

# Glacier



QUALITY FLEXIBILITY PROFITABILITY



## GLACIER

### Glacier

A beautiful concept used to display fish, combined with excellent refrigeration. The Smeva EuroSafe Coldplate concept guarantees optimal product temperatures in combination with extremely low usage of crushed-ice (-95%);

- Your staff can concentrate on selling instead of scooping ice;
- Investments in an expensive ice machine may be considerably lower than expected;
- The attractive sloped display will increase your turnover;
- The optional micro-misting system guarantees a shiny and fresh appearance and reduces dehydration to a minimum

### Glacier

Een oogstrelend concept voor de presentatie van vis, uiteraard gecombineerd met een uitstekende koeling.

Het Smeva EuroSafe coldplate concept garandeert optimale producttemperaturen in combinatie met een extreem laag scherfijnsgebruik (-95%).

- Uw personeel kan zich richten op verkopen in plaats van ijs scheppen;
- De investering in een dure scherfijnsmachine kan aanmerkelijk lager uitvallen;
- De attractieve, schuine presentatie verhoogt uw omzet;
- Een optioneel micro-misting systeem zorgt voor een glanzende, verse presentatie en reduceert de uitdroging van uw producten tot een minimum

### Glacier

Ein wunderschönes Konzept für die Präsentation von Fisch in Kombination mit exzellenter Kühlung. Das Smeva EuroSafe Coldplate-Konzept garantiert optimale Produkttemperaturen in Kombination mit extrem geringem Bedarf nach zerkleinertem Eis (-95%).

- Ihr Personal kann sich auf den Verkauf konzentrieren anstatt Eis zu schaufeln.
- Die Investition in eine teure Eismaschine kann beträchtlich niedriger sein als erwartet.
- Das attraktiv geformte Display wird Ihren Absatz erhöhen.
- Das optionale Mikrosprekelsystem sorgt für ein glänzendes und frisches Erscheinungsbild und reduziert Dehydrierung zu einem Minimum.

### Glacier

Un concept accrocheur pour la présentation de poissons, ainsi qu'une réfrigération impeccable.

Le concept de plaque réfrigérante EuroSafe de Smeva garantit des températures optimales et une très faible utilisation de glace pilée (-95%).

- Votre personnel peut se concentrer sur la vente au lieu de fabriquer de la glace.
- Le prix d'une machine à glace coûteuse peut être bien plus faible que prévu.
- La présentation en pente attrayante augmente votre chiffre d'affaires.
- Un système de brumisation en option garantit l'apparence brillante et fraîche des produits et réduit considérablement les risques de dessèchement.

## GLACIER

The optimal Sea Food presentation



Smeva B.V.  
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



SEA FOOD PRESENT

PROFITABILITY

FLEXIBILITY

QUALITY



QUALITY

FLEXIBILITY

PROFITABILITY

THE OPTIMAL SEAFOOD PRESENTATION