

Isla Expositora Refrigerada

Modelo VX - C



**Para cumplir con la Normativa
(RD 1021/2022)**

Aqualife años
conservando la calidad

Isla Expositora Refrigerada

Para exposición y venta de fruta cortada

Mantiene el producto estratégico siempre a la temperatura marcada por la normativa.

- Práctica y versátil, de fácil manejo, y con total movilidad.
 - Sistema de refrigeración eficiente y homogéneo.

Creada para cumplir con la nueva normativa (RD 1021/2022) y potenciar la venta por impulso

La fruta cortada o pelada y otros productos de venta estratégica expuestos a temperatura ambiente del local deben etiquetarse con control horario, y a las 3 horas deben pasar a un expositor refrigerado.

La **isla expositora refrigerada Aqualife** permite cumplir con la normativa de conservación de productos frescos, evitando todas las operaciones de trasvase y etiquetaje, durante toda la jornada.



La Carne Ruscalleda
també és una
"esportista" de la vida



Modelos, tamaños y características

Disponemos de 4 modelos.
 Todos tienen igual anchura y altura, pero diferentes longitudes:

VX 815C

VX 1135C

VX 1455C

VX 1775C



MODELO	Dimensiones (mm)			Volúmen cuba (L)	Rango temperatura	Potencia frigorífica	Refrigerante	Tensión / frecuencia
	Largo	Ancho	Alto					
VX 815C	815	650	740	67	+2°C / +10°C	370	R290	230V / 1ph / 50Hz
VX 1135C	1135	650	740	102	+2°C / +10°C	370	R290	230V / 1ph / 50Hz
VX 1455C	1455	650	740	136	+2°C / +10°C	370	R290	230V / 1ph / 50Hz
VX 1775C	1775	650	740	170	+2°C / +10°C	687	R290	230V / 1ph / 50Hz

Acabados personalizados

Amplia variedad de acabados a elegir

Nuestros clientes pueden escoger entre una amplia variedad de acabados para integrar esta isla con el estilo y diseño del punto de venta.



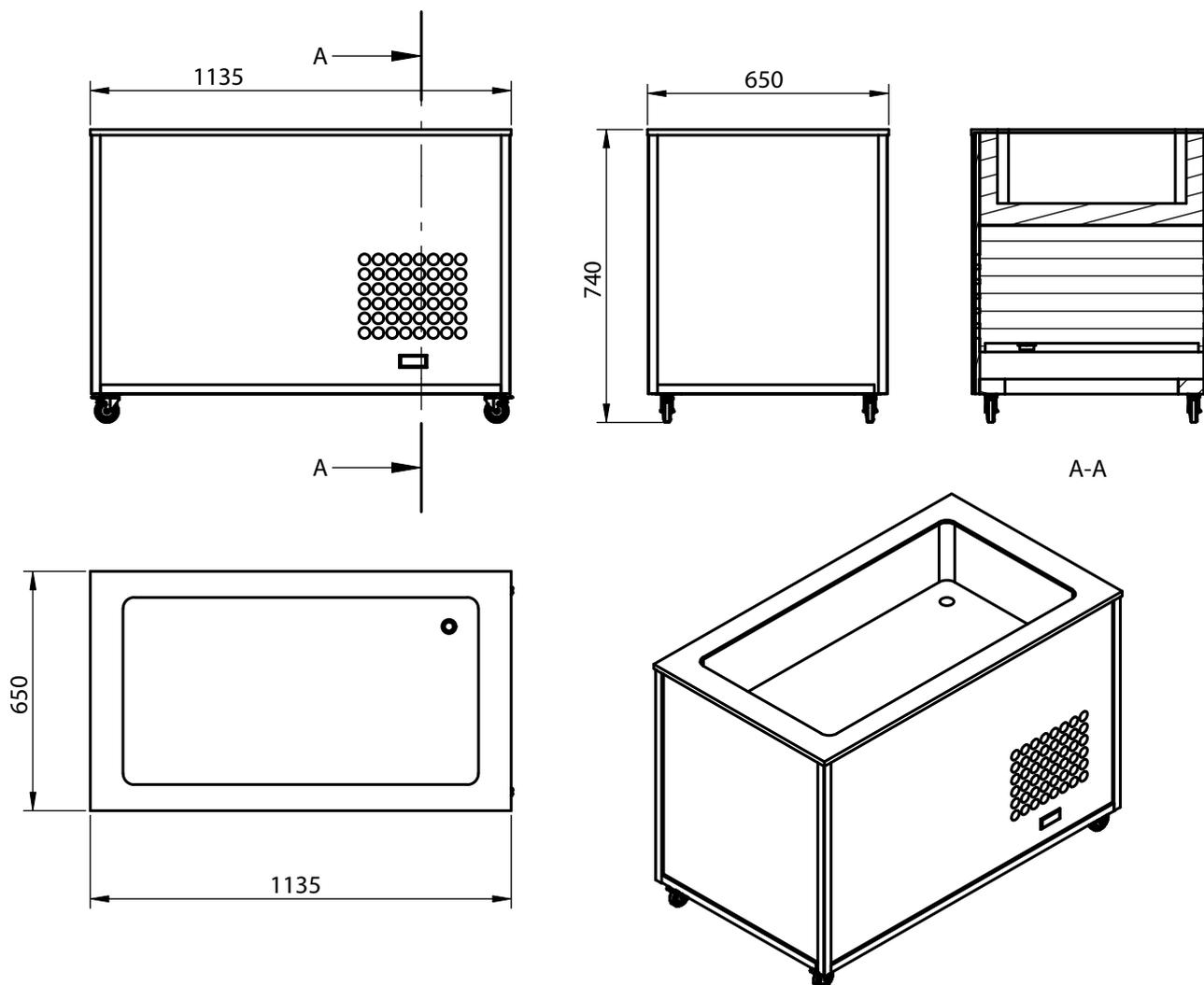
Dimensionado y funcionalidad

La isla expositora refrigerada Aqualife tiene unas características y dimensionados ideales para la venta de producto estratégico y estacional como la fruta fresca entera o cortada.

Su movilidad permite situarla en diferentes puntos y posiciones dentro del espacio comercial para impulsar las ventas.



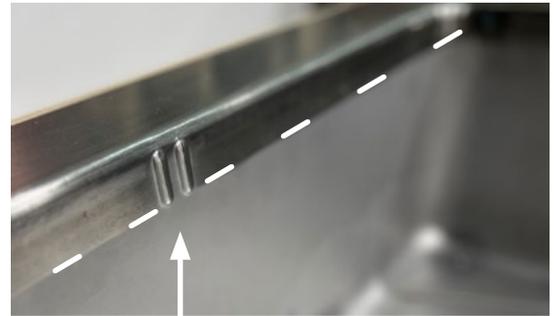
Plano técnico de ejemplo



Guía de utilización

Recomendaciones para mantener el producto refrigerado:

1. Conservar el producto, ya cortado, en la cámara de conservación a unos 5-6°C
2. Destapar la placa aislante de la VX que habrá estado tapada durante toda la noche. De esta manera, tendremos la cuba enfriada a unos 2-3°C ya que estaba programada a 4°C. Además obtendremos un considerable ahorro energético ya que, una vez alcanzada la temperatura programada (4°C), el grupo de frío no trabajará.
3. No esperar a colocar el producto en la isla refrigerada después de 3 horas de exposición a temperatura ambiente (posibilidad que ofrece el RD para los melones, sandías, piñas y papayas cortadas a mitad o en cuartos)
4. Colocar el producto en la Isla VX, que previamente ha sido enfriado en cámara, desde el primer minuto de exposición hasta su venta.
5. Recomendamos que el producto expuesto no rebase la línea de frío de la cuba.
6. Reponer el producto ya vendido siempre desde la cámara de conservación.
7. Al cierre del punto de venta, se debe tapar la isla expositora colocando la placa aislante suministrada en la parte superior.



Línea de frío



Placa aislante



Como precaución general, cualquier equipo de refrigeración requiere un tiempo de reposo de unas 2 horas antes de su puesta en marcha tras un transporte, descarga o desplazamientos largos, rampas, etc. Una vez en marcha se pueden realizar desplazamientos mediante las ruedas incorporadas.



Esta isla ya es un equipo de refrigeración. Por tanto, **NO DEBEMOS AÑADIR HIELO**

Cuidados, desagüe y limpieza

Revisión desagüe

Al abrir la puerta, en la parte posterior del mueble, se accede al recipiente de recogida de agua.

Aunque la cantidad de agua de desagüe es muy escasa, se recomienda revisar semanalmente, vaciando y limpiando el recipiente.

Cuidados básicos

Las operaciones de carga de producto deben efectuarse con normalidad y con las precauciones básicas, sin golpes o apoyos violentos que pueden llegar a dañar hasta las superficies más resistentes.



Limpieza de la madera

Limpiar periódicamente con paño suave húmedo, y para eliminar manchas utilizar jabón neutro. No utilizar nunca productos abrasivos (detergentes en polvo, estropajo de acero, jabón negro), ni agentes blanqueadores. La limpieza corriente se hace fácilmente con una esponja jabonosa o una bayeta suave.

Limpieza del acero inoxidable

El acero es muy resistente y por tanto bastará con pasar una bayeta de microfibra ligeramente húmeda o un producto específico para limpieza de acero inoxidable.



Aplicaciones

Además de fruta cortada, la Isla VX tiene infinidad de aplicaciones para promocionar productos estacionales y de temporada



Test de temperatura interna de 1/4 de sandía

Comparativa en isla refrigerada VX y sin refrigerar



El **RD 1021/2022** dice literalmente:

No obstante lo establecido en el punto 10 de la tabla, los melones, sandías, piñas y papayas cortadas por la mitad o en cuartos se podrán mantener a temperatura ambiente (20-25°C) durante un tiempo máximo de tres horas después de realizar el corte.

Transcurrido este tiempo, estas frutas se colocarán en un expositor refrigerado manteniéndose así hasta su venta.

Aqualife ha desarrollado una isla expositora refrigerada para la venta "**totalmente por impulso**" de la fruta cortada y cumpliendo con la normativa vigente.

Debemos dejar claro que es imposible, en una isla abierta por los cuatro lados y diseñada para la mayor **VENTA POR IMPULSO**, bajar la temperatura del producto expuesto.

Lo que si logramos es **MANTENER**, durante mucho más tiempo la temperatura del producto que, previamente, ha sido conservado en cámara.

Solo podremos conseguirlo mediante un sistema de frío por contacto. Si lo hiciéramos por aire forzado la exposición del producto nos tapanía las salidas del aire frío y, debido al volumen del producto expuesto, sería imposible mantener una temperatura uniforme en toda la cuba.

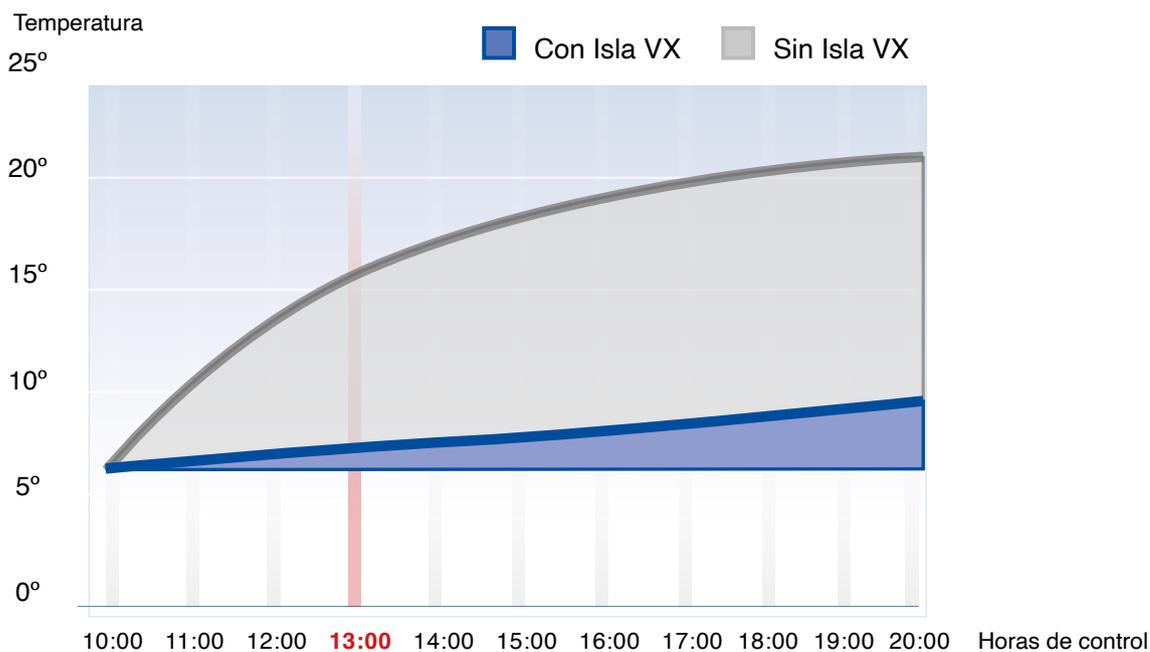
Test de temperatura

- En los dos casos llega el producto de la cámara, a **6°C**, y se expone:
 - 1.- Con Isla refrigerada VX
 - 2.- Sin Isla refrigerada
- La isla refrigerada VX ha estado tapada durante toda la noche con la placa aislante por lo que, al principio del test, la cuba está a **2°C**.
- Temperatura ambiente: **22°C**
- Se mide la Temperatura (°C), en el centro de la pieza, con termómetro **Testo 926**.
cada hora, (**desde las 10:00 h. a las 20:00 h.**) Total: **10** horas de exposición.
- El producto se expone por debajo de la línea de frío en el fondo de la cuba.

*** En ningún caso se coloca hielo en el interior de la cuba.**

Tabla comparativa del test efectuado con sandías extraídas de cámara de refrigeración a 6°C

Con Isla VX		Sin Isla VX	
HORA	Temp. °C	HORA	Temp. °C
10:00	6,0	10:00	6,0
11:00	6,1	11:00	8,4
12:00	6,4	12:00	11,8
13:00	6,6	13:00	15,1
14:00	6,9	14:00	17,0
15:00	7,2	15:00	18,8
16:00	7,5	16:00	19,8
17:00	7,9	17:00	20,4
18:00	8,4	18:00	20,9
19:00	8,8	19:00	21,3
20:00	9,2	20:00	21,6



■ Hora en la que el producto expuesto debe pasar obligatoriamente a un expositor refrigerado según RD 1021/2022

CONCLUSIONES DEL ESTUDIO



Después de 10 horas de exposición del producto (1/4 de sandía) podemos afirmar:

- 1.- El producto NO refrigerado tiene más del doble de temperatura que el producto refrigerado con la Isla VX.
- 2.- Según el RD 1021/2022, a las 3 horas debemos pasar a exponerlo en un equipo refrigerado y la temperatura registrada después de las 3 horas es:

- Sin refrigerar: **15,1°C**
 - Refrigerado Isla VX: **8,1°C**
- DIFERENCIA TEMPERATURA: **7°C**

3.- Después de 10 horas de exposición la temperatura es:

- Sin refrigerar: **21,6°C**
 - Refrigerado Isla VX: **11°C**
- DIFERENCIA TEMPERATURA: **10,6°C**

Después del Test de Temperatura interna del producto expuesto podemos afirmar:

- 1.- Mantenemos el producto refrigerado entre 6°C y 9°C
- 2.- Evitamos los continuos marcajes de etiquetas al refrigerarlo desde el primer momento.
- 3.- Alargamos la vida del producto expuesto.
- 4.- Evitamos mermas de desecho.
- 5.- Conseguimos aumentar ventas por impulso.
- 6.- Al mantener el producto mejor conservado, mantenemos todas sus propiedades organolépticas.
- 7.- El consumidor recibirá un producto mejor conservado y con todas sus propiedades.
- 8.- Cumplimos con la normativa vigente (RD 1021/2022)



Ver más información en nebulizacion.eu
Atención e información: (+34) 93 754 98 98
contactar: info@nebulizacion.eu

