



SUPERMARCHÉS

Accroche-regards réfrigérés

Dedicated to freshness
www.smeva.com

 **smeva**
since 1920

Cela fait déjà plus de 100 ans que Smeva se consacre à la fraîcheur. Un engagement que nous traduisons au niveau international grâce à une vaste gamme d'équipements de réfrigération durables, tout en fraîcheur. Autant d'accroche-regards innovants qui mettent vos produits frais en valeur, comme il se doit. Parfaitement adaptés à votre concept de magasin et remplis de vos alléchants produits frais, nos meubles de réfrigération valent le détour, tant ils rivalisent de commodité et boostent vos ventes.





Augmentez votre chiffre d'affaires avec nos nouveaux concepts de réfrigération

De nombreuses études scientifiques le confirment : nous choisissons nos aliments principalement avec nos yeux. L'observation précède en effet toute dégustation. Et si cette phase d'observation commençait dans votre supermarché ? Et voilà une opportunité à saisir.

Quand l'observation devient séduction...

La présentation de vos produits frais dans notre meuble de réfrigération optimisé augmente non seulement la valeur d'attention et l'expérience du frais pour vos clients, mais aussi votre chiffre d'affaires. Parce que l'*observation* évolue ensuite vers la *séduction*, et parce que tous nos meubles sont durables, économiques en énergie et à l'épreuve des températures. Ce qui signifie moins de déchets, moins de gaspillage alimentaire et des solutions plus conscientes telles que les fluides frigorigènes naturels.

Donc : un faible coût total de possession, une durée de vie prolongée liée à un pouvoir d'achat élevé et un plus grand respect de l'environnement. Une combinaison qui fait le bonheur pour tous !

Vous trouverez dans cette brochure un aperçu de nos meubles de réfrigération, s'adressant spécifiquement aux supermarchés. Vous avez besoin d'aide ou êtes à la recherche d'une solution de réfrigération spécifique ? N'hésitez pas à nous contacter, nous nous ferons un plaisir de vous aider. Surfez sur www.smeva.com ou appelez +31 40 207 32 00

TABLE DES MATIÈRES



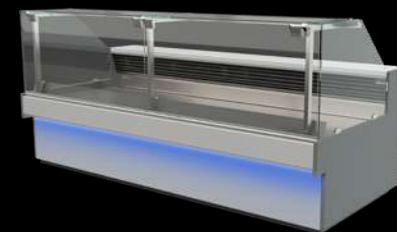
MARKET :
VITRINE RÉFRIGÉRÉE
CARACTÈRE OUVERT

Page 5



FJORDA :
GAMME COMPLET
SEMI-VERTICAUX

Page 7



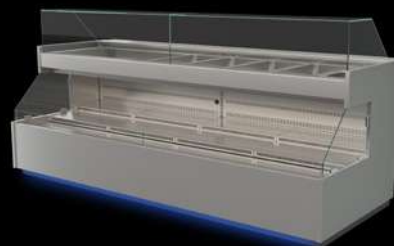
VISION MKII :
UN VRAI GÉNÉRATEUR
DE CHIFFRE D'AFFAIRES

Page 9



GLACIER :
UN COMPTOIR DE
POISSONNERIE UNIQUE
EN SON GENRE

Page 11



FRESH2GO :
UNE VITRINE ET UNE
TABLE RÉFRIGÉRÉE
TOUT-EN-UN

Page 13



ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE :
LE REFROIDISSEMENT
INTENSIF

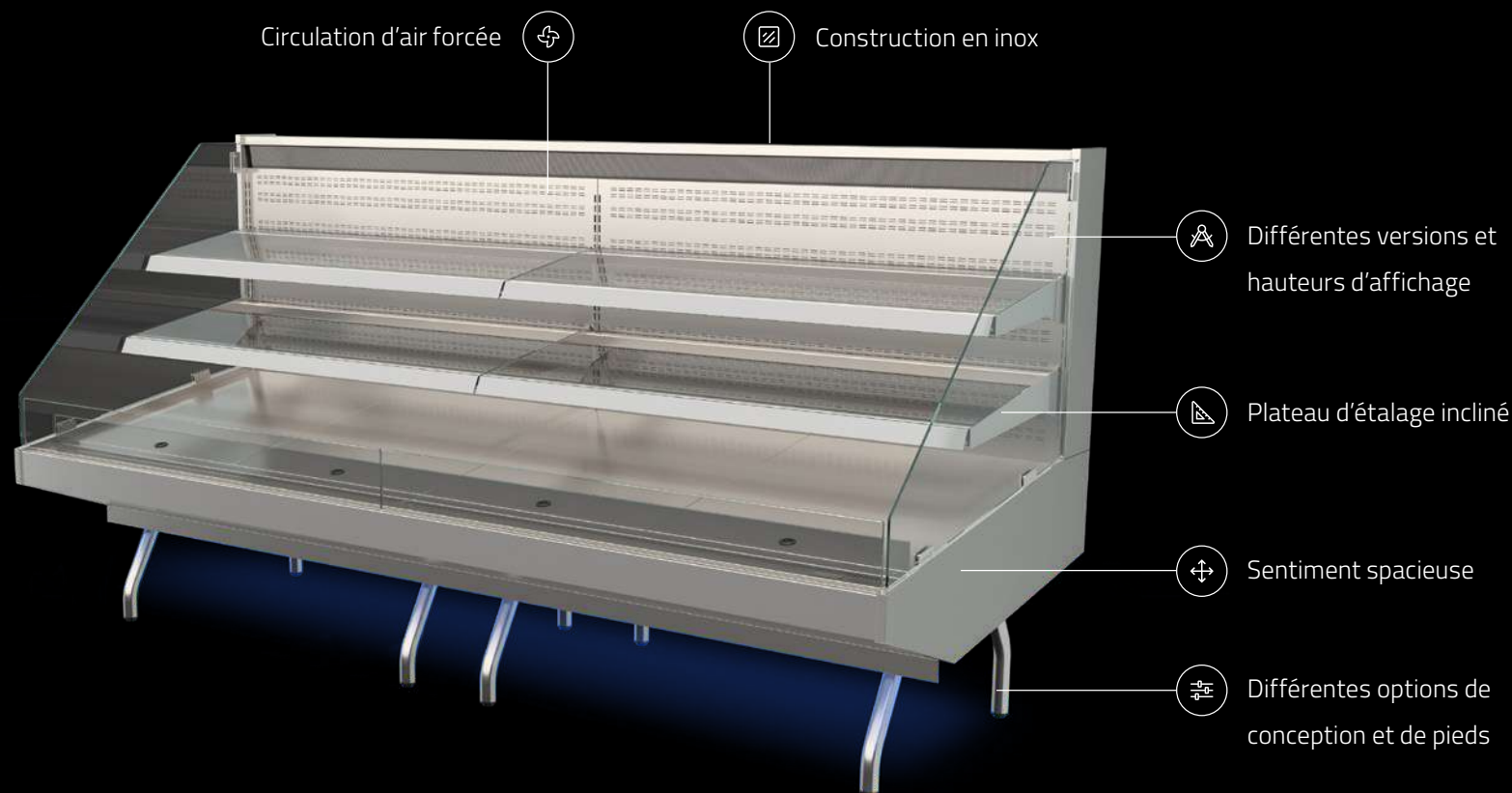
Page 15

Créez votre propre marché de produits frais

MARKET : VITRINE RÉFRIGÉRÉE CARACTÈRE OUVERT

Cette vitrine réfrigérée spacieuse et semi-verticale est attrayante et refroidit parfaitement. Même avec un plateau d'étalage incliné de plus d'un mètre de profondeur, les produits frais préemballés restent à la bonne température. Grâce à son caractère ouvert, les produits disposés à hauteur de main sont visibles en un coup d'œil.

Adapté aux :



MARKET



Aménagements de magasin flexibles

Des concepts et des agencements de magasins différents nécessitent des meubles de réfrigération différents. Grâce aux différentes versions et options de conception, le modèle Market peut être utilisé pour des objectifs très diverses. Comme vitrine réfrigérée pour votre assortiment standard ou comme tête gondole pour les produits en promotion.



Expérience en magasin

Les structures de base supplémentaires créent l'impression de petites vitrines réfrigérées distinctes. Le sol est dégagé grâce à des pieds élancés. Ce qui renforce l'impression d'un marché animé. Le meuble de réfrigération peut donc également servir à créer un marché alimentaire au sein de votre supermarché.



Contenu et visibilité réunis

Le modèle Market permet le merchandising de masse avec un maximum de volume et de flexibilité de chargement. Les étagères en verre et le plateau d'étalage incliné mettent en valeur les produits frais exposés dans la vitrine réfrigérée.

VOS AVANTAGES :

- Flexibilité grâce à différentes longueurs et hauteurs
- Look stylé
- Idéal pour stimuler les achats impulsifs
- Facile à déplacer
- Matériaux de haute qualité

Options :

- Étagères en verre
- Jusqu'à 5 niveaux de présentation
- Livré prêt à brancher
- Rideaux de nuit
- Éclairage du tôle et/ou des étagères
- Gradins ou tribunes flexibles supplémentaires
- Finitions décoratives sur l'avant



POUR PLUS D'INFORMATIONS
www.smeva.com/fr/market

Adapté à toutes les dispositions de magasin

FJORDA : GAMME COMPLET SEMI-VERTICAUX

Avec 180 variantes de différentes profondeurs et hauteurs ainsi que d'autres options, le Fjorda peut être utilisé dans les magasins de tous types et formats. Habillage du meuble mural possible en différents matériaux et couleurs, toujours de haute qualité.

Adapté aux :



Circulation
d'air forcée



Disponible en
180 variantes



Intérieur disponible
en inox ou
couleur RAL



Adapté à toutes les aménagements de magasin

Grâce à ses 180 variantes et aux diverses possibilités qu'elle offre, notamment la disposition dos à dos, en îlot ou en liaison avec d'autres meubles réfrigérés, la gamme Fjorda peut toujours s'intégrer à votre concept de magasin.



Structure

Qu'il s'agisse d'une version casco, d'une façade sur mesure ou d'une structure fermée avec une façade standard ou FLUSH, la gamme Fjorda offre de nombreuses possibilités de conception.



Réfrigération murale extra haute

Le modèle Fjorda est un meuble de réfrigération mural avec du volume, permettant donc de présenter beaucoup d'aliments frais par m³. Nous disposons également d'une édition spéciale dans notre gamme : le modèle Fjorda Deli2Go, avec une hauteur minimale de 1 889 mm !

VOS AVANTAGES :

- ▶ Idéal pour stimuler les achats impulsifs
- ▶ Flexibilité grâce à différentes longueurs et hauteurs
- ▶ Grand volume (m³)
- ▶ Look moderne

Options :

- ▶ Étagères en verre
- ▶ Jusqu'à 5 niveaux de présentation
- ▶ Rideaux de nuit
- ▶ Face avant droite et plane (FLUSH)
- ▶ Éclairage du tole et/ou des étagères
- ▶ Gradins flexibles supplémentaires
- ▶ Finitions décoratives sur l'avant
- ▶ Livré prêt à brancher
- ▶ Nébulisation possible



POUR PLUS D'INFORMATIONS
www.smeva.com/fr/fjorda

Faible dessèchement

VISION MKII : UN VRAI GÉNÉRATEUR DE CHIFFRE D'AFFAIRES

Dans notre comptoir réfrigéré Vision MKII primé, grâce à la technologie Coldplate et à la très faible circulation d'air, le dessèchement est réduit au minimum. Les produits se gardent ainsi plus longtemps et conservent leur aspect frais. De cette façon, vous incitez vos clients à acheter davantage.

Adapté aux :



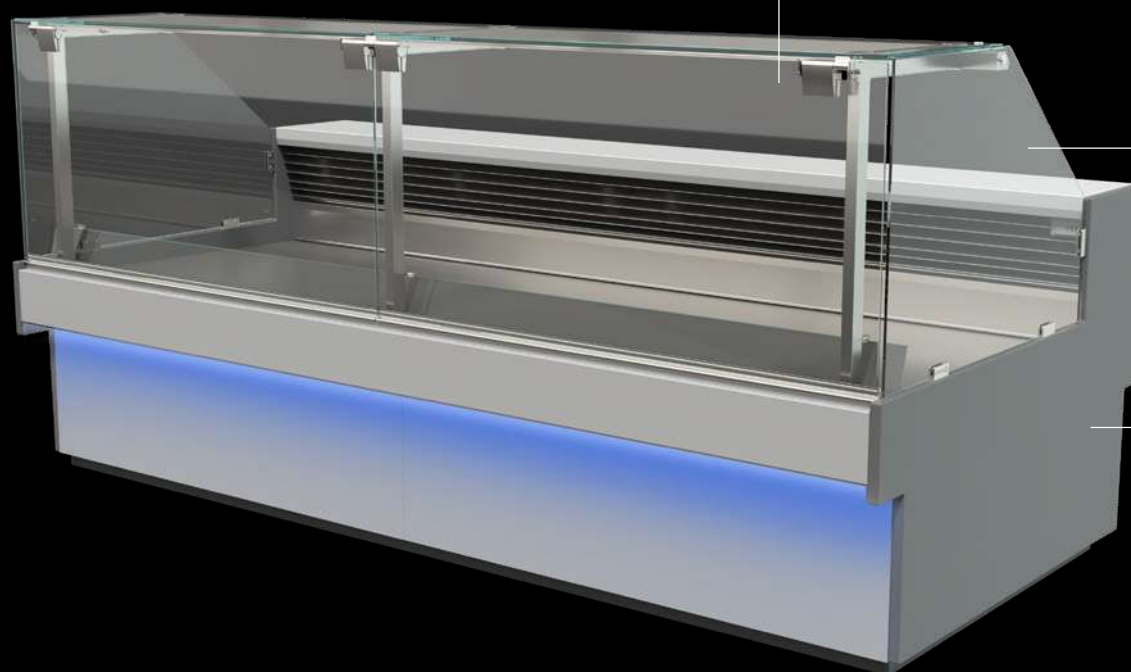
Nombreuses possibilités de conception
(vitrage, plan de travail, rails de protection)



Arrière ergonomique incliné



Système de réfrigération
Coldplate, combiné à
une technologie de
ventilation spéciale





Compartiment libre-service intégré

Pour compléter l'équipement de votre rayon produits frais, profitez de la possibilité d'ajouter une partie en libre-service adoptant la même structure modulaire et le même look. Outre le traditionnel comptoir réfrigéré et son personnel qualifié, ce mobilier stimule également l'achat impulsif de produits préemballés/d'épicerie fine.



Nettoyage facile

Les plaques de refroidissement entièrement fermées et l'évacuation intégrée rendent le nettoyage du comptoir particulièrement aisé. Résultat : le personnel de votre magasin aura plus vite terminé de ranger, de nettoyer et d'aménager le comptoir réfrigéré. Cela réduit vos coûts de personnel. Sa facilité d'utilisation est une véritable bouffée d'air frais.



Adapté à toutes les dispositions de magasin

Smeva avait conçu à l'origine le modèle Vision MKII comme un comptoir pour viandes, mais il peut aussi parfaitement être utilisé comme comptoir pour poissons ou pour fromages grâce à sa technique de réfrigération spéciale. Ses différentes options de design, sa composition modulaire et ses variations angulaires permettent à ce meuble de s'intégrer dans les magasins de tous types et formats.

VOS AVANTAGES :

- ▶ Moins de décoloration des produits frais grâce à une faible circulation d'air et une parfaite répartition de l'air
- ▶ Assemblage modulaire avec des options de conception infinies
- ▶ Consommation d'énergie extrêmement faible limitant votre facture énergétique
- ▶ Taux le plus faible de dessèchement mesuré en 24 heures de 0,55 % seulement (certification TÜV et TNO)
- ▶ Inutile de vider le comptoir grâce aux rideaux de nuit
- ▶ Prolonge le temps de fonctionnement de votre magasin et vous permet d'économiser une heure de nettoyage par jour

Options :

- ▶ Rideaux de nuit
- ▶ Gradins
- ▶ Unité de nébulisation Weight Saver II
- ▶ Planches à découpe, porte-saladier, porte-papier, porte-couteau, accroche-sac
- ▶ Diviseur acrylique (haut et bas)
- ▶ Support caisse/balance
- ▶ Plateaux à poisson adaptés au refroidissement sur glace en flocons
- ▶ Éclairage frontal
- ▶ Face avant droite et plane (FLUSH)



POUR PLUS D'INFORMATIONS

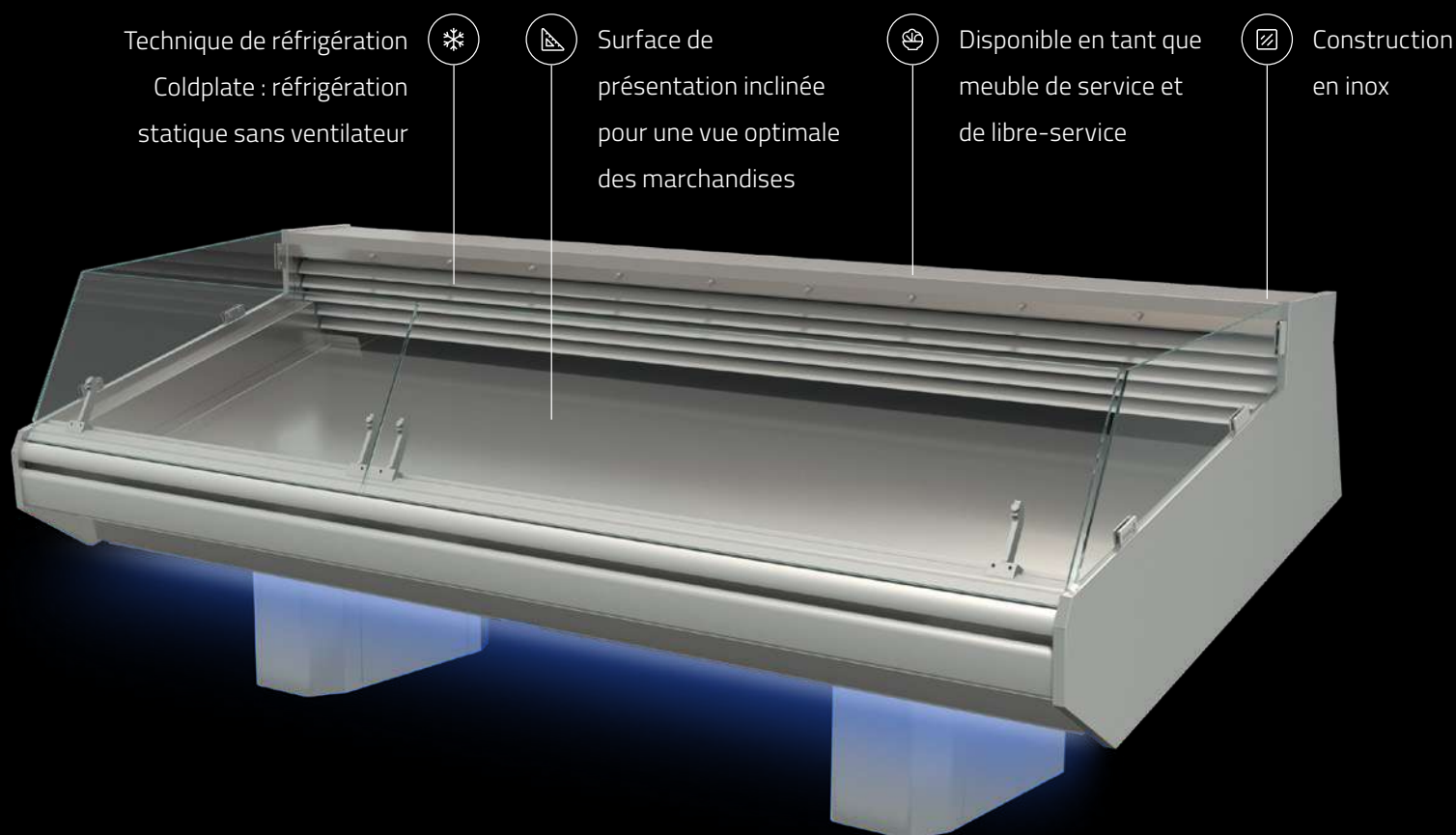
www.smeva.com/fr/vision-mkii

Un comptoir qui attire les regards.

GLACIER : UN COMPTOIR DE POISSONNERIE UNIQUE EN SON GENRE

Comptoir réfrigéré totalement en inox pour une présentation haut de gamme de votre sélection de poissons et de fruits de mer sur glace. La réfrigération statique de ce meuble empêche le poisson (frais) de se dessécher rapidement et sa consommation d'énergie de même que de glace en flocons est très faible.

Adapté aux :



GLACIER



Visibilité accrue et présentation optimale

Vu le système de refroidissement dorsal, une couche de glace en flocons supplémentaire n'est pas nécessaire, contrairement aux plateaux à poisson traditionnels. Qui plus est, les poissons ne sont pas disposés sur un comptoir réfrigéré plat et horizontal, mais sur un lit de glace incliné à 16°. Cette combinaison garantit une présentation optimale de votre assortiment de poissons.



Épargnez sur votre temps de nettoyage

Grâce au système pratique de décongélation à l'eau, au plateau de présentation d'une seule pièce et à l'évacuation intégrée, vous n'avez pas à vous soucier de l'entretien et du nettoyage de votre vitrine réfrigérée avec de la glace en flocons. Coupez le froid, retirez une fine couche de glace et rincez simplement la surface.



Meuble de réfrigération pour un large assortiment de poissons

Le Glacier n'utilise pas de ventilateurs. L'absence de ventilateurs dans le meuble de réfrigération permet à l'air froid de tomber sur les produits naturellement. Combiné à la brumisation, ce système permet aux poissons et fruits de mer frais de ne pratiquement pas se dessécher. Parfait si vous voulez élargir votre gamme de poissons. Les gros morceaux de poissons exotiques, les poissons entiers ainsi que différents crustacés et mollusques se conservent mieux et restent frais plus longtemps, ce qui permet des marges plus confortables.

VOS AVANTAGES :

- ▶ Présentation optimale du votre assortiment de poissons
- ▶ Dessèchement très limité
- ▶ Économie de glace en flocons
- ▶ Pas besoin de machine coûteuse pour la glace en flocons
- ▶ Durable et sans entretien
- ▶ Flexibilité grâce à différentes longueurs et hauteurs
- ▶ Consommation d'énergie extrêmement faible (275 W/m)

Options :

- ▶ Raccordement à l'eau chaude/froide via un raccourci pour la fonction de rinçage
- ▶ Système de décongélation de la glace pilée à l'eau
- ▶ Système de brumisation Miatech
- ▶ Façade avec éclairage LED
- ▶ Planches à découpe, porte-saladier, porte-papier, porte-couteaux, crochet de sac
- ▶ Châssis fermé



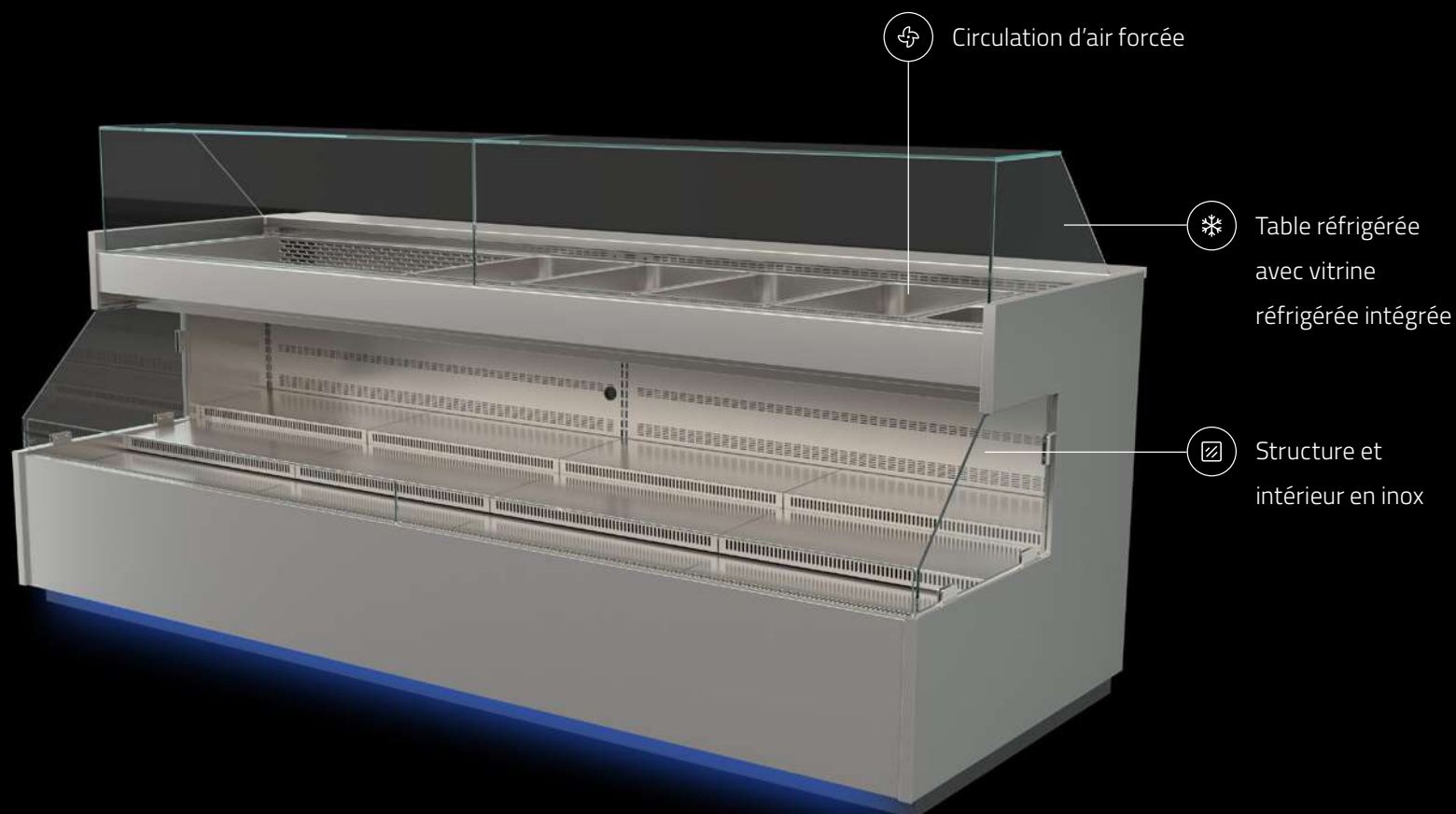
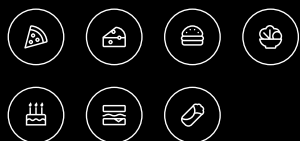
POUR PLUS D'INFORMATIONS
www.smeva.com/fr/glacier

Préparation et conservation de repas frais

FRESH2GO : UNE VITRINE ET UNE TABLE RÉFRIGÉRÉE TOUT-EN-UN

Créer une véritable expérience
frais ? Avec Fresh2Go, c'est possible.
Grâce à ce meuble de réfrigération,
le personnel du magasin peut
préparer, présenter, emballer et
stocker des plats cuisinés, des
salades, des pizzas ou des desserts
devant le consommateur.
En un mot, Fresh2Go !

Adapté aux :





Un meilleur rapport avec vos clients

Transformez votre supermarché en un sympathique marché alimentaire. Les clients de votre magasin voient le personnel au travail. Associé aux ingrédients frais de la table réfrigérée, cela a pour effet d'augmenter les opportunités de vente de repas fraîchement préparés. La garantie d'accroître le chiffre d'affaires !



Pas de déchet

La grande vitrine libre-service de la partie inférieure sert de zone de stockage pour les repas fraîchement préparés. Les heures d'affluence peuvent ainsi être facilement absorbées, ce qui évite de jeter des repas. Sans compter que la vitrine réfrigérée spacieuse permet d'emporter les produits préemballés directement et rapidement.



Un rayon frais flexible

Le Fresh2Go est un meuble unique 2-en-1. Ce meuble universel vous permet de créer tantôt un sushi corner, tantôt un rayon frais proposant des salades, des pâtisseries ou des salades. La vitrine intégrée au plan de travail peut en outre être agencée de différentes manières. Elle peut être remplie librement avec des plats et/ou des bols ou de manière plus structurée avec des plaques planes ou des récipients Gastro Norm.

VOS AVANTAGES :

- ▶ Augmentation des achats impulsifs de plats fraîchement préparés prêts à consommer
- ▶ Disponible en 3 longueurs
- ▶ Design élégant avec sa structure en verre panoramique
- ▶ Matériaux de haute qualité
- ▶ Accès facile aux pièces pour le nettoyage et l'entretien

Options :

- ▶ Gradins
- ▶ Récipients Gastro Norm ou plateau à sushis
- ▶ Éclairage LED dans la vitrine réfrigérée
- ▶ Finitions décoratives sur l'avant
- ▶ Disponible en HPL ou en inox



POUR PLUS D'INFORMATIONS
www.smeva.com/fr/fresh2go

Tirez le meilleur parti de votre précieux espace de vente

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE : LE REFROIDISSEMENT INTENSIF

Armoire réfrigérée très robuste
vous offrant beaucoup d'espace de
stockage supplémentaire. Modulable
sur deux hauteurs et donc flexible
pour s'adapter à tout environnement
de vente au détail.

Adapté aux :



Circulation d'air forcée



Construction
en inox



Grand volume



Disponible
jusqu'à 7 portes



ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE



Caractère artisanal

L'armoire réfrigérée se décline en différentes longueurs et hauteurs, de même qu'en une variété de matériaux et de couleurs, ce qui permet de la mettre bien en valeur dans n'importe quel atelier. Cela renforce également l'aspect artisanal de votre rayon de produits frais.



Créez beaucoup d'espace de rangement supplémentaire

Avec cette armoire réfrigérée pratique, Smeva vous aide à stocker un maximum de produits frais dans un espace aussi réduit que possible. Vous disposez de votre stock immédiatement sans avoir à vous rendre à la chambre froide.



Robustesse et volume

L'armoire réfrigérée de Smeva est disponible avec de grands tiroirs qui vous permettent de stocker efficacement vos produits frais. Les tiroirs sont en outre robustes et donc inviolables. Cela vous évite beaucoup d'entretien et de soucis.

VOS AVANTAGES :

- ▶ Plan de travail et chambre froide tout-en-un
- ▶ Différentes options de conception
- ▶ Idéal pour la création d'espace de stockage supplémentaire
- ▶ Matériaux de haute qualité

Options :

- ▶ 3 ou 4 tiroirs par compartiment
- ▶ Disponible en 2 hauteurs et différentes longueurs
- ▶ Réalisable dans différents coloris RAL
- ▶ Différents plans de travail possibles



POUR PLUS D'INFORMATIONS

www.smeva.com/fr/armoire-refrigeree



Modèle :	Market	Fjorda	Vision MKII
Adapté pour	  	   	   
Type de meuble	Meuble de libre-service	Meuble de libre-service	Équipement de présentation & meuble de libre-service
Température du produit	(3M1) 25 °C – 60 % RH -1 < T > +5 °C	(3M1) 25 °C – 60 % RH -1 < T > +5 °C	(3M1) 25 °C – 60 % RH, -1 < T > +5 °C (OM0) 20 °C – 50 % RH, -1 < T > +4 °C
Température d'évaporation	-10 °C (dépendent le réfrigérant)	-10 °C (dépendent le réfrigérant)	CO ₂ : -6 °C, HFC : -8 °C, R290 : -10 °C
Puissance de réfrigération	880 - 1100 W/m	800 - 1250 W/m	372 W/m
Technique de réfrigération	Pulsé	Pulsé	Ventilateurs tangentiels + Coldplate
Longueur	1250 - 3750 mm	1250 - 3750 mm	1250 - 3750 mm
Taille du module	625 mm	625 mm	312,5 mm
Plateau d'étalage	Angle d'inclinaison 2° / 9°	Angle d'inclinaison 2°	Droit
Profondeur de présentation	730 / 1051 mm	620 / 770 / 900 mm	870 mm
Nébulisation	Non	Option	Option
Éclairage	Toile / étagère	Toile / étagère	Plateau d'étalage / plinthe / pied
Intérieur	Inox / coloris RAL	Inox / coloris RAL	Inox (304L) / inox (304L) noir
Extérieur	Joues isolées, de série en inox (en option, recouvertes de HPL) Sous-structure sur pieds (ronds / rectangulaires) ouverte ou fermée sous-structure de couleur RAL Différentes options de pare-chocs	Joues isolées, recouvertes de HPL Structure de soubassement en couleur RAL Différentes options de pare-chocs	Joues isolées, recouvertes de HPL de soubassement fermée Côté client : Avant en inox / couleur RAL / sans panneau décoratif avant / prêt pour le carrelage / « Flush » (parallèle au nez) Côté service : Laminé PVC gris / inox Plan de travail : inox / granit / laminé HPL Différentes options de pare-chocs
Version	Remote + prête à brancher	Remote + prête à brancher	Remote + prête à brancher
Fluides frigorigènes	Remote : R744 / R448a / R449a / R134a (autres fluides frigorigènes sur demande) Prête à brancher : R290 / R433a	Remote : R744 / R448a / R449a / R134a (autres fluides frigorigènes sur demande) Prête à brancher : R290 / R433a	Remote : R744 / R448a / R449a / R134a (autres fluides frigorigènes sur demande) Prête à brancher : R290 / R433a
Éco-label			



Modèle :	Glacier	Fresh2Go	Armoire réfrigérée
Adapté pour			
Type de meuble	Équipement de présentation & meuble de libre-service	Équipement de présentation & meuble de libre-service	Équipement de présentation
Température du produit	(3M1) 25 °C – 60 % RH -1 < T > +5 °C	(3M1) 25 °C – 60 % RH -1 < T > +5 °C	(3M1) 25 °C – 60 % RH -1 < T > +5 °C
Température d'évaporation	-10 °C (dépendent le réfrigérant)	-10 °C (dépendent le réfrigérant)	-10 °C (température ambiante de 20 °C)
Puissance de réfrigération	275 W/m	880 W/m	275 W/m
Technique de réfrigération	Statique (sans ventilateur) + Coldplate	Air forcée	Air forcée
Longueur	2000 - 4000 mm	1250 / 1875 / 2500 mm	1000 - 3000 mm
Taille du module	500 mm	-	500 mm
Plateau d'étalage	Angle d'inclinaison 16°	Angle d'inclinaison 2°	-
Profondeur de présentation	800 mm	Table réfrigérée : 530 Vitrine réfrigérée : 770 mm	725 mm
Nébulisation	Option	Non	N/A
Éclairage	Avant	Plateau d'étalage	N/A
Intérieur	Inox 316L (service) / inox 304L (libre-service)	Inox (304L)	Inox Casiers et glissières
Extérieur	Joues en inox (joues en PVC, revêtement HPL en option) Structure de soubassement fermée en inox / Pieds en inox Différentes options de pare-chocs	Joues isolées, de série en inox (en option, recouvertes de HPL) Structure de couleur RAL Différentes options de pare-chocs	Inox anti-empreintes digitales (en option en couleur RAL) Sur pieds réglables Plan de travail : Bois avec plaque de résine plastique / inox
Version	Remote + prête à brancher	Remote	Remote
Fluides frigorigènes	Remote : R744 / R448a / R449a / R134a (autres fluides frigorigènes sur demande) Prête à brancher : R290 / R433a	R744 / R448a / R449a / R134a (autres fluides frigorigènes sur demande)	R744 / R448a / R449a / R134a (autres fluides frigorigènes sur demande)
Éco-label	N/A	N/A	N/A

La santé et la fraîcheur nourriture pour tous

INNOVATION & DURABILITÉ

Grâce aux performances optimales des meubles de réfrigération de Smeva, les produits frais sont mieux conservés, restent sains et se dégradent moins vite — de quoi lutter contre le gaspillage alimentaire efficacement. C'est pourquoi Smeva travaille sans relâche à l'amélioration de ses solutions réfrigération depuis plus de 100 ans.



« Au alentours de Noël, le nouveau meuble de réfrigération pour poisson frais Glacier nous a permis d'augmenter les ventes de 50 % par rapport à l'ancien ! »



« Fraîcheur haut de gamme dans le Cash & Carry dernière génération Sligro 3.0 avec les vitrines inspirantes de Smeva. Les magasins qui les ont adoptées ont augmenté leur chiffre d'affaires de manière substantielle. »



« Nos comptoirs Smeva nous permettent de garantir que la viande, la charcuterie et le fromage restent frais plus longtemps, dans les meilleures conditions possibles. »



« Nous vendons 15 à 20 % de fromage en plus depuis que nous sommes passés aux meubles Smeva dans nos magasins »



« La vitrine réfrigérée Market, spacieuse et bien éclairée, stimule encore plus les achats impulsifs. Depuis lors, le chiffre d'affaires a augmenté d'au moins 25 %. »

QUAND L'ATTRAIT DES PRODUITS GÉNÈRE DE NOUVEAUX BÉNÉFICES

Pour résumer : grâce aux solutions flexibles et innovantes de l'expert international en réfrigération Smeva, vous disposez d'un véritable attrait qui assure une présentation durable et économe en énergie de vos produits frais. Dans le même temps, vous pouvez augmenter votre chiffre d'affaires. Comptez vos bénéfices !

Notre service : commodité et fiabilité

Notre sens profond de l'engagement ne s'arrête pas une fois la livraison effectuée. Le service après-vente de Smeva se tient à votre disposition ! Si vous avez besoin d'une pièce particulière ou d'une réponse à une question urgente, par exemple. Toutes les pièces de mobilier sont disponibles de stock et nous disposons de toutes les connaissances en interne. Nous sommes ainsi en mesure de vous aider rapidement et efficacement.

Prenez contact avec le service après-vente de Smeva au +31 40 2017 33 10.



Dedicated to freshness