



...existe una gran diferencia.



*“El sistema de humidificación Aqualife en expositor, aumentó la vida útil de coliflor y, especialmente de lechuga, para la cual supuso un aumento del 250% en su vida útil.”*

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

Sistemas de humidificación para frutas y verduras

## 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.

## Sistemas AFV y AFM Humidificación para frutas y verduras

### APLICACIONES AFM

- Murales verticales de exposición de frutas y verduras.
- Murales de frío con ciclo de aire forzado para conservación de frutas y verduras a temperatura positiva.
- Murales de frío con aire forzado con puertas acristaladas para conservación de cárnicos frescos sin embalado.

### APLICACIONES AFV

- Muebles de exposición para frutas y verduras.
- Murales de frío para frutas y verduras.

### MATERIAL

- Acero Inoxidable y P.V.C.



### ELECTRICIDAD

- 220 V.

### INSTALACIÓN

- A medida del mueble expositor.

### FUNCIÓN

- La unidad trabaja con agua fría de red, previamente se filtra y se depura mediante filtros de Ósmosis Inversa. Se higieniza por lámpara U.V y pasa al sistema

de control que generará la humedad, que se habrá programado por intervalos.

- Conseguimos una humedad en el entorno del producto fresco, saturamos el ambiente para que no reste humedad al producto, le aportaremos el nivel requerido sin mojar el producto.
- 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 de personal, de forma automatizada sin intervención de la sección, se realizan las labores de higienización que facilitan la inocuidad y protección del consumidor. Exclusivo sistema Aqualife.

### CONTROLES

- Interruptor on/off marcha y parada.
- Indicadores de No Conformidad del HACCP.
- Valores en memoria de actuaciones automatizadas de Autocontrol en display.
- Murales de frío con aire forzado y puertas acristaladas para conservación de cárnicos frescos sin embalado.

### REQUISITOS PARA LA INSTALACIÓN

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



Visite nuestra web en

www.**Aqualife**.com.es

+34 93 754 98 98  
info@humidificacion.net

