



Холодильники Mitsubishi: инновации  
ПОД ЯПОНСКИМ СОУСОМ

**Mitsubishi Electric серия MR-ZR692W**

Габдуллин Ранэль, гр.2341-22



MR-ZR692W производится на заводе Mitsubishi Electric Corporation в городе Сидзуока, Япония. Завод выпускает холодильники с 1954 года, и именно тут Mitsubishi Electric в первую очередь внедряет новейшие технологии, разработанные учеными и инженерами компании.

Ключевая особенность холодильников Mitsubishi Electric, выпускаемых на заводе в Сидзуоке – независимый контроль каждого отделения, который достигается с помощью датчиков в каждом из них, до 16 датчиков. В каждый момент времени процессор холодильника знает, в каком отделении какая температура, и какие дверцы открыты – а их у MR-ZR692W пять. Благодаря этому, холодильник способен поддерживать оптимальный режим хранения любых продуктов.



Чтобы задействовать необычные возможности MR-ZR692W, достаточно просто заглянуть или положить в холодильник продукты и снова закрыть дверцу. В отличие от обычного холодильника, MR-ZR692W вовсе не будет ждать, пока температура в камерах повысится, и не станет натужно охлаждать все 692 литра внутреннего объема – вместо этого он, с помощью специальных датчиков, мгновенно определит поступление теплого воздуха через дверцу и подаст направленную струю холодного воздуха в нагревшуюся зону. Быстро, тихо, и экономично.





Морозит он, совсем не как обычный холодильник. На самом деле беспощадная заморозка, которая используется в обычных холодильниках – не лучший вариант. Хозяйки не любят готовить размороженное мясо, ведь на вкус оно совсем не такое, как свежее. И поэтому в холодильниках Mitsubishi Electric есть технология Supercool Freezing («сверххолодная заморозка»). Работает она так: инфракрасный датчик холодильника определяет температуру продуктов, и холодильник непрямым потоком воздуха охлаждает их до  $-7^{\circ}\text{C}$ . Затем продукты резко замораживаются прямым потоком холодного воздуха.. Лед при таком способе заморозки образует очень мелкие кристаллы, которые не рвут органические волокна продуктов. Получается даже не заморозка, а, скорее, глубокое охлаждение. Замороженный продукт не твердеет, легко режется ножом, а при размораживании не теряет соки, и не утрачивает оригинального вкуса и запаха. Такой продукт можно готовить без предварительной разморозки, и он остается вкусным, ароматным и полезным. В таком состоянии продукты могут храниться до трех недель, в случае же, если необходимо хранить их дольше, морозильную камеру VERSA можно просто переключить в режим обычной заморозки.



Для овощей и фруктов инженеры Mitsubishi Electric разработали особенную технологию хранения Vitamin Factory («Витаминная фабрика»). Известно, что овощи и фрукты при хранении в холодильнике теряют большую долю содержащихся в них витаминов. Причина в том, что процесс фотосинтеза прекращается, что приводит к снижению содержания полезных веществ и витаминов, особенно витамина С. В холодильниках Mitsubishi Electric отделение для овощей и фруктов постоянно подсвечивается оранжевой светодиодной лампой. Благодаря этому фотосинтез в клетках растений не останавливается, и содержание витаминов не падает, а содержание витамина С даже увеличивается на 10% (зависит от продукта и срока хранения, конечно)..



# Характеристики

Габариты (ВхШхГ) (см)	182.1 x 80.5 x 72.8
Количество камер	5
Количество дверей	5
Общий объем (л)	791
Общий полезный объем, л	533
Объем холодильной камеры (л)	427
Объем морозильной камеры (л)	265
Объем зоны свежести	99
Регулировка температуры: температурной зоны	электронная, независимая для каждой
Размораживание холодильной камеры	No Frost
Ледогенератор	автоматический с прямой подачей воды
Компрессор	1 инверторный компрессор
Хладагент	R-600a CFC free
Класс энергопотребления	A+
Напряжение (В)	220-240
Уровень шума (дБ)	39
Сенсор температуры	7 датчиков температу



# Цена

Стоимость вакуумной формовки напрямую зависит от таких факторов как материал, размер изделия, исходные данные, тираж, а также сложность формовки.

Так же цена вакуумной формовки зависит от сложности формовки и обработки изделия. При этом аккуратность и профессиональная точность позволит получить изделие высокого качества.

# Список литературы



<http://vacforming.ru/>

<https://www.youtube.com/watch?v=ngmwjN9Yx80>