



...existe una gran diferencia.



“El uso del sistema de humidificación “Aqualife” causó una reducción en la pérdida de peso en pechugas de pollo, salchichas y lomo de cerdo y una mejora de la apariencia de todos los productos estudiados.”

Estudio realizado por:
B. Martínez y F. Fernández
I.R.T.A Tecnología Alimentaria

Sistemas de humidificación para vitrinas de carne

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 AFVT Humidificación vitrinas de carne

APLICACIONES

Vitrinas de productos frescos.

- Carne.
- Pollo.
- Embutidos.
- Pasta Fresca...

FUNCIÓN

La unidad trabaja con agua fría de red, que previamente se filtra y depura por ósmosis Inversa. Seguidamente se higieniza por lámpara UV y pasa al sistema de control que, dependiendo del porcentaje de humedad relativa (Rh) marcada, mantendrá una humedad constante en el interior de la vitrina.

Completo software Aqualife de gestión de mantenimiento, acorde a las más exigentes normas Europeas de conservación de productos frescos, según normas HACCP.

En horas de cierre al público y en ausencia del personal, de forma automatizada sin intervención de la sección, se realizan las labores de higienización que facilitan la inocuidad y protección del consumidor. Exclusivo del sistema Aqualife.

MATERIAL

Acero Inoxidable y P.V.C.

ELECTRICIDAD

220 V.

INSTALACIÓN

- A medida de la vitrina expositora.

CONTROLES

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



Visite nuestra web en

www.**Aqualife**.com.es

+34 93 754 98 98
info@humidificacion.net

