

Aqualife

Sistemas de Humidificação para Vitrinas Expositoras



Mantemos uma umidade constante.

Alargamos a vida do produto fresco.

Aumentamos as vendas por impulso entre 5% e 20%.

Evitamos tapar o produto com filme transparente.

**Conseguimos que os produtos mantenham
todas as suas qualidades:**

peso, brilho, cor, frescura...

Samarketing, S.L.

Tel. (+34) 902 222 602

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



Especificações Técnicas AFVT



Aplicações

Vitrinas de produtos frescos.

Carne

Frango

Enchidos

Massa Fresca...



Material:

Aço Inox e

P.V.C.

Eléctricidade:

220 V.



Função:

A unidade trabalha com água fria de rede, que previamente se filtra e depura por Osmose Inversa. Seguidamente higieniza-se com recurso a lâmpada UV e passa ao sistema de controlo que, dependendo da percentagem de humidade relativa (Rh) marcada, manterá uma umidade constante no interior da vitrina.

Inclui programa completo de gestão e manutenção com software Aqualife 3.2, de acordo com as disposições do Ministério de Saúde e as normas HACCP.

Instalação:

À medida

Chave-na-mão

Contrôlos:

Interruptor on/off marcha e avaria.

Leitura constante de Rh.

Indicadores de NÃO Conformidade.



Empresa certificada de acordo com as normas UNE-EN-ISO 9001 e
UNE-EN-ISO 22000 com N° 7425-E

“Instalação de sistemas de humedificação para a conservação dos produtos frescos”