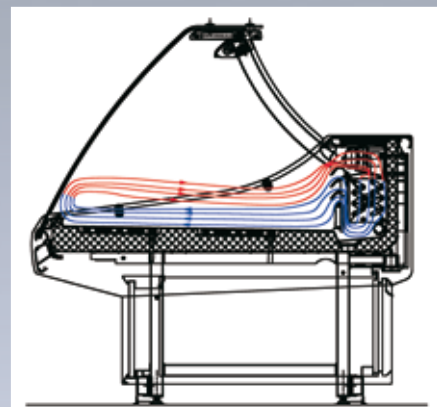




QUALITY FLEXIBILITY PROFITABILITY



VISION

- ⓐ 50% less cleaning time "What you see is what you have to clean"
- Ⓝ 50% besparing op de tijd voor schoonmaken. Het etaleerplateau is een vlakke, vaste plaat.
- ⓓ Mehr als 50 Prozent weniger Zeitaufwand durch einfache Reinigung wegen ein ausgewogenes Konzept der Theke
- ⓔ 50% de temps gagné en nettoyage « Ce que vous voyez, c'est ce que vous nettoyez »

- ⓐ No need to remove products at night with the use of nightcovers
- Ⓝ Nachtafdekkingsplaten voorkomen dat u elke avond de toonbank moet uitruimen.
- ⓓ Kein ausräumen der Waren wegen Nachtabdeckungsplatten und Nachtenergie Sparsystem
- ⓔ Plus besoin de décharger les denrées la nuit avec les couvercles de nuit

- ⓐ Guaranteed product core temperature below 4 °C, also in front of the counter!
- Ⓝ Uw producten gegarandeerd onder 4 °C in de gehele toonbank, ook voorin!
- ⓓ Ihren Produkten garantiert unter 4 °C, auch am vorderseite der Theke!
- ⓔ Température des produits garantie en dessous de 4 °C!

- ⓐ Only 0.73% shrink-rate, by use of a reliable patented humidification system
- Ⓝ Slechts 0,73% uitdroging door een gepatenteerd bevochtigingsysteem
- ⓓ Nur 0.73 Prozent Gewichtsverlust durch ein patentiertes Befeuchtungs System
- ⓔ 0,73% de dessèchement avec le système d'humidification breveté

- ⓐ Superb refrigeration system with coldplate and coated rear coil
- Ⓝ Uitgekiend koelconcept met coldplate en steunverdampfer
- ⓓ Hervorragendes Kühlsystem durch eine Kombination von Kälteplatten und beschichteten Rückenverdampfern
- ⓔ Excellente réfrigération avec plaque de froid et évaporateur arrière laqué

VISION

Making more money with meat



Smeva Products
 J.F. Kennedylaan 27
 PO Box 30
 5550 AA Valkenswaard
 The Netherlands
 Tel. ++ 31 40 20 73 200
 Fax ++ 31 40 20 73 220
 e-mail: info@smeva.nl
 www.smeva.com



O R E M O N E Y

PROFITABILITY
FLEXIBILITY



Vision...

The Vision is a Smeva refrigerated showcase with the Eurosafecooling system for the presentation of all types of fresh food products, including meat, fish, poultry, cheese and meals. You can rest assured that your products will be presented and preserved in ideal ambient conditions. The showcase is particularly easy to clean. The glass panels, which are hinged downwards, ensure that the large jointless display shelf is easily accessible, while the large drainage channels guarantee perfect hygiene.

Vision...

De Vision is een Smeva koeltoonbank met het "Eurosafecooling" koelsysteem voor de presentatie van alle soorten verswaren: o.a. vlees, vis, gevogelte, kaas en maaltijden. Zo bent u ervan verzekerd dat uw producten worden gepresenteerd en bewaard bij ideale omgevingscondities. De Vision koeltoonbank is bijzonder gemakkelijk om mee te werken: eenvoudig te reinigen en alle producten liggen onder handbereik. De bovenscharnierende ruiten zorgen ervoor dat het grote, naadloze roestvrijstalen etaleerplateau prima bereikbaar is en de grote afvoeren garanderen en perfecte hygiëne.

Vision...

Vision ist eine Kühltische von Smeva mit dem Eurosafecooling System zur Präsentation von Frischwaren aller Art, z.B. Fleisch- und Wurstwaren, Fisch, Geflügel, Käse und Fertigmahlzeten. Auf diese Weise können Sie sicher sein dass Ihre Produkte bei idealen Umgebungsbedingungen präsentiert und aufbewahrt werden. Die Ladentheke lässt sich sehr einfach reinigen. Die nach oben klappbaren Scheiben sorgen dafür, dass die grosse nahtlose Auslageplatte gut erreichbar ist, und die grossdimensionierten Abflüsse gewährleisten eine perfekte Hygiene.

Vision...

Vision est le nom d'un comptoir frigorifique produit par Smeva. Il est équipé d'un système de réfrigération Eurosafecooling et est destiné à la présentation de différents produits dans le secteur de la boucherie au sens large : viandes, charcuterie, poisson, volaille, fromages et plats préparés, entre autres. Avec Vision, vous avez la certitude que vos produits seront présentés et conservés dans des conditions ambiantes idéales. Le comptoir est très facile à nettoyer. Les vitres pivotantes vers le haut font en sorte que le grand plateau d'étalage sans joints soit parfaitement accessible tandis que les grandes gorges d'évacuation garantissent une hygiène sans reproche.

QUALITY

FLEXIBILITY

PROFITABILITY



QUALITY

M A K I N G M O R E M O N E Y W I T H M E A T