

Aqualife

Sistema de Humidificação para Câmaras Frigoríficas e Armazéns



Todo sistema de refrigeração, resseca o produto fresco armazenado. Incorporando a umidade na atmosfera da câmara atingimos os adequados parâmetros de conservação. A nossa empresa tem desenvolvido um sistema, com tecnologia de Alta Freqüência, que soluciona a perda de umidade na câmara e as quebras de peso de armazenagem. Desenvolvemos desenhos personalizados para cada caso particular e as nossas Instalações são entregues prontas para uso imediato, (chave-na-mão).

Samarketing, S.L.

Tel. (+34) 902 222 602

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



Especificações

Técnicas

AFC

Aplicações

Câmaras de conservação e armazenagem de frutas, verduras, hortaliças, carnes, enchidos e fumados, peixes, queijos, flores e plantas. Armazéns de maturação

Material:

Aço Inoxidável e P.V.C.

Electricidade:

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 câmara.

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”