



...existe una gran diferencia.



“El sistema de humidificación Aqualife tiene un efecto beneficioso en la conservación del pescado fresco por lo que el consumidor obtendrá un producto de mejor calidad.”

Estudio realizado por:
Prof. José Antonio Beltrán
Ciencia y Tecnología Universidad de Zaragoza.

Sistemas de humidificación y nebulización para pescaderías

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 SG y AFSG Humidificación y nebulización para pescaderías



APLICACIONES SG

- Secciones de productos frescos.
- Pescado, Verduras, Flores y Plantas.

MATERIAL

- Acero Inox y P.V.C.

ELECTRICIDAD

- 220 V.

FUNCIÓN SG

- El sistema trabaja con agua fría de red que previamente se filtra y se higieniza por lámpara UV, mediante un intercambiador de frío calor se hace descender la temperatura a 6º, esta agua es administrada a los difusores de la barra de nebulización. Los horarios de trabajo se ajustan a las condiciones particulares del producto y punto de venta.

APLICACIONES AFSG

- Sección de pescadería tradicional con mesa de hielo.
- Sección de pescado fresco en restauración.
- Sección de gourmet de supermercados y grandes superficies.

FUNCIÓN AFSG

- La unidad trabaja con agua fría de red, previamente se filtra y se depura mediante filtros de Ósmosis Inversa en Alta Frecuencia. Se hace discurrir por un Intercambiador de Frío Calor dotado de sonda que mantiene el agua producto a temperatura inferior a 6°C. Se higieniza por lámpara U.V y pasa al sistema de control que generará la humedad y controla la

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

INSTALACIÓN

A medida de la bancada o mueble expositor.

REQUISITOS PARA LA INSTALACIÓN

- Toma de corriente eléctrica.
- Toma de agua potable fría de 1/2"
- Desagüe.
- Plano de sección en planta, incluyendo techo de sección, y sección de la mesa de hielo.

CONTROLES

- Interruptor on/off marcha y parada.
- Indicadores de No Conformidad del HACCP.
- 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

