



METZGEREI

Für appetitliche, frische Fleischwaren

Dedicated to freshness
www.smeva.com



Schon seit mehr als 100 Jahren gilt bei Smeva "*Dedicated to freshness*". Eine Überzeugung, die wir international in ein umfangreiches Sortiment an hochwertigen, langlebigen Kühlmöbeln umsetzen. Kühlresen, Wandkühlschränke und Tiefkühlzellen, die Ihrer Metzgerei eine einzigartige Identität verleihen. Unser Fokus liegt auf der Kühlung und der attraktiven Präsentation von frischem Fleisch und traditionellen Spezialitäten.





Für den Metzger, bei dem **Qualität** an erster Stelle steht

Schon seit 100 Jahren sind die Smeva-Kühltruhen für Metzgereien ein fester Begriff. Sie sind garantiert temperaturbeständig, trocknen die Ware nicht aus, erscheinen in innovativen Designs und lassen sich praktisch aufteilen. Ein hochwertiger Kühltruhe also, dem Metzgermeister hundertprozentig vertrauen.

Maßgeschneiderte Beratung

Smeva bietet ein Gesamtpaket an Produkten und Dienstleistungen, mit dem wir Ihnen Ihre Sorgen um Metzgereikühltruhen, Selbstbedienungseinrichtungen und Kühl-/Tiefkühlzellen abnehmen, von der Produktion über die Installation bis hin zur Wartung. Damit hinter jedem Kühlmöbel immer genau die richtige Kältetechnik steckt. Die Präsentation von Fleisch und handwerklichen Spezialitäten in unseren optimierten Kühlmöbeln steigert nicht nur das Frische- und Einkaufserlebnis für Ihre Kunden, sondern auch Ihren Umsatz.

Diese Broschüre gibt Ihnen einen Überblick über unsere Kühlmöbel, speziell für Metzgereien. Brauchen Sie Hilfe oder eine besondere Kältetechniklösung? Bitte kontaktieren Sie uns, wir helfen Ihnen gerne weiter. Weitere Informationen finden Sie auf www.smeva.com oder rufen Sie uns unter +31 (0)40 - 207 32 00 an.

INHALTSVERZEICHNIS



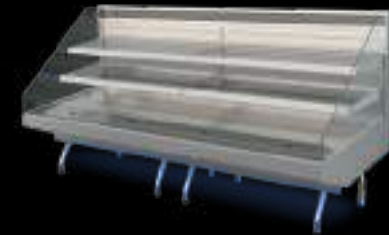
VISION MKII: MARKANTER UMSATZERZEUGER

Buchseite 5



FJORDA: KOMPLETTE SERIE VON WANDKÜHLGERÄTEN

Buchseite 7



MARKET: KÜHLAUSLAGE MIT OFFENEM DESIGN

Buchseite 9



FRESH2GO: KÜHLAUSLAGE UND ARBEITSPLATTE IN EINEM

Buchseite 11



KÜHLTISCH: HOCHLEISTUNG BEI DER KÜHLUNG

Buchseite 13



KÜHL- UND TIEFKÜHLZELLEN

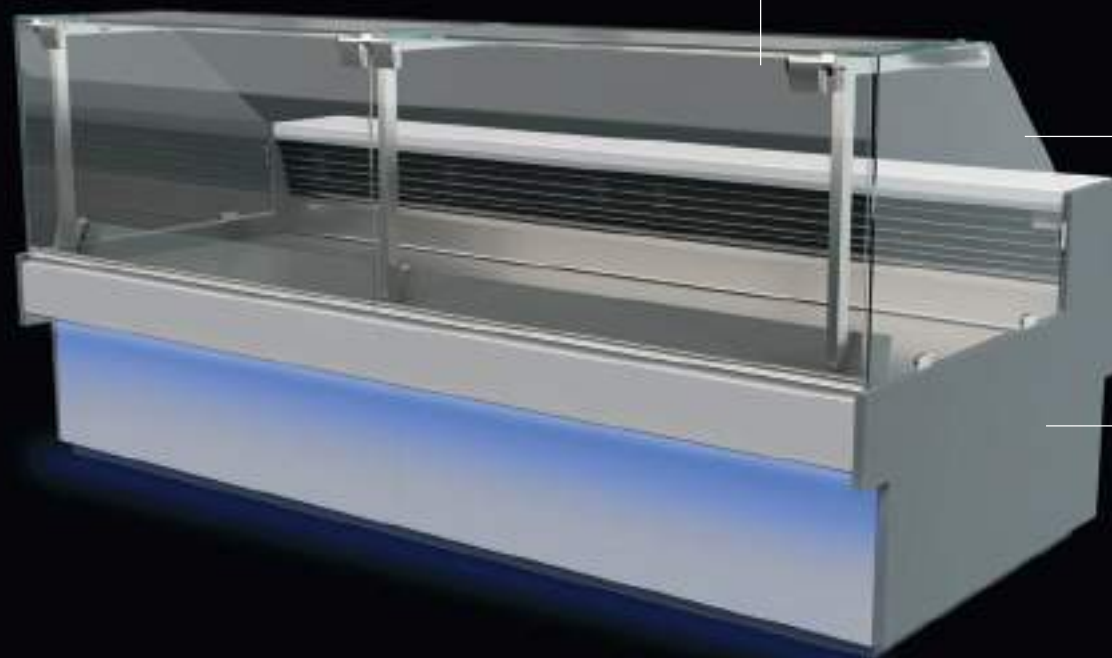
Buchseite 15

Geringste Austrocknung

VISION MKII: MARKANTER UMSATZERZEUGER

In unserem preisgekrönten Kühltresen Vision MKII wird dank der Coldplate- Technologie (Kontaktkühlung) und sehr geringer Luftzirkulation die Austrocknung auf ein Minimum reduziert. Dadurch bleiben die Produkte länger haltbar und optisch frisch und ansprechend. So kaufen Kunden gerne noch mehr ein.

Umfangreiche Gestaltungsmöglichkeiten
(Verglasung, Arbeitsplatte, Stoßschienen)



Ergonomisch abgewinkelte Rückseite



Coldplate-Kühlsystem in Kombination mit spezieller Lüftungstechnik

Geringste Austrocknung





Integrierter Selbstbedienungsbereich

So wird Ihre Metzgerei komplett: Möglichkeit zum Hinzufügen eines Selbstbedienungsbereichs im gleichen modularen Aufbau und mit der gleichen Optik. Neben dem traditionellen Kühltresen mit Fachpersonal stimuliert dieses Kühlmöbel auch den Impulskauf von vorverpackten Mahlzeiten/zubereiteten frischen Produkten.



Leicht zu reinigen

Dank der vollständig geschlossenen Kontaktkühlung, in Kombination mit dem integrierten Abfluss, wird die Reinigung zum Kinderspiel. Ihr Verkaufspersonal ist schneller fertig mit dem Aufräumen, Reinigen und Einräumen dieser Kühltheke. Das reduziert Ihre Personalkosten. Die Bedienungsfreundlichkeit dieser Kühltheke ist für alle eine Erleichterung.

IHRE VORTEILE:

- ▶ Geringere Verfärbung der Frischware durch geringe Luftzirkulation und perfekte Luftverteilung
- ▶ Modulares Design mit endlosen Gestaltungsmöglichkeiten
- ▶ Sparen Sie Stromkosten durch extrem niedrigen Energieverbrauch
- ▶ Niedrigste gemessene Austrocknungsrate von nur 0,55 % in 24 Stunden (TÜV- und TNO-zertifiziert)
- ▶ Dank der Nachtdeckung muss nichts ausgeräumt werden
- ▶ Verlängern Sie Ihre wirtschaftliche Betriebszeit und sparen Sie täglich eine Stunde an Reinigungszeit

Optionen:

- ▶ Nachtdeckung
- ▶ Aufsatzstufen
- ▶ Weight Saver II Befeuchtungsgerät
- ▶ Schneidbretter, Halter für Salatbehälter, Papierbehälter, Messerhalter, Taschenhaken
- ▶ Trennwand aus Acryl (hoch und niedrig)
- ▶ Waagen-/Kassenebene
- ▶ Fischschalen geeignet zur Kühlung auf Scherbenais
- ▶ Frontbeleuchtung
- ▶ Gerade, flache Vorderseite (FLUSH)



FÜR WEITERE INFORMATIONEN
www.smeva.com/de/vision-mkii

Verwandeln Sie Ihre Metzgerei in einen One-Stop-Shop

FJORDA: KOMPLETTE SERIE VON WANDKÜHLGERÄTEN

Verleihen Sie Ihrer Metzgerei eine einzigartige Identität und verstärken Sie Ihren Service, indem Sie Ihr Sortiment um abgepackte frische Mahlzeiten, Suppen, Salate und Fleischprodukte erweitern. Mit diesem wandmontierten Kühlsystem bieten Sie Ihren Kunden völlige Freiheit und einfache Bedienung und bewahren Ihre frischen Produkte den ganzen Tag über bei der perfekten Temperatur auf.



Umluftzirkulation

Erhältlich in
180 Varianten

Innenbereich in
Edelstahl oder
RAL-Farbe erhältlich

Geringste Austrocknung



FJORDA



Für jede Ladeneinrichtung

Dank seiner 180 Varianten und verschiedenen Optionen, wie Back-to-Back, Inselaufstellung oder Verbindung mit anderen Kühlmöbeln. Fjorda kann jederzeit in Ihr Ladenkonzept integriert werden.



Wandkühlung mit Volumen

Mit Fjorda können Sie eine Menge Frischwaren pro m³ lagern. Darüber hinaus bietet die Fjorda-Serie eine Vielzahl von Designoptionen. So können Sie Geräte immer in der gleichen Optik wie Ihr Kühltresen bestellen.

IHRE VORTEILE:

- ▶ Ideal zur Steigerung von Impulskäufen
- ▶ Flexibilität durch verschiedene Längen und Höhen
- ▶ Großes Fassungsvermögen (m³)
- ▶ Moderne Optik

Optionen

- ▶ Glasböden
- ▶ Bis zu 5 Präsentationsebenen möglich
- ▶ Nachtabdeckung
- ▶ Gerade, flache Vorderseite (FLUSH)
- ▶ Deck-/oder Regalbeleuchtung
- ▶ Zusätzliche flexible Einsatzstufen
- ▶ Dekorative Vorderseite
- ▶ Steckerfertig lieferbar
- ▶ Trockenvernebelung



FÜR WEITERE INFORMATIONEN

www.smeva.com/de/fjorda

Ihren eigenen Frischwarenstand einrichten

MARKET: KÜHLAUSLAGE MIT OFFENEM DESIGN

Diese geräumige semi-vertikale KühlAuslage ist einladend und kühlt perfekt. Sogar auf der geneigten Auslagefläche mit einer Tiefe von mehr als einem Meter bleiben die Frischwaren exakt auf Temperatur. Dank des offenen Designs liegen die Produkte in dieser KühlAuslage sehr übersichtlich und zum Greifen nahe.

Geringste Austrocknung



MARKET



Stimulierung von Impulskäufen

Dank des offenen Designs liegen die Produkte in dieser Selbstbedienungsvitrine sehr übersichtlich und zum Greifen nahe. Ideal, um Impulskäufe von abgepackten frischen Mahlzeiten, Salaten und Suppen anzuregen.



Umfangreich einsetzbar

Dank der verschiedenen Versionen und Designoptionen kann Market für unterschiedliche Zwecke verwendet werden. Als Ergänzung zu Ihrem Standardsortiment, für besondere saisonale Produkte oder für Aktionsprodukte.

IHRE VORTEILE:

- ▶ Flexibilität mit diverse lengtes en hoogtes
- ▶ Stijlvol uiterlijk
- ▶ Ideaal voor het stimuleren van impulsaankopen
- ▶ Eenvoudig verplaatsbaar
- ▶ Kwalitatief hoogstaande materialen

Optionen

- ▶ Glasböden
- ▶ Bis zu 5 Präsentationsebenen (4 Böden)
- ▶ Steckerfertig lieferbar
- ▶ Nachtabdeckung
- ▶ Deck- oder Regalbeleuchtung
- ▶ Zusätzliche flexible Einsatzstufen oder Einsatzplatte
- ▶ Dekorative Vorderseite



FÜR WEITERE INFORMATIONEN

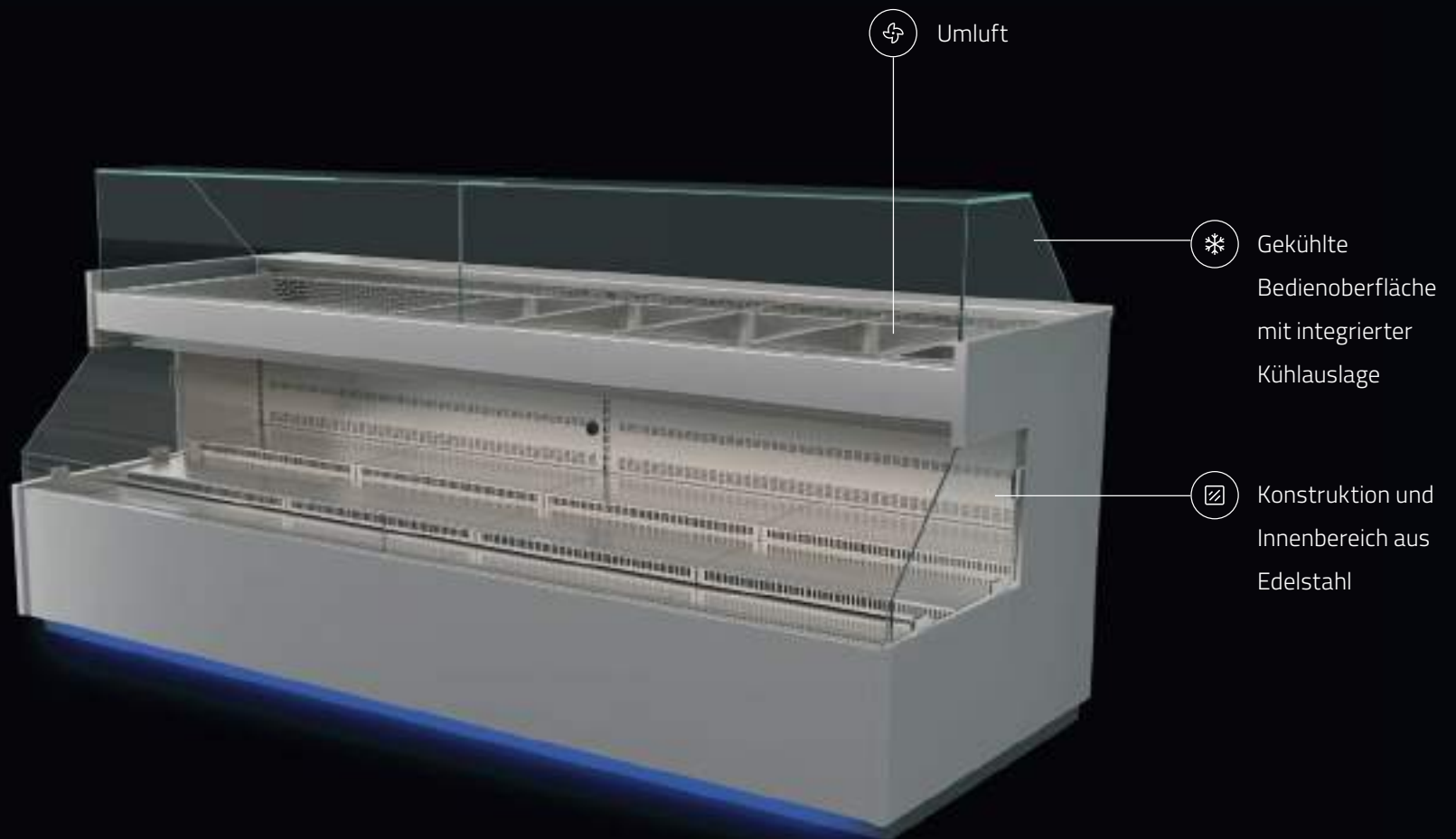
www.smeva.com/de/market

Zubereitung und Aufbewahrung von frischen Mahlzeiten

FRESH2GO: KÜHLAUSLAGE UND ARBEITSPLATTE IN EINEM

Frische zum Erlebnis machen?
Fresh2Go macht es möglich!
Mit diesem Kühlmöbel kann
das Ladenpersonal frische
Fertiggerichte, Salate, Pizza oder
belegte Brötchen vor den Augen
des Verbrauchers zubereiten,
anbieten, verpacken und
aufbewahren. Eben Fresh2Go!

Geringste Austrocknung





Mehr Verbindung mit Ihren Kunden

Verwandeln Sie Ihre Metzgerei in einen stimmungsvollen Frischmarkt. Besucher sehen Ihre Ladenmitarbeiter bei der Arbeit. In Kombination mit den frischen Zutaten aus der gekühlten Arbeitsfläche erhöht dies die Verkaufschance von frisch zubereiteten Gerichten. Garantiert mehr Umsatz.



Keine Verschwendung

Die großzügige Selbstbedienungsvitrine im unteren Bereich dient zur Aufbewahrung der frisch zubereiteten Gerichte. Stoßzeiten können problemlos gemeistert werden, sodass die Mahlzeiten nicht weggeworfen werden müssen.

IHRE VORTEILE:

- ▶ Gesteigerte Impulsverkäufe von frisch zubereiteten Fertiggerichten
- ▶ Erhältlich in 3 Längen
- ▶ Stilvolles Aussehen mit Panorama Scheibedesign
- ▶ Qualitativ hochwertige Materialien
- ▶ Einfacher Zugang zu den Teilen für Reinigung und Wartung

Optionen:

- ▶ Aufsatzstufen
- ▶ Gastronormbehälter oder eine Sushi-Platte
- ▶ LED-Beleuchtung in der Kühlauslage
- ▶ Dekorative Vorderseite
- ▶ Erhältlich in HPL oder Edelstahl



FÜR WEITERE INFORMATIONEN

www.smeva.com/de/fresh2go


Nutzen Sie Ihre wertvolle Verkaufsfläche auf optimale Weise


KÜHLTISCH: HOCHLEISTUNG BEI DER KÜHLUNG


Sehr robuste Kühltsch, die Ihnen viel zusätzlichen Stauraum bietet. Modulares Design in zwei Höhen und daher flexibel in jeder Verkaufsumgebung einsetzbar.


Geringste Austrocknung



Umluft 

 Edelstahlkonstruktion

 Großes Volumen

 Erhältlich mit bis zu 7 Türen



KÜHLTISCH



Fachmännische Ausstrahlung

Der Kühltsch kann in verschiedenen Längen und Höhen, aus verschiedenen Materialien und in verschiedenen Farben zusammengestellt werden, sodass der Kühlbereich für jedes Geschäft passend gestaltet werden kann.



Schaffen Sie viel zusätzlichen Stauraum

Mit dieser praktischen Kühltsch hilft Smeva Ihnen, möglichst viele frische Produkte auf möglichst kleinem Raum zu lagern. Sofortiger Vorrat zur Hand, ohne unnötige Besuche der Kühlzelle.

IHRE VORTEILE:

- ▶ Arbeitsfläche und Kühllagerung in einem
- ▶ Verschiedene Gestaltungsmöglichkeiten
- ▶ Ideal, um zusätzlichen Stauraum zu schaffen
- ▶ Qualitativ hochwertige und strapazierfähige Materialien

Optionen:

- ▶ 3 oder 4 EN-Kisten pro Abschnitt
- ▶ Erhältlich in zwei Höhen und verschiedenen Längen
In RAL-Farben erhältlich
- ▶ Verschiedene Arbeitsplatten möglich



FÜR WEITERE INFORMATIONEN
www.smeva.com/de/kuhltsch

Für den intensiven Einsatz entwickelt


KÜHL- UND TIEFKÜHLZELLEN


Unsere Kühl- und Tiefkühlzellen sind für die Lagerung und Verarbeitung geeignet. Standardmäßig in höchster Qualität, in jeder gewünschten Konfiguration erschwinglich und in kürzester Zeit aus unserem eigenen Werk lieferbar.


Geringste Austrocknung



Schnellschließsystem 

Große Auswahl an Türen/ Luke 

Solide und robuste Beschläge und Schlösser 

Rutschfestes Rautenprofil 



KÜHL- UND TIEFKÜHLZELLEN



Geeignet für jede Ladeneinrichtung

Smeva fertigt und entwickelt seit 100 Jahren kundenspezifische Kühl- und Tiefkühlzellen. Von kleinen Zellen und Kombizellen bis hin zu größeren Flächen für Lagerung, Verarbeitung und Verpackung realisieren wir die maßgeschneiderte Lösung, die Sie benötigen.



Ganz nach Ihren Wünschen zusammenzustellen

Selbstverständlich ist jede Kühl- und Tiefkühlzelle mit allen gewünschten Funktionen, Optionen und Spezifikationen ausgestattet. Darüber hinaus bietet Smeva zahlreiche zusätzliche Möglichkeiten, ein wichtiger Mehrwert, wenn eine Kühlzelle für Kunden sichtbar ist.

IHRE VORTEILE:

- ▶ Flexibilität durch verschiedene Längen, Höhen und Ecken
- ▶ Produziert für den intensiven täglichen Gebrauch
- ▶ Selbstschließende Tür
- ▶ Stoßfeste, einteilige Außenecken
- ▶ Energieeffizient durch hohen Isolationswert

Optionen:

- ▶ Erhältlich mit verstellbarem Füße
- ▶ Glastürsysteme, Lamellen, Regale, Rampen, Aufhängesysteme/Rollbalken
- ▶ Erhältlich in B-s2-d0 feuerbeständigen Platten
- ▶ Verschiedene Schlösser/Handgriffe
- ▶ Beheizte Scheuergrube



FÜR WEITERE INFORMATIONEN
www.smeva.com/de/kulzelle



www.smeva.com/de/tiefkuhlzelle



Modell:	Vision MKII	Fjorda	Market
Geeignet für			
Möbeltyp	Bedienungsmöbel & Selbstbedienungsmöbel	Selbstbedienungsmöbel	Selbstbedienungsmöbel
Produkttemperatur	(3M1) 25 °C – 60% RH, -1 < T > +5 °C (OM0) 20 °C – 50% RH, -1 < T > +4 °C	(3M1) 25 °C – 60% RH -1 < T > +5 °C	(3M1) 25 °C – 60% RH -1 < T > +5 °C
Verdampfungstemperatur	CO ₂ : -6 °C, HFC: -8 °C, R290: -10 °C	-10 °C (je nach Kältemittel)	-10 °C (je nach Kältemittel)
Kühlleistung	372 W/m	800 - 1250 W/m	880 - 1100 W/m
Kältetechnik	Querstromventilatoren mit Coldplate	Umluft	Umluft
Längenmaße	1250 - 3750 mm	1250 - 3750 mm	1250 - 3750 mm
Modulgröße	312,5 mm	625 mm	625 mm
Auslageebene	Gerade	Neigungswinkel 2°	Neigungswinkel 2° / 9°
Präsentationstiefe	870 mm	620 / 770 / 900 mm	730 / 1051 mm
Befeuchtung	Optional	Optional	Nein
Beleuchtung	Auslageebene/Sockel/Fuß	Deck/Regal	Deck/Regal
Innenbereich	VS (304L) / RVS (304L) Schwarz	RVS / RAL-Farben	RVS / RAL-Farben
Außenbereich	Isolierte Abdeckungen, HPL-verkleidet Geschlossener Unterbau Kundenseite: Edelstahlfront / RAL-Farbe / ohne Frontblende / Bereit für Fliesen / „Flush“ (flach) Bedienungsseite: PVC grau laminiert / Edelstahl Arbeitsplatte: Edelstahl / Granit / HPL-laminiert Verschiedene Stoßschieneoptionen	Isolierte Abdeckungen, HPL-verkleidet Geschlossener Unterbau in RAL-Farbe Verschiedene Stoßschieneoptionen	Isolierte Endseiten, standardmäßig in Edelstahl (optional HPL-verkleidet) Offene Unterbau auf Füßen (rund / rechteckig) oder geschlossener Unterbau in RAL-Farbe Verschiedene Stoßschieneoptionen
Ausführung	Verbundanlage & Steckerfertig	Verbundanlage & Steckerfertig	Verbundanlage & Steckerfertig
Kältemittel	Verbundanlage: R744 / R448a / R449a / R134a (andere Kältemittel auf Anfrage erhältlich) Steckerfertig : R290 / R433a	Verbundanlage: R744 / R448a / R449a / R134a (andere Kältemittel auf Anfrage erhältlich) Steckerfertig : R290 / R433a	Verbundanlage: R744 / R448a / R449a / R134a (andere Kältemittel auf Anfrage erhältlich) Steckerfertig : R290 / R433a
Umweltzeichen			



Modell:	Fresh2Go	Kühl- und Tiefkühlzellen	Kühltisch
Geeignet für			
Möbeltyp	Bedienungsmöbel & Selbstbedienungsmöbel	Lager- & Verarbeitungsbereich	Bedienungsmöbel
Produkttemperatur	(3M1) 25 °C – 60% RH -1 < T > +5 °C	Kühlzelle: -20 tot +60 °C Tiefkühlzelle: -35 tot +60 °C	(3M1) 25 °C – 60% RH -1 < T > +5 °C
Verdampfungstemperatur	-10 °C (je nach Kältemittel)	Nicht zutreffend	-10 °C (je nach Kältemittel)
Kühlleistung	880 W/m	Nicht zutreffend	275 W/m
Kältetechnik	Umluft	Außenplatte, Stahl verzinkt mit Polyesterbeschichtung Isolierkern aus PolyurethanSchaum	Umluft
Längenmaße	1250 / 1875 / 2500 mm	Breitemaß Paneel: 1196 mm Höhemaß Paneel: 1794 - 3289 mm	1000 - 3000 mm
Modulgröße	-	299 mm	500 mm
Auslageebene	Neigungswinkel 2°	Nicht zutreffend	-
Präsentationstiefe	Koelwerkbank: 530 mm Koelvitrine: 770 mm	Nicht zutreffend	725 mm
Befeuchtung	Nein	Nicht zutreffend	Nicht zutreffend
Beleuchtung	Auslageebene	Nicht zutreffend	Nicht zutreffend
Innnbereich	RVS (304L)	Stahl verzinkt mit Polyesterbeschichtung. Bodenplatten: HEXA / RVS RVS Kisten & Schubladenführungen	
Außenbereich	Isolierte Endseiten, standardmäßig in Edelstahl (optional HPL-verkleidet) Geschlossener Unterbau in RAL-Farbe Verschiedene Stoßschienenoptionen	RVS / RAL-Farbe (standardmäßig in RAL 9010) Verschiedene Optionen	Anti-Fingerabdruck aus Edelstahl (optional in RAL-Farbe) auf verstellbaren Füßen Arbeitsplatte: Holz mit Kunstharzplatte / Edelstahl
Ausführung	Verbundanlage	Verbundanlage	Verbundanlage
Kältemittel	Verbundanlage: R744 / R448a / R449a / R134a (andere Kältemittel auf Anfrage erhältlich)	Verbundanlage: R744 / R448a / R449a / R134a (andere Kältemittel auf Anfrage erhältlich)	Verbundanlage: R744 / R448a / R449a / R134a (andere Kältemittel auf Anfrage erhältlich)
Umweltzeichen	Nicht zutreffend	Nicht zutreffend	Nicht zutreffend

Der Fachmann für Kühl- und Tiefkühltechnik

PROFESSIONELLE INSTALLATION

Als Ihr Partner in der Kältetechnik wollen wir Ihnen das Leben leichter machen. Smeva nimmt Ihnen also auch die gesamte Installation von Kühl- und Gefriergeräten ab. Auf dem Gebiet der Kältetechnik können Sie immer auf unsere Fachkompetenz zählen. Unsere erfahrenen Kältetechniker stellen die Kühlmöbel korrekt ein, damit sie mit der energieeffizientesten Temperatur betrieben werden.



“Mit einem Smeva kann ich mein Geschäft beruhigt an die nächste Generation weitergeben.”



“Smeva steht für uns für Qualität, Robustheit und Zuverlässigkeit. Schon seit 1980.”



Carry van Rooij



“Die Kühlmöbel von Smeva haben selbst im Sommer immer die perfekte Temperatur!”



“Mit der Plattenkühlung gibt es viel weniger Austrocknung und die Reinigung ist einfach und hygienisch.”

**ATELIER
CHARLIER**



“Unsere Smeva-Tresen sorgen dafür, dass Fleisch, Delikatessen und Käse unter den bestmöglichen Bedingungen länger frisch bleiben.”

THOMAS H. DUFFIN
Butchers



“Ausschlaggebend für den Kauf eines Smeva Vision MKII waren für mich die niedrige Austrocknungsrate sowie die praktische Nutzung der Nachtabdeckung. So kann ich mehr Zeit mit meinen traditionell hergestellten Produkten verbringen.”



“Unser Smeva-Tresen funktioniert auch nach 25 Jahren noch gut. In zwei Jahren werden wir ein neues Gebäude bauen und dann natürlich auch einen neuen Smeva-Tresen bestellen.”

AUS VERLOCKENDEN WAREN WIRD FRISCHER GEWINN

Kurzum: Mit den flexiblen, innovativen Lösungen des internationalen Kühlexperten Smeva holen Sie sich einen verführerischen Blickfang ins Haus, der für eine nachhaltige und energieeffiziente Präsentation Ihrer traditionellen Frischwaren sorgt. Gleichzeitig können Sie Ihren Umsatz steigern. Berechnen Sie Ihren Gewinn!

Unser Service: praktisch und dauerhaft

Unser großes Engagement hört nicht nach der Auslieferung auf. Der Smeva-Service steht für Sie bereit. Wir sind für Sie da, wenn Sie ein bestimmtes Teil benötigen oder eine dringende Frage haben. Alle Möbelteile sind auf Lager, alles Fachwissen ist vorhanden. Auf diese Weise können wir Ihnen effizient helfen.

Kontaktieren Sie uns unter +31 40 207 32 00.



Dedicated to freshness