



FICHA TÉCNICA NÚMERO/ÚLTIMA REVISIÓN: 901/160518  
CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015 Nº CA-1.092. LABORATORIO AUTORIZADO Nº 046/GA/SA680A

## PRODUTO

### SISTEMA POA DE TRATAMENTO DA AUGA

Sistema de **esterilización da auga** que garante a eliminación de parasitos, bacterias, fungos e virus, capaz de procesar **grandes volumes** de auga do mar ou doce a un **custo moderado**.

Con base nas tecnoloxías de procesos oxidativos avanzados (POA), este novo método de tratamento resulta na **eliminación de ata o 99,9%** da carga de norovirus en bivalvos, ademais de coliformes, salmonela, vibrio e outros patóxenos que afectan a peixes, moluscos e crustáceos de importancia comercial. A diferenza doutros métodos, tales como a adición de hipoclorito, a irradiación ultravioleta ou a ozonización, este sistema **non resulta na xeración de substancias tóxicas**, sendo eficaz mesmo baixo condicións de elevada contaminación ou con augas moi turbias.

Equipos automáticos e programables de **baixo consumo**, robustos, compactos, silenciosos, **sen consumibles**, permiten o **seguimento constante** de parámetros críticos de calidade da auga, tales como temperatura, salinidade, pH, potencial redox etc., así como programación de alarmas, avisos a móbil, rexistro de datos, acceso por internet etc.

#### ALCANCE DE SUMINISTRO:

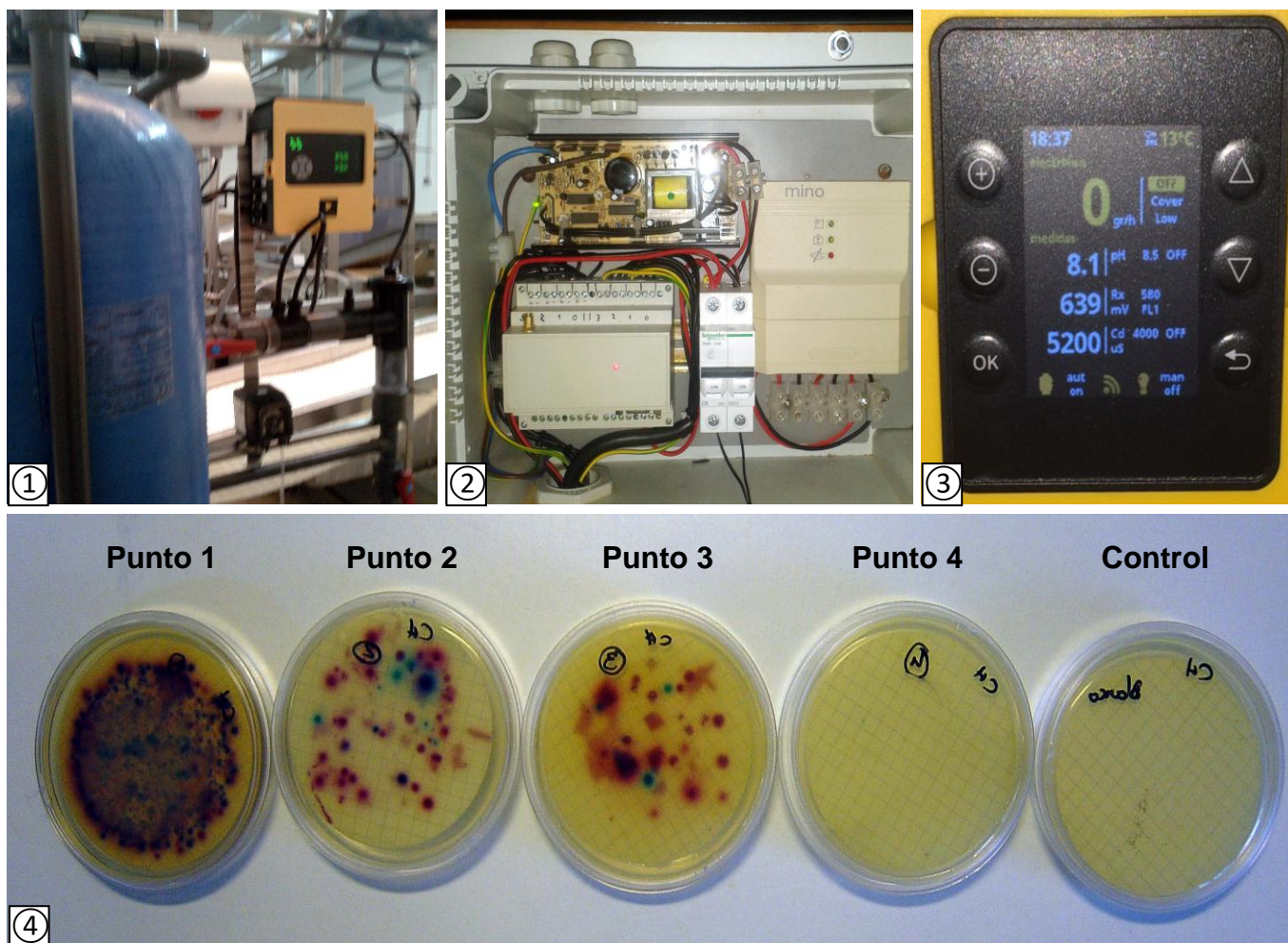
- Sistema de **filtración**, medios de filtración, unidade de **electrodesinfección** da auga e sistema de **monitorización**. Bombas, panel eléctrico de control e manobra, programador e *display* dixital.

-**Material** de Fontanería e electricidade (tubos, válvulas, conexións, cóbados, cableado, sondas, etc.). **Instalación** autoportante, **transporte** a destino; **montaxe**, instalación e **axuste** final, inclusive adestramento do operador.

-**Análise** pre- e post-instalación por Laboratorio autorizado, incluíndo parámetros físico-químicos e microbiolóxicos de calidade da auga. Seguimento e posvenda personalizado con informes específicos emitidos por técnicos competentes.

## OBSERVACIÓNS

Para recibir mais información, concertar unha visita ás súas instalacións ou solicitar un presupuesto específico, consulte coa nosa Oficina Comercial en **ventas@acuinuga.com**.



- ① FILTRO E SISTEMA DE DESINFECCIÓN EN FUNCIONAMIENTO
- ② DETALLE DO CONTROL ELECTRÓNICO DE DESINFECCIÓN
- ③ DISPLAY DIXITAL INDICANDO PARÁMETROS DE CALIDADE DE AUGA EN CONTINUO
- ④ ANÁLISE MICROBIOLÓXICO EN AUGA DE ENTRADA (PUNTO 1), SISTEMA DE DESINFECCIÓN (PUNTOS 2 E 3), LOGO DO PASO POR FILTROS (PUNTO 4) E COMPARATIVA CON AUGA ESTÉRIL (CONTROL).