

Isla Expositora Refrigerada

Modelo VX - C



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

Aqualife  **años**
conservando la calidad

Cómo utilizar la Isla Expositora Refrigerada VX

Su finalidad es mantener la cadena de frío, por tanto siempre debemos exponer el producto previamente refrigerado

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.





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.



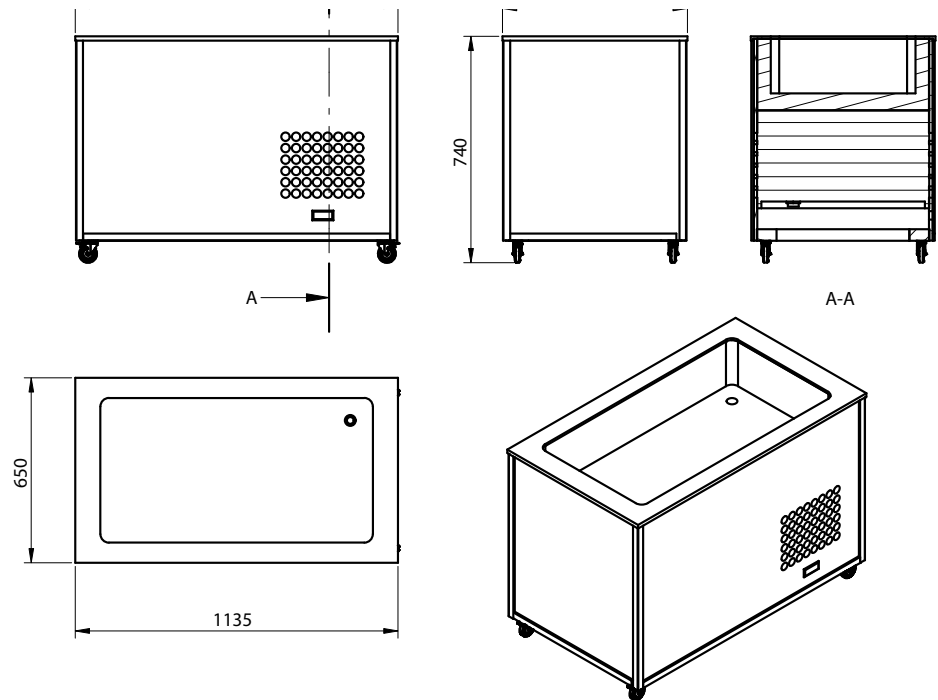
Dimensionado y funcionalidad

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.

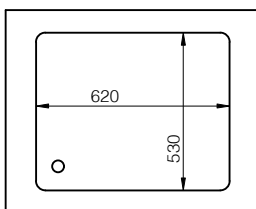


Plano técnico de ejemplo (VX1135C)

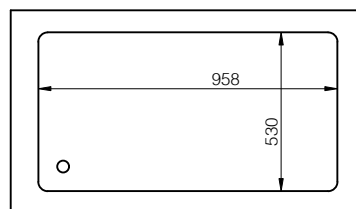


Dimensiones de la cuba según modelos

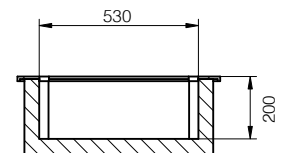
VX 815C



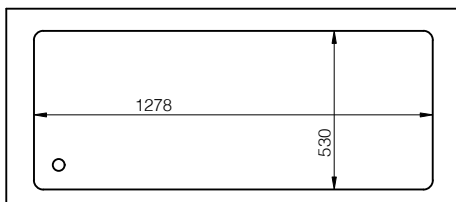
VX 1135C



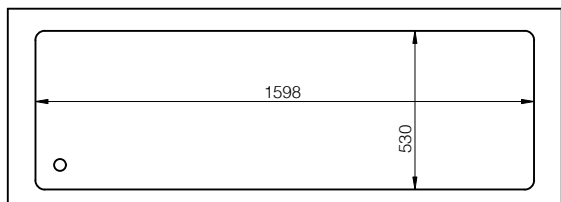
Anchura y profundidad (mm)



VX 1455C



VX 1775C



Sistema de alzas para regular altura del producto

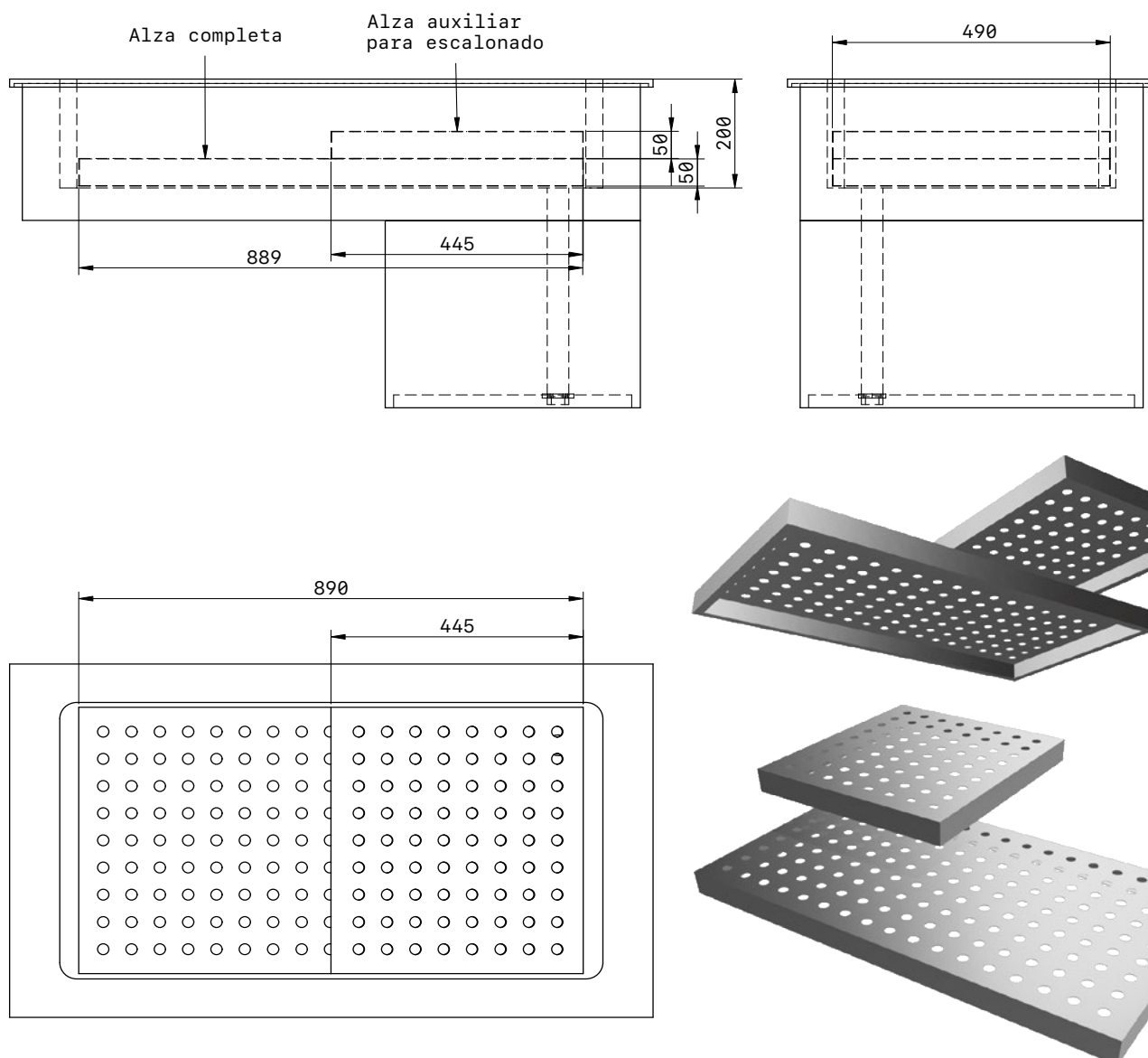
Disponemos de unas bandejas de acero inoxidable AISI 316 específicas para regular la profundidad del área de exposición de producto, de forma que éste quede siempre a la altura ideal, incluso cuando convenga exponer a diferentes alturas, en escalonado.

Permiten reducir la profundidad de 200mm en incrementos de 5cm (a 150mm y a 100mm sumando 2 alzas superpuestas).

Disponemos de diferentes longitudes para los diferentes modelos. Esto permite flexibilizar las profundidades necesarias. Según las necesidades concretas se necesitará el número de alzas adecuado en cada caso.



En este plano, por ejemplo vemos cómo con 2 modelos de alza correspondiente al modelo VX1135 podemos conseguir diferentes alturas, en escalonado.



Alzas según modelos

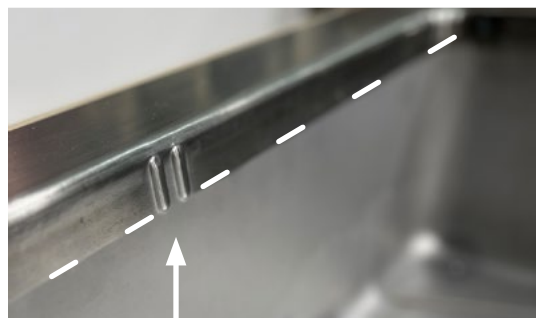
Referencia	Medidas	Uds. por isla
BANSOP P	490x570x50	1
BANSOP G	490x890x50	1
BANSOP L	490x605x50	2
BANSOP X	490x765x50	2
BANSOP S	490x445x50	1



Guía de utilización

Para mantener el producto refrigerado:

1. Conservar el producto, ya cortado, en la cámara de conservación a unos 3-4°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 2°C. Además obtendremos un considerable ahorro energético ya que, una vez alcanzada la temperatura programada (2°C), el grupo de frío prácticamente no trabajará.
3. Recomendamos 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. Recomendamos 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 en la parte superior la placa aislante suministrada.



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 USAR HIELO, ya que no añadiría eficiencia, y crearía mucho volumen de desagüe.

Panel de control

1. El display se encuentra ubicado en la parte frontal, bajo el área de ventilación.
2. La temperatura viene programada de fábrica a 2°C
3. Nunca se debe programar el display por debajo de 0°C



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





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

