

# Aqualife

## Sistemas de Humidificación para Vitrinas Expositoras



**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

# AFVT



### Aplicaciones

Vitrinas de productos frescos.

Carne

Pollo

Embutidos

Pasta Fresca...



### 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 vitrina.

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”