

# 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 O<sub>3</sub> aplicada al entorno naval

El ozono (O<sub>3</sub>) 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)



## 🔗 Datos económicos

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 of the image is a light blue surface with several scoops of ice cream in white bowls. The scoops are in various colors: chocolate, vanilla, raspberry, blueberry, and mint. There are also some fresh fruits like raspberries and blueberries scattered around, along with a small sprig of mint. A white spoon with colorful sprinkles is visible in the bottom left corner. The overall scene is bright and appetizing.

**¿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

