

全室で
フレッシュ続く、
美味しさ長持ち。

TX SERIES



*ALL FRESH
AQUAは食材の鮮度保持において「温度」「湿度」「恒温」を適切にコントロールすることが重要だと考えています。AQUAの独自技術により、チルドルーム、野菜室、冷凍室の鮮度を保持し、おいしさを長持ちさせます。

<https://aqua-has.com/lp/fridge/txseries/>

TXシリーズ スペシャルサイトへの
アクセスはこちらから



TX SERIES

GOOD DESIGN AWARD
2023年度受賞

※AQR-TXA50R

アクア株式会社 aqua-has.com 〒103-0012 東京都中央区日本橋堀留町1丁目11番12号

本カタログ掲載商品の価格には、配送費、設置調整費、アース工事費、使用済み商品の引き取り費用等は含まれておりません。また、冷蔵庫及び冷凍庫（家庭用）を廃棄する場合には家電リサイクル法に基づく収集・運搬料金、再商品化等料金（リサイクル料金）が必要になります。



●このカタログは環境に配慮した植物油インキを使用しています。

●このカタログの記述内容は2025年2月現在のものです。 [AQR2119]

間接冷却チルド

約10日間

傷みやすいひき肉も鮮度長持ち。

見える野菜室

約10日間

しおれやすい葉物野菜もシャキシャキ保存。

おいシールド冷凍

約30日間

うまみも食感も長持ち。

※当カタログ2ページにて詳細を掲載しております。

新たな美味しさの体験を

TX SERIES



焼くと溢れる肉汁を
シャキッと弾ける野菜のみずみずしさを
1日でも長く保ち続けるために。
チルドルーム・野菜室・冷凍室で
食材を守り続ける技術を研究し
その全てを余すことなく搭載したTXシリーズ。

歡びに溢れた新しい日常、
Tasty Experienceをあなたのキッチンに。

※AQR-TXA50R

AQUAの最新鮮度保持技術搭載。 美味しさが続く新しい体験をあなたへ。



AQUAは、鮮度保持において温度・湿度・恒温*の3つの要素を適切にコントロールすることが重要と考えています。低温は菌の繁殖を抑制し、適切な湿度で食材の乾燥を抑え、恒温化することにより食材のおいしさ・鮮度を長持ちさせます。
※温度の変化を抑え、一定の温度を保つこと。



見える野菜室

約10日間^{※1}

しおれやすい葉物野菜もシャキシャキ保存。
半密閉構造と輻射冷却効果により
野菜の水分を逃さず、うるおいと鮮度を守ります。



間接冷却チルド

約10日間^{※2}

傷みやすいひき肉も鮮度長持ち。
アルミパネルの輻射冷却効果により
凍らせずに低温で鮮度を守ります。



おいシールド冷凍

約30日間^{※3}

うまみも食感も長持ち。
冷凍室内の温度変化を抑え
おいしさを逃さない

●AQR-TXA50Rを中心に説明しています。●印刷物ですので実物とは若干、色・質感が異なります。また、見る角度や照明により、色のイメージや質感は異なる場合があります。●写真はイメージです。
*運転状況や食品の種類、状態や量により、効果は異なります。当社調べ。※1：試験条件/AQR-TXA50RとAQR-SV38K(2021年モデル)を各1台用意し、AQR-TXA50Rの野菜室(うるおいエリア)を試験区、AQR-SV38Kの野菜室を対照区として約1.8kgの野菜をラップなし、ドア開閉なし、ツインLEDオフで保存しました。保存期間を10日間とし、保存前および保存後にそれぞれの項目を評価しました。小松菜の保存後の重量減少率はAQR-SV38K 22.4%、AQR-TXA50R 8.0%。保存後のビタミンC 残存率AQR-SV38K 56.3%、AQR-TXA50R 80.5%。運転状況や食品の種類、状態や量により、効果は異なります。当社調べ。※2：試験条件/AQR-TXA50RとAQR-SV38K(2021年モデル)を各1台用意し、AQR-TXA50Rのチルドルーム(微凍モード)を試験区、AQR-SV38Kのチルドルームを対照区としました。保存期間を10日間とし、保存前および保存後にそれぞれの項目を評価しました。牛豚合いびき肉を購入し、パックのまま保存。一般生菌数：初期菌数4.3×10⁶(CFU/g)、保存後 AQR-SV38K 2.2×10⁶(CFU/g)、AQR-TXA50R 7.3×10⁶(CFU/g)。(一財)日本食品分析センター調べ(成績書番号:第23021241001-0101号、第23021241002-0101号、第23021241003-0101号)。
※3：試験条件/おいシールド冷凍が搭載されたAQR-TZ51Pと非搭載のAQR-SV27G(2017年モデル)を各1台用意し、AQR-TZ51Pの冷凍室を試験区、AQR-SV27Gの冷凍室を対照区としました。保存期間を4週間とし、保存前および保存後にそれぞれの項目を評価しました。味香り戦略研究所調べ。

うるおいエリア

半密閉された野菜室で
潤いが保たれる

※写真はイメージです。

見える野菜室

鮮度保持用ツインLED

LEDの力で光合成を促進し
エチレングスの発生を抑制

※写真はイメージです。



冷蔵庫から野菜室が見える

【見える野菜室】

冷蔵庫を開けた時に野菜室も見えるので、野菜室を開けずに野菜の保管状況がわかるため効率的です。またチェックしやすいため、野菜料理を作り、食べる楽しみもあがり、残さず使いきるモチベーションアップにもつながります。

低温・高湿度のうるおいエリア

半密閉構造化されたうるおいエリアに、冷風で冷やされたアルミプレートの輻射冷却により、高湿度と低温を同時に実現します。

野菜も長期間シャッキリ保存

葉物野菜もビタミンCなどの栄養やシャキシャキした歯応えを保ちながら長い期間保存できます。



小松菜10日間保存比較



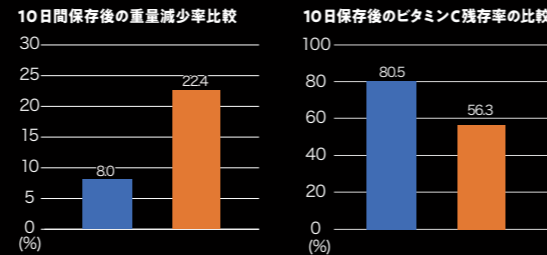
※試験条件/AQR-TXA50RとAQR-SV38K(2021年モデル)を各1台用意し、AQR-TXA50Rの野菜室(うるおいエリア)を試験区、AQR-SV38Kの野菜室を対照区として約1.8kgの野菜をラップなし、ドア開閉なし、ツインLEDオフで保存しました。保存期間を10日間とし、保存前および保存後にそれぞれの項目を評価しました。小松菜の保存後の重量減少率はAQR-SV38K 22.4%、AQR-TXA50R 8.0%。保存後のビタミンC残存率はAQR-SV38K 56.3%、AQR-TXA50R 80.5%。運転状況や食品の種類、状態や量により、効果は異なります。当社調べ。

ほうれん草10日間保存比較

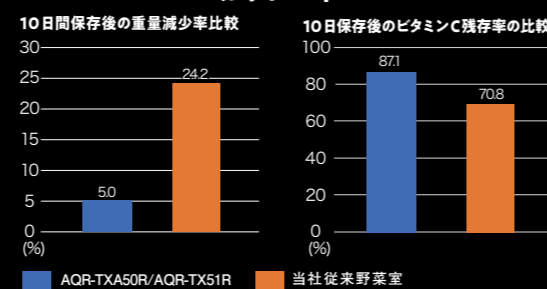


※試験条件/AQR-TXA50RとAQR-SV38K(2021年モデル)を各1台用意し、AQR-TXA50Rの野菜室(うるおいエリア)を試験区、AQR-SV38Kの野菜室を対照区として約1.8kgの野菜をラップなし、ドア開閉なし、ツインLEDオフで保存しました。保存期間を10日間とし、保存前および保存後にそれぞれの項目を評価しました。ほうれん草保存後の重量減少率はAQR-SV38K 24.2%、AQR-TXA50R 5.0%。保存後のビタミンC残存率はAQR-SV38K 70.8%、AQR-TXA50R 87.1%。運転状況や食品の種類、状態や量により、効果は異なります。当社調べ。

小松菜



ほうれん草



野菜やボトル類を立てて保存

※ボトルの形状によって入らないものもございます。

野菜は、栽培時と同じ状態で保存が比較的長持ちします。ほうれん草などの葉物野菜、にんじんなどの根菜類も立てて保存が可能です。また、飲料や調味料のボトルなども保存できます。



(イメージ図)

業界初!※鮮度保持LEDで 光合成促進やエチレングスの発生を抑制して 野菜のおいしさ長持ち

※食材の発芽を抑制することを目的とした鮮度保持について、国内家庭用ノンフロン冷凍冷蔵庫において、1980年1月~2025年2月国内で発売された各社冷蔵庫のカatalogより調査。当社調べ。

(発芽を抑制し、葉物野菜もさらに長持ち)

北海道電力が開発したLED利用技術を冷蔵庫に応用。鮮度保持LEDを、温度と湿度をコントロールする半密閉構造の野菜室に搭載。野菜の光合成促進やエチレングスの発生などが抑制されることで、糖分が増加、軟化や腐敗の抑制、葉物野菜の色鮮やかさが長続きます。また、じゃがいもなどの発芽も抑制されます。

食品ロスを軽減(発芽抑制効果※1 28日保存)

28日目のじゃがいもでも発芽しにくいので、芽が伸びて捨てることなくただでなく、調理の際、芽を取り除く手間が省けます。



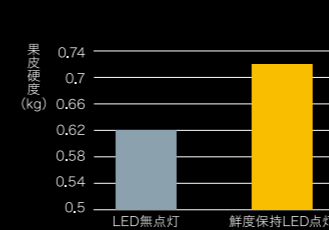
野菜やくだものも色鮮やかに(腐敗抑制効果※2 10日保存)

短期間で傷みやすいイチゴなどの果物の腐敗を抑制し、見た目も色鮮やかなまま保存することができます。



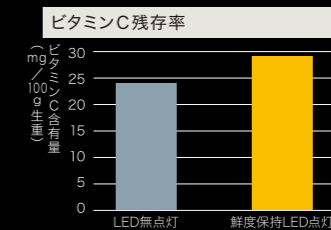
実物野菜の軟化抑制効果※3 (15日保存ミニトマト)

水分の多い野菜や果物の軟化を抑え、みずみずしさをキープ。弾力性や歯ごたえが保たれ、新鮮な果汁をおいしく味わえます。



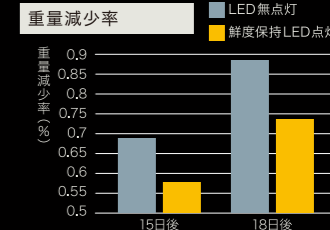
ビタミンCを保つ※4 (10日間保存キャベツ)

冷蔵庫に保存する前よりも野菜のビタミンC残存率が増加。おいしさを保つだけでなく、栄養も逃しません。



うるおいを保つ※5 (15日・18日保存ブロッコリー)

野菜のみずみずしさを保ち、鮮度を長持ちさせるため、野菜の買い置きにも便利です。



※1:試験条件/AQR-TXA50R(鮮度保持LEDを野菜室に搭載)と常温を想定したフィールド試験室(15~30°C)に投与し、1台では鮮度保持LED照射有り、もう1台では鮮度保持LED照射無しとして運転(冷蔵庫の設定:中、冷凍室の設定:中)。野菜室のバスケットにじゃがいもを28日間保存した後の外観を評価しました。当社調べ。 ※2:試験条件/AQR-TXA50R(鮮度保持LEDを野菜室に搭載)2台を常温を想定したフィールド試験室(15~30°C)に設置し、1台では鮮度保持LED照射有り、もう1台では鮮度保持LED照射無しとして運転(冷蔵庫の設定:中、冷凍室の設定:中)。野菜室のバスケットにイチゴを10日間保存した後の外観を評価しました。当社調べ。 ※3:試験条件/AQR-TXA50R(鮮度保持LEDを野菜室に搭載)2台を常温を想定したフィールド試験室(15~30°C)に設置し、1台では鮮度保持LED照射有り、もう1台では鮮度保持LED照射無しとして運転(冷蔵庫の設定:中、冷凍室の設定:中)。野菜室のバスケットにバック包装されたミニトマトを保存し、15日後に果実硬度計(KM-I型)を用いて硬度を測定し比較しました。当社調べ。 ※4:試験条件/AQR-TXA50R(鮮度保持LEDを野菜室に搭載)2台を常温を想定したフィールド試験室(15~30°C)に設置し、1台では鮮度保持LED照射有り、もう1台では鮮度保持LED照射無しとして運転(冷蔵庫の設定:中、冷凍室の設定:中)。評価にはキャベツを使用し、1/2にカットしラップで包装した。1つは鮮度保持LEDを照射無し、1つは鮮度保持LED照射有りのAQR-TXA50Rの野菜室に10日間保存しました。ビタミンCの測定用試料はキャベツ中央部付近から採取した。保存前のビタミンC残存率を100%とし、保存後のビタミンC残存率を比較しました。当社調べ。 ※5:試験条件/AQR-TXA50R(鮮度保持LEDを野菜室に搭載)2台を常温を想定したフィールド試験室(15~30°C)に設置し、1台では鮮度保持LED照射有り、もう1台では鮮度保持LED照射無しとして運転(冷蔵庫の設定:中、冷凍室の設定:中)。フィルム包装したブロッコリーを保存期間を15日・18日間とし、保存前及び保存後にそれぞれの重量減少率を評価しました。当社調べ。 ●鮮度保持LEDをONにすると約4%消費電力が上昇します。

間接冷却チルド

輻射冷却効果で鮮度保持



食材に直接、冷風を当てない輻射冷却

冷風で冷やされたアルミパネル(上面)からの輻射冷却によって食材を冷やすことにより恒温化*を実現します。TXA50タイプはアルミトレイにより上下から包み込むような輻射冷却で鮮度を保持。

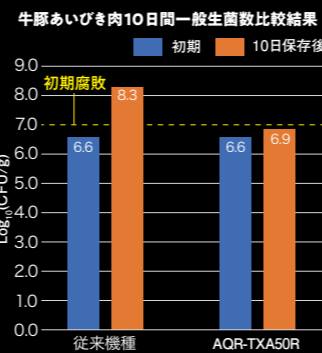
*温度の変化を抑え、一定の温度を保つこと。



食材の美味しさを長期間保つ

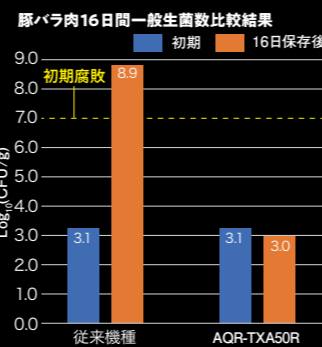
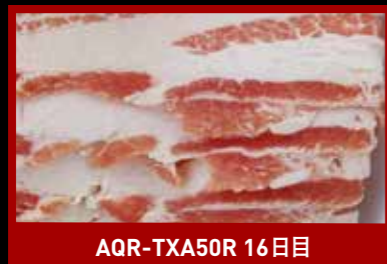
肉や魚などの生鮮食品もチルドで長期間おいしく保存。

牛豚 あいびき肉 10日間 保存比較



※試験条件/AQR-TXA50RとAQR-SV38K(2021年モデル)を各1台用意し、AQR-TXA50Rのチルドルーム(微凍モード)を試験区、AQR-SV38Kのチルドルームを対照区としました。保存期間を10日間とし、保存前および保存後にそれぞれの項目を評価しました。牛豚あいびき肉を購入し、パックのまま保存。一般菌数: 初期菌数 4.3×10⁶(CFU/g)、保存後 AQR-SV38K 2.2×10⁶(CFU/g)、AQR-TXA50R 7.3×10⁶(CFU/g)。(一財)日本食品分析センター調べ(成績書番号:第23021241001-0101号、第23021241002-0101号、第23021241003-0101号)。

豚バラ肉 16日間 保存比較



※試験条件/AQR-TXA50RとAQR-SV38K(2021年モデル)を各1台用意し、AQR-TXA50Rのチルドルーム(微凍モード)を試験区、AQR-SV38Kのチルドルームを対照区としました。保存期間を16日間とし、保存前および保存後にそれぞれの項目を評価しました。豚バラ肉を購入し、パックのまま保存。一般菌数: 初期菌数 1.3×10⁶(CFU/g)、保存後 AQR-SV38K 7.8×10⁶(CFU/g)、AQR-TXA50R 1.0×10⁶(CFU/g)。(一財)日本食品分析センター調べ(成績書番号:第23021241007-0101号、第23021241008-0101号、第23021241009-0101号)。

美味しさに合わせて選べる【通常】【微凍】2つのモード

通常(約0℃~約2℃)と微凍(約-3℃~約-1℃)の2段階の温度を食材にあわせてお選びいただけます。微凍モードでは、0℃を超えないことで菌の繁殖を抑え、魚介などの生鮮食品のおいしさを長持ちさせます。



おいシールド冷凍

霜がつきにくく、おいしさ長持ち



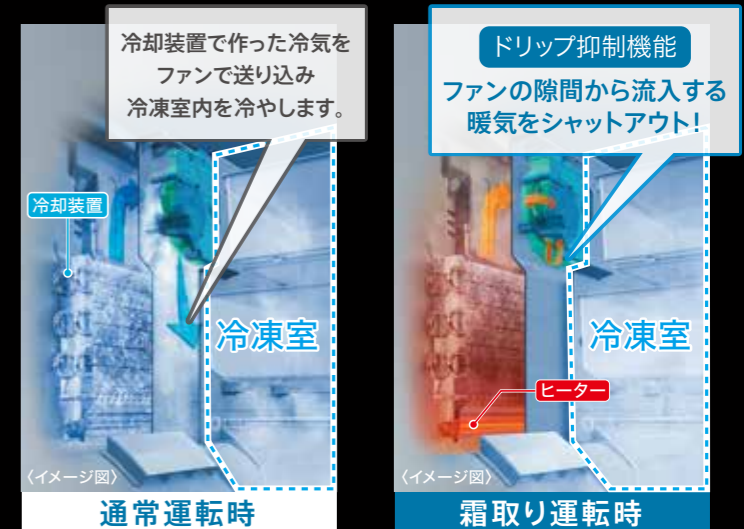
冷凍でも美味しさが続く、AQUAの特許技術

霜取り時に発生する熱の侵入を防ぎ、恒温化を実現

ドリップ抑制機能を搭載した「おいシールド冷凍」は、冷気の出入りに開閉式のフタを装備。霜取り運転時にフタを閉じることで暖気の流入を止めます。冷凍室内の温度変化を抑えることで、食材を霜つきから守ります。



AQUA 独自技術
おいシールド冷凍の
詳細はこちら

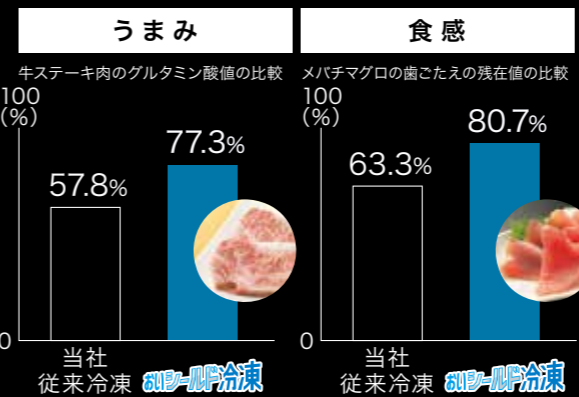


霜 = 「おいしくないサイン」です。

食材を長期冷凍すると霜だらけになっていませんか?その霜、食材から出てしまった水分やうまみなんです。うまみを守って長期冷凍ができる「おいシールド冷凍」はAQUAの特許技術です。

うまみ・食感も長持ち。*1

うまみ残存率が約20%、歯ごたえ残存率が約17%アップ。
*味香り戦略研究所調べ。



*1: 試験条件/おいシールド冷凍が搭載されたAQR-TZ51Pと非搭載のAQR-SV27G(2017年モデル)を各1台用意し、AQR-TZ51Pの冷凍室を試験区、AQR-SV27Gの冷凍室を対照区としました。保存期間を4週間とし、保存前および保存後にそれぞれの項目を評価しました。牛ステーキ肉は解凍後、真空パックして70℃で60分間湯煎し、常温に戻してロース芯を測定。メバチマグロは冷蔵室で解凍後、そのまま測定しました。試験結果/①牛ステーキ肉のグルタミン酸残存率=AQR-SV27G(ドリップ抑制機能無し)57.8%、AQR-TZ51P(ドリップ抑制機能あり)77.3%。②メバチマグロの食感変化率=購入直後57N、AQR-SV27G(ドリップ抑制機能無し)209N、AQR-TZ51P(ドリップ抑制機能あり)100N。味香り戦略研究所調べ。
●特許5832937:凹形状のカバーでファンを覆うことにより、除霜時の温度上昇を防ぐ。2025年2月現在(当社調べ)

整理しやすい大容量冷凍室

140Lの大容量冷凍室。多段冷凍室だからそれぞれの段の使い分けができる整理しやすい仕様です。またあなたのライフスタイルに合わせて使わなくなった製氷スペースを収納スペースに変えることもできます。



冷蔵庫の新時代はここからはじまる。



AQR-TXA50R AQR-TX51R

扉を開くと広がる光あふれる庫内

大型で明るく、間接照明効果で柔らかかみのある光。
※調光可能です。

【ツインパネル照明 & グレー内装 (TXA)】

美しいグレー内装に加えて、冷蔵室内の背面と天面全体にあしらったツインパネル照明の光の演出で食材を美しく映えさせます。

【背面パネル照明 (TX)】

背面パネル照明とホワイト内装により庫内全体を明るくします。

取り外せるから清潔に使える



氷を貯めるワイドアイストレイは簡単に取り外して移動できるため、手軽に洗えて清潔に保つことができます。また、製氷ユニット内の製氷皿も洗うことができるため、いつでも清潔な氷をつくることができます。 ※製氷ユニットは水洗いできません。

製氷スペースが冷凍ストックに

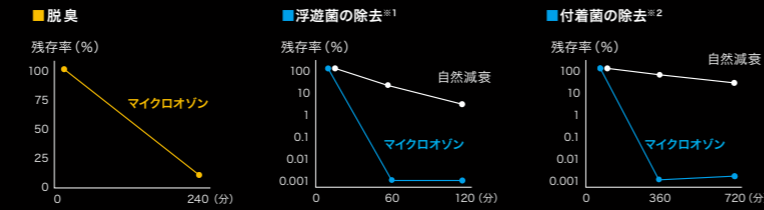


自動製氷機能を使わない場合は、上段冷凍室を冷凍収納スペースとして広くお使いいただけます。ライフスタイルにあわせてご利用ください。製氷ユニットを外すと5L収納が増えます。

マイクロオゾン除菌による除菌・脱臭効果で食品を清潔に保つ

※AQR-TXA50Rの機能です。

空気中の酸素から生成されたオゾンが、冷蔵庫内の浮遊菌と付着菌を除去。また、臭いのもととなる成分も分解除去することで、食品を安全かつ清潔に保存できます。



※臭気にメチルカブタンを使用。容積500Lの容器の中で脱臭性能を評価したものであり、実使用空間での実証結果ではありません。
※200L保存容器で行ったモジュールの性能を評価したものであり、実使用空間での実証結果ではありません。

食材の旨味を守りあら熱とりにも

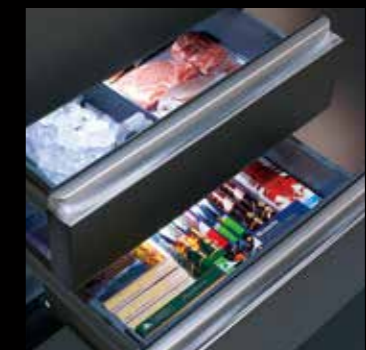
【クイック冷凍コーナー】 ※AQR-TX51Rはフリージングトレイがつけられています。



熱伝導のよいフリージングトレイと約-30°Cの冷気ですばやく冷凍することにより、食材の旨味と栄養を封じ込め、食感を保つことができます。また60°Cのものまで入れることができるので、熱々ごはんもラップしてそのまま冷凍でき、お弁当のあら熱取りにも活用できます。

※クイック冷凍コーナーは60°Cの食品まで対応可能です。熱いものをクイック冷凍する場合は、消費電力が約30%程度上がります。食品の間は約3cm以上離してください。

食材を明るく照らす LED 照明



※AQR-TXA50Rのみの機能です。

各冷凍室にLED照明を設置しています。そのため冷凍室内が明るく照らされ、夜中暗いキッチンでも、中の食材が見やすく、食材などが探しやすい仕様です。



庫内の奥まで見渡すことができ、キッチンにフィットする薄さ

【奥行 667mm の薄型設計】

冷蔵庫のすみずみまで見やすく取り出しやすいAQUAこだわりの薄型設計で、冷蔵庫内の使い勝手だけでなくキッチンスペースも広がります。



AQR-TXA50R(K)【フロストガラス】

AQR-TX51R(X)【ミラーガラス】

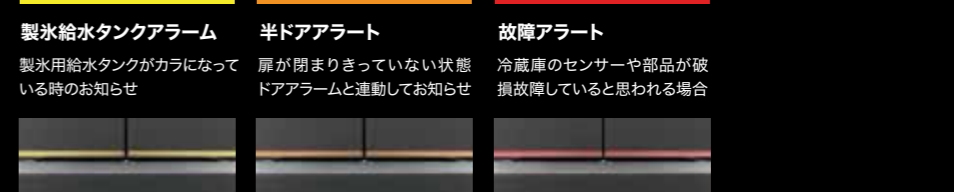
上質さを追求した表面

ミラーガラス・石目調ガラスが新たに加わりました。

冷蔵庫の状態を光でさりげなく伝える【LEDステータスバー】

人感センサーで人の動きを感知し、冷蔵庫に近づくと光で運転状況をお知らせします。不要な点灯を抑え、空間の雰囲気邪魔しません。

ライトブルー	グリーン	ダークブルー	パープル
Welcome ライト 通常時、近くになるとフワッとお知らせ	節電モード 節約運転時(節約ecoモード・冷蔵庫・冷凍室どちらかが「弱」設定)	クイックモード クイック冷凍・クイック冷蔵またはクイック製氷動作時	おいシールド運転モード ファン遮へい装置が動作(ファン遮へい装置はお客様から見えません)
イエロー	オレンジ	レッド	
製氷給水タンクアラーム 製氷用給水タンクがカラになっている時のお知らせ	半ドアアラート 扉が閉まりきっていない状態ドアアラームと連動してお知らせ	故障アラート 冷蔵庫のセンサーや部品が破損故障していると思われる場合	



●AQR-TXA50Rを中心に説明しています。●印刷物ですので実物とは若干、色・質感が異なります。また、見る角度や照明により、色のイメージや質感は異なる場合があります。●写真はイメージです。

※1: 浮遊菌除菌効果 (200Lのボックス内での実験結果。実使用空間での実証結果ではありません) / 試験依頼先: (一財) 北里環境科学センター / 試験の方法: 200Lのボックス内にオゾンを放出し、その後に浮遊菌をエアースンプラーを用いて採取し、生菌数を測定。/ 試験結果: 約60分で除去率99% (試験報告書番号 北生発2020_0849号) ※2: 付着菌除菌効果 (200Lのボックス内での実験結果。実使用空間での実証結果ではありません) / 試験依頼先: (一財) 北里環境科学センター / 試験の方法: 200Lのボックス内に菌を塗布した寒天培地を配置しオゾン放出6時間後の生菌数を測定。/ 試験結果: 360分で除去率99% (試験報告書番号 北生発2020_0850号) ●オゾンによる除菌をONにすると約1%消費電力が上昇します。

AQR-TXA50R

定格内容積
501L 幅700mm



(K) マットクリアブラック
JANコード 4582678513243



(W) マットクリアホワイト
JANコード 4582678513236

AQR-TX51R

定格内容積
506L 幅700mm



(W) ラスティックホワイト
JANコード 4582678513809



(X) ダークミラー
JANコード 4582678513250

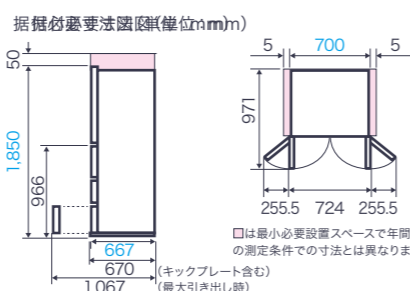
5ドア 冷凍冷蔵庫 AQR-TXA50R

定格内容積 **501L**

*オープン価格
*グリーン購入法適合商品

幅700×奥行667×高さ1850mm 質量：131kg

	2021年省エネ基準達成率	年間消費電力量(50/60Hz)
	101%	276kWh/年 2015年新測定方法 (JIS C 9801-3:2015) ※上段冷凍室を冷凍(ツースター)で測定した値です。



定格内容積
<>内は食品収納スペースの目安

冷蔵室	259L (195L)
内チルドルーム	17L
野菜室	102L (55L)
冷凍室上段	52L (27L*)
冷凍室下段	88L (49L)

※製氷ユニットを取り外した場合(自動製氷機能を使わない場合は製氷ユニットを外して収納スペースとして使えます。)

主な特長	冷蔵室				野菜室				冷凍室				その他													
	間接冷卻チルド	アルミトレイチルド	マイクログリッド除菌(天面・背面)	ツインパネル照明	パネル照明(背面)	全面強化処理	ガラス棚	脱臭フィルター	AGイオン除菌	高さ調節ポケット	フリーケース/節電	ツインLED	LED庫内灯	おいおいエアリア	おいシルド冷凍	クイック冷凍	自動製氷	自動製氷(はすでせる製氷ユニット)	ワイドアイストレイ	フリージング	LED庫内灯	ステータスバー	節約ecoモード	ドアアラーム	キャスター	
AQR-TXA50R	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	4輪
AQR-TX51R	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	4輪

*オープン価格の商品は希望小売価格を定めておりません。 ※1:試験依頼先:一般財団法人 ポーケン品質評価機構/試験の方法:フィルム密着法/抗菌の方法:フィルターへの抗菌成分の担持/処理部品名:冷却カバー内のフィルター/試験結果:99.9%(試験番号 20214013103-1) ※2:氷を平らにした場合。

安全に関するご注意 ご使用前に取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

- 水のかかる所には冷蔵庫を設置しないでください。絶縁が悪くなり、漏電の原因になります。湿気が多い所・水気のある所に冷蔵庫を据え付けるときには、アース・漏電遮断器を取り付けてください。故障や漏電のときに感電するおそれがあります。アース・漏電遮断器の取り付けは販売店にご相談ください。
- 冷蔵庫には医薬品や学術試料などは入れないでください。家庭用冷蔵庫では温度管理の厳しいものは保存できません。
- 地震などによる冷蔵庫の転倒防止の処置をしてください。振動により冷蔵庫が転倒し、けがの原因となります。
- エーテル・ベンジン・アルコール・ライターのボンベなどの揮発性、引火性のあるものは、貯蔵しないでください。爆発の危険性があります。

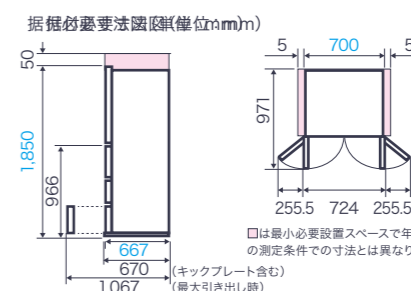
5ドア 冷凍冷蔵庫 AQR-TX51R

定格内容積 **506L**

*オープン価格
*グリーン購入法適合商品

幅700×奥行667×高さ1850mm 質量：126kg

	2021年省エネ基準達成率	年間消費電力量(50/60Hz)
	100%	280kWh/年 2015年新測定方法 (JIS C 9801-3:2015) ※上段冷凍室を冷凍(ツースター)で測定した値です。



定格内容積
<>内は食品収納スペースの目安

冷蔵室	264 (206L)
内チルドルーム	17L
野菜室	102L (55L)
冷凍室上段	52L (27L*)
冷凍室下段	88L (49L)

※製氷ユニットを取り外した場合(自動製氷機能を使わない場合は製氷ユニットを外して収納スペースとして使えます。)

●ご相談窓口でお受けした、お名前、ご住所、お電話番号などの個人情報は、商品・サービスに関わるご相談・お問い合わせの対応のみを目的として適切に管理いたします。なお、この目的のためにアクア株式会社および関係会社で上記個人情報を利用することがあります。また、お客さまが当社にお電話でご相談、ご連絡いただいた場合には、お客さまのお申し出を正確に把握し、適切に対応するために、通話内容を録音させていただくことがあります。詳しくは、当社ホームページをご覧ください。●製品の色は印刷物ですので実際の色と多少異なります。●このカタログの内容についてのお問い合わせは、お近くの販売店にご相談ください。もし、販売店でおわかりにならないときは、当社お客さまご相談窓口におたずねください。[J-MOSSへの対応] <https://aqua-has.com/about/jmoss/>

ARでキッチンに試し置き

※実際の寸法と異なる場合がございます。
スマホ、タブレットのカメラで読み込んでください。

保証書に関するお問い合わせ
●取扱説明書には保証書が添付されています。ご購入の際、必ず記入事項をご確認のうえ、大切に保管ください。なお、店名、ご購入期日の記載のないものは無効となります。
●製造番号は安全確保上重要なものです。お買い上げの際は、商品本体に製造番号が表示されているかお確かめください。
●冷蔵庫の補修用性能部品(冷媒を含む)の保有期間は製造打切後9年です。

お客さまご相談窓口
■受付時間(365日) / 9:00~18:30

固定電話からは
0120-880-292
携帯電話からは
0570-040-292 (有料)
FAXからは
0570-013-790 (有料)

修理サービスご相談窓口
■受付時間/月曜日~金曜日 9:00~18:30
土曜・日曜・祝日 9:00~17:30

固定電話からは
0120-778-292
携帯電話からは
0570-030-292 (有料)

●お求めは、信用とアフターサービスのゆきといた本店で