



# SISTEMAS DE NEBULIZAÇÃO AQUALIFE: FRESCOS MAIS FRESCOS

Os sistemas Aqualife conferem vantagens diferenciadas na venda de produtos frescos.

## A Humidade: O 4º Factor da conservação

O controlo da humidade faz com que a frescura dos produtos frescos expostos (e também os que se encontram armazenados) se mantenha durante mais tempo. Além de manterem a sua aparência comercial ideal, a humidade controlada conserva as suas propriedades nutritivas.

## O que é?

A Aqualife é um aliado estratégico para o sector do comércio e distribuição de produtos frescos.

Os benefícios imediatos para os retalhistas e supermercados consistem na redução drástica das perdas, por desidratação, alteração aspecto, putrefação e desperdícios. Contribuímos igualmente para promover as vendas aos consumidores mediante um produto mais atraente, mas principalmente mais saudável. Uma percepção de qualidade dos produtos frescos é absolutamente determinante como fator de decisão de compra.

## Como?

Através das mais recentes tecnologias de alta frequência e baixa pressão, e utilizando unicamente água de rede criterio-

samente filtrada, tratada, e higienizada. Criando um ambiente na envolvente do produto, e através de um controle de humidade relativa, evitamos a desidratação do produto, a sua perda de peso, e o desaproveitamento do seu valor nutritivo. Ajusta-se a humidade necessária, sem molhar o produto. Um sistema automatizado, controlado e monitorizado.

## Qualidade, Atenção e Serviço

Termos a nossa própria Direção de Qualidade permite-nos assegurar a máxima garantia higiénico-sanitária e de segurança alimentar, sustentada pelas diferentes acreditações e certificações ISO de reconhecimento internacional. Dispomos de um serviço de atendimento ao cliente para suporte, tratamento e resposta de qualquer tipo de solicitação. A Aqualife dispõe de uma experiência comercial e um serviço de assistência técnica altamente eficaz em toda a Península Ibérica e Ilhas Canárias, que nos permite solucionar de forma imediata e eficiente qualquer dúvida ou incidente.

## Soluções

Possuímos um vasto leque de diferentes soluções standardizadas ou desenvolvi-

das à medida para todas as secções de produtos frescos, desenvolvidas e aperfeiçoadas há mais de 20 anos. Seja em Talhos, Frutas e Legumes, Câmaras de Conservação..., dispomos de soluções específicas, totalmente comprovadas e dedicadas à melhoria da rentabilidade de uma secção chave para o sucesso no comércio de frescos.

Dispomos de uma nova solução integral para a exposição de frutas e verduras, a recém desenvolvida Mesa Modular Nebulizada, fabricada totalmente com revestimento hidrófugo e aço inox 316, utiliza o sistema de nebulização integrado por ultra som, que pode ser realizado mediante uma barra difusora ou com difusores Plenum 360º. ●

**Aqualife®**  
frescos mais frescos

