

Aqualife

**Sistemas de Humidificação
para Frutas e Verduras**



Mantemos uma umidade constante.

Alargamos a vida do produto fresco.

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

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

peso, brilho, cor, frescura...

Samarketing, S.L.

Tel. (+34) 902 222 602

info@aqualife.com.es - www.aqualife.com.es



Especificações

Técnicas

AFV



Aplicações

Bancadas e vitrinas de exposição para frutas e verduras.

Bancadas e vitrinas de frio para frutas e verduras



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, manterá uma humidade constante no expositor..



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
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”