

**SOLUCIONES PARA EL AGUA BEBIDA  
EN EL SECTOR HORECA**





**INTRODUCCIÓN**

---

SOLUCIONES HORECA .....	4
-------------------------	---

**HORECA****AQUABAR**

---

LA LÍNEA AQUABAR .....	6
AQUABAR SOBRE EL MOSTRADOR ELECTRÓNICO .....	8
CONTACTO .....	10

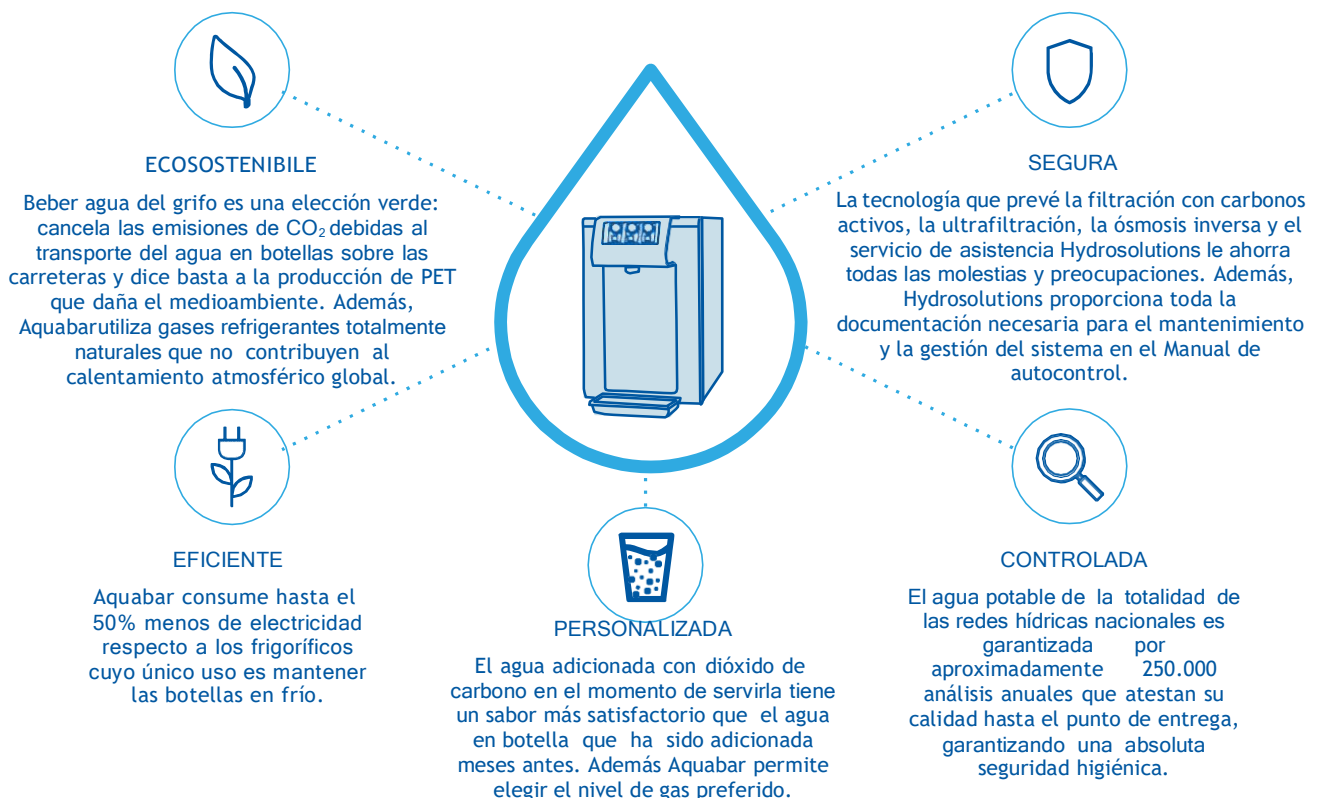
# Soluciones para el mercado hostelero

Los dispensadores Aquabar son una alternativa práctica respecto al agua mineral de botella, ofreciendo agua de excelente calidad, osmotizada y purificada, sin gas o con gas, fría o del tiempo. Especializada para dar servicio a restaurantes, hoteles, bares y comedores. El gestor, además de liberarse de todos los problemas y molestias del abastecimiento y del almacenamiento de las botellas, puede beneficiar de un margen de ganancia netamente superior, por ofrecer un producto de calidad impecable, que no tiene nada que envidiarle al agua mineral. El agua en garrafa puede servirse fresca o del tiempo, sin gas o con gas, de manera análoga a las variantes propuestas para el agua mineral en botella. El Real Decreto 140/2003 prevé que las

aguas idóneas al consumo humano no preempacadas, suministradas a las colectividades y en otros ámbitos públicos, deben informar, siempre que estén tratadas, una denominación específica de venta "agua potable tratada o agua potable tratada y con gas" si se le ha añadido dióxido de carbono. Tales indicaciones van especificadas sobre las garrafas, jarras o botellas utilizadas, o en cualquier caso de manera a que el consumidor esté informado de que está consumiendo agua purificada, independientemente del tipo de empaque. Hydrosolutions propone soluciones para las actividades de restauración con una nueva línea aún más eficiente y con un diseño único: sobre el mostrador, con cabina, bajo el mostrador con tiradores, en varios modelos y dimensiones que

permiten el uso incluso en sitios donde hay poco espacio. Además, pone a disposición personal técnico calificado para intervenciones periódicas de saneamiento de los equipos y sustitución de los elementos filtrantes, de fundamental importancia para garantizar la calidad del servicio en el tiempo.

## El agua tratada para el mercado hostelero





## Con Aquabar ganarás:



### ESPACIO

No más almacenamiento, depósito ni envases a devolver



### TIEMPO

No más pedidos al proveedor ni documentos fiscales a conservar



### DINERO

Fórmulas personalizadas de compra o alquiler, suministrando agua a voluntad



### CALIDAD

Servirás agua en botellas personalizadas hasta con tu propio logotipo

## TABLA DE AHORRO

n° cubiertos diario con 50% agua sin gas/con gas	n° cubiertos mensuales (25días) con 50% agua sin gas/ con gas	coste agua mensual en botella	coste mensual agua suministro (1lt 0,003 cent/€)	coste agua anual en botellas	coste agua anual	ahorro medio anual*
30	750	€ 187,50	€ 2,25	€ 2.250,00	€ 27,00	€ 1.018,50
50	1250	€ 312,50	€ 3,75	€ 3.750,00	€ 45,00	€ 2.438,50
100	2500	€ 625,00	€ 7,50	€ 7.500,00	€ 90,00	€ 6.065,00
200	5000	€ 1.250,00	€ 15,00	€ 15.000,00	€ 180,00	€ 12.977,00
300	7500	€ 1.875,00	€ 22,50	€ 22.500,00	€ 270,00	€ 20.201,50

\*valor medio entre el ahorro del primer año de alquiler y el ahorro de la compra con amortización y mantenimiento

# La línea Aquabar

Producción y diseño 100% italiano.  
Materiales y construcción sin compromiso.  
Funcionalidad y performance top.

## Nuestro plus

### SUMINISTRO

Todos los sistemas tienen la posibilidad de suministrar agua a temperatura templada, agua fría de 5-12°C y agua con gas con nivel de gas fácilmente regulable.



### GASES REFRIGERANTES NATURALES

Uso de gases naturales sin fluoruros.



### REFRIGERACIÓN

En los refrigeradores existen las siguientes tecnologías de refrigeración profesionales: la innovadora DRY COOLING, el performante ICE BANK.



### MANDOS

Los mandos con los botones inox de elevada calidad permiten un uso cómodo del PORTION CONTROL y del ENERGY SAVING.



### MATERIALES DE ALTA CALIDAD

Acero Inox, aluminio pero no solo eso, todos los materiales utilizados son de alta calidad made in Italy.



### SISTEMA DE PROTECCIÓN ANTIBACTÉRICO

Además del sistema de filtración, están disponibles versiones con lámparas UV-OUT sobre los grifos.

# Nuestras tecnologías para mejorar el agua



**ÓSMOSIS**

## Sistema de filtración

La tecnología de ósmosis resuelve los problemas comunes del agua sin modificar sus características organolépticas, eliminando la suciedad, las huellas de impureza, los olores y sabores desagradables causados por la presencia de cloro. Está conforme al Real Decreto 140/2003, en conformidad con los materiales idóneos al contacto del agua para uso alimentario.

## Filtración potenciada

El sistema de filtración de cinco etapas ha sido pensado para resolver los problemas comunes de calidad del agua eliminando las huellas de impureza, además de los olores y sabores desagradables causados por la presencia de cloro, conforme al Real Decreto 140/2003, en conformidad con los materiales idóneos al contacto del agua para uso alimentario. Al tener un caudal nominal se aconseja para las estructuras del mercado hostelero.



**CINCO ETAPAS**



**PURE**

## Una barrera para virus y bacterias

Tiene una membrana Dow Chemical que por las dimensiones de los poros y a su capacidad absorbente, la ósmosis impide el pasaje de bacterias, virus y endotoxinas, garantizando el suministro de un agua bacteriológicamente perfecta. La ósmosis Pure es un dispositivo exclusivo, microbiológicamente probado por la Universidad de Boloña, departamento de Farmacia y Biotecnología (FaBit).

# Aquabar sobre mostrador electrónico

El sistema para los profesionales del hospedaje para ahorrar tiempo y dinero con un simple clic

Versión agua  
Templada - fría - con gas



## CINCO ETAPAS

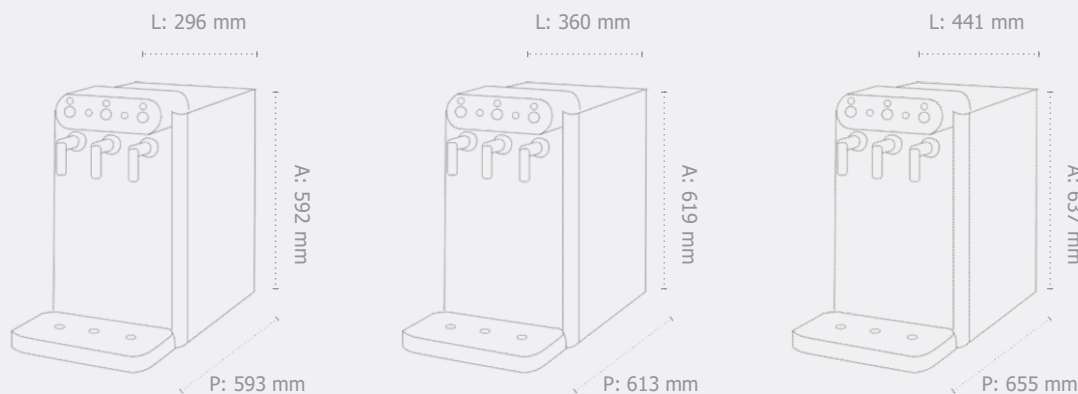
Resuelve los problemas comunes del agua eliminando las huellas de impureza, así como los olores y sabores desagradables causados por la presencia de cloro, con una gran capacidad filtrante.



## PURE

Probada por la Universidad de Boloña, actúa sobre la calidad organoléptica del agua potable, eliminando las bacterias y mejorando los olores y sabores sin eliminar las sales minerales presentes.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS AQUABAR SOBRE MOSTRADOR ELECTRÓNICO



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS			
	AQUABAR 30	AQUABAR 80	AQUABAR 150
DIMENSIONES (LxPxA)	296 x 429 x 513 mm (P: 593 con bandeja)	360 x 449 x 540 mm (P: 613 con bandeja)	441 x 491 x 558 mm (P: 655 con bandeja)
PESO	26 kg	35 kg	40 kg
CAPACIDAD REFRIGERANTE	30 l/h	80 l/h	150 l/h
PRESIÓN DE EJERCICIO	3 - 5 bar	3 - 5 bar	3 - 5 bar
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
POTENCIA ABS MAX.	160 W - 1,1 A	530 W - 2,3 A	610 W - 4 A
TECNOLOGÍA DE REFRIGERACIÓN	banco de refrigeración	ice bank	ice bank
HOMOLOGACIONES	CE	CE	CE



**DRY**  
COOLING

**ICE**  
BANK

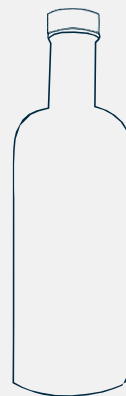
**GAS**  
R290

**PORTION**  
CONTROL

**ENERGY**  
SAVING

Los botones de suministro en acero inox permiten programar la dosis suministrada: con una presión breve se vierte la dosis para un vaso, con una presión más prolongada se vierte la dosis para una botella. Disponibles también con lámpara UV bactericida en la salida de cada zona de suministro.

El energy saving permite el funcionamiento en stand-by de la máquina con consumos reducidos del 75% y, gracias al mantenimiento en baja temperatura, permite evitar la proliferación de bacterias.



Lleva la elegancia a la mesa con el design de nuestras botellaş. Descubre más en la página de accesorios (pág. 48)

# Contacto



Sede:

Carrer O – Parcel·la 13, Nau 6, Polígon Industrial Camí dels Frares,  
25191, Lleida



Llámanos

973.801.807



O escribenos a la dirección e-mail

info@hydrosolutions.es



Página web

www.hydrosolutions.es

## Conéctate a

[www.hydrosolutions.es](http://www.hydrosolutions.es)

