

Panasonic

ตู้เย็น 4 ประตู
DZ1 series
VGK Models



7days
Freshness



PrimeFresh+
FREEZING



Ag Clean

INTELLIGENT ECO SENSORS
ECONAVI

INVERTER

Fresh Safe

7days
Freshness



คงความสดใหม่ให้เนื้อสัตว์ได้ยาวนานถึง 7 วัน*2



ช่อง Prime Fresh+ ช่วยให้อาหารคงคุณค่า และความสดใหม่



ไม่จำเป็นต้องละลายน้ำแข็ง ช่วยประหยัดเวลา และการเตรียมอาหารที่ง่ายขึ้น

ตู้เย็นพานาโซนิคจะทำให้คุณเพลิดเพลินกับการทำอาหารสุขภาพที่บ้าน
ช่วยเปลี่ยนให้ทุกวันของคุณเป็นวันที่มีความสุข

*1 สภาพการทดสอบ — อุณหภูมิบรรยากาศโดยรอบ: 32°C, เฮิร์ตซ์: 50Hz, แรงดันไฟฟ้า: 220V, รุ่นที่ทดสอบ: NR-BC369-V2/การตั้งค่าอุณหภูมิ — ช่องแช่เย็น: ปานกลาง, ช่องแช่แข็ง: ปานกลาง, ช่องแช่แข็ง Prime Fresh: Prime Fresh+/Prime Fresh แบบปกติ/อาหารที่ทดสอบ: เนื้อวัว 200 กรัม เก็บไว้ในช่องแช่เย็น (อุณหภูมิประมาณ 4°C) และเนื้อวัว 200 กรัม เก็บไว้ในตู้เย็นห่อหุ้ม (ประมาณ 26°C)/วิธีการทดสอบ: วางเนื้อวัวทั้ง 2 ชนิดไว้ในช่องแช่แข็ง Prime Fresh หลังจากตู้เย็นทำงานถึงสภาวะที่เสถียรแล้ว แล้วเปรียบเทียบระยะเวลาสำหรับความเร็วก่อนการทำความเย็นจาก 4°C/26°C ถึง -1.5°C ระหว่างโหมด Prime Fresh+ กับโหมด Prime Fresh แบบปกติ

ภาพรวมผลิตภัณฑ์รุ่น VGK

19.4Q



NR-DZ601VGKT

CLUB
Points **720**

601 ลิตร*

ขนาด (มม.)

กว้าง 806 x ลึก 785 x สูง 1,847

สี

กระจกสีดำ

วัสดุประตู

กระจก

*1 ทดสอบโดย Suedsachsen Wasser GmbH ประเทศเยอรมนี วิธีการทดสอบ: ISO 22196:2007. *2 องค์กรที่ทำการทดสอบ: สถาบัน Boken Quality Evaluation Institute สายพันธุ์ที่ทดสอบ: สตาฟิโลค็อกคัส ออเรียส, เอสเชอริเชีย โคไล ซึ่งไม่ได้หมายความว่าโรคที่เกิดจากแบคทีเรียเหล่านี้จะได้รับการป้องกัน วิธีการทดสอบ: การทดสอบเชิงปริมาณ JIS L 1902 (วิธีการดูดซึมสารละลายแบคทีเรีย) วิธีการตรวจวัดปริมาณแบคทีเรียที่มีชีวิตอยู่ได้: วิธีการเพาะเชื้อแบบ Pour Plate ผลการทดสอบ: ทุกด้านเชื้อแบคทีเรียมีค่า 2 ขึ้นไป ยับยั้งแบคทีเรียได้ 99.9% ขึ้นอยู่กับปริมาณแบคทีเรียและสภาพแวดล้อม ไม่มีการรับประกันว่าปริมาณแบคทีเรียจะไม่เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วจนถึงระดับที่ไม่ปลอดภัย หมายเลขการทดสอบ: 003557-1, 003557-2

คุณสมบัติเฉพาะ

เทคโนโลยีการจัดเก็บเพื่อกงความสด

- **ใหม่ !** ทำความเย็นที่อุณหภูมิ -3°C ได้เร็วขึ้น 4 เท่า ด้วยการทำงานของ Prime Fresh+



- กงความสดใหม่และความชื้นของผักและผลไม้

Fresh Safe

ช่องแช่ที่สะอาดและถูกหลักอนามัย

- Blue Ag ช่วยกำจัดแบคทีเรียได้ 99.99%*1 ในช่อง Prime Fresh
- ช่วยยับยั้งแบคทีเรียได้ถึง 99.9%*2 พร้อมทั้งงจกกลิ่นไม่พึงประสงค์
- ช่อง Ag Hygiene Zone ที่ช่วยไม่ให้กลิ่นกระจาย เพื่อสุขอนามัยที่ดี



Ag Clean

Ag Hygiene Zone

เทคโนโลยีประหยัดพลังงาน

- ECONAVI พร้อมเซ็นเซอร์ 4 จุด ช่วยประหยัดพลังงาน
- ปรับและควบคุมการใช้พลังงานอย่างเหมาะสม เพื่อความประหยัด



คุณสมบัติอื่นๆ

- Two-layer Vegetable Case (ช่องใส่ผัก 2 ชั้น)
- Quick Freezing (ทำความเย็นอย่างรวดเร็ว)
- Surround Cooling Airflow (ระบายลมหมุนเวียน)
- Jumbo Freezer (ช่องแช่แข็งขนาดใหญ่)
- Twist Ice Case (ที่ทำน้ำแข็งแบบหมุน)
- 150 kg Tempered Glass Shelves (ชั้นวางกระจกนิรภัย รับน้ำหนักได้สูงสุด 150 กก.)
- LED Lighting (Fridge Compartment) (ไฟ LED)
- Removable and Washable Parts (ชิ้นส่วนสามารถถอดทำความสะอาดได้)

เทคโนโลยีการจัดเก็บเพื่อกงความสดใหม่
Prime Fresh+



PrimeFresh+
FREEZING





-3°C Soft Freezing*¹ เย็นเร็วขึ้น 4 เท่า

Prime Fresh จะทำให้ความเย็นเนื้อสัตว์และเนื้อปลาที่ -3°C. อาหารที่ได้รับการ soft frozen นี้จะสามารถคงความสดได้นานถึง 7 วัน*² โดยไม่จำเป็นต้องละลายน้ำแข็ง โดยเลือกโหมด Prime Fresh+ เพื่อทำการ soft freeze อาหาร ซึ่งเย็นเร็วขึ้นกว่าเดิมถึง 4 เท่า*¹

*¹ สภาพการทดสอบ — อุณหภูมิบรรยากาศโดยรอบ: 32°C, เฮิร์ตซ์: 50Hz, แรงดันไฟฟ้า: 220V, รุ่นที่ทดสอบ: NR-BC369-V2/การตั้งค่าอุณหภูมิ — ช่องแช่เย็น: ปานกลาง, ช่องแช่แข็ง: ปานกลาง, ช่องแช่แข็ง Prime Fresh: Prime Fresh+/Prime Fresh แบบปกติ/อาหารที่ทดสอบ: เนื้อวัว 200 กรัม เก็บไว้ในช่องแช่เย็น (อุณหภูมิประมาณ 4°C) และเนื้อวัว 200 กรัม เก็บไว้ในช่องแช่แข็ง (ประมาณ 26°C)/วิธีการทดสอบ: วางเนื้อวัวทั้ง 2 ชนิดไว้ในช่องแช่แข็ง Prime Fresh หลังจากตู้เย็นทำงานถึงสภาวะที่เสถียรแล้ว แล้วเปรียบเทียบระยะเวลาสำหรับความเย็นในการทำความเย็นจาก 4°C/26°C ถึง -1.5°C ระหว่างโหมด Prime Fresh+ กับโหมด Prime Fresh แบบปกติ

*² ข้อมูลโดย Panasonic ผลลัพธ์ที่ได้อาจแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับสภาพการใช้งาน ตลอดจนชนิด สภาพ และปริมาณของอาหารที่จัดเก็บไว้

1 เก็บรักษาความสดใหม่ให้นานขึ้น

อึดอรัญกับความสดของเนื้อสัตว์และปลา
ได้ยาวนานถึง 7 วัน*²



2 เก็บรักษาคูณค่าทางอาหาร

ไม่ต้องละลายน้ำแข็ง, และทำให้เนื้อสัตว์และปลายังรักษาคูณค่าทางโภชนาการ



3 สะดวกและประหยัดเวลา

ทำอาหารง่ายขึ้น
ไม่ต้องละลายน้ำแข็ง



อุณหภูมิ. -3°C คืออย่างไร

อุณหภูมิ

ระดับความแข็ง*

100%

80%

70%

50%

0%

* อุณหภูมิของการแช่เย็นของอาหารแต่ละประเภทจะแตกต่างกันออกไป

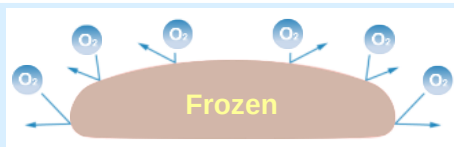
อุณหภูมิที่อาหารเริ่มแข็งตัว*

ลักษณะอาหาร

แช่แข็ง



😞 หั่นยาก เนื่องจากแข็งเกินไป



😞 ไม่มีการเกิดปฏิกิริยาออกซิเดชัน แต่เซลล์ถูกทำลาย

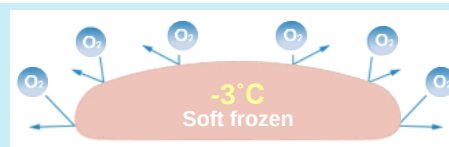
😊 ยับยั้งการเจริญเติบโตของแบคทีเรีย

สามารถแช่เก็บอาหารได้นาน แต่รสชาติของอาหารจะไม่สดใหม่

แช่เย็น -3°C



😊 เนื้อมีการเกาะตัว ง่ายต่อการหั่น



😊 ไม่มีการเกิดปฏิกิริยาออกซิเดชัน

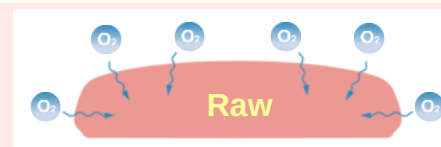
😊 ยับยั้งการเจริญเติบโตของแบคทีเรีย

อาหารสด ใหม่ และคงคุณค่าทางอาหาร ซึ่งสามารถแช่ได้นานถึง 7 วัน*

แช่เย็นปกติ



😞 เนื้อนิ่มเกินไป ถึงแม้จะหั่นง่ายแต่เนื้อที่หั่นออกมาจะไม่เกาะตัว



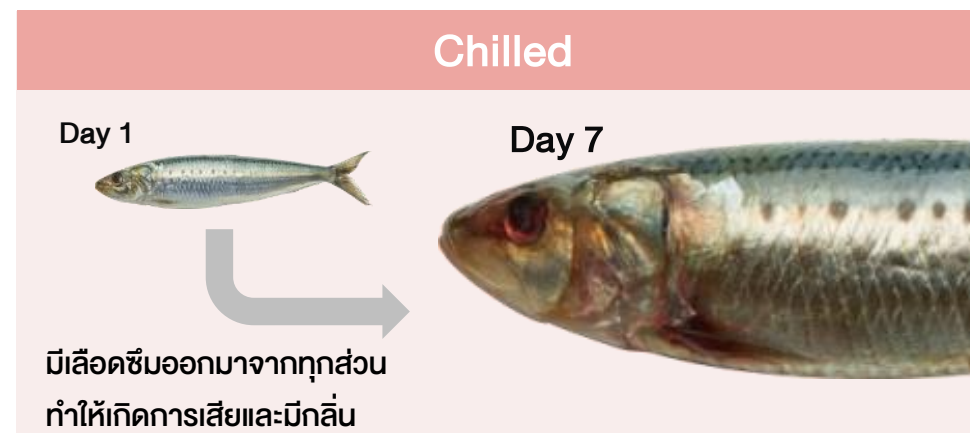
😞 เกิดปฏิกิริยาออกซิเดชัน

😞 ทำให้เกิดแบคทีเรียเพิ่มขึ้น

แช่อาหารสดได้เพียงแค่ 2-3 วัน

* ข้อมูลโดย Panasonic ผลลัพธ์ที่ได้อาจแตกต่างกันไปโดยขึ้นอยู่กับสภาพการใช้งาน ตลอดจนชนิด สภาพ และปริมาณของอาหารที่จัดเก็บไว้

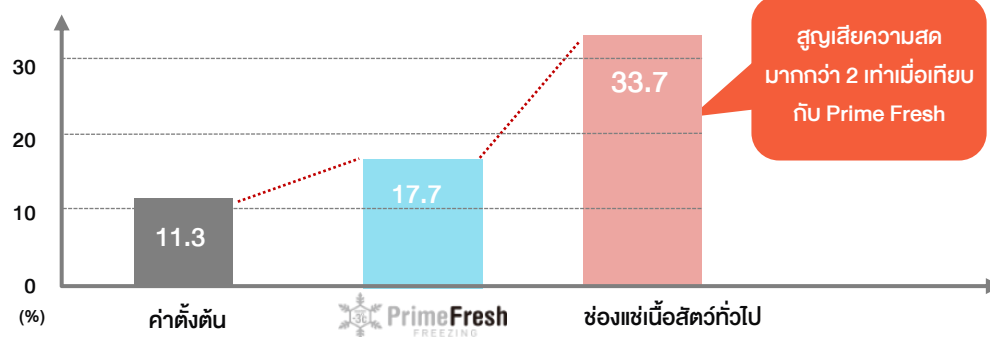
ช่องแช่ -3°C สามารถเก็บอาหารสดได้ยาวนาน ลดการเกิดปฏิกิริยาออกซิเดชันและยับยั้งการเจริญเติบโตของแบคทีเรีย



* Comparison of freshness after -3°C Prime Fresh /Chilled storage: Comparison of the switchable -3°C Prime Fresh /Chilled room (-3°C Prime Fresh mode, Setting 2) and the switchable -3°C Prime Fresh /Chilled room (Chilled mode) No opening/closing of doors. Photos are of food used in tests by Panasonic. The effect differs depending on operating conditions, and the type, condition and amount of food stored. -3°C Prime Fresh does not extend its sell-by and/or use-by date.

การเปรียบเทียบความสดตาม K value หลังจากแช่ 7 วัน

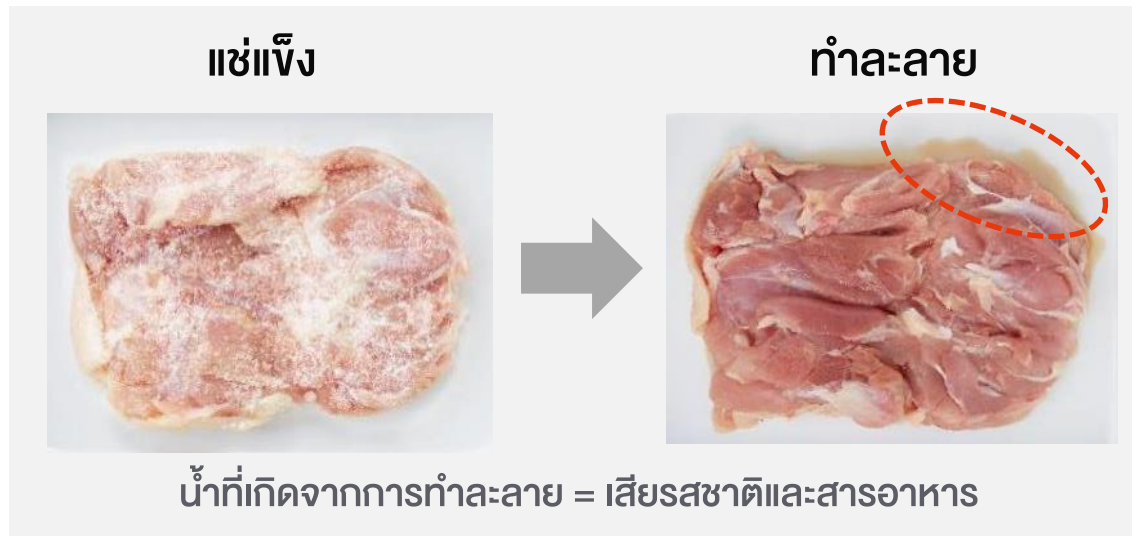
ค่าสูง = ไม่สด



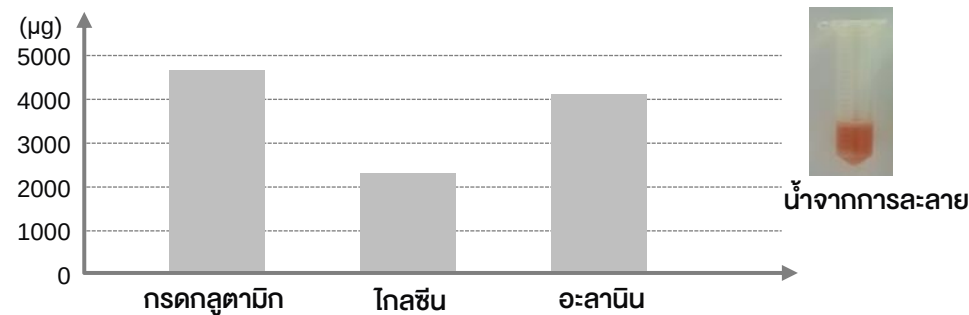
K value คืออะไร ?

"K-value" คือค่าของปริมาณกรดนิวคลีอิกที่เป็นตัวชี้วัดค่าของความสดของเนื้อปลา การสูญเสียความสดของเนื้อปลาในระดับของ K value สูงสุด คือ 20% หรือต่ำกว่าเพื่อเหมาะแก่การนำไปทำอาหารหรือรับประทาน

ช่องแช่ -3°C ทำให้เนื้อสัตว์ที่แชไว้ ไม่จำเป็นต้องละลายน้ำแข็ง จึงคงคุณค่าทางสารอาหารได้อย่างดีเยี่ยม



จำนวนของสารอาหารที่สูญเสียไปของเนื้อไก่จากการทำละลาย



กรดอะมิโนต่างๆ ที่ร่างกายต้องการ

🔥 กรดกลูตามิก

กรดอะมิโนชนิดหนึ่งที่ช่วย
เพิ่มรสชาติในอาหารและ
ทำให้รู้สึกผ่อนคลาย

🔥 โกลซีน

กรดอะมิโนชนิดหนึ่งที่ช่วย
ในการทำงานต่างๆ ของ
ระบบร่างกาย

🔥 อะลานีน

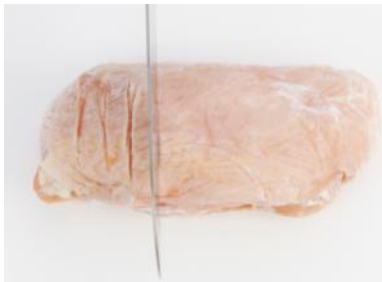
กรดอะมิโนชนิดหนึ่งที่
ร่างกายต้องการเพื่อให้
ออกกำลังกายได้นานขึ้น

ข้อมูล: โดย Techno Science Corporation ระบบน้ำที่ละลายออกมาต่อตัวอย่างเนื้อวัว 100 กรัม หมายเหตุ: เอกสารนี้ใช้สำหรับการฝึกอบรมภายในบริษัทเท่านั้น และจะต้องไม่นำไปเปิดเผยต่อลูกค้า/บุคคลใด ผู้ที่ส่งมอบเอกสารนี้ให้กับลูกค้าจะต้องรับผิดชอบต่อความเสี่ยงและผลที่ตามมาด้วยตนเอง Panasonic/บริษัทจะไม่รับผิดชอบการกระทำของบุคคลไม่ว่าในกรณีใด ดำเนินการทดสอบตามฟังก์ชันและการใช้งานที่เกี่ยวข้องภายในสภาพแวดล้อมใกล้เคียงกันสำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีประสิทธิภาพและความจุในช่วงเดียวกัน

ช่องแช่ -3°C Prime Fresh+ ทำให้นำอาหารมาปรุง หรือทานได้ง่ายและประหยัดเวลาในการทำอาหาร

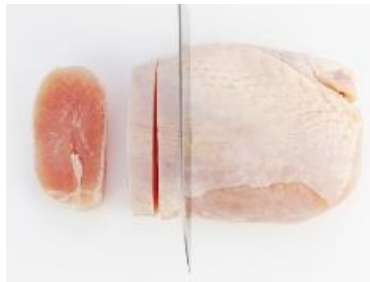
1. หั่นได้ง่าย

แช่แข็ง



เนื้อแข็ง ไม่สามารถหั่นได้

PrimeFresh+
FREEZING



หั่นได้ง่าย ไม่ต้องรอละลาย

2. แยกชิ้นได้ง่าย

แช่แข็ง



แผ่นติดกัน

PrimeFresh+
FREEZING



สามารถดึงออกได้ที่ละแผ่นอย่างง่ายดาย

3. ตักได้ง่าย

แช่แข็ง



ไม่สามารถตักได้

PrimeFresh+
FREEZING



ตักทานได้เลย ไม่ต้องรอละลาย

4. เครื่องปรุงรสปริมาณพอดี

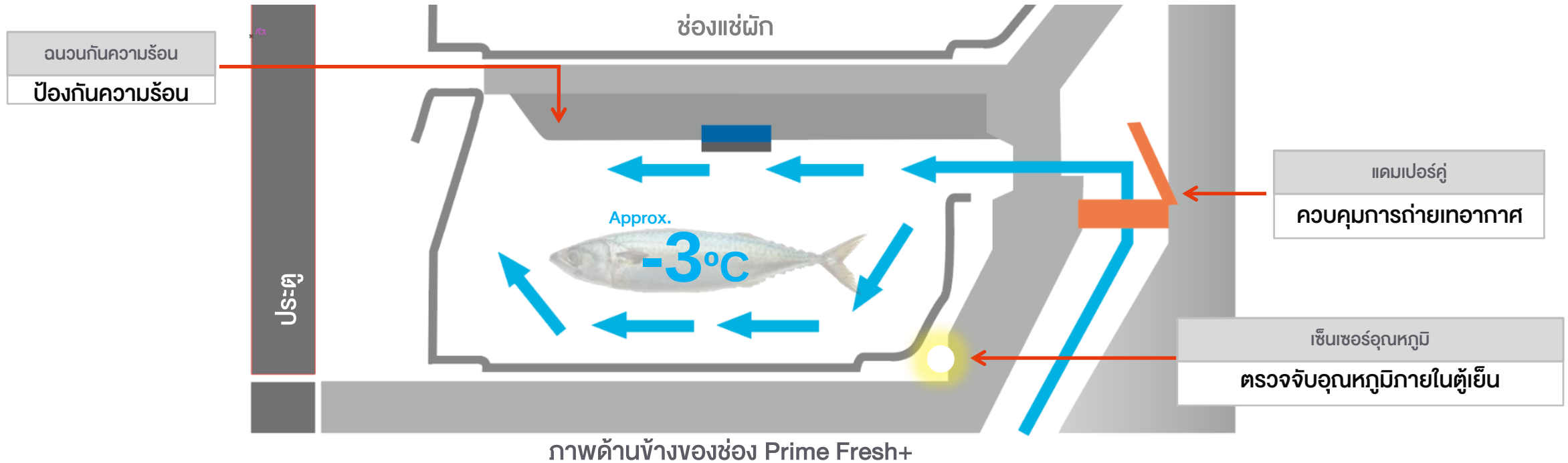
ในการหมักอาหาร เครื่องปรุงต่าง ๆ สามารถ
แทรกซึมเข้าสู่เนื้อได้อย่างรวดเร็วและได้รสชาติที่
ดีมากยิ่งขึ้น



5. สะดวกในการละลาย

อาหารแช่แข็งที่ละลายแล้ว สามารถนำมาใช้ในช่อง
Prime Fresh ได้ เพื่อความสะดวกสบาย ในการ
ทำอาหารต่อไป





How Prime Fresh+ mode works

1. กดปุ่มบนแผงควบคุมด้านในเพื่อเลือกโหมด Prime Fresh+



2. คอมเพรสเซอร์จะทำงานอย่างรวดเร็ว



3. แดมเปอร์จะเปิดรับลมเข้าไปในช่อง Prime Fresh

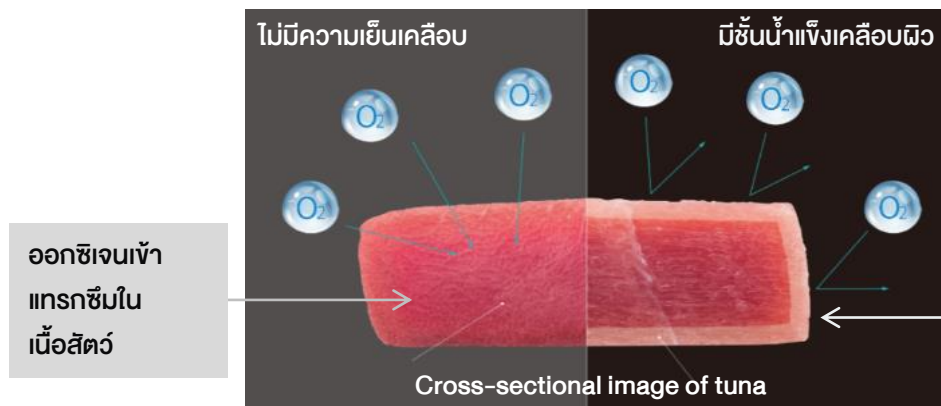


4. สามารถทำอุณหภูมิที่ -3°C ได้เร็วขึ้นถึง 4 เท่า!*



*1 รุ่น NR-DZ601VGK มีแผงควบคุมภายใน *2สภาพการทดสอบ — อุณหภูมิบรรยากาศโดยรอบ: 32°C, เฮิร์ตซ์: 50Hz, แรงดันไฟฟ้า: 220V, รุ่นที่ทดสอบ: NR-BC369-V2/การตั้งค่าอุณหภูมิ — ช่องแช่เย็น: ปานกลาง, ช่องแช่แข็ง: ปานกลาง, ช่องแช่แข็ง Prime Fresh: Prime Fresh+/Prime Fresh แบบปกติ/อาหารที่ทดสอบ: เนื้อวัว 200 กรัม เก็บไว้ในช่องแช่เย็น (อุณหภูมิประมาณ 4°C) และเนื้อวัว 200 กรัม เก็บไว้ในช่องแช่แข็ง (ประมาณ 26°C)/วิธีการทดสอบ: วางเนื้อวัวทั้ง 2 ชนิดไว้ในช่องแช่แข็ง Prime Fresh หลังจากตู้เย็นทำงานถึงสภาวะที่เสถียรแล้ว แล้วเปรียบเทียบระยะเวลาสำหรับความเร็วในการทำเยือกแข็งจาก 4°C/26°C ถึง -1.5°C ระหว่างโหมด Prime Fresh+ กับโหมด Prime Fresh แบบปกติ

การทำความเย็นได้เร็วขึ้นทำให้เกิดปฏิกิริยาออกซิเดชันช้าลง



Prime Fresh+
สามารถหยุดการเกิดปฏิกิริยา
ออกซิเดชันได้อย่างรวดเร็ว

Soft Freezing จะมีชั้น
น้ำแข็งบางๆ เคลือบผิว
เพื่อป้องกันออกซิเจนเข้า
แทรกซึมในเนื้อสัตว์

เปรียบเทียบเวลาในการทำความเย็น*1



การเปรียบเทียบความสดแบบ POV



อะไรคือ POV?

ค่า POV (ค่าที่เกิดจากปฏิกิริยาออกซิเดชัน) เป็นการวัดสารประกอบที่เกิดขึ้นจากปฏิกิริยาออกซิเดชันของไขมันและน้ำมัน การที่มีค่าต่ำแสดงให้เห็นว่าอาหารมีความสดมากกว่า

*Test result of Japan model F611XPV

*สภาพการทดสอบ — อุณหภูมิบรรยากาศโดยรอบ: 32°C, เฮิร์ตซ์: 50Hz, แรงดันไฟฟ้า: 220V, รุ่นที่ทดสอบ: NR-BC369-V2/การตั้งค่าอุณหภูมิ — ช่องแช่เย็น: ปานกลาง, ช่องแช่แข็ง: ปานกลาง, ช่องแช่แข็ง Prime Fresh: Prime Fresh+/Prime Fresh แบบปกติ/อาหารที่ทดสอบ: เนื้อวัว 200 กรัม เก็บไว้ในช่องแช่เย็น (อุณหภูมิประมาณ 4°C) และเนื้อวัว 200 กรัม เก็บไว้ในตู้เย็นหุ้ม (ประมาณ 26°C)/วิธีการทดสอบ: วางเนื้อวัวทั้ง 2 ชนิดไว้ในช่องแช่แข็ง Prime Fresh หลังจากตู้เย็นทำงานถึงสภาวะที่เสถียรแล้ว แล้วเปรียบเทียบระยะเวลาสำหรับความเร็วในการทำความเย็นจาก 4°C/26°C ถึง -1.5°C ระหว่างโหมด Prime Fresh+ กับโหมด Prime Fresh แบบปกติ

Prime Fresh+ คงความสดและคุณค่าทางอาหารได้ยาวนาน และสะดวกสบายมากยิ่งขึ้น

	Freezer	 PrimeFresh+ FREEZING	Chilled	Fridge
การจัดเก็บ	 แช่แข็ง	 แช่เย็นปานกลาง	 เนื้อดิบ	
ลักษณะของอาหาร	เสียหาย (เพราะเนื้อถูกแช่แข็ง)	ไม่เสียหาย (เพราะเนื้อไม่ถูกแช่แข็ง)	ไม่เสียหาย	ไม่เสียหาย
การออกซิเดชัน	สามารถยับยั้งได้	สามารถยับยั้งได้	ไม่สามารถยับยั้งได้	ไม่สามารถยับยั้งได้
ก่อให้เกิดแบคทีเรีย	สามารถยับยั้งได้	สามารถยับยั้งได้	ไม่สามารถยับยั้งได้	ไม่สามารถยับยั้งได้
รสชาติและสารอาหาร	หลังจากละลาย รสชาติและคุณค่าทางอาหารจะหายไป	คงรสชาติและคุณค่าทางอาหาร	คงรสชาติและคุณค่าทางอาหาร	คงรสชาติและคุณค่าทางอาหาร
ระยะเวลาในการเก็บ*	ประมาณ 1 เดือน รักษาความสด	ประมาณ 7 วัน รักษาความสด	ประมาณ 3-4 วัน ความสดลดลงในแต่ละวัน	ประมาณ 2-3 วัน ความสดลดลงในแต่ละวัน

* Storage period differs depending on the degree of freshness before storage and method of freezing, and conditions of use of the refrigerator.

เทคโนโลยีการจัดเก็บเพื่อกักความสด
Blue Ag / Ag Clean





Blue LED
Lights



Blue Ag
Filter

สุขอนามัยที่เหนือกว่าด้วย Prime Fresh+

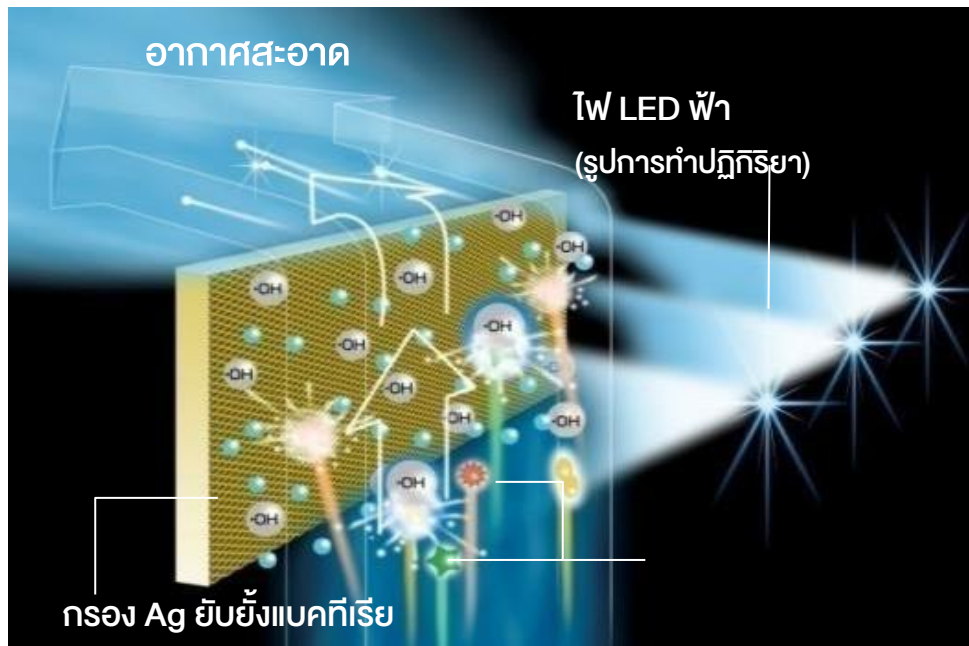
ด้วยประสิทธิภาพการทำงานของหลอดไฟ LED สีฟ้าและตัวกรอง Blue Ag ช่วยต้านเชื้อแบคทีเรียและการไหลเวียนของอากาศที่ -3°C กำจัดแบคทีเรียได้ 99.99%* เพื่อการจับเก็บที่คงความสดและสะอาดกว่า



*ทดสอบโดย Suedsachsen Wasser GmbH ประเทศเยอรมนี วิธีการทดสอบ: ISO 22196:2007

แสงไฟ LED สีฟ้าจะช่วยให้ประสิทธิภาพของตัวกรอง Blue Ag

กลไกการทำงาน



ไฟ LED สีฟ้า จะสร้างอนุมูลไฮดรอกซิล (OH) ที่ทำให้แร่เงินในตัวกรอง (รูปการทำปฏิกิริยา) สามารถกำจัดแบคทีเรียในช่อง Prime Fresh ได้ 99.99%*

*ทดสอบโดย Suedsachsen Wasser GmbH ประเทศเยอรมนี วิธีการทดสอบ: ISO 22196:2007



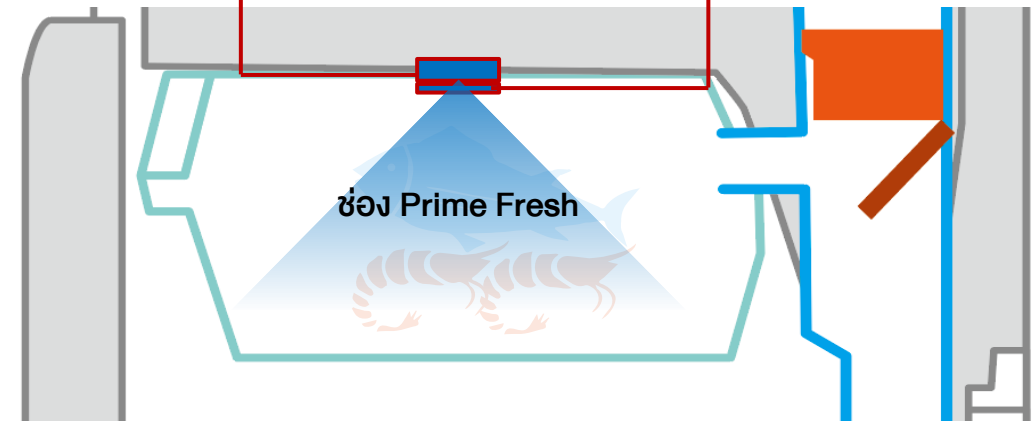
โครงสร้าง

ไฟ LEDs สีฟ้าและตัวกรอง Blue Ag filter ติดตั้งอยู่ตรงกลางด้านหลังของช่อง Prime Fresh

ไฟ LEDs สีฟ้า



กรอง Blue Ag



ภาพด้านข้างของช่อง Prime Fresh

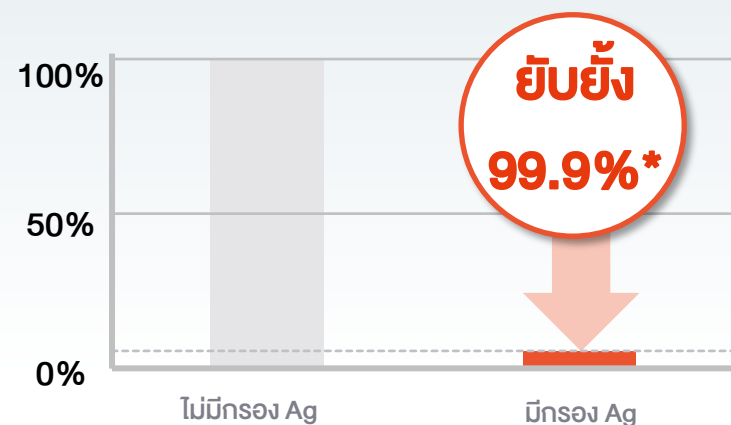


*ภาพที่แสดงเป็นรุ่น NR-DZ601VGK

Ag Clean

ยับยั้งการเกิดแบคทีเรีย 99.9%*

Ag Clean ช่วยให้อากาศทั่วทั้งตู้เย็นด้วยซิลเวอร์ไอออนภายในตัวกรอง Ag ที่จะช่วยยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อราและแบคทีเรียได้ถึง 99.9%* และกำจัดกลิ่นอันไม่พึงประสงค์



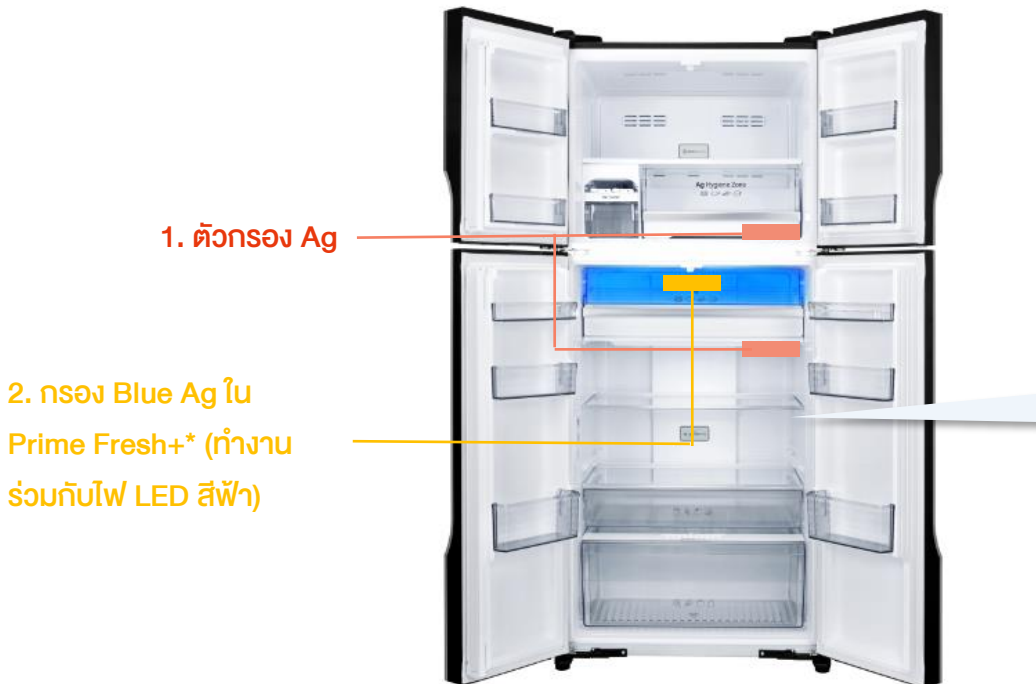
*องค์กรที่ทำการศึกษาทดสอบ: สถาบัน Boken Quality Evaluation Institute สายพันธุ์ที่ทดสอบ: สตาฟิโลค็อกคัส ออเรียส, เอสเชอริเชีย โคไล ซึ่งไม่ได้หมายความว่าโรคที่เกิดจากแบคทีเรียเหล่านี้จะได้รับการป้องกัน วิธีการทดสอบ: การทดสอบเชิงปริมาณ JIS L 1902 (วิธีการดูดซับสารละลายแบคทีเรีย) วิธีการตรวจวัดปริมาณแบคทีเรียที่มีชีวิตอยู่ได้: วิธีการเพาะเชื้อแบบ Pour Plate ผลการทดสอบ: ฤทธิ์ต้านเชื้อแบคทีเรียมีค่า 2 ขึ้นไป ยับยั้งแบคทีเรียได้ 99.9% ขึ้นอยู่กับปริมาณแบคทีเรียและสภาพแวดล้อม ไม่มีการรับประกันว่าปริมาณแบคทีเรียจะไม่เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วจนถึงระดับที่ไม่ปลอดภัย หมายเลขการทดสอบ: 003557-1, 003557-2

ประสิทธิภาพการป้องกันแบคทีเรียและกำจัดกลิ่น



แร่เงินมีประสิทธิภาพในการยับยั้งแบคทีเรียได้ถึง 99.9%* รวมถึงเชื้อราต่างๆ ภายในตู้เย็นได้อย่างทั่วถึง

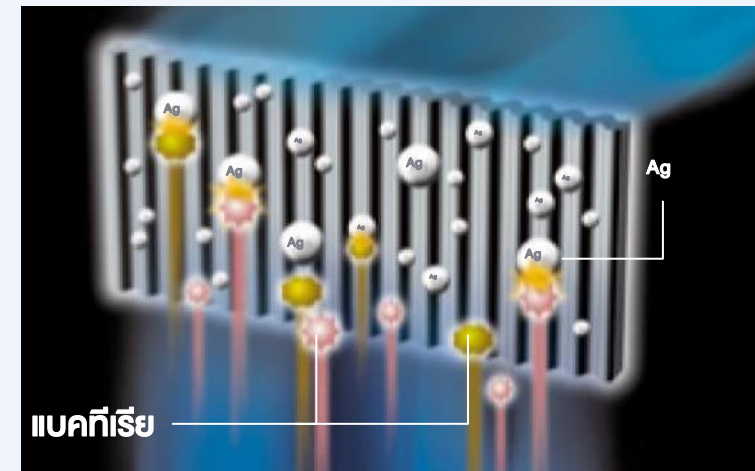
*องค์กรที่ทำการทดสอบ: สถาบัน Boken Quality Evaluation Institute สายพันธุ์ที่ทดสอบ: สตาฟิโลค็อกคัส ออเรียส, เอสเชอริเชีย โคลิ ซึ่งไม่ได้หมายความว่าโรคที่เกิดจากแบคทีเรียเหล่านี้จะได้รับการป้องกัน วิธีการทดสอบ: การทดสอบเชิงปริมาณ JIS L 1902 (วิธีการดูดซึมสารละลายแบคทีเรีย) วิธีการตรวจวัดปริมาณแบคทีเรียที่มีชีวิตอยู่ได้: วิธีการเพาะเชื้อแบบ Pour Plate ผลการทดสอบ: ฤทธิ์ต้านเชื้อแบคทีเรียมีค่า 2 ขึ้นไป ยับยั้งแบคทีเรียได้ 99.9% ขึ้นอยู่กับปริมาณแบคทีเรียและสภาพแวดล้อม ไม่มีการรับประกันว่าปริมาณแบคทีเรียจะไม่เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วจนถึงระดับที่ไม่ปลอดภัย หมายเลขการทดสอบ: 003557-1, 003557-2



1. ตัวกรอง Ag

2. กรอง Blue Ag ใน Prime Fresh+* (ทำงานร่วมกับไฟ LED สีฟ้า)

ตัวกรอง Ag



*For illustrative purposes only.

คุณสมบัติด้านสุขอนามัยที่มีอยู่ในตู้เย็น Panasonic

			ยับยั้งแบคทีเรีย	กลิ่นไม่พึงประสงค์	กำจัดแบคทีเรีย
★★		กำจัดแบคทีเรียได้อย่าง ทั่วถึงในช่อง Prime Fresh+ Passive Blue Ag Filter + Blue LED	^{*1} 99.99%		^{*1} 99.99%
★		ทำให้ตู้เย็นสะอาด รวมถึงยับยั้ง แบคทีเรียและกลิ่นไม่พึงประสงค์ Passive Ag Filter	^{*2} 99.9%		

*1 ทดสอบโดย Suedsachsen Wasser GmbH ประเทศเยอรมนี วิธีการทดสอบ: ISO 22196:2007 *2 องค์กรที่ทำการทดสอบ: สถาบัน Boken Quality Evaluation Institute สายพันธุ์ที่ทดสอบ: สตาฟิโลค็อกคัส ออเรียส, เอสเชอริเชีย โคไล ซึ่งไม่ได้หมายความว่าโรคที่เกิดจากแบคทีเรียเหล่านี้จะได้รับการป้องกัน วิธีการทดสอบ: การทดสอบเชิงปริมาณ JIS L 1902 (วิธีการดูดซึมสารละลายแบคทีเรีย) วิธีการตรวจวัดปริมาณแบคทีเรียที่มีชีวิตอยู่ได้: วิธีการเพาะเชื้อแบบ Pour Plate ผลการทดสอบ: ฤทธิ์ต้านเชื้อแบคทีเรียมีค่า 2 ขึ้นไป ยับยั้งแบคทีเรียได้ 99.9% ขึ้นอยู่กับปริมาณแบคทีเรียและสภาพแวดล้อม ไม่มีการรับประกันว่าปริมาณแบคทีเรียจะไม่เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วจนถึงระดับที่ไม่ปลอดภัย หมายเลขการทดสอบ: 003557-1 , 003557-2

เทคโนโลยีการจัดเก็บเพื่อกงความสด

Fresh Storage with Optimum Temperature

Two-layer Vegetable Case

Fresh Safe Vegetable Case with Humidity Care

Jumbo Freezer

Ag Hygiene Zone

Quick Freezing

Surround Cooling Airflow

การจัดเก็บเพื่อคงความสดใหม่ด้วยอุณหภูมิที่เหมาะสมที่สุด

ด้วยการควบคุมอุณหภูมิที่แม่นยำทำให้สามารถเก็บอาหารได้อย่างยาวนาน

ด้วยเทคโนโลยีเฉพาะของพานาโซนิคทำให้การควบคุมอุณหภูมิในแต่ละช่องเก็บอาหารนั้น
ประสิทธิภาพอย่างดียิ่ง โดยใช้อุณหภูมิให้เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท จะทำให้อาหารคง
ความสด และรสชาติของอาหารได้อย่างยาวนาน



*อุณหภูมิจะเปลี่ยนแปลงไปตามลักษณะการใช้งาน

ช่องแช่ผักสองชั้น



* ความจุ IEC 62552

ช่องแช่ผัก 2 ช่อง แยกชั้น เพื่อความสะดวกในการแยกจัดเก็บ

สามารถจัดเก็บผักและผลไม้ได้มากยิ่งขึ้น

ช่องแช่ผักด้านบนเหมาะสำหรับจัดเก็บผักที่มีผิวมัน เช่น มะเขือเทศ ส่วนช่องแช่ผักด้านล่างเหมาะสำหรับผลไม้และผักใบที่มีขนาดใหญ่ การแยกเก็บในลักษณะนี้ทำให้ดูเรียบร้อยและหยิบใช้ได้ง่าย

ช่องด้านบน

ชั้นเล็ก / นิ่ม /
ผลไม้ที่ซั้ง่าย



ช่องด้านล่าง

ขนาดใหญ่ หรือผักใบเขียว





คงความชื้น สดใหม่ ให้กับผักและผลไม้ในช่องแช่ผัก

ด้วยกล่องเก็บผักแบบสุญญากาศ ทำให้ความชุ่มชื้นของผักไม่หายไป รวมถึงลมเย็นจะไม่ปะทะโดยตรงสู่ผักและผลไม้ซึ่งนอกจากนี้ยังมีแผงควบคุมความชื้นที่สามารถปรับระดับได้ตามเหมาะสมกับประเภทและปริมาณของผักที่จัดเก็บ

*Data prepared by Panasonic.

*The photo uses the NR-DZ601VGK model.



การออกแบบที่ดีเยี่ยมเหมาะสำหรับการจัดเก็บผักและผลไม้



2 แผงควบคุมความชื้น

แผงควบคุมความชื้นแบบสไลด์ปรับได้ ทำให้คุณสามารถเลือกปรับได้ตามเหมาะสมกับประเภทและปริมาณของผักที่จัดเก็บ



1

Fresh Safe

โครงสร้างสุญญากาศและความเย็นแบบโอบล้อม

ยางบริเวณขอบฝาปิดจะทำการรักษาความชื้นภายในช่องผักให้เหมาะสม และช่วยลดแรงลมให้เบาลงจากการปะทะเข้าสู่ผักและผลไม้โดยตรง

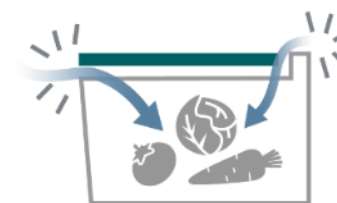


ความชื้น
ที่เหมาะสม
*
90%

* ข้อมูลจากพามาโซนิค

ช่องแช่ผักทั่วไป

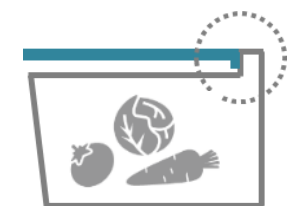
Fresh Safe



Back

Front

ความเย็นเข้าไประหว่างช่องผัก



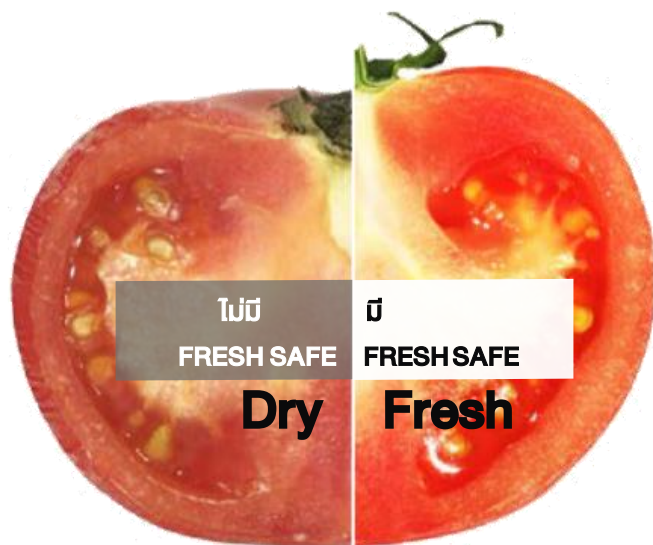
Back

Front

ยางปิดด้านหน้าจะทำให้ความเย็นไม่สามารถเข้าไปได้โดยตรง

ผักกรอบและสดใหม่

ด้วยการถ่ายเทอากาศและช่องควบคุมความชื้น
ทำให้ความชื้นในผักยังคงอยู่ รวมถึงความเย็นเหมาะสม
ไม่ปะทะสู่ผักโดยตรง



ช่องแช่แข็งขนาดใหญ่ Jumbo Freezer



ความจุ
190 ลิตร *



ความจุของทุกคนในครอบครัวด้วยช่องแช่แข็งขนาดใหญ่

สะดวกมากยิ่งขึ้นด้วยช่องแช่แข็งขนาดใหญ่สำหรับจัดเก็บอาหารที่ซื้อมาในปริมาณมาก
พร้อมกับช่องเก็บของด้านข้าง ที่สามารถจัดเรียงได้อย่างเรียบร้อย และสะดวกในการหยิบใช้งาน

* ความจุ IEC 62552

ช่อง Ag Hygiene Zone



ป้องกันการปนกันของกลิ่นด้วยช่องแช่เนื้อสัตว์โดยเฉพาะ

ช่องแช่เนื้อสัตว์ Ag Hygiene Zone ที่ออกแบบมาเพื่อแช่เนื้อสัตว์ ปลา และอาหารที่มีกลิ่น ช่วยให้กลิ่นไม่กระจายปนกัน และมีอุณหภูมิที่ดียิ่งขึ้นเมื่อต้องการละลายอาหารแช่แข็ง คุณสามารถนำไปใส่ในช่อง Prime Fresh เพื่อทำการแช่แบบ soft frozen ซึ่งจะไม่ก่อให้เกิดน้ำจากการละลาย รวมถึงสามารถหั่นได้ง่ายอีกด้วย

ง่ายและสะดวกในการทำอาหาร!

1. การจัดเก็บ
(สำหรับเก็บ
เป็นเวลานาน)

Ag Hygiene Zone
(แช่แข็ง)



2. การละลายที่
อุณหภูมิ -3°C

Prime Fresh
(Soft Frozen)

ไม่มีน้ำจาก
การละลาย!



3. ทำอาหาร



หั่นง่าย

ระบบทำความเร็วอย่างรวดเร็ว Quick Freezing

การแช่แข็งอย่างรวดเร็วจะช่วยให้รสชาติและคงรสชาติที่ดี

ช่องแช่แข็งทั่วไป



เนื้อหลังทำการละลาย

ภาพตัดขวางของเนื้อหลังทำละลาย

เนื้อเยื่อ

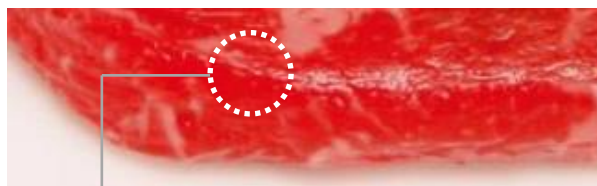
● รสชาติ



น้ำออกมาจากเนื้อ

รสชาติของเนื้อหายไป

Quick Freezing



เนื้อหลังทำการละลาย

ภาพตัดขวางของเนื้อหลังทำละลาย

เนื้อเยื่อ

● Flavours

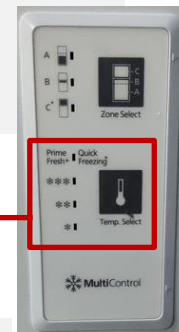


แทบจะไม่มีน้ำออกมาจากเนื้อ

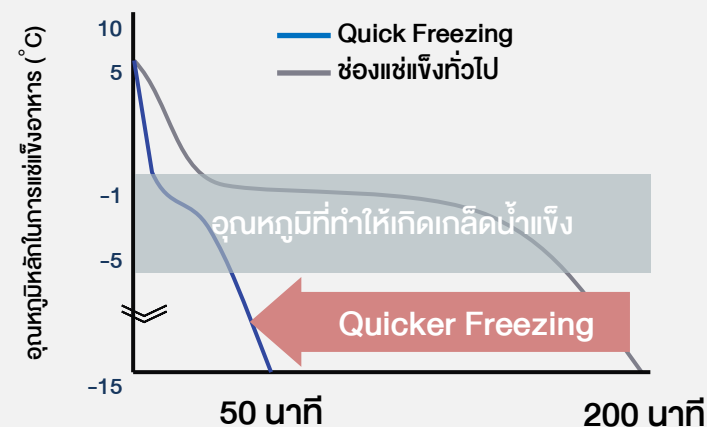
Quick freezing ช่วยลดการเสียรสชาติจากการทำละลาย

เนื้อยังคงมีรสชาติที่ดี

เลือกโหมด Quick Freezing ที่แผงควบคุม



เพื่อคงความสดและหลีกเลี่ยงการเกิดน้ำจากการทำละลาย สิ่งที่สำคัญคือการทำให้น้ำเยือกอย่างรวดเร็วจนเกิดเกล็ดน้ำแข็งเล็กๆ ในเนื้อ โดยใช้อุณหภูมิที่ -1 ถึง -5°C จนกว่าเนื้อจะแข็งตัว นอกจากนี้เกล็ดน้ำแข็งยังช่วยเนื้อไม่เกิดกลิ่นอีกด้วย



ระบบกระจายความเย็นทั่วทิศทาง

กระจายความเย็นรอบทิศทางอย่าง
สม่ำเสมอ

กระจายความเย็นรอบทิศทางจากหลายช่อง
ทำความเย็นอย่างสม่ำเสมอ

ไม่มีการกระจาย
ความเย็น



โดนความเย็นโดยตรง
และไม่สม่ำเสมอ

มีการกระจาย
ความเย็น



ความเย็นโอบล้อม
และสม่ำเสมอ



การออกแบบและการใช้งาน

Exterior Design

4-door Design

Control Panel

Interior Design

Smart & Convenient Storage Design



ดีไซน์แบบ 4 ประตู

คู่มือสไตล์ ด้วยการออกแบบที่ลงตัว พร้อมกับการใช้งาน 4 ประตู

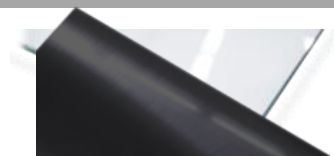
คู่มือสมัยและดึงดูดทุกสายตา พร้อมกับการใช้งานแบบ 4 ประตูที่สะดวกสบาย
เปิดประตูได้ง่าย ใช้พื้นที่น้อย เหมาะสำหรับบ้านที่มีพื้นที่ในการเปิดจำกัด นอกจากนี้ยัง
ทำให้ประหยัดพลังงานเนื่องจากการเปิดประตูเฉพาะบานนั้น ไม่ทำความเย็นกระจาย
ออกมาเกินความจำเป็น

ประตูไร้ขอบ เรียบสวย

ด้วยการออกแบบของประตูกระจกที่ไม่มีขอบและไร้รอยต่อ ทำให้ดูหรูหรามากยิ่งขึ้น แม้แต่
ในส่วนที่ไม่ใช่กระจก ก็ยังใช้วัสดุให้ความงามด้วยเช่นกัน

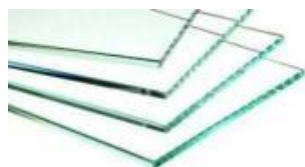
กระจกสีดำหรูหรา

สวยงามมากกว่าใคร ด้วยสีเฉพาะ
ของกระจกสีดำที่มีกลิตเตอร์สีน้ำเงินในตัว



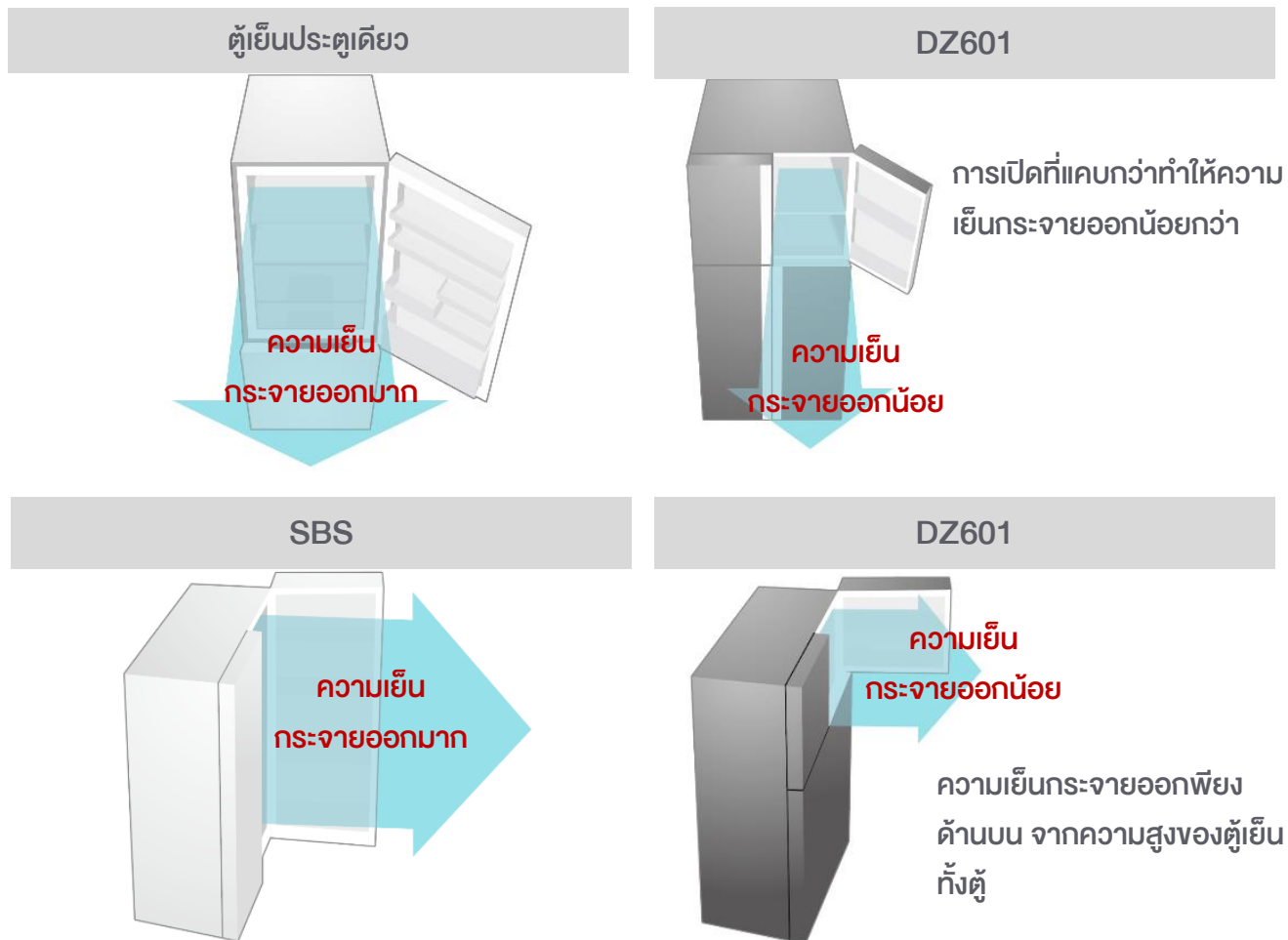
ทนทานและทำความสะอาดง่าย

- ไม่มีขอบและไร้รอยต่อ = ทำความสะอาดง่าย
- ทนต่อการขีดข่วน = ใช้งานได้ยาวนาน คงความสวยงาม



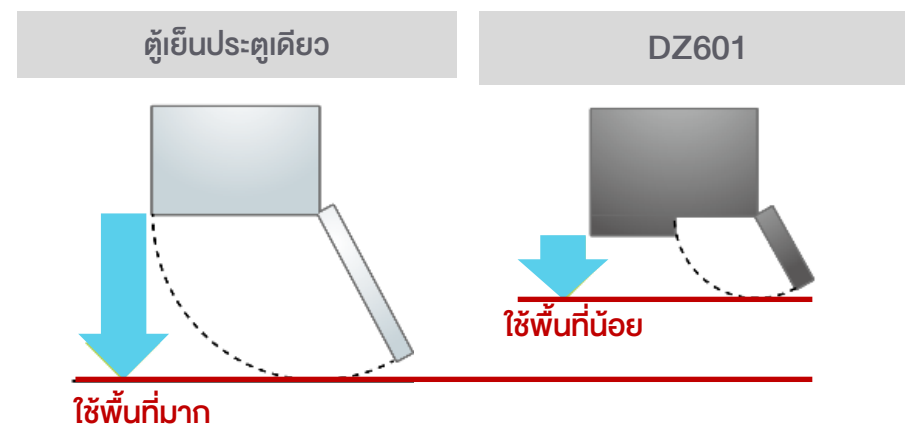
ดีไซน์ 4 ประตู่เพื่อความสะดวกสบายและใช้งานง่าย

ลดการสูญเสียความเย็น = ประหยัดพลังงานและคงความสด!



การออกแบบเพื่อประหยัดพื้นที่
= เหมาะสำหรับพื้นที่จำกัด

*มุมมองจากด้านบน



สามารถติดตั้งในพื้นที่ที่มีระยะเปิดจำกัด!

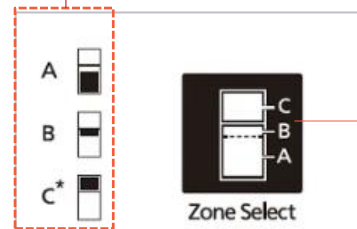
วิธีการใช้แผงควบคุม



แผงควบคุมด้านใน



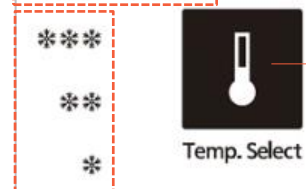
เลือกช่องที่ต้องการปรับ



ช่องที่เลือก

Prime Fresh+ Quick Freezing*

ไฟพองระดับโฮลด์ Prime Fresh+ / โหมด Quick Freezing



ปุ่มควบคุมอุณหภูมิ

ระดับความเย็นที่เลือก



ดีไซน์ภายใน

ชั้นวางสวยงาม

ชั้นวางสวยงาม พร้อมฝาปิดเพื่อการจัดเก็บแบบอนกประสงค์ สวยงาม สะอาดตา

แสงสว่างภายในตู้

ติดตั้งแสงไฟ LED เพื่อความสว่างเมื่อเปิดตู้เย็น

LED lights



ช่องต่างๆ สีส

ช่องต่างๆ สีส ทำให้สามารถมองเห็นของต่างๆ ที่จัดเก็บได้อย่าง
ง่ายดาย รวมถึงทำให้ตู้เย็นดูสะอาด และมีสุนาามยที่ดี



ดีไซน์การจัดเก็บอัจฉริยะแสนสะดวกสบาย

ชั้นวางกระจกนิรภัย รับน้ำหนักได้ถึง 150 กิโลกรัม

ชั้นวางกระจกนิรภัยสามารถรับน้ำหนักได้ถึง 150 กิโลกรัม ทำให้สามารถวางหม้อหรือของหนักได้อย่างไร้กังวล



ชั้นส่วนต่าง ๆ สามารถถอดออกและนำมาทำความสะอาดได้

ชั้นวางช่องเก็บของตรงบานประตู และชั้นส่วนต่างๆ สามารถถอดออกและนำมาทำความสะอาดได้ เพื่อสุขอนามัยที่ดี



กว้างพอสำหรับวางภาชนะขนาดใหญ่

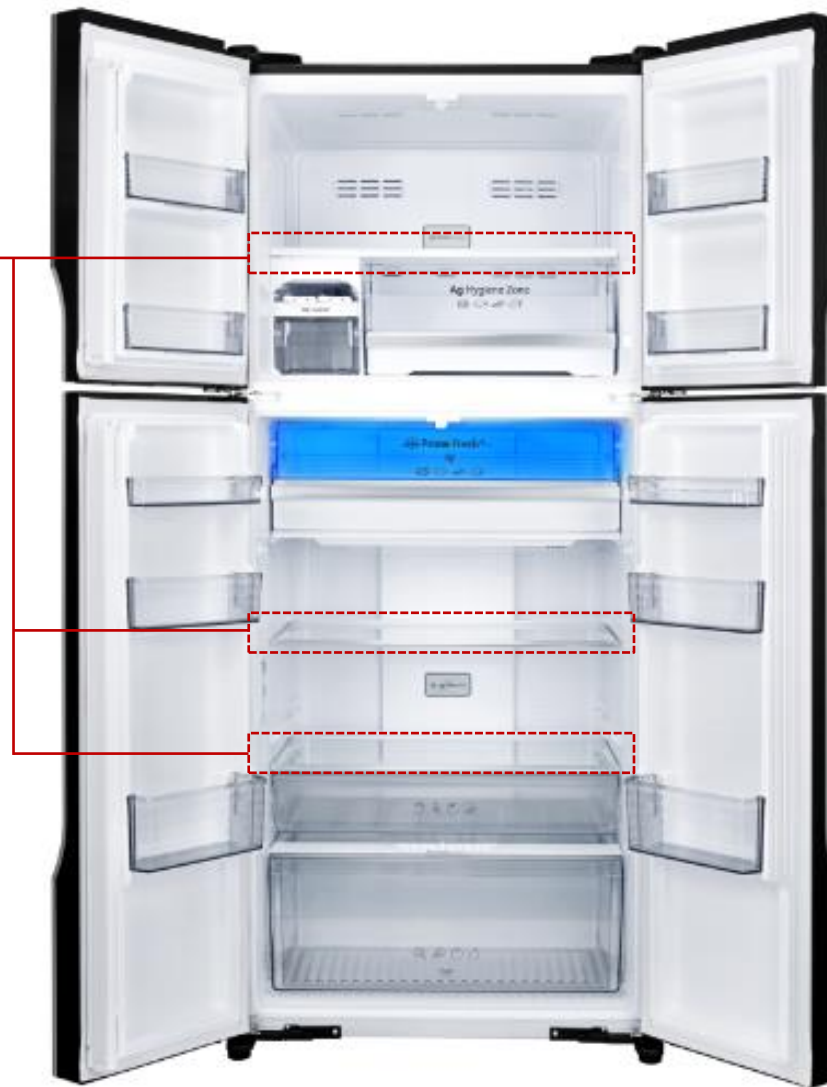
ไม่มีช่องกั้นระหว่างชั้น ทำให้สามารถวางหม้อหรือจานขนาดใหญ่ได้อย่างง่ายดาย



ช่องทำน้ำแข็ง Twist Ice

เมื่อน้ำเกิดการแข็งตัวแล้ว สามารถหมุนไปด้านข้าง เพื่อให้ น้ำแข็งตกลงมาสู่กล่องด้านล่าง

เพียงแค่
บิด!



Eco Technology
ECONAVI / INVERTER



ประหยัดพลังงานอย่างชาญฉลาด

เซ็นเซอร์ ECONAVI ตรวจสอบขณะที่ไมโครโปรเซสเซอร์วิเคราะห์เงื่อนไขการใช้
งานและ INVERTER คอมเพรสเซอร์ปรับความเร็วในการหมุนของมอเตอร์
ตามผลลัพธ์ของการวิเคราะห์ไมโครโปรเซสเซอร์เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการ
ระบายความร้อน



ECONAVI
UP TO *1
10%
Less Energy

INVERTER
UP TO *2
40%
Less Energy

<สภาพแวดล้อมการทดสอบ> ข้อมูลภายในของ Panasonic *1 ใช้ NR-DZ60 โดยตั้งอุณหภูมิของตู้เย็นไว้ที่ "ปานกลาง" อุณหภูมิบรรยากาศโดยรอบ: 30°C ความถี่ในการเปิด/ปิดประตู: ช่องแช่เย็น 39 ครั้ง/วัน, ช่องแช่แข็ง 8 ครั้ง/วัน ของที่ใส่: บรรจุกันที่ทดสอบ 1000 กรัมในช่องแช่แข็ง น้ำ 2.5 ลิตรในช่องแช่เย็น หากไฟดับ ฟังก์ชัน ECONAVI อาจไม่ทำงานตามปกติ
*2 การเปรียบเทียบระหว่าง NR-DZ600 รุ่นใหม่และ NR-C471H รุ่นเดิม ISO: 15502(ST class), อุณหภูมิบรรยากาศโดยรอบ: 25°C อุณหภูมิที่ตั้งไว้: ช่องแช่แข็ง: -18°C, ช่องแช่เย็น: 5°C ของที่ใส่: ใส่บรรจุภัณฑ์ทดสอบลงในช่องต่างๆ ระหว่างการทดสอบ ไม่มีการจับประตูเย็น (ไม่มีการเปิดประตู)

ควบคุมการใช้งานด้วยเซ็นเซอร์ 3 แบบ เพื่อการประหยัดพลังงาน



จดจำการใช้งานในแต่ละวัน เป็นระยะเวลา 3 สัปดาห์ เพื่อประมวลผลการ
ใช้พลังงานและทำความเย็นให้เหมาะสมกับการใช้งานของคุณ



Internal Temp. Sensor

ตรวจจับอุณหภูมิในตัวเย็นและช่อง
แช่แข็ง และช่อง Prime Fresh



Room Temp. Sensor

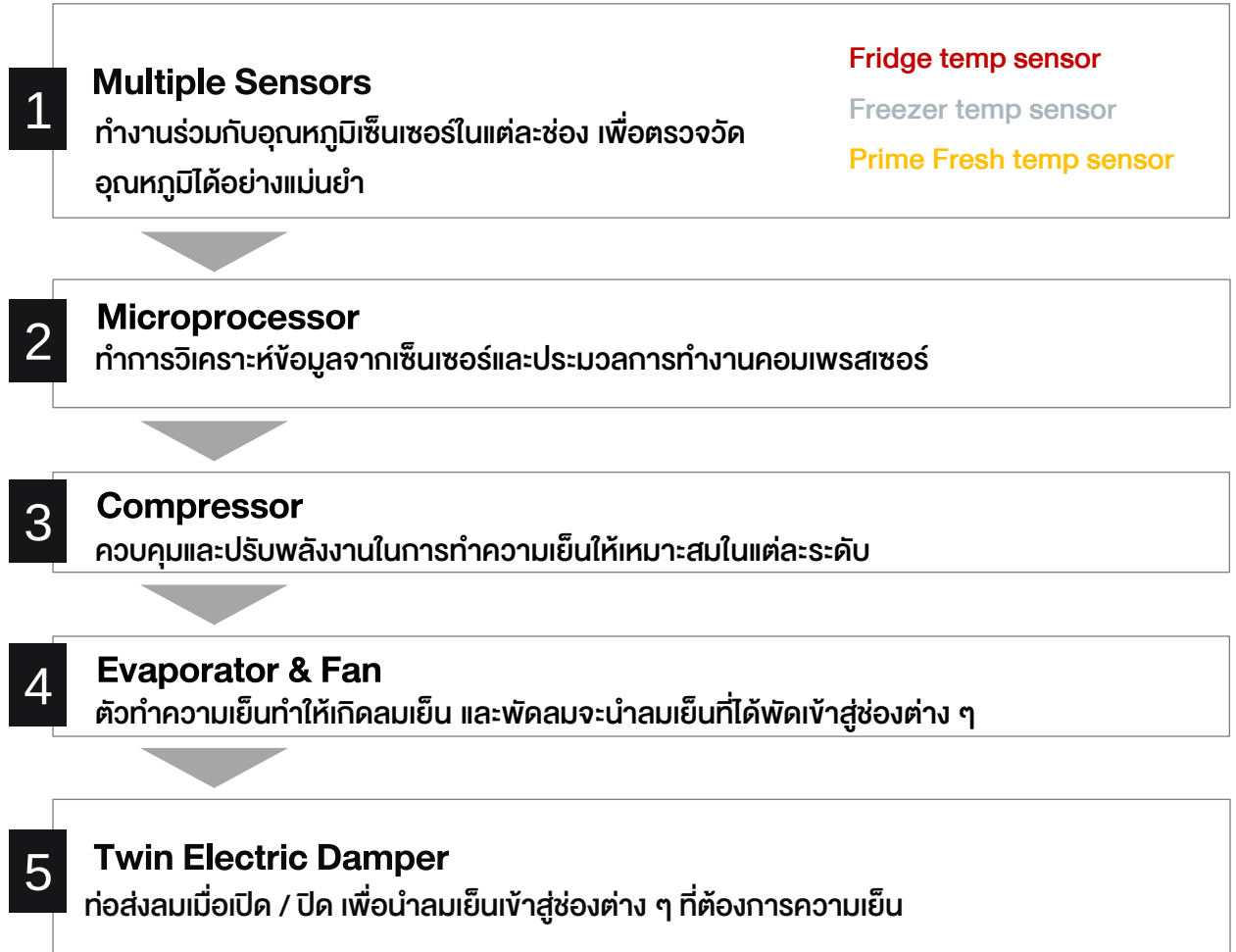
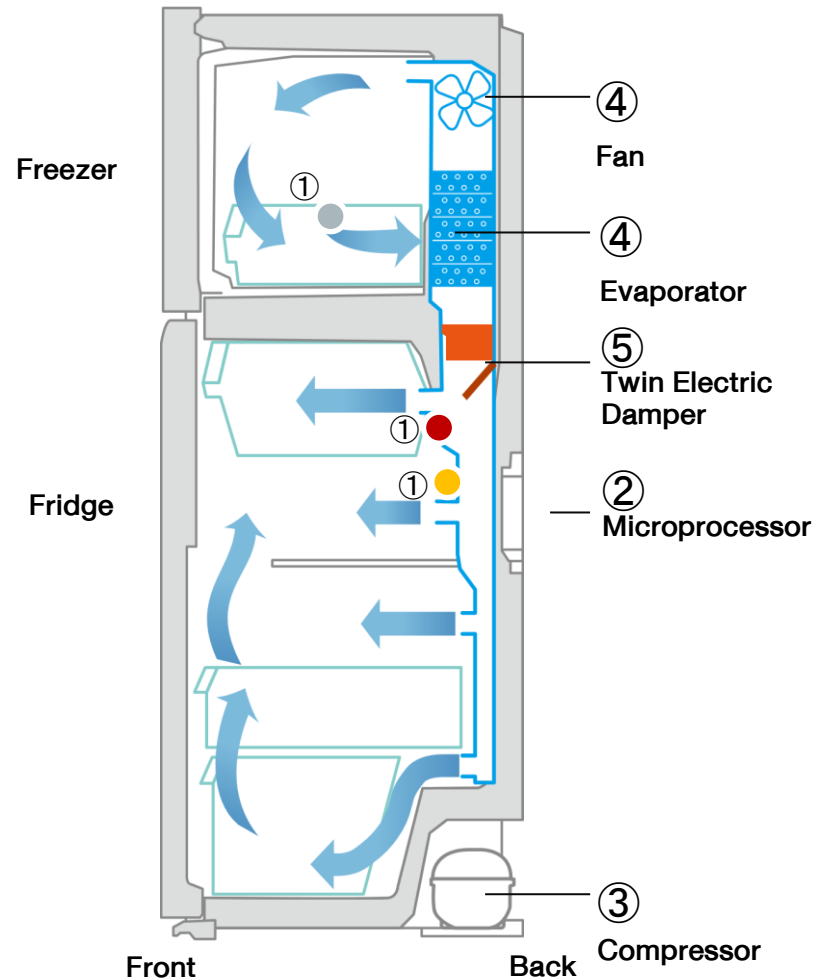
ตรวจจับอุณหภูมิโดยรอบ



Door Sensor

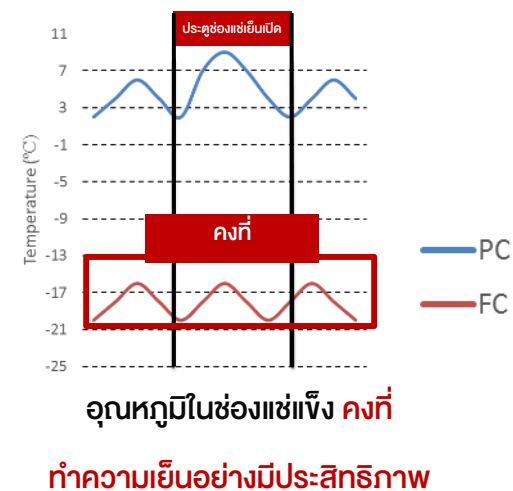
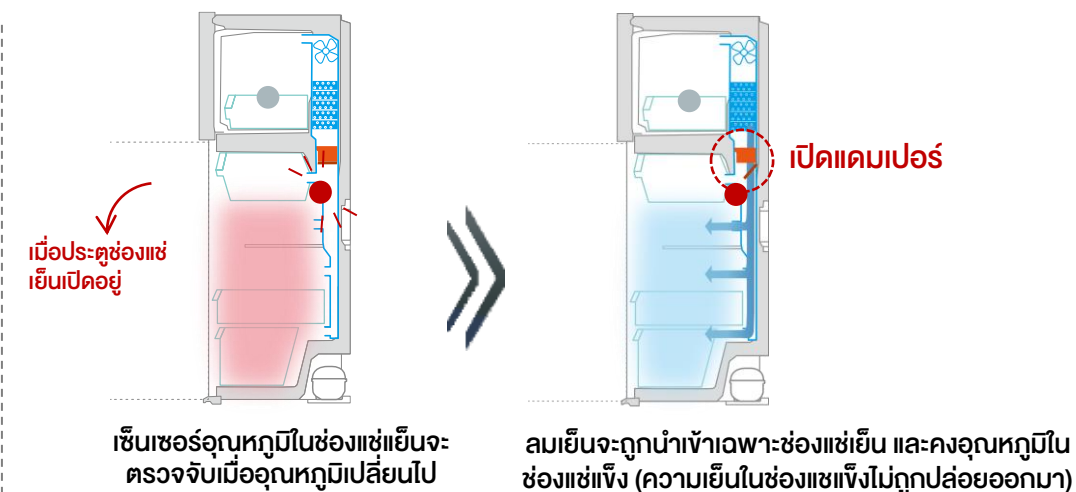
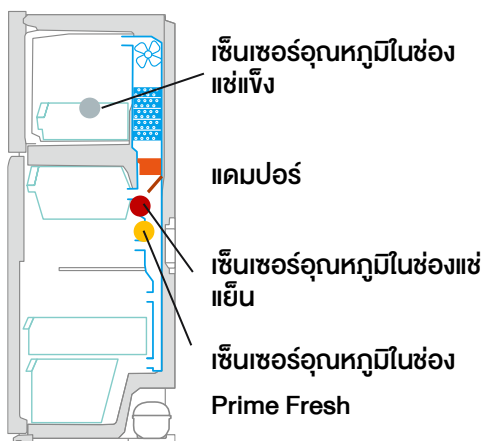
ตรวจจับความถี่ในการใช้งานตู้เย็นและช่อง
แช่แข็ง และเปิด / ปิด ประตู

ควบคุมความเย็นในแต่ละช่องได้อย่างง่ายดายด้วยระบบเซ็นเซอร์และระบบแอดมเปอร์

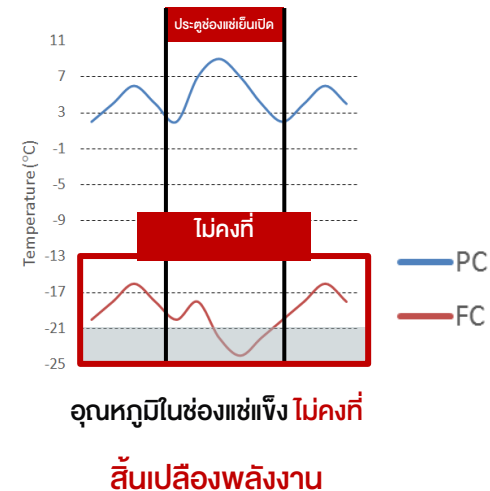
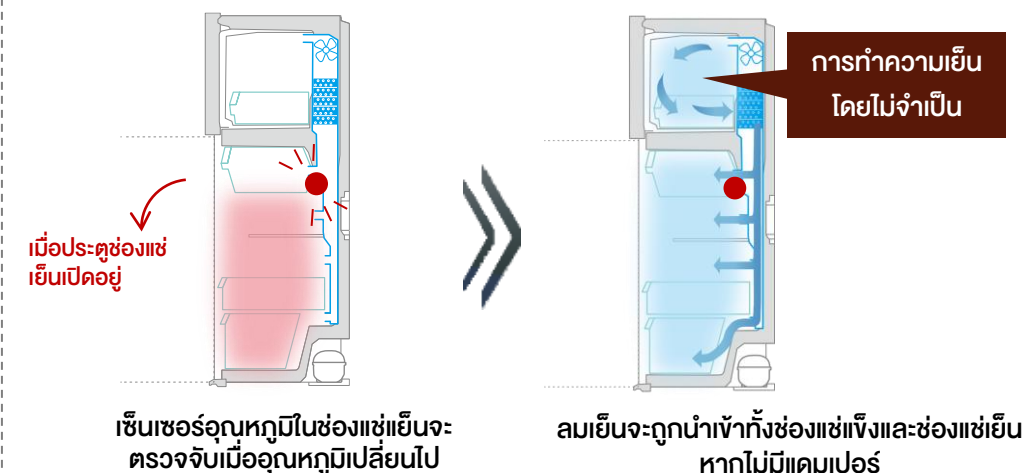
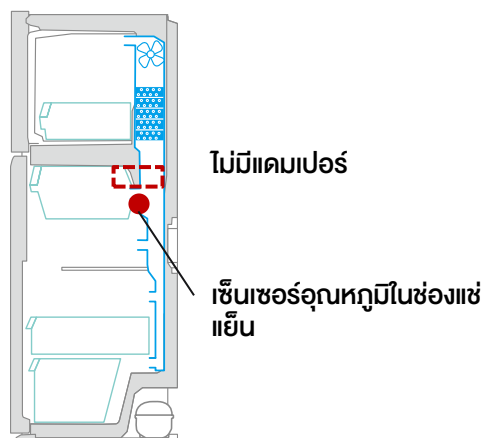


การทำความเย็นอิสระในแต่ละช่องที่จะช่วยให้เกิดการประหยัดพลังงาน

มีการควบคุมหลายจุด



ไม่มีการควบคุมหลายจุด

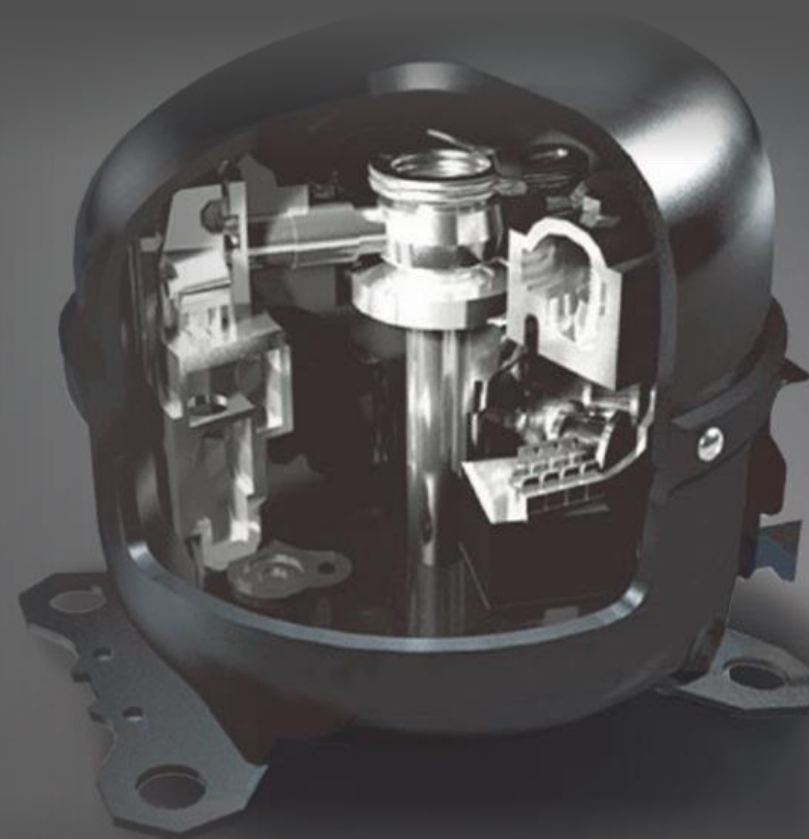


เพิ่มศักยภาพในการทำความเย็นด้วยระบบ

อินเวอร์เตอร์อัจฉริยะ

ด้วยคอมเพรสเซอร์แบบระบบอินเวอร์เตอร์ พลังงานจะถูกใช้อย่างเหมาะสมในแต่ละช่วงการทำงานของวัน ทั้งในช่วงระหว่างวันที่มีการใช้งานบ่อยครั้ง หรือในช่วงกลางคืนที่มีใช้น้อยครั้ง ซึ่งระบบอินเวอร์เตอร์จะคำนวณการใช้พลังงานอย่างเหมาะสมและประหยัดรวมถึงไร้เสียงรบกวน และทำความเย็นได้อย่างรวดเร็ว

- 1 ประหยัดพลังงาน**
ลดการใช้ไฟ และทำงานอย่างมีประสิทธิภาพ
- 2 ทำความเย็นได้รวดเร็ว**
แช่แข็งได้เร็วขึ้น และทำน้ำแข็งได้อย่างรวดเร็ว
- 3 ไร้เสียงรบกวน**
เครื่องทำงานเงียบ ไม่รบกวนการพักผ่อน



JAPAN QUALITY

คุณภาพมาตรฐานญี่ปุ่น
เรานำประสบการณ์กว่า 65 ปี
มาใช้ในเทคโนโลยีของเรา





เพื่อรักษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้อยู่ในระดับสูง Panasonic จึงดำเนินการทดสอบเพื่อควบคุมคุณภาพอย่างเข้มงวดที่สุดที่โรงงานทุกแห่งทั่วโลก

การทดสอบที่เข้มงวดของเรา



การทดสอบเสียงรบกวนขณะทำงาน



การทดสอบความทนทานของการเปิด-ปิดประตู



การทดสอบความทนทานของการเปิด-ปิดลิ้นชัก



ทดสอบการทำงานในสภาพแวดล้อมสมบุกสมบัน



การทดสอบการล้ม

ข้อมูลจำเพาะ

หมายเลขรุ่น		NR-DZ601VGK
สีตัวเครื่อง		กระจกสีดำ
วัสดุประตู		กระจก
ความจุ *ความจุ IEC 62552	รวม	601 ลิตร
	ตู้เย็น	411 ลิตร
	ช่องแช่แข็ง	190 ลิตร
ขนาดผลิตภัณฑ์ (มม.)		กว้าง 806 x ลึก 785 x สูง 1,847
น้ำหนัก (กก.)		98 กก.
สารทำความเย็น		R600a
ความสดใหม่	Prime Fresh+	●
	กล่องแช่ผัก Fresh Safe	●
	ระบบแช่แข็งรวดเร็ว	●
	กระจายความเย็นทั่วทิศทาง	●
สุขอนามัย	Blue Ag	●
	Ag Clean	●
ประหยัดพลังงาน	ECONAVI	● (เซ็นเซอร์ 3 ชนิด)
	อินเวอร์เตอร์	●
ใช้งานง่าย	แผงควบคุม	ด้านใน (ปุ่ม)
	ชั้นวางกระจกเทมเปอร์	● (150 กก.)
	ชั้นที่ปรับความสูงได้	●
	ระบบไฟ LED	● (ในช่องแช่เย็น)
	เครื่องทำน้ำแข็งอัตโนมัติ/ถาดน้ำแข็งแบบบิดได้	ถาดใส่น้ำแข็งแบบบิดได้

พื้นที่การติดตั้ง (มม.)

