

# Aqualife

## Sistemas de Nebulización para Secciones de Pescadería



**Aumentamos las ventas por impulso  
entre un 5% y un 20%.**

**Mantenemos una humedad constante.**

**Alargamos la vida del producto fresco.**

**Conseguimos que los productos mantengan todas sus cualidades:  
peso, brillo, color, frescura...**

**Desarrollamos diseños personalizados y entregamos, llave  
en mano, la instalación requerida para cada necesidad.**

*Samarketing, S.L.*

Tel. (+34) 902 222 602

E-mail: [info@aqualife.com.es](mailto:info@aqualife.com.es) - [www.aqualife.com.es](http://www.aqualife.com.es)

# Especificaciones

## Técnicas

# SGI

### Aplicaciones

Secciones de Pescadería.

### Material:

Acero Inox y P.V.C.

### Eléctrico:

220 V.

### Función:

La unidad trabaja con agua fría de red, que previamente se filtra, se higieniza por lámpara UV y se enfría a 1°C. A continuación se suministra a la barra de nebulización, mediante temporizadores, que serán ajustados por software dependiendo de las condiciones particulares de cada punto de venta.

Completo programa de gestión **Aqualife 3.2** de mantenimiento, acorde a las disposiciones del Ministerio de Sanidad.

### Instalación:

A medida

### Controles:

Interruptor on/off marcha y avería  
Indicadores de NO conformidad



Empresa certificada de acuerdo a las normas UNE-EN-ISO 9001 y  
UNE-EN-ISO 22000 N°7425-E

“Instalación de sistemas de humidificación para conservación de productos frescos”