



POISSON FRAIS

Accroche-regards réfrigérés

Dedicated to freshness
www.smeva.com



Smeva s'engage déjà depuis plus de 100 ans pour la fraîcheur. Un engagement que nous traduisons au niveau international grâce une vaste gamme de meubles de réfrigération durables de haute qualité. Des comptoirs réfrigérés, des meubles de réfrigération muraux et des chambres froides et des chambres froides négatives qui donneront une identité unique à votre poissonnerie. Notre mot d'ordre : le maintien de la fraîcheur et une présentation attrayante pour vos poisson frais et spécialités artisanales.





Conseils sur mesure

Voilà plus de 100 ans que les comptoirs réfrigérés pour poissons de Smeva font leurs preuves. Fabrication en acier inoxydable, température constante garantie, taux de dessèchement proche de zéro, designs innovantes et agencement flexible. En bref, des comptoirs réfrigérés de haute qualité sur lesquels les poissonniers, les supermarchés ou les concepts rayons frais.

Du poisson frais qui est encore frais demain

La présentation de vos spécialités de poissons, sur glace écaillés ou préemballées, dans nos comptoirs réfrigérés garantissent non seulement à vos clients une expérience d'achat agréable, mais augmente également votre chiffre d'affaires. Grâce aux performances optimales de nos comptoirs réfrigérés, le poisson frais se conserve mieux et est plus attrayant dans le magasin. Cela augmente les chances de vendre les produits. Et signifie des coûts réduits, une réduction du gaspillage alimentaire et un profit maximal.

Vous trouverez dans cette brochure un aperçu de nos meubles de réfrigération s'adressant spécifiquement aux poissonneries et rayons poissonnerie des 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 le +31 40 207 32 00.



VISION MKII



MARKET



GLACIER





VISION MKII



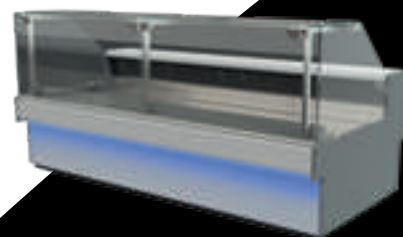
GLACIER



VISION MKII

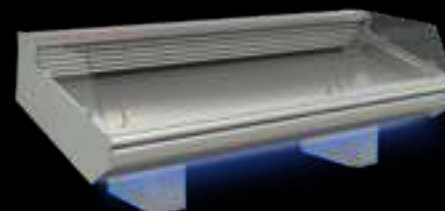


TABLE DES MATIERES



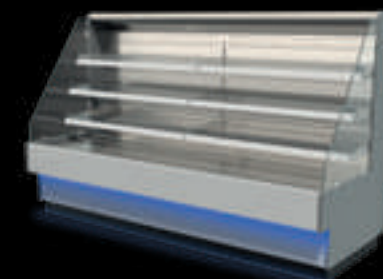
VISION MKII :
UN VRAI GÉNÉRATEUR
DE CHIFFRE D'AFFAIRES

Page 7



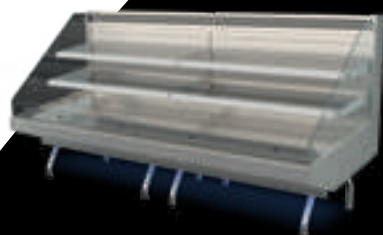
GLACIER :
UN COMPTOIR DE
POISSONNERIE UNIQUE
EN SON GENRE

Page 9



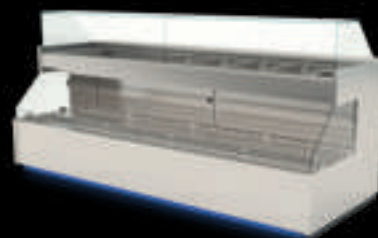
FJORDA :
GAMME COMPLÈTE
DE MEUBLES DE
RÉFRIGÉRATION
MURAL-VERTICAUX

Page 11



MARKET :
VITRINE RÉFRIGÉRÉE
CARACTÈRE OUVERT

Page 13



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

Page 15



**CHAMBRES DE
REFROIDISSEMENT
ET CHAMBRES
FROIDES NÉGATIVES**

Page 17



ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE :
LE REFROIDISSEMENT
INTENSIF

Page 19

Faible dessèchement

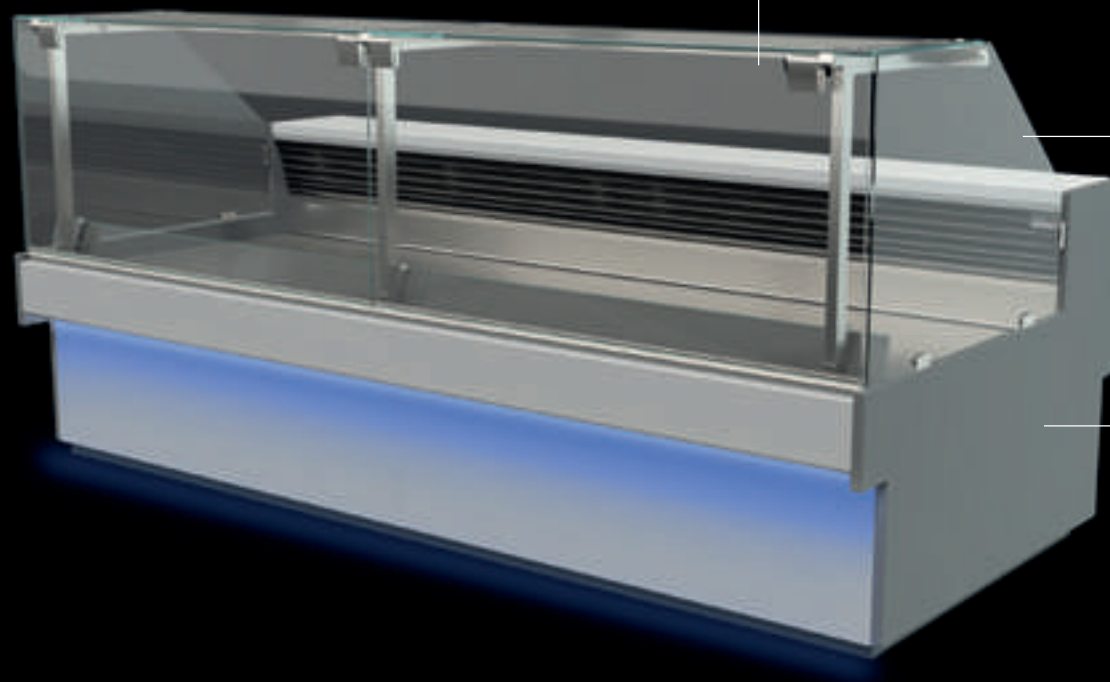
VISION MKII : UN VRAI GÉNÉRATEUR DE CHIFFRE D'AFFAIRES

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 (vitres, plan de travail, pare-chocs)



Arrière ergonomique incliné



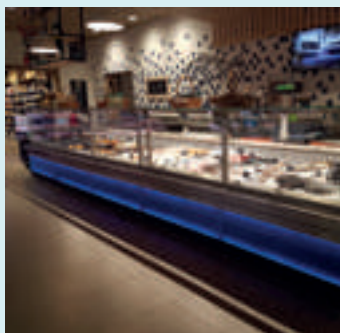
Système de réfrigération Coldplate, combiné à une technologie de ventilation spéciale

VISION MKII



Compartiment en libre-service intégré

Pour compléter l'équipement de votre (rayon) poissonnerie, profitez de la possibilité d'ajouter une partie en libre-service adoptant la même structure modulaire et le même look que le reste de votre installation. Associé au traditionnel comptoir réfrigéré et à son personnel qualifié, ce mobilier stimule également l'achat impulsif de repas préemballés/produits frais artisanaux.



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.



Plateaux à poisson

En utilisant nos plateaux à poisson spéciaux, vous pouvez adapter le Vision MKII pour refroidir le poisson frais sur de la glace en flocons.

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 deglace en flocons est très faible.

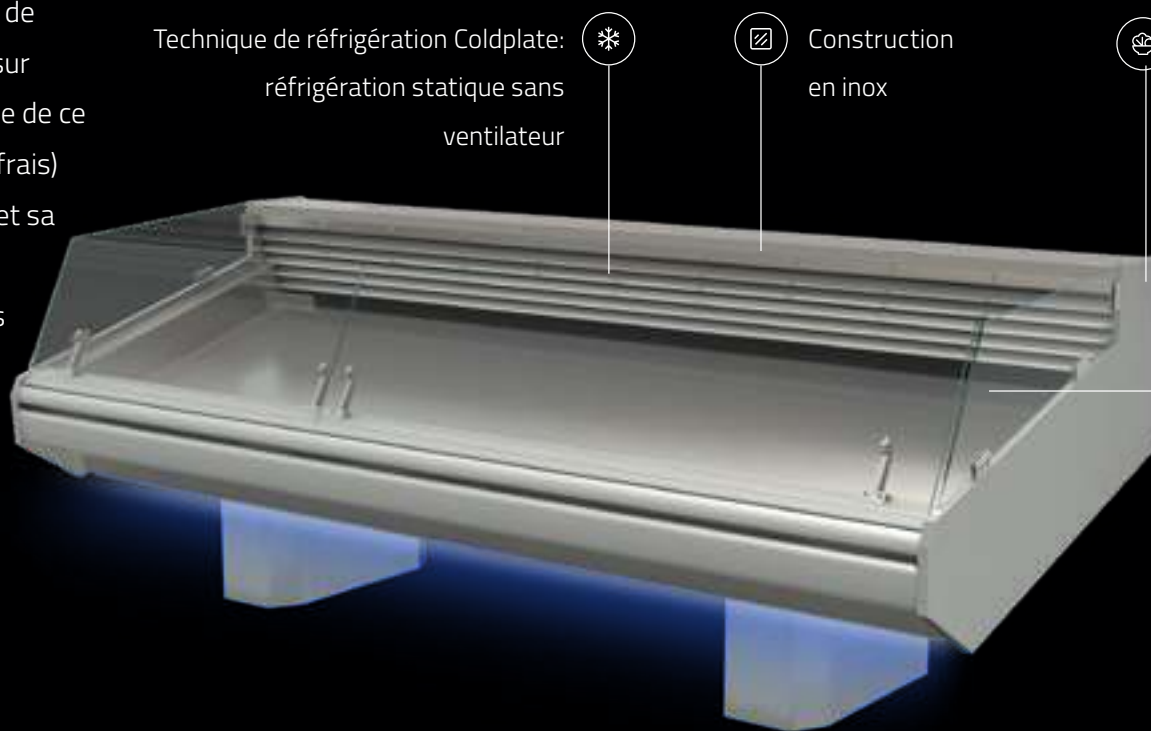
Technique de réfrigération Coldplate: réfrigération statique sans ventilateur

Construction en inox

Disponible en tant que meuble de service et de libre-service

Surface de présentation inclinée pour une vue optimale des marchandises

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

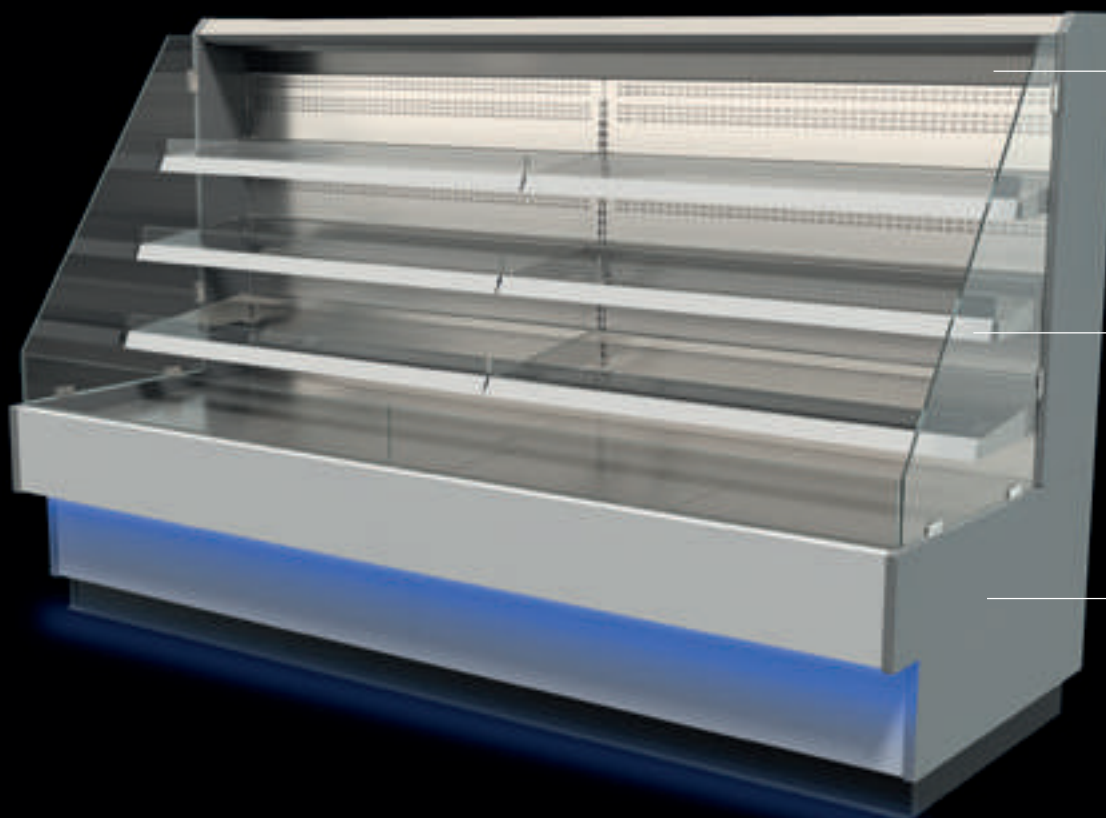


POUR PLUS D'INFORMATIONS
www.smeva.com/fr/glacier

Transformez vos poissonniers en guichet unique

FJORDA : GAMME COMPLÈTE DE MEUBLES DE RÉFRIGÉRATION MURAL-VERTICAUX

Donnez à votre (rayon) poissonnerie une identité unique et améliorez votre service en élargissant votre assortiment à l'aide de repas frais préemballés, de soupes, de salades et de fruits de mer des produits. Avec ce meuble de réfrigération mural, vous donnez à vos clients une liberté complète et la possibilité de se servir comme ils le souhaitent tout en maintenant tous vos produits frais à la bonne température tout au long de la journée.



☄ Circulation d'air forcée

🔧 Disponible en 180 variantes

☑ Intérieur disponible en inox ou couleur RAL

Adapté aux :



FJORDA



Adapté à toutes les dispositions de magasin

Grâce à 180 variantes et de nombreuses options, dont l'agencement dos-à-dos (back-to-back), une disposition en îlot ou en association avec d'autres meubles de réfrigération, la gamme Fjorda s'intégrera toujours au concept de votre boutique à la perfection.



Meuble de réfrigération mural avec contenu

Avec le Fjorda, vous profitez d'une grande capacité de conservation de produits frais au m³. En outre, l'assortiment Fjorda offre aussi une vaste gamme d'options de design. Ainsi, votre Fjorda aura toujours le même look & feel que votre comptoir réfrigéré.

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



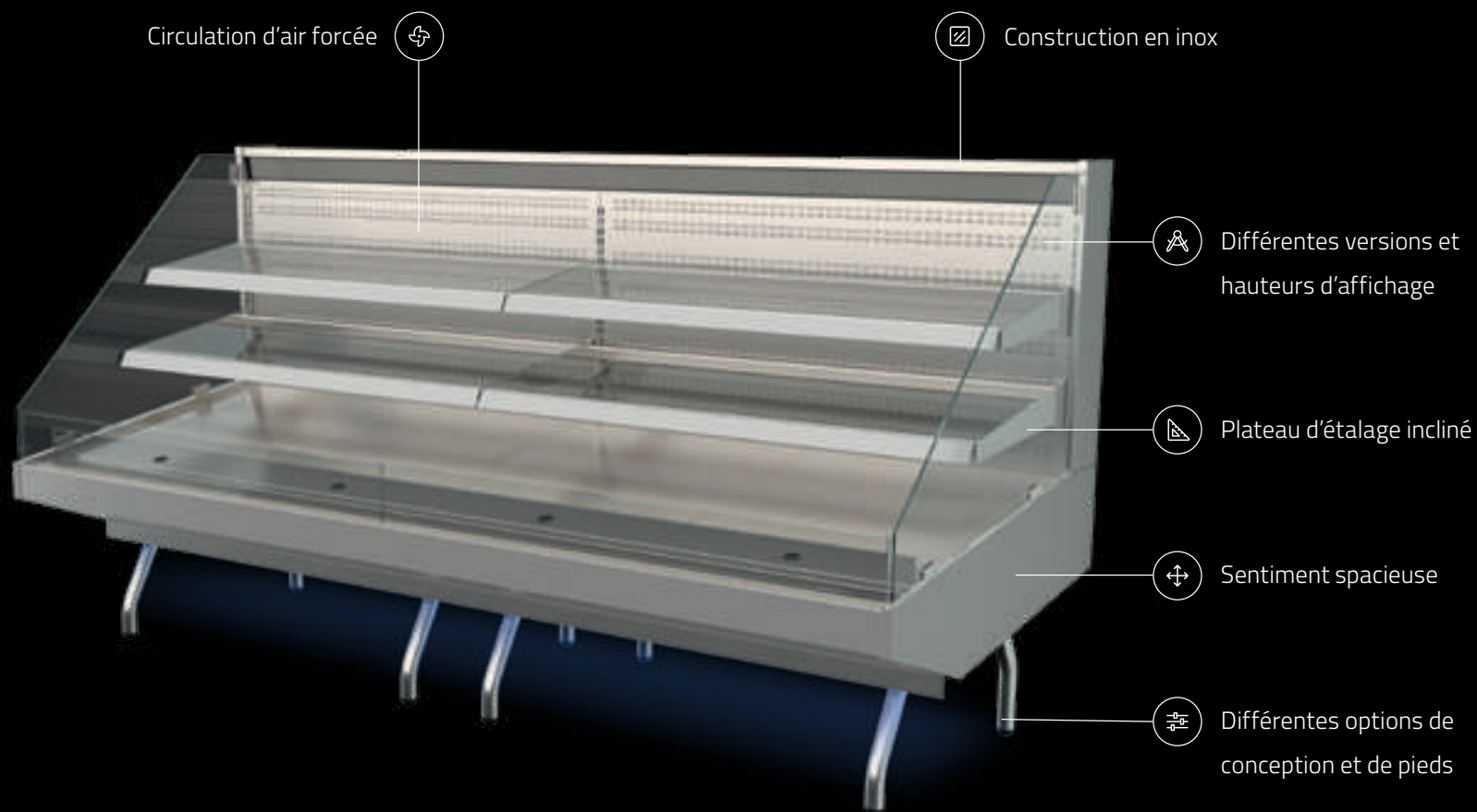
POUR PLUS D'INFORMATIONS
www.smeva.com/fr/fjorda

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



Applications universelles

Grâce aux différentes versions et options de conception, le modèle Market peut être utilisé à des fins très diverses. Pour compléter votre assortiment standard, pour les produits de saison spéciaux ou pour les produits en promotion.



Stimule les achats impulsifs

Son caractère ouvert permet à cette vitrine en libre-service de rendre les produits — disposés à hauteur de main — visibles d'un seul coup d'œil. Idéal pour stimuler les achats impulsifs de plats de fruits de mer frais préemballés, salades et soupes.

VOS AVANTAGES :

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

Options :

- ▶ Étagères en verre
- ▶ Jusqu'à 5 niveaux de présentation (4 étagères)
- ▶ Livré prêt à brancher
- ▶ Rideaux de nuit
- ▶ Face avant droite et plane (FLUSH)
- ▶ Éclairage du tole et/ou des étagères
- ▶ Gradins ou tribunes flexibles supplémentaires
- ▶ Finitions décoratives sur l'avant



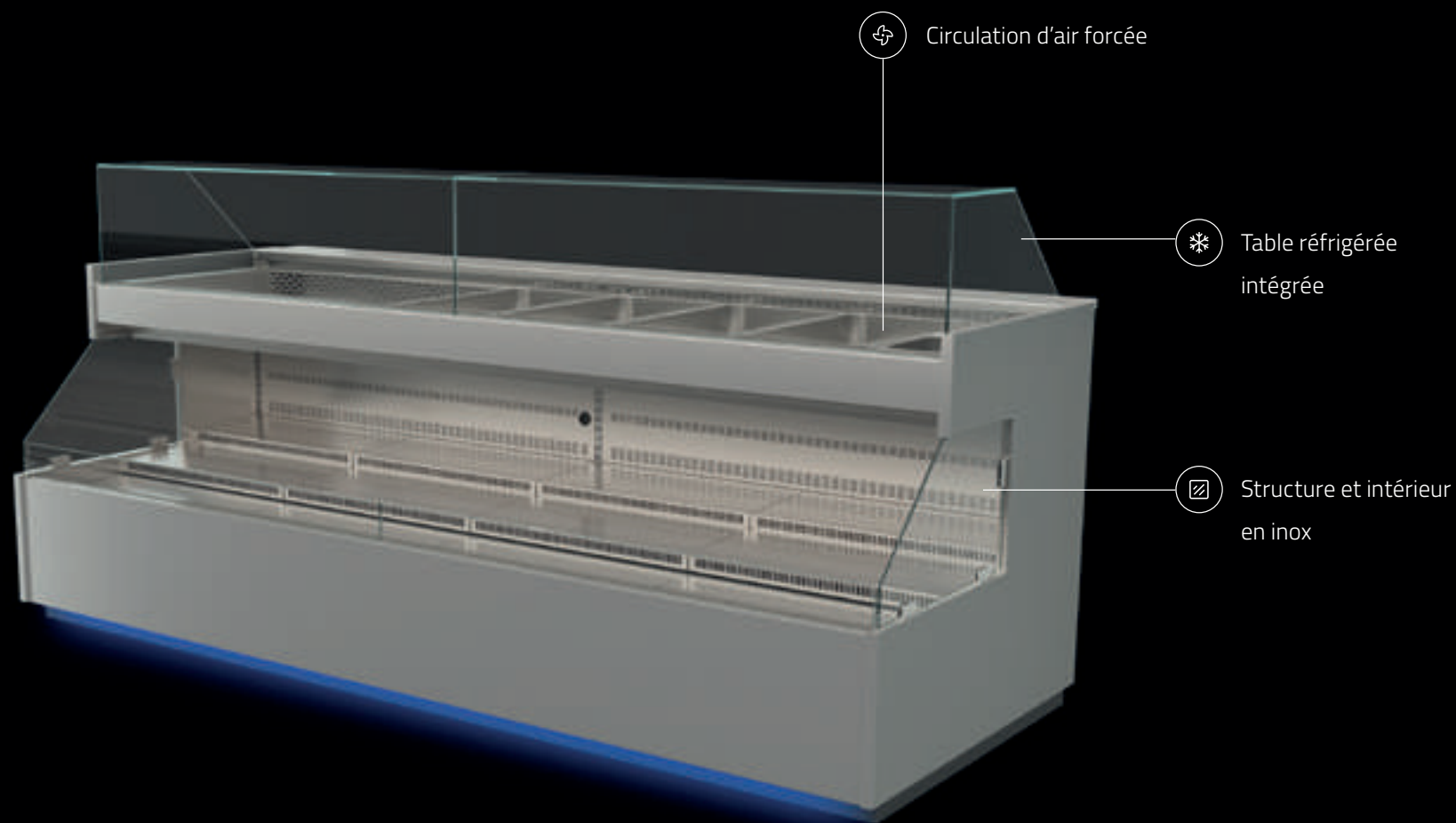
POUR PLUS D'INFORMATIONS

www.smeva.com/fr/market

Préparation et conservation de repas frais

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

Créer une véritable expérience du 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 de fruits de mer, des pizzas ou des sandwiches garnis devant le consommateur. En un mot, Fresh2Go !



Adapté aux :





Un meilleur rapport avec vos clients

Faites de votre (rayon) poissonnerie un marché aux produits frais à l'ambiance conviviale. 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 (sushi). 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.

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

Qualité de construction supérieure et longue durée de vie

CHAMBRES DE REFROIDISSEMENT ET CHAMBRES FROIDES NÉGATIVES

Nos chambres de refroidissement et nos chambres froides négatives peuvent être utilisées comme espaces de stockage et de traitement. Une référence en matière de qualité en version standard ou dans n'importe quelle configuration souhaitée, et toujours à un prix abordable. De plus, nos solutions sont disponibles rapidement depuis nos usines.

Adapté aux :



Système de fermeture rapide



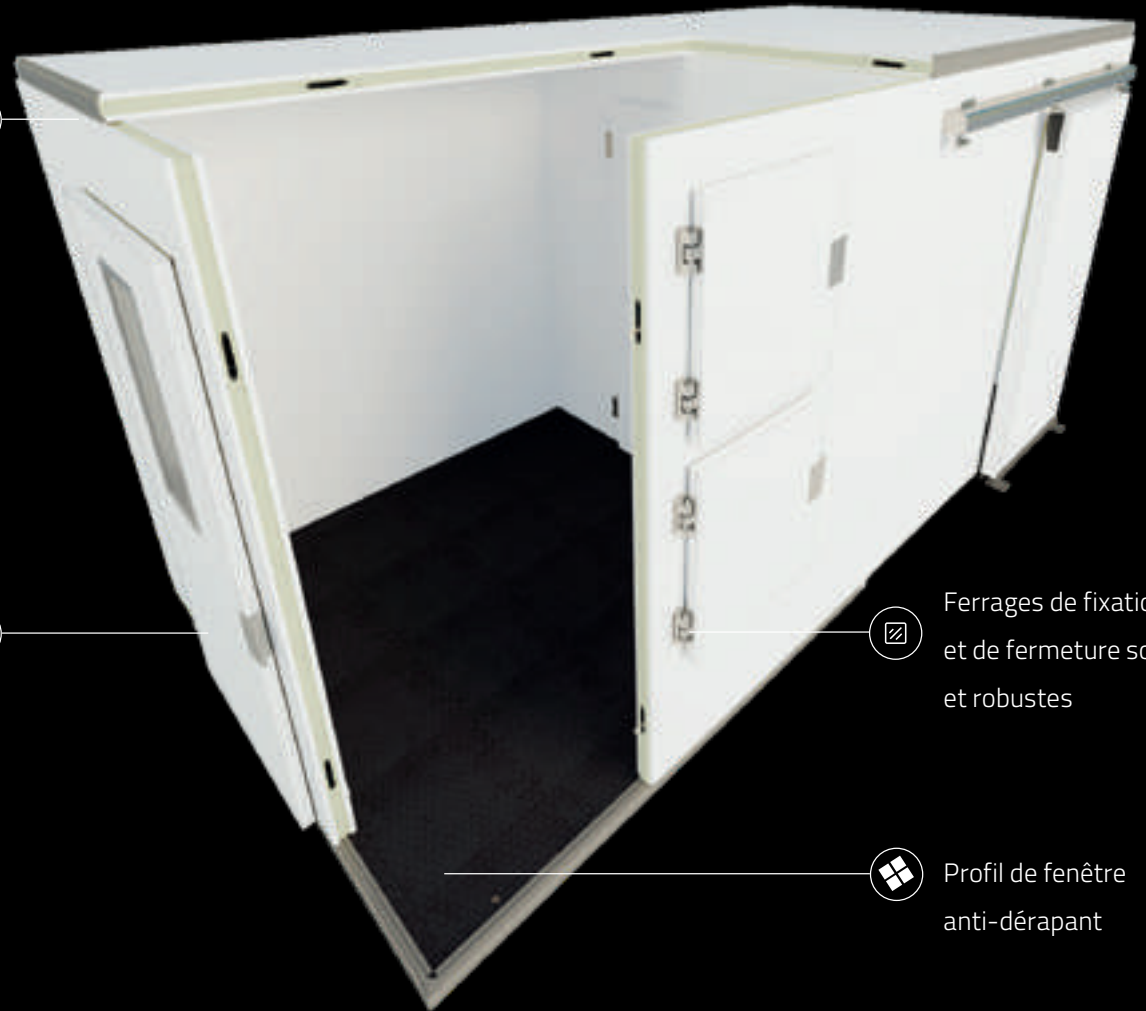
Offre de portes/trappes étendue



Ferrages de fixation et de fermeture solides et robustes



Profil de fenêtre anti-dérappant



CHAMBRES DE REFROIDISSEMENT ET CHAMBRES FROIDES NÉGATIVES



Adapté à toutes les dispositions de magasin

Depuis 100 ans, Smeva fabrique et conçoit des chambres de refroidissement et des chambres froides négatives sur mesure. Des petites chambres aux chambres combinées en passant par les grands espaces dédiés au stockage, à la transformation et à l'emballage, nous réalisons les solutions sur mesure dont vous avez besoin.



Assemblage entièrement personnalisable

Bien sûr, chaque chambre de refroidissement et chaque chambre froide négative est équipée de toutes les fonctions, options et spécifications souhaitées. En outre, Smeva offre une multitude d'options de traitement, une plus-value importante pour une chambre froide.

VOS AVANTAGES :

- ▶ Flexibilité grâce à différentes longueurs, hauteurs et angles
- ▶ Fabriqué pour une utilisation quotidienne intensive
- ▶ Porte à fermeture automatique
- ▶ Angles extérieurs résistants aux chocs et d'un seul tenant
- ▶ Économe en énergie grâce à sa haute valeur isolante

Options :

- ▶ Livraison possible avec une construction sur pieds
- ▶ Systèmes de portes vitrées, rideau à lanières, armoires, plateforme, systèmes suspendus/rouleaux d'enroulage
- ▶ Disponible en panneaux anti-incendie B-s2-d0
- ▶ Différentes fermetures/poignées
- ▶ Avaloir chauffé



POUR PLUS D'INFORMATIONS

www.smeva.com/fr/chambres-froides



www.smeva.com/fr/chambre-froide-negative

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.



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.

VOS AVANTAGE :

- ▶ 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

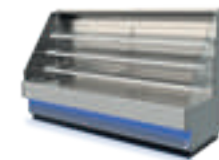
Options :

- ▶ 3 ou 4 casiers par compartiment
- ▶ Disponible en 2 hauteurs et différentes longueurs
- ▶ Réalisable dans différents couleurs RAL
- ▶ Différents plans de travail possible



POUR PLUS D'INFORMATIONS

www.smeva.com/fr/armoire-refrigeree



Modèle :	Vision MKII	Glacier	Fjorda
Adapté pour			
Type de meuble	Meuble de libre-service & meuble de libre-service	Équipement de présentation & meuble de libre-service	Meuble de libre-service
Température du produit	(3M1) 25°C – 60% RH, -1 < T > +5°C (OMO) 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
Température d'évaporation	CO ₂ : -6°C, HFC: -8°C, R290: -10°C	-10°C (dépendent le réfrigérant)	-10°C (dependent le réfrigérant)
Puissance de réfrigération	372 W/m	275 W/m	800 - 1250 W/m
Technique de réfrigération	Ventilateurs tangentiels + Coldplate	Statique (sans ventilateur) + Coldplate	Pulsé
Longueur	1250 - 3750 mm	2000 - 4000 mm	1250 - 3750 mm
Taille du module	312,5 mm	500 mm	625 mm
Plateau d'étalage	Droit	Angle d'inclinaison 16°	Angle d'inclinaison 2°
Profondeur de présentation	870 mm	800 mm	620 / 770 / 900 mm
Nébulisation	Option	Option	Option
Éclairage	Plateau d'étalage / plinthe / pied	Avant	Toile / étagère
Intérieur	Inox (304L) / Inox (304L) noir	Inox 316L (service) / inox 304L (libre-service)	Inox / coloris RAL
Extérieur	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	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, recouvertes de HPL Structure de soubassement en couleur RAL 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		N/A	



Modèle :	Market	Fresh2Go	Chambres froides et congelées	Armoire réfrigérée
Adapté pour				
Type de meuble	Meuble de libre-service	Équipement de présentation & meuble de libre-service	Zone de stockage et de traitement	Équipement de présentation
Température du produit	(3M1) 25°C – 60% RH -1 < T > +5°C	(3M1) 25°C – 60% RH -1 < T > +5°C	Chambre froide: -20 < T > +60°C Chambre froide negative: -35 < T > +60°C	(3M1) 25°C – 60% RH -1 < T > +5°C
Température d'évaporation	-10°C (dependent le réfrigérant)	-10°C	N/A	-10°C
Puissance de réfrigération	880 - 1100 W/m	880 W/m	N/A	275 W/m
Technique de réfrigération	Pulsé	Air forcé	Plaque extérieure, acier galvanisé avec revêtement en polyester en combinaison avec noyau d'isolation en mousse de polyuréthane	Air forcé
Longueur	1250 - 3750 mm	1250 / 1875 / 2500 mm	Largeur du panneau : 1196 mm Hauteur du panneau : 1794 – 3289 mm	1000 - 3000 mm
Taille du module	625 mm	-	299 mm	500 mm
Plateau d'étalage	Angle d'inclinaison 2° / 9°	Angle d'inclinaison 2°	N/A	-
Profondeur de présentation	730 / 1051 mm	Table réfrigérée: 530 mm Vitrine réfrigérée: 770 mm	N/A	725 mm
Nébulisation	Non	Non	N/A	N/A
Éclairage	Toile / étagère	Plateau d'étalage	N/A	N/A
Intérieur	Inox / coloris RAL	Inox (304L)	Plaque extérieure, acier galvanisé avec revêtement en polyester. Sol : HEXA / Inox	Inox, Casiers et glissières
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, de série en inox (en option, recouvertes de HPL) Structure de couleur RAL Différentes options de pare-chocs	Inox / coloris RAL (de série en RAL 9010) Différentes options	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	Remote
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)	Remote : R744/R448a/R449a/R134a (autres fluides frigorigènes sur demande)	Remote : 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 poisson 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.



Woolworths

« 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 ! »



« En utilisant le principe de la plaque froide, nous n'avons qu'à remplir la vitrine réfrigérée de glace deux fois par semaine, car il fond à peine. »

- EST. 1830 -

AMETLLER
ORIGEN

« 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 %. »



« Le fait qu'il n'y ait pas de supports en verre rend il est encore plus facile pour nos clients de voir nos gamme de poissons. Le nettoyage est également très facile maintenant et cela prend moins de temps. »



« Nos poissonniers ont fière allure grâce à Vision MKII avec un compartiment spécial pour le poisson frais sur de la glace en flocons, y compris l'humidification. Le compteur d'affichage est toujours exactement à droite température et le compartiment du poisson frais est un véritable accroche-regard. »

QUAND L'ATTRAIT DES PRODUITS GÈNÈRE 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