

# Aqualife

## Sistemas de Nebulización y Humidificación

**SG**  
pescaderías

**AFP**  
pescaderías

**AFVT**  
Vitrinas  
de carne

**AFV**  
Frutas y  
verduras

**AFM**  
Mural de  
verduras

**AFC**  
Cámaras de  
conservación

Innovación y seguridad en sistemas de Control de Humedad Relativa aplicada a Productos Frescos mediante agua filtrada con tecnologías avanzadas.



El principal objetivo, al utilizar un elemento tan activo como el agua, es mantener su **inocuidad** dentro de la cadena de distribución del producto fresco al que vamos a aplicar nebulización o humectación.

Añadimos agua a un producto de consumo humano, por tanto hemos de cuidar la inocuidad de los alimentos.

## Garantías y Certificaciones

Nuestra empresa dedica recursos y personal a la **formación y a la investigación**. Y sobre todo, trabaja amparada en los estándares de calidad de las siguientes normas:

- **UNE- ISO 9.001** para un crear producto bien acabado e instalado acorde a la Seguridad Ambiental
- **UNE-ISO 22.000** para garantizar la inocuidad del mismo al instalarlos acorde a la Seguridad Alimentaria y Protección al Consumidor.



The logo for Aqualife, featuring the word "Aqualife" in a blue, stylized font.A collage of four images: top-left shows several fish; top-right shows fresh green and red vegetables; bottom-left shows a hand holding a red apple; bottom-right shows a piece of raw salmon.

Sistemas de  
Nebulización y  
Humidificación

Calidad

## Dirección de Calidad

Aqualife trabaja bajo un estricto control de su **Departamento de Calidad**, dirigido por D<sup>a</sup> Inmaculada Rodríguez Mora, Licenciada en Biología e Ingeniero Agrícola.

Nuestro Departamento de Calidad está constituido por personal de todas las áreas: Dirección, Administración y Departamento Técnico.

Todo ello nos capacita para cumplir con las normativas más exigentes, y para **integrar** nuestros sistemas en los sistemas de calidad propios de nuestros clientes.

**Aqualife**

Sistemas de  
Nebulización y  
Humidificación

Experiencia  
más de 2.000 instalaciones



Clientes:



• **El Corte Inglés**



• **Chedraui**



• **Hiperdino**



• **Alcampo**



• **Condis**



• **Alimerka**



• **Gadis**



• **Intermarché**



• **E. Leclerc**



• **Pingo Doce**



• **Sonae**

# Beneficios

- Mejoras en la efectividad de los propios sistemas de gestión de nuestros clientes. Corrección y refuerzo en la cadena de conservación de productos frescos.
- Ahorro de merma:
  1. por pérdida de peso: 3-4% en las cuatro primeras horas de almacenamiento o manipulación.
  2. por desecho: 4-5% sin pasar primera calidad a segunda calidad de productos.
- Aspecto comercial más duradero. Mayor vida útil comercial
- Conservación de cualidades organolépticas. Sabor, olor, textura, dureza, ...etc



# Aqualife

Sistemas de  
Nebulización y  
Humidificación

# Tecnología

Un producto fácil de utilizar por los empleados, con programa de gestión inteligente autocontrolado. Se comunica mediante una pantalla táctil de probada resistencia.

- Control de tiempos
- Anotación de datos (Autocontrol de los Procedimientos)
- Toma de muestras para analíticas de autocontrol
- Pantallas de No Conformidad con paradas automáticas



Nuestros sistemas cuentan con la tecnología más avanzada gracias a las pruebas de laboratorio que realizamos en nuestras instalaciones técnicas.



**Aqualife**

Sistemas de  
Nebulización y  
Humidificación

Control de producción

Control

Quando nuestros sistemas llegan a las instalaciones de nuestros clientes, han estado testados y sometidos a los más estrictos controles de calidad.

- La eficacia de nuestras instalaciones queda absolutamente garantizada y reforzada por un servicio de atención técnica altamente cualificado.
- Realizamos formación adecuada a los empleados a cargo de los sistemas, y respondemos con rapidez a cualquier duda.
- Proporcionamos un teléfono de asistencia técnica para atender a nuestros clientes.
- En caso de intervención técnica, nos desplazamos para resolver cualquier problema o efectuar reparaciones con la máxima rapidez.

Aqualife  
SERVICIO TÉCNICO

2470 FCK

- Procedimientos
- Controles en Tiempo Real
- Certificación de Seguridad Alimentaria
- Respeto medioambiental. Sistema de neutralización de productos desinfectantes
- Información y parametrización de factores de riesgo de sistemas nebulizadores.
- Acreditación de inocuidad de los accesorios y partes de nuestros sistemas en contacto con el agua que aportamos al producto.



## Compromiso

- Cumplimiento de fechas de instalación
- Facilidad de uso y posterior mantenimiento.
- Facilitamos las Herramientas de autocontrol y la formación necesaria.
- Atención directa con nuestro departamento técnico
- Rápida respuesta de atención al cliente en postventa
- Documentación técnica detallada de cada sistema para la gestión de calidad de nuestros clientes.



# Analisis

## Análisis especializado de instalaciones

Nuestro departamento técnico está capacitado para analizar las peculiaridades técnicas y arquitectónicas de las instalaciones y diseñar con efectividad los sistemas más adecuados, para integrarlos con los propios sistemas de conservación de nuestros clientes.



## Requisitos básicos

Los prerrequisitos básicos de información para realizar un presupuesto son:

- Plano de las instalaciones
- Ubicación de tomas de agua y desagües.
- Líneas de corriente eléctrica directa al cuadro general
- Otros requerimientos más específicos en relación a sistemas tecnológicos de almacenaje y manipulado propios del cliente.
- En un plazo breve podemos valorar el coste de la instalación incluyendo materiales, desplazamiento mano de obra y formación a la entrega del Sistema.

## Estudios

Colaboración con los departamentos de sanidad de Universidades Europeas, para:

- Mantenernos en vanguardia respecto a los métodos y tecnologías más avanzadas.
- Someter nuestros sistemas a estudios y pruebas técnicas que nos permiten garantizar los resultados que nos avalan.
- Ampliar el espectro de seguridad y anticiparnos a las normativas.



**Aqualife**

Sistemas de  
Nebulización y  
Humidificación

# Nuestras Instalaciones



En nuestra planta de producción contamos con todos los requisitos para un trabajo eficaz.

Un equipo humano altamente especializado, y un clima de trabajo agradable y dinámico.

# Contacto

C/ Geranis, 25 · 08338 - Premiá de Dalt

Barcelona - España

Telf: 93 754 98 98

[info@humidificacion.net](mailto:info@humidificacion.net)

[www.humidificacion.net](http://www.humidificacion.net)

Aqualife  
nebusystem

inicio

# Aqualife

Sistemas de nebulización y humidificación



# Sistema SG pescaderías



Innovación y seguridad en sistemas de Control de Humedad Relativa aplicada a Productos Frescos mediante agua filtrada con sistemas de control y tecnologías avanzadas.

[inicio](#)

## Sistema de Nebulización

- Aporta Humedad con agua fría, nebulizada, filtrada y desinfectada.
- Alarga la vida del producto fresco, conservando todas sus cualidades.
- Reduce la merma de los productos un 4%, aumentando las ventas.
- Máxima seguridad y cumple la normativa vigente, (HACCP).
- INVERSIÓN MUY RENTABLE, fiable y duradera.



## Sistema de Nebulización

La unidad trabaja con agua fría de red.  
El sistema de control se encarga de obtener el agua y administrarla a los difusores que, previamente, serán ajustados dependiendo de las condiciones particulares de cada instalación y punto de venta.



# Aqualife

Sistemas de nebulización y humidificación



# Sistema AFP pescaderías

Innovación y seguridad en sistemas de Control de Humedad Relativa aplicada a Productos Frescos mediante agua filtrada con sistemas de control y tecnologías avanzadas.



inicio

## Sistema de Humidificación

- Aporta Humedad con agua filtrada y desinfectada.
- Alarga la vida del producto fresco, conservando todas sus cualidades.
- Reduce la merma de los productos un 4%, aumentando las ventas.
- Máxima seguridad y cumple la normativa vigente, (HACCP).
- INVERSIÓN MUY RENTABLE, fiable y duradera.



Basado en tecnología de Alta Frecuencia, el sistema emite constantemente humedad, lo que ayuda a la conservación y cualidades del producto, además de incrementar las ventas por impulso.

# Aqualife

Sistemas de nebulización y humidificación



# Sistema AFVT Vitrinas de carne

Innovación y seguridad en sistemas de Control de Humedad Relativa aplicada a Productos Frescos mediante agua filtrada con tecnologías avanzadas.

[inicio](#)

**Aqualife**

AFVT Vitrinas de carne

## Sistema de Nebulización

- Aporta Humedad mediante agua filtrada y desinfectada.
- Alarga la vida del producto fresco, conservando todas sus cualidades.
- Reduce la merma de los productos un 4%, aumentando las ventas.
- Máxima seguridad y cumple la normativa vigente, (HACCP).
- INVERSIÓN MUY RENTABLE, fiable y duradera.

**Aqualife**

AFVT Vitrinas de carne

## Sistema de Nebulización

El sistema está basado en tecnología de Alta Frecuencia, no moja el cristal ni los productos, solo mantiene constante la humedad programada, necesaria para la buena conservación de los alimentos, sin necesidad de usar plástico protector.

inicio

# Aqualife



Sistemas de nebulización y humidificación

# Sistema AFRV Fruitas y verduras

Innovación y seguridad en sistemas de Control de Humedad Relativa aplicada a Productos Frescos

- Adecuado para mantener los valores organolépticos de la fruta y verdura
- Aplicaciones adaptadas a todas las modalidades de exposición
- Mediante agua filtrada con sistemas de control y tecnologías avanzadas.



inicio

**Aqualife**

AFV Frutas y verduras

# Sistema de Humidificación



Basado en tecnología de Alta Frecuencia, el sistema emite constantemente humedad, lo que ayuda a la conservación de frutas y Vegetales, además de incrementar las ventas por impulso.

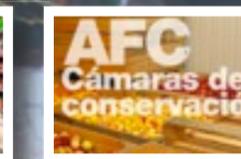
ASSORTIT  
GRANEL GENER.  
OLIVE

## Sistema de Humidificación

- Aporta Humedad mediante agua filtrada y desinfectada.
- Alarga la vida del producto fresco, conservando todas sus cualidades.
- Reduce la merma de los productos un 4%, aumentando las ventas.
- Máxima seguridad y cumple la normativa vigente, (HACCP).
- INVERSIÓN MUY RENTABLE, fiable y duradera.

# Aqualife

Sistemas de nebulización y humidificación



# Sistema AAFVM Mural de verduras

**Innovación y seguridad en sistemas de Control de Humedad Relativa aplicada a Productos Frescos**

- Adecuado para mantener los valores organolépticos de la fruta y verdura
- Aplicaciones adaptadas a todas las modalidades de exposición
- Mediante agua filtrada con sistemas de control y tecnologías avanzadas.

inicio

**Aqualife**

AFM Mural de Verduras

AFM

## Sistema de Humidificación

Basado en tecnología de Alta Frecuencia, el sistema emite constantemente humedad, lo que ayuda a la conservación de frutas y Vegetales, además de incrementar las ventas por impulso.

# Sistema de Humidificación

- Aporta Humedad mediante agua filtrada y desinfectada.
- Alarga la vida del producto fresco, conservando todas sus cualidades.
- Reduce la merma de los productos un 4%, aumentando las ventas.
- Máxima seguridad y cumple la normativa vigente, (HACCP).
- INVERSIÓN MUY RENTABLE, fiable y duradera.

# Aqualife

Sistemas de nebulización y humidificación



# Sistema AFC

# Cámaras de conservación



Innovación y seguridad en sistemas de Control de Humedad Relativa aplicada a Productos Frescos mediante agua filtrada y tecnologías avanzadas.

inicio

## Sistema de Humidificación

- Aporta Humedad con agua filtrada y desinfectada.
- Alarga la vida del producto fresco, conservando todas sus cualidades.
- Reduce la merma de los productos en un 4% o superior.
- Máxima seguridad y cumple la normativa vigente, (HACCP).
- INVERSIÓN MUY RENTABLE, fiable y duradera.

## Sistema de Humidificación

Todo sistema de refrigeración reseca el producto fresco almacenado. Incorporando la humedad a la atmósfera de la cámara conseguimos los adecuados parámetros de conservación.