

Aqualife

Sistemas de Humidificación para Cámaras frías y Almacenes



Todo sistema de refrigeración reseca el producto fresco almacenado. Incorporando la humedad a la atmósfera de la cámara conseguimos los adecuados parámetros de conservación. Hemos desarrollado un sistema, por alta frecuencia, que soluciona la pérdida en cámara y las mermas de almacenamiento. Desarrollamos diseños personalizados y entregamos, llave en mano, la instalación requerida en cada necesidad.

Samarketing, S.L.

Tel. (+34) 902 222 602

E-mail: info@aqualife.com.es - www.aqualife.com.es

Especificaciones Técnicas AFC



Aplicaciones

Cámaras de conservación, elaboración y almacenamiento de frutas, verduras, hortalizas, carnes, pescados, quesos, embutidos...etc.
Almacenes de maduración

Material:

Acero Inox y
P.V.C.

Eléctrico:

220 V.

Función:

La unidad trabaja con agua fría de red, que previamente se filtra y depura por Osmosis Inversa. Seguidamente se higieniza por lámpara UV y pasa al sistema de control que, dependiendo del porcentaje de humedad relativa (Rh) marcada, mantendrá una humedad constante en el interior de la cámara.

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.

Lectura constante de Rh.

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”