



...existe una gran diferencia.



“El sistema de humidificación Aqualife en cámara, aumentó la vida útil de todos los productos considerados. Este aumento fue especialmente destacable en el caso de la lechuga para la cual la incorporación del control de humedad en cámara supuso un aumento del 125%.”

Estudio realizado por:
Departamento de Agricultura y Alimentación,
Dpto. de Química Universidad de La Rioja

Sistemas de humidificación para cámaras de frío

Una nueva experiencia de compra en productos frescos

Empresa líder en el desarrollo y comercialización de sistemas de nebulización, Aqualife es un auténtico aliado de la tienda de alimentación tradicional, supermercados y grandes superficies para la conservación de sus productos frescos. Sus nebulizadores permiten adecuar las condiciones de humedad relativa a las necesidades de cada sección y cada producto, desde la postcosecha a la exposición en el punto de venta. El resultado: productos más atractivos, más apetecibles, con todo su sabor y todo su aroma. Productos frescos, frescos por más tiempo. Una nueva experiencia de compra.

¿Porqué **Aqualife**?

- ✓ El aspecto del producto se mantiene desde primera hora al cierre del establecimiento idóneo para su comercialización.
- ✓ La "pérdida desconocida" por evaporación de agua y desangrado del producto se reduce entre un 3% y un 5%.
- ✓ La "pérdida conocida" por descarte de producto no comercializable al final del día de exposición se reduce en al menos un 25%.
- ✓ Se conservan los valores organolépticos de los productos expuestos: sabor, color, olor, textura, dureza, aspecto visual...
- ✓ Eficiencia energética y sostenible.
- ✓ Se diferencia el establecimiento de sus competidores al ser referente de productos frescos.
- ✓ Se ofrece esta mejora como factor diferencial a favor del consumidor que comprará, no un producto que parezca más sano sino, un producto más sano. Mejor conservado en el circuito de distribución.
- ✓ Dado el incremento de ventas y las menores mermas de productos se obtiene un R.O.I. rápido que permite a la sección aportar un beneficio neto al establecimiento.
- ✓ Sano y saludable.



Sistema AFC Humidificación cámaras de frío

APLICACIONES

- Cámaras de conservación y almacenamiento de: frutas, verduras, hortalizas, carnes, pescados, quesos, embutidos, flores y plantas.
- Almacenes de maduración.

FUNCIÓN

- La unidad trabaja con agua fría de red, que previamente se filtra y depura por Osmosis Inversa. Seguidamente se higieniza por lámpara UV y pasa al sistema de control que mantendrá la humedad que, previamente, se habrá programado.
- Conseguimos una humedad constante evitando los picos que tanto afectan al producto almacenado.
- Completo software Aqualife de gestión de mantenimiento, acorde a las más exigentes normas Europeas de conservación de productos frescos, según normas HACCP.

CONTROLES

- Valores en memoria de actuaciones automatizadas de Autocontrol en display.
- Interruptor on/off marcha y avería.
- Indicadores de NO Conformidad.

INSTALACIÓN

- A medida de la cámara de conservación.

REQUISITOS PARA LA INSTALACIÓN

- Toma de corriente.
- Toma de agua de red potable y fría de 1/2"
- Desagüe.



Visite nuestra web en

www.**Aqualife**.com.es

+34 93 754 98 98
info@humidificacion.net

