

AQUONA

Profesional

Heladerías



Asociación 
nacional de
Heladeros Artesanos

¿Quiénes somos?

Somos una empresa especializada en obtener la máxima calidad del agua que consumimos y en cuidar el medio ambiente y nuestra salud, disminuyendo el uso de productos químicos de uso diario.

Nos encontramos en constante investigación, para proporcionar sistemas de última generación con la tecnología más avanzada del mercado, garantizando el ahorro, comodidad y bienestar de nuestros clientes.



Artesanía en el sector, pureza en la desinfección

Una heladería combina producción alimentaria, manipulación constante, atención al público y exigencias sanitarias estrictas.

Los principales desafíos del sector son:

- Cumplimiento riguroso de normativas higiénico-sanitarias
- Limpieza constante de superficies en contacto con alimentos
- Eliminación de grasas, azúcares y residuos lácteos
- Control de olores
- Reducción de costes en productos químicos
- Optimización del consumo de agua y energía

Aquona Profesional ofrece una solución integral adaptada a estas necesidades.



Aquona Professional

Un dispositivo innovador de limpieza y desinfección que combina la máxima eficacia tecnológica con un firme compromiso medioambiental, diseñado para transformar los estándares de higiene en entornos profesionales exigentes.

El sistema genera agua ozonizada in situ, permitiendo limpiar y desinfectar hasta un 99,9 %, descomponiendo de forma eficaz la suciedad, grasas y bacterias sin necesidad de utilizar productos químicos agresivos. Todo ello con un proceso seguro, automático y sostenible que reduce residuos, elimina envases plásticos y minimiza el impacto ambiental sin renunciar a resultados profesionales.



Tecnología O₃ aplicada al entorno naval

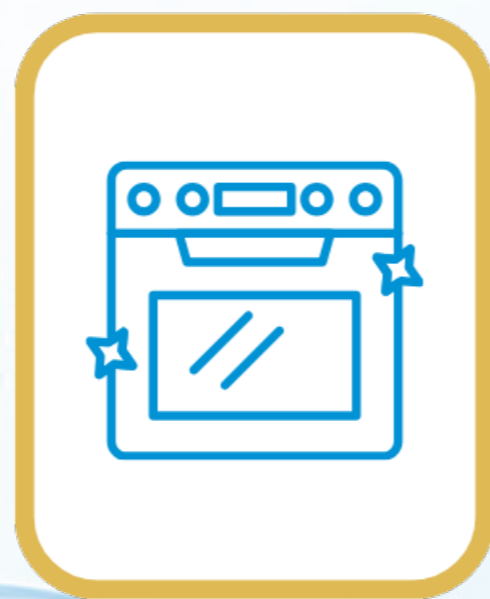
El ozono (O₃) es uno de los agentes oxidantes más potentes de la naturaleza. Aplicado correctamente al agua permite:

- Eliminar bacterias, virus y hongos (>99,9 %)
- Desinfectar superficies sin dejar residuos químicos
- Desodorizar de forma natural
- Reducir el uso de detergentes y desinfectantes tradicionales

Nuestros sistemas generan agua ozonizada de forma controlada, segura y automática, lista para su uso en limpieza diaria.



Limpia



Desengrasa



Desinfecta



Desodoriza



Aplicaciones en heladería



Limpieza obrador

En el obrador, donde se manipulan materias primas sensibles como leche, nata, azúcares y frutas, la higiene es crítica. El agua ozonizada permite limpiar y desinfectar mesas de trabajo, moldes, utensilios, máquinas de mantecado, batidoras y herramientas de producción de forma eficaz, eliminando microorganismos sin dejar residuos químicos que puedan alterar el sabor, la textura o la calidad del helado.

Zona de exposición

En la zona de atención al cliente, la limpieza no solo debe ser efectiva, sino también visible y constante. Mostradores, vitrinas, superficies de contacto frecuente, mangos, tiradores y maquinaria pueden desinfectarse con agua ozonizada, garantizando una higiene superior sin olores agresivos ni restos químicos, reforzando así la confianza del consumidor y la imagen profesional del establecimiento.

Cámaras frigoríficas

Las cámaras frigoríficas requieren un control continuo para evitar la proliferación de bacterias, mohos y olores persistentes. La aplicación de agua ozonizada permite higienizar estanterías, suelos y superficies internas, ayudando a reducir la formación de biofilm y manteniendo un entorno más limpio y seguro para la conservación de materias primas y productos elaborados.

Limpieza en general

En las áreas generales del establecimiento, donde se acumulan restos de grasa, azúcar y humedad, el sistema permite una limpieza eficaz y desengrasante sin necesidad de recurrir a productos químicos agresivos. Esto mejora la seguridad del personal, reduce la exposición a sustancias irritantes y mantiene un entorno más saludable y sostenible.

Certificaciones

Certificado Comunidad Europea



Directiva de Compatibilidad
Electromagnética (EMC) 2014/30/CE
EN 55014-1:2017
EN 55014-2:2015
EN IEC 61000-3-2:2019
EN 61000-3-3:2013+A1
Directiva de Baja Tensión (LVD) 2014/35/CE
EN 60335-1:2012+A11+A13+A14+A2
EN 62233:2008

Certificado USA

FCC Part15, Subpart B:2019



Certificado Canadá

ICES-003: 2016



Certificado Middle East

IEC System of Conformity Assessment
Schemes for Electrotechnical
Equipment
and Components (IECEE)
IEC 60335-1:2010+A1+A2



Certificado Australia y Nueva Zelanda

AS/NZS 60335. 1:2011+A1+A2+A3+A4+A5



Certificado RoHS: Restricción del uso de ciertas sustancias peligrosas en equipos electrónicos

2011/65/EU Anexo II y su enmienda Directiva (EU) 2015/863

RoHS

Membresía EUOTA: Asociación Europea de Comercio de Ozono



Registrado en la EPA



Cumple la norma UNE-EN (Fungicida/ Levuricida)



🔗 Consumo medio estimado en productos químicos

UN ESTABLECIMIENTO PEQUEÑO
O MEDIANO:

entre 1.500€ y 3.000€ anuales

EN ESTABLECIMIENTO MÁS
GRANDES:

entre 4.000€ y 6.000€ anuales



The background features a top-down view of several scoops of ice cream in various colors (chocolate, vanilla, green, blue) served in small white bowls. The scoops are garnished with fresh raspberries, blueberries, and mint leaves. A light blue spoon with colorful sprinkles is visible in the bottom left, and another light blue spoon is in the top right. The entire scene is set against a light blue background with scattered sprinkles.

**¿Te gustaría ver una
demostración gratuita en
tu heladería?**

Solicita tu demostración

Comprometidos con el medioambiente, conseguimos demostrar que se pueden obtener mejores servicios, suponiendo un ahorro importante. Con Aquona Profesional realizas una mejora en la eficiencia, rentabilidad, salud y ecología de su negocio.

Para que todos los asociados disfruten de esta gran innovación pueden obtener un gran descuento.



Distribuidor Alicante

Enrique Cortes
622 41 67 52

Asociación
nacional de 
Heladeros Artesanos



AQUONA
Profesional

Oferta especial ANHCEA

Queremos que formes parte de esta nueva forma de trabajar: más eficiente, más rentable y mucho más sostenible.

Por eso, como asociado, **disfrutarás de un 10% de descuento directo**, con opciones de financiación y renting adaptadas a tu negocio.

Además, tendrás acceso a condiciones especiales en toda la gama de productos Aquona. Porque creemos en relaciones a largo plazo, no en ventas puntuales.

Con nuestras soluciones, no solo mejoras tu operativa diaria, sino que das un paso adelante hacia un modelo más inteligente: **menos costes, más eficiencia, mayor rentabilidad y un entorno más saludable y ecológico.**

Asociación
nacional de 
Heladeros Artesanos

AQUONA
Profesional

Distribuidor Alicante

Enrique Cortes

622 41 67 52

