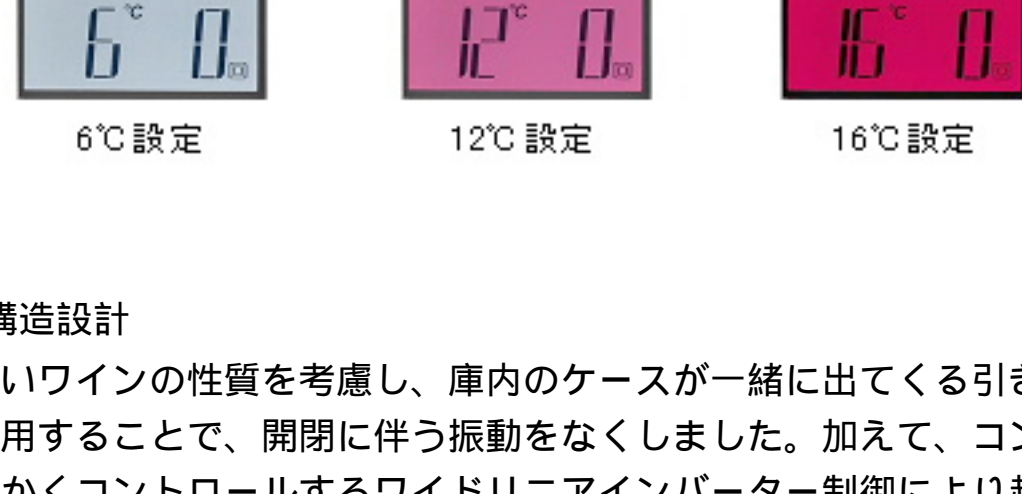
ワインに適した環境(温度・振動・ニオイ)を保ちます。一般的に赤ワインの飲み頃温度は14~16、白ワインは10~12、ロゼワインは6~10と言われており、ワインの品質を左右する条件を管理し、大切なワインを飲み頃温度で保管します。

なお、ワインを保管しない場合は、切替えルームの温度を冷凍温度帯にも切り替えられるので、目的に合わせて便利に使い分けができます。

(1) 温度管理

庫内温度は、約6~16まで2単位で6段階に調節でき、赤・白・ロゼといったワインの種類に合わせて最適な温度で保管できます。独立した断熱構造と専用の温度センサーで、庫内の温度変化を最小限に抑えます。

また、設定温度は、カラー液晶を用いて温度ごとに色分けされ、パネルに分かりやすく表示されます。種類に合わせた適温管理でワイン本来のおいしさをさらに引き出すことができます。

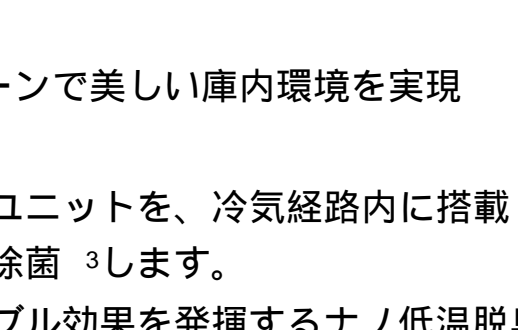


(2) 独立構造設計

振動に弱いワインの性質を考慮し、庫内のケースと一緒に出てくる引き出し式ではなく、ドア式を採用することで、開閉に伴う振動をなくしました。加えて、コンプレッサーの回転数をきめ細かくコントロールするワイドリニアインバーター制御により起動時に起こる振動を抑え、ワインの劣化を抑えます。

また、独立した冷気回路により、他の部屋のニオイ移りをカットし、デリケートなワインを安心して保管できます。

庫内には、寝かせて保管する際、ボトルが互いに触れ合わないよう配慮した専用のワインラックが付いています。

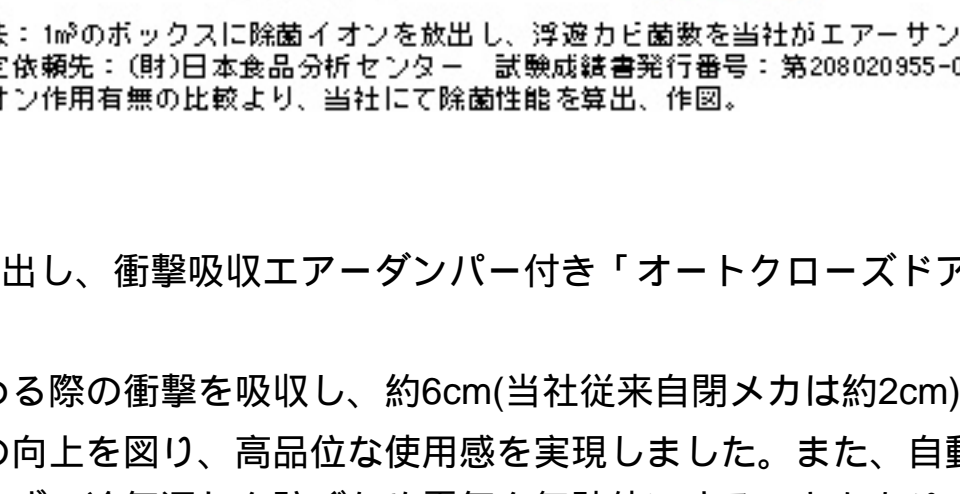
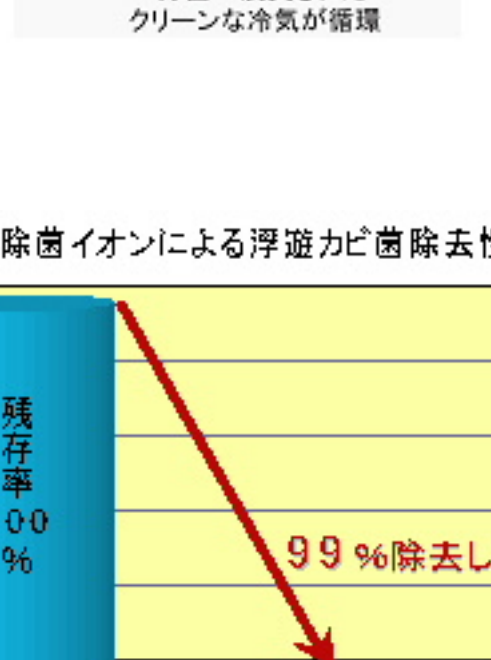


3.「除菌イオン」により、クリーンで美しい庫内環境を実現

当社独自技術の除菌イオン発生ユニットを、冷気経路内に搭載しました。発生した除菌イオンが、通過する冷気中の浮遊菌を強力に除菌³⁾します。

また併せて、脱臭+抗菌⁴⁾のダブル効果を発揮するナノ低温脱臭触媒を搭載することで、除菌・脱臭されたクリーンな冷気が循環し、常に美しい庫内環境を保ちます。

4 試験方法：JIS Z 2801(フィルム密着法) 試験機関：(財)日本食品分析センター
試験成績書発行番号：第106051897-001号



●試験方法：1Lのボックスに除菌イオンを放出し、浮遊カビ菌数を当社がエア・サンプラーを用いて採取。
●菌数測定依頼先：(財)日本食品分析センター 試験成績書発行番号：第208020955-001号
●除菌イオン作用有無の比較より、当社にて除菌性能を算出、作図。

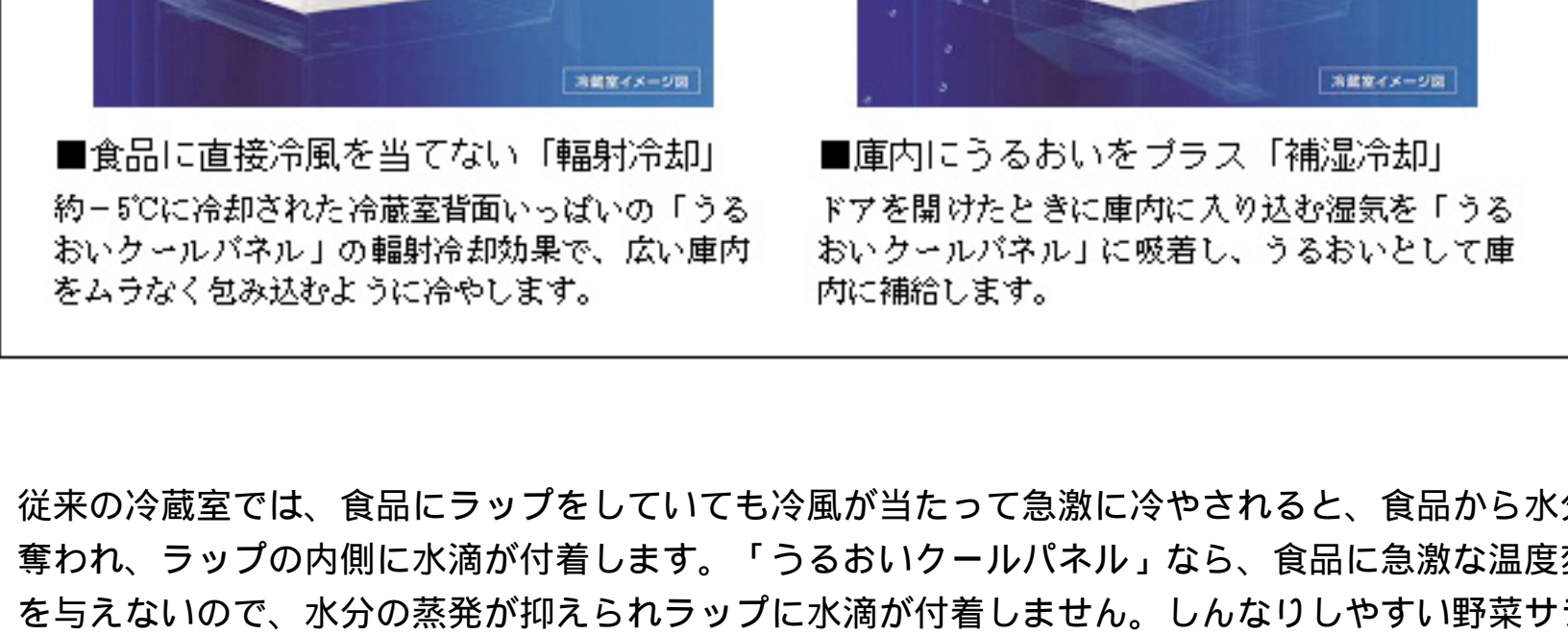
4.進化した引き出し、衝撃吸収エアードンパー付き「オートクローズドア」(冷凍室、野菜室)

引き出しを閉める際の衝撃を吸収し、約6cm(当社従来自閉メカは約2cm)手前からソフトに引き込むことで操作性の向上を図り、高品位な使用感を実現しました。また、自動的にセンター閉まるので半ドア状態にならず、冷気漏れを防ぐため電気を無駄使いすることもありません。ダンパー内には新しく耐摩耗性シリコンを採用し、冷凍温度域で長年使用しても劣化しない高耐久性を確保しました。

さらに、スライドローラーの新開発により、食品で重くなった引き出しドアも、女性に優しい軽くスムーズな開閉が可能となりました。

5.「うるおいクールパネル」の力で冷やしながらい潤いを補給し、食品を乾燥から守る「新・冷気流テクノロジー」

お寿司屋さんのネタケースをヒントに開発した、冷蔵庫の背面いっぱいに広がる「うるおいクールパネル」の力で、食品に冷風を当てず、潤いを補給しながら冷やすという新発想の冷却方式です。鮮度はもちろん、ビタミンCなどの栄養素までしっかり守ります。



従来の冷蔵庫では、食品にラップをしていても冷風が当たって急激に冷やされると、食品から水分が奪われ、ラップの内側に水滴が付着します。「うるおいクールパネル」なら、自動的にセンター閉まるので半ドア状態にならず、冷気漏れを防ぐため電気を無駄使いすることもありません。ダンパー内には新しく耐摩耗性シリコンを採用し、冷凍温度域で長年使用しても劣化しない高耐久性を確保しました。



従来機(SJ-WA35K)



新製品(SJ-HX51P)

6.その他の特長

(1) 2段階の深さをもつケースで、サイズの違う食品をすっきり整理して上手に収納「深浅(しんせん)スライドケース」(冷凍室・野菜室)



(2) 大型瓶を立てて入れられる「一升瓶の指定席」、取り出しが楽な「側取りポケット」で、ドアポケットの収納性・使用性がアップ

環境特長

省エネへの取り組み

(1)「省スペースV I P(Vacuum Insulation Panel：真空断熱材)」の採用で、従来の真空断熱材に比べ、断熱性能を約15%アップ

(2) コンプレッサーの回転数を20段階にきめ細かくコントロールする「ワイドリニアインバーター」で、ムダな運転を抑えて電力を低減

(3) 省エネ配り機能を搭載

・ムダな開閉をチェックできるよう液晶パネルで冷蔵庫ドアの1日の開閉回数をお知らせ

・電気のコストを抑える、独自の「センターピラーレス・フレンチドア」

・半ドアを防止する「オートクローズドア」

・閉め忘れをお知らせする「ドア閉め忘れ防止ブザー」

廃プラスチックをマテリアルリサイクルし、基板ケース、調節棚など各所に採用

J-Moss(日本版RoHS) 電気電子機器に含まれる特定有害物質の使用制限 に対応

無鉛ハンダ採用

特定臭素系難燃剤を全廃

印刷物に再生紙、大豆油インクを使用

仕様

形名	S J - H X 51 P	
電源	定格電圧	100V
	定格周波数	50 / 60Hz
ドア数	6ドア	
定格内容積	505L	
定格内容積	冷蔵室	265L
	冷凍室	121L
	野菜室	94L
	切替えルーム	25L(ワインリザーブ機能/冷凍)
外形寸法	幅	685mm
	奥行	693mm
高さ	高さ	1,800mm
	冷却方式	輻射冷却+補湿冷却
ドアタイプ	センターピラーレス・フレンチドア	
主な特長	除菌イオン	
	新・冷気流テクノロジー	
	L E Dダウンライト	
	4段階調節リバーシブルトレー	
	深浅スライドケース	
	ナノ低温脱臭触媒	
オートクローズドア		
色調	- B ブラック系(ステンレスブラック)	