



Isla expositora refrigerada VX-V

Aire forzado

Para cumplir con
la Normativa
(RD 1021/2022)



Para exposición y venta de fruta cortada

- 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.



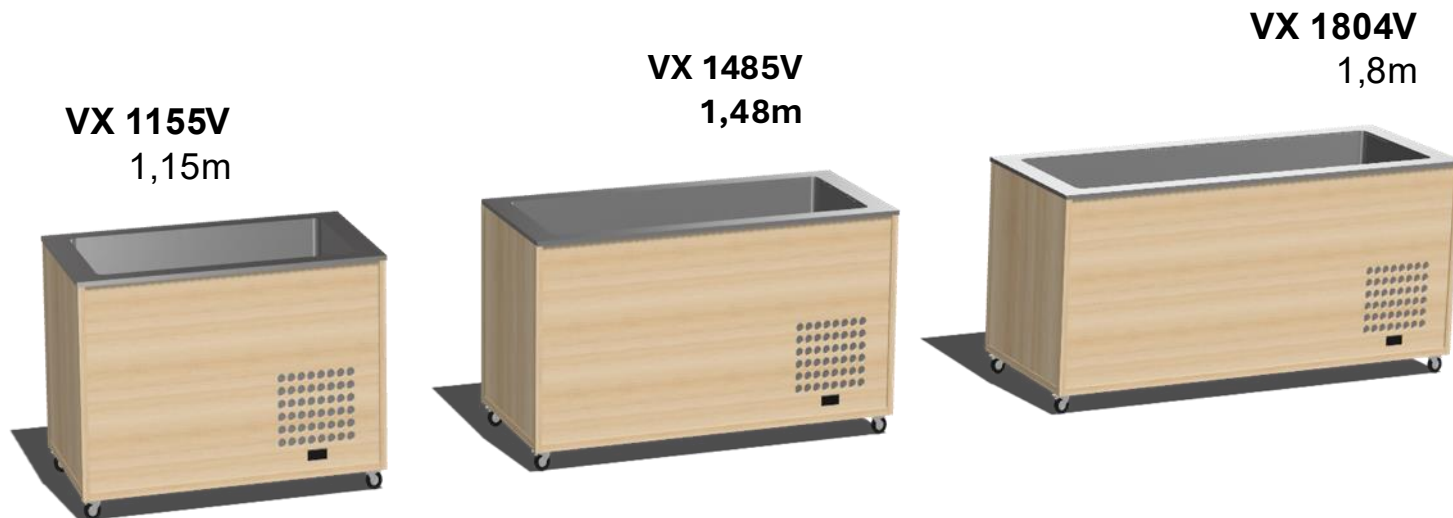
Disponemos de 3 modelos. Todos tienen igual anchura (745cm) y altura, pero diferentes longitudes:

Diseño y material

- Madera revestida Egger®
- Acero inoxidable AISI 304
- Desagüe incorporado con bandeja de evaporación

Refrigeración y funciones

- Tipo de control: Electrónico
- Tipo de refrigeración: Aire Forzado
- Ciclos de funcionamiento: Mediante programador incorporado



MODELO	Dimensiones (mm)			Volúmen cuba (L)	Rango temperatura	Potencia (W)	Consumo (KWh/24h)	Potencia frigorífica (W)	Refrigerante	Tensión / frecuencia
	Largo	Ancho	Alto							
VX 1155V	1155	745	895	85	+1°C / +10°C	637	4,60	687	R290	230V / 1ph / 50Hz
VX 1485V	1485	745	895	114	+1°C / +10°C	637	5,60	687	R290	230V / 1ph / 50Hz
VX 1804V	1804	745	895	142	+1°C / +10°C	1212	7,60	1296	R290	230V / 1ph / 50Hz

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





Guía de utilización

Para mantener el producto refrigerado:

1. Conservar el producto, ya cortado, en la cámara de conservación a unos 3 °C
2. La isla refrigerada se pondrá automáticamente en marcha a la hora programada.
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), ya que -aunque en nuestra isla refrigeramos y bajamos la temperatura del producto, lógicamente tardaría varias horas en alcanzar la temperatura normativa, como lo haría en cualquier otro equipo de refrigeración. (como murales abiertos o cerrados, cámaras de conservación). Disponemos de diferentes estudios que demuestran la eficiencia de nuestro equipo, comparado además con otros equipos de refrigeración del mismo punto de venta.
4. Se debe colocar el producto en la Isla VX previamente enfriado en cámara, desde el primer minuto de exposición hasta su venta.
5. Recomendamos que el producto expuesto no obstruya las perforaciones de circulación del aire refrigerado. (ver imagen inferior)
6. Reponer el producto ya vendido siempre desde la cámara de conservación.



Como precaución general, cualquier equipo de refrigeración requiere un tiempo de reposo 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**



Al cargar producto, no obstruir completamente la circulación del aire.

Sistema para regular altura del producto

Dispone de un sistema para regular la altura de exposición del producto mediante una estructura regulable que hace de base de las bandejas del fondo de la cuba.

En las imágenes se pueden apreciar cómo efectuar las modificaciones de profundidad para la necesidad específica de exposición del producto.

1: retirar las bandejas de fondo



2: Ajustar la estructura de soporte en las ranuras según la altura deseada



3: Vuelva a colocar las bandejas sobre la estructura



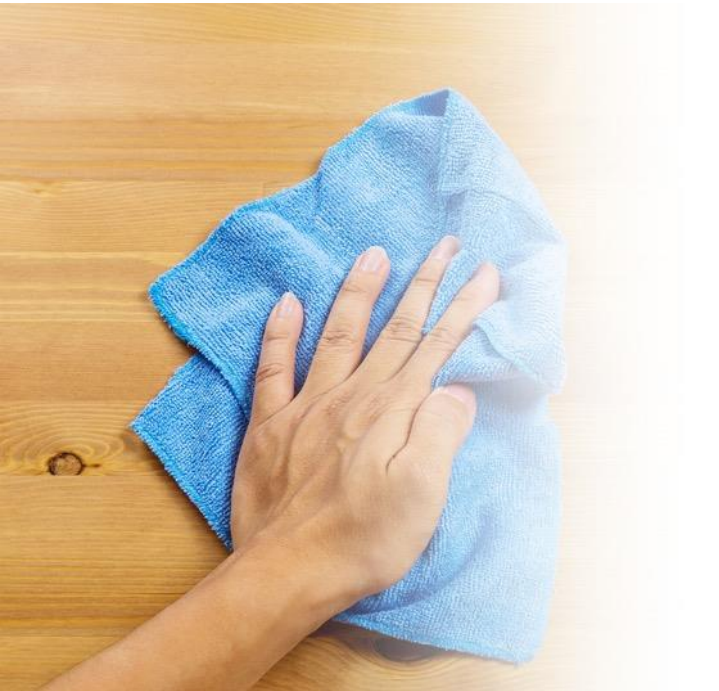
Panel de control

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



SET: Entrar en Programación de temperatura deseada (mantener pulsado 3 segundos)





Cuidados, desagüe y limpieza

Desagüe con evaporación

Cualquier tipo de condensación que se pueda producir en la cuba será recogida por el desagüe de la cuba y eliminada en la bandeja de evaporación por resistencia térmica. Por tanto, no se necesita ninguna operación específica por parte del personal del punto de venta.

Cuidados básicos

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

Limpieza de la madera

Limpieza 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 rendimiento

Estudio comparativo de evolución de temperatura de producto trasladado a isla refrigerada VX-V de frío por aire forzado

REALIZADO EN SUPERMERCADO DE UNA CADENA NACIONAL CON MÁS DE 400 PUNTOS DE VENTA

FECHA: MARTES 23 DE SEPTIEMBRE DE 2025

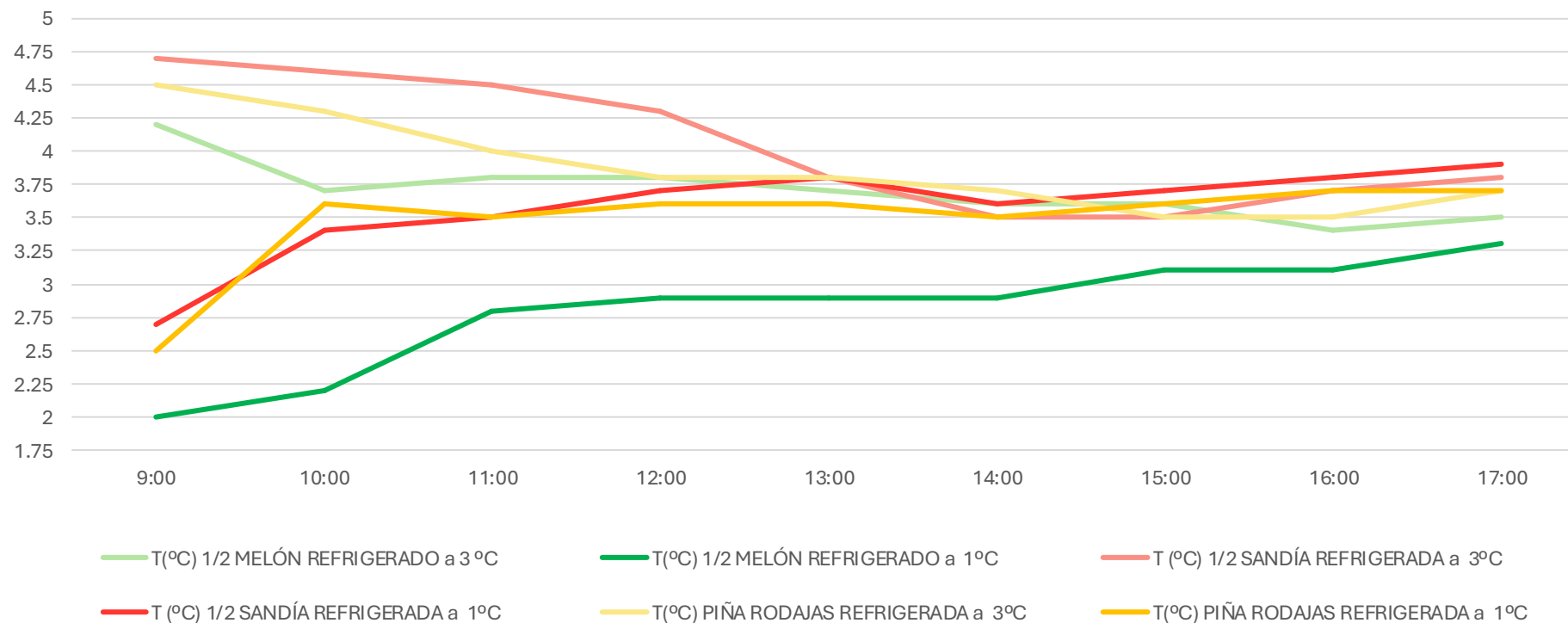
HORA	T(°C) 1/2 MELÓN REFRIGERADO a 3 °C	T(°C) 1/2 MELÓN REFRIGERADO a 1°C	T (°C) 1/2 SANDÍA REFRIGERADA a 3°C	T (°C) 1/2 SANDÍA REFRIGERADA a 1°C	T(°C) PIÑA RODAJAS REFRIGERADA a 3°C	T(°C) PIÑA RODAJAS REFRIGERADA a 1°C
9:00	4,2	2	4,7	2,7	4,5	2,5
10:00	3,7	2,2	4,6	3,4	4,3	3,6
11:00	3,8	2,8	4,5	3,5	4,0	3,5
12:00	3,8	2,9	4,3	3,7	3,8	3,6
13:00	3,7	2,9	3,8	3,8	3,8	3,6
14:00	3,6	2,9	3,5	3,6	3,7	3,5
15:00	3,6	3,1	3,5	3,7	3,5	3,6
16:00	3,4	3,1	3,7	3,8	3,5	3,7
17:00	3,5	3,3	3,8	3,9	3,7	3,7

Estudio comparativo de evolución de temperatura de producto trasladado a isla refrigerada VX-V de frío por aire forzado

REALIZADO EN SUPERMERCADO DE UNA CADENA NACIONAL CON MÁS DE 400 PUNTOS DE VENTA

FECHA: MARTES 23 DE SEPTIEMBRE DE 2025

Gráfica comparativa



Metodología y condiciones del estudio:

- Realizamos las pruebas con el producto procedente de 2 cámaras (una programada a 3°C y la otra a 1°C). Ha sido preparado y cortado (el melón y la sandía en mitades, y la piña en rodajas) al final de la jornada del día anterior. El día del estudio la colocamos en la Isla refrigerada VX-V de frío por aire forzado a las 9:00h.
- La temperatura en la isla VX se programa a 1°C y la oscilación por temperatura ambiente, desescarches...etc está entre 1º/3°C
- La temperatura de la sala de ventas es de 23,5°C
- La temperatura interna del producto se mide con termómetro alimentario TESTO 926
- La temperatura interna de la isla refrigerada se comprueba y ratifica con el el *datalogger Testo 175 H1*

Datalogger Testo 175 H1



Termómetro alimentario TESTO 926



Cámara programada a 1°C



Cámara programada a 3°C



Lectura de temperatura de la isla refrigerada

Conclusiones del estudio

Después de 8 horas de exposición en la isla refrigerada VX-V por aire forzado, el producto expuesto nos da los siguientes resultados:

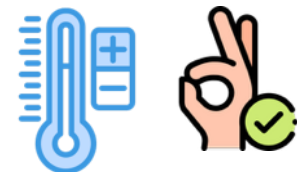
- El 1/2 melón que sale de cámara a **3°C**, en 8 horas de exposición en la isla refrigerada pasa de **4,2°C a 3,5°C**
- La 1/2 sandía que sale de cámara a **3°C**, en 8 horas de exposición en la isla refrigerada pasa de **4,7°C a 3,8°C**
- La piña en rodajas que sale de cámara a **3°C**, en 8 horas de exposición en la isla refrigerada pasa de **4,5°C a 3,7°C**

- El 1/2 melón que sale de cámara a **1°C**, en 8 horas de exposición en la isla refrigerada pasa de **2,0°C a 3,3°C**
- La 1/2 sandía que sale de cámara a **1°C**, en 8 horas de exposición en la isla refrigerada pasa de **2,7°C a 3,9°C**
- La piña en rodajas que sale de cámara a **1°C**, en 8 horas de exposición en la isla refrigerada pasa de **2,5°C a 3,7°C**

El Real Decreto 1021/2022 nos marca que la fruta cortada debe estar refrigerada en exposición entre 0°C y 4°C



Toda la fruta cortada expuesta en la isla refrigerada VX V y verificada en este estudio tiene una temperatura por debajo de 4°C







www.nebulizacion.eu

