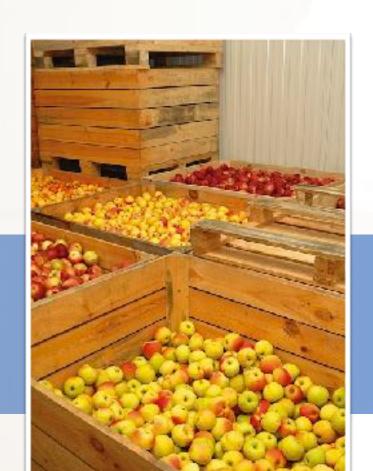




# Sistema AFC,



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







#### 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.



#### Protección al Consumidor

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.



#### Dirección de Calidad

Aqualife trabaja bajo un estricto control de su **Departamento de Calidad**, dirigido por Da 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.



#### más de 2.000 instalaciones

#### Clientes:



• El Corte Inglés



• Chedraui



Hiperdino



Alcampo



• Condis



Alimerka



Gadis



• Intermarché



• E. Leclerc



Pingo Doce



Sonae

### Aqualife AFC Cámaras



### 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 AFC Cámaras

### 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



### Investigación y desarrollo





### Aqualife

- 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.





#### Control de Calidad y Sanidad

- 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.

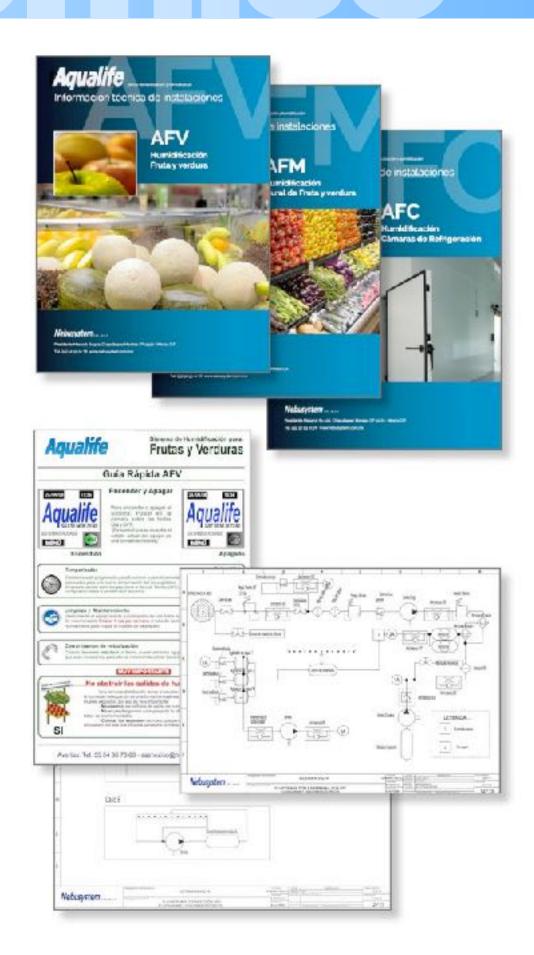


Te .			hanse	
	facility	-	- Pin	
BEGINTER STATION	COLUMN TO THE REAL PROPERTY OF	CONTACTOR AND		
For Ministra	MACAGI LINES 1	No. of Lot, House, etc., in case, the lot, the l	100	
Tripped brokesproped Bro			_	
Table of Control of Street				
Factors			_	
T manufactures			_	
Productive State and Mr.			_	
territoria de la facilita de la compansa de la comp				
Cross Inches Street Co.				
THE R SHIPPING SALE			_	
T La Santon			_	
Tank White				
Parameter Committee			_	
Lane bear green			-	
Draw Sodrodenia B			_	
THE R SHAPE WAS			-	
To be desired.			-	
Plants to Bank			-	
Comments days 16			-	
Committee of the same			-	
County benchmark to		_	_	
Style & Substanting Street			-	
If a actions			_	
T imbetrains			_	
Comments in September 196			_	
and the deposits again from			_	
Trans landerships D			_	
THE RESERVE TO THE			-	
7 indicate			-	
of many military.				
Parameters, mare 34			_	
			_	
The state of the same				



### 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.



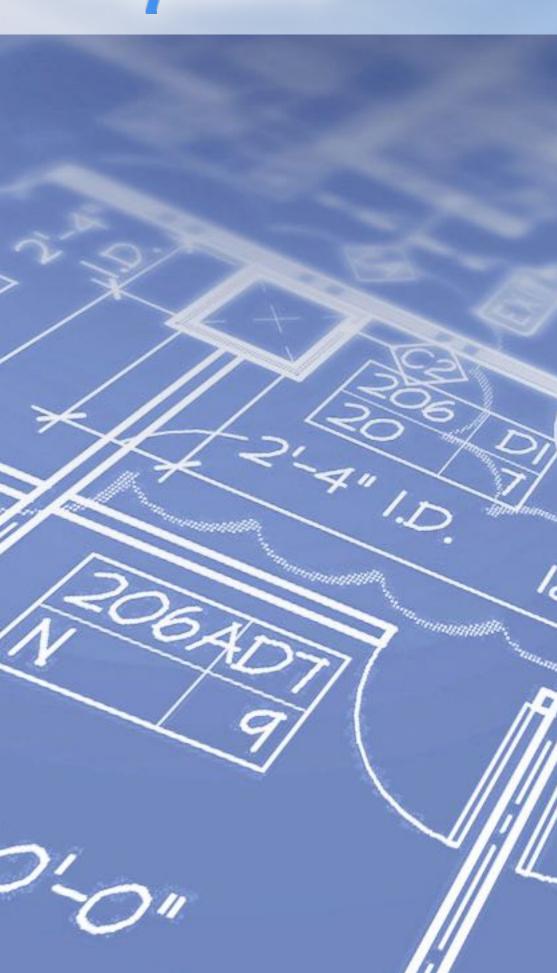


### Análisis especializado de instalaciones

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.



### Aqualife



### 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.





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 - Premià de Dalt

Barcelona - España

Telf: (+34) 93 754 98 98 - 902 222 602

info@nebulizacion.eu

www.nebulizacion.eu

