



FOOD RETAIL

VITRINAS

- Versões para PASTELARIA, CAFETARIA, PADARIA, PIZZA, GELADOS, CHOCOLATES, CHARCUTARIA e TAKE-AWAY refrigerado e aquecido
- Vidro frontal com sistema hidráulico para abertura
- Iluminação LED
- Interior em aço inox
- As versões com caixa refrigerada têm controlador independente do frio

OPCIONAIS:

- Tabuleiro de exposição lacado ou em Corian®
- Vidro frontal pirolítico
- Outras cores para acabamento interior e exterior

SEMIVERTICAIS

- Versões para CHARCUTARIA, BEBIDAS, REFEIÇÕES e SUSHI pré-embalado
- Iluminação LED prateleiras
- Prateleiras em vidro
- Cortina noturna com enrolamento controlado

OPCIONAIS:

- Tabuleiro de exposição lacado ou em Corian®
- Outras cores para acabamento interior e exterior

DISPLAY COUNTERS

- Models for PÂTISSERIE, CAFETERIA, BAKERY, PIZZA, ICE-CREAMS, CHOCOLATES, DELICATESSEN and TAKE-AWAY chilled and heated
- Hinges forward flat frontal glass
- LED lighting
- Internal finish as Stainless Steel
- Versions w/ chilled storage have independent controller

OPTIONAL EXTRAS

- Painted or Corian® deck
- Pyrolytic frontal glass
- Optional factory fit colours for interior and exterior

SEMI-VERTICALS

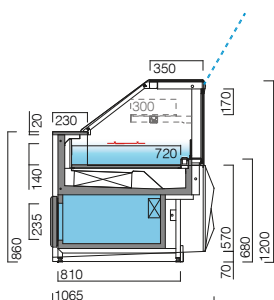
- Models for DELICATESSEN, BEVERAGES, pre-packed SUSHI and MEALS
- Undershelf LED lighting
- Glass shelves
- Slow roll night blind

OPTIONAL EXTRAS

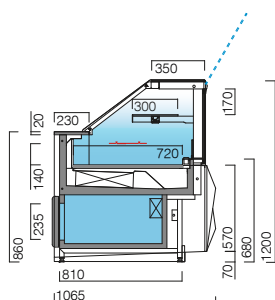
- Painted or Corian® deck
- Optional factory fit colours for interior and exterior

DAISY

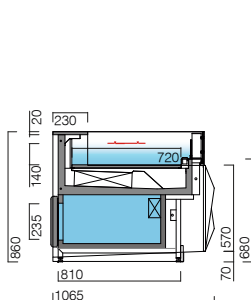
versões & dados técnicos range & technical data
versions & donnés techniques | versiones & datos técnicos



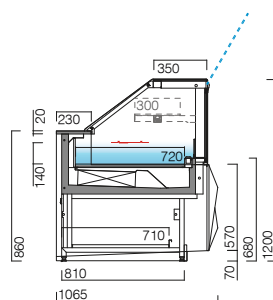
VDSVT - VD 3M1 / 3M2
ventilada total
ventilated total
ventilée total
ventilada total



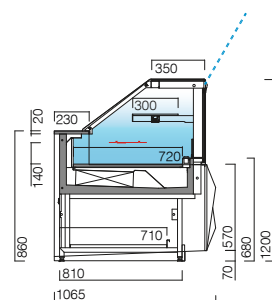
VDSVT+P VD 3M2
ventilada total+prateleiras
ventilated total+glass shelves
ventilée total+étagères
ventilada total+estantes



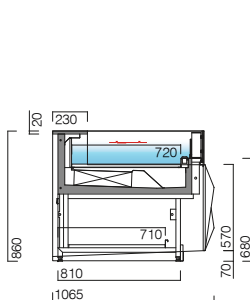
VDSVT - VSF 3M2
ventilada total self
ventilated total self
ventilée total self
ventilada total self



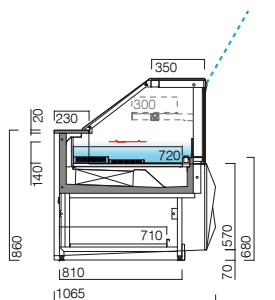
VDSVS - VD 3M2
ventilada superior
ventilated w/o storage
ventilée supérieure
superior ventilada



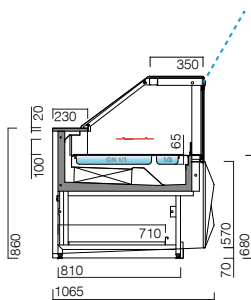
VDSVS+P - VD 3M2
ventilada superior+prateleiras
vent.+shelves, w/o storage
vent. supérieur+étagères
ventilada superior+estantes



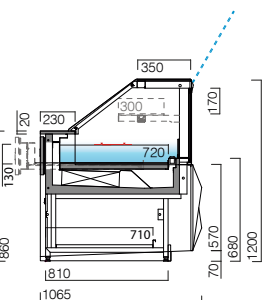
VDSVS - VSF 3M2
ventilada superior self
vent. self, w/o storage
ventilée supérieure self
superior ventilada self



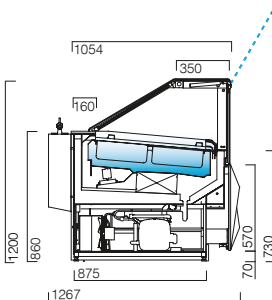
VDSCH - VD 3S
chocolates
chocolates
chocolats
chocolates



VDSSLS - VD 3M2
saladas
salads
salades
saladette



VDSVSG - VD 3M2
vent. sup. com gavetão
vent. with drawers w/o storage
vent.sup. avec tiroirs
sup. vent. con cajones



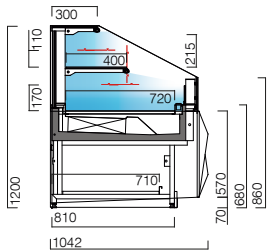
VDSGL 3L1
gelados
ice-cream
crème glacée
helado

Dados técnicos Technical data Donnés techniques Datos técnicos	VDSVT/VS 3M1-3M2										VDSCH 3S				VDSSLS 3M2				VDSVSG 3M1				VDSGL 3L1			
	937	1250	1562	1875	2500	3125	3750	CER45° SGP	CER90°	CIR45°	CIR90°	937	1250	1562	1875	937	1250	1875	2500	3125	3750	937	1250	1562	1875	
Comprimento sem laterais Length without ends Longueur sans joues Ancho sin laterales	mm	937	1250	1562	1875	2500	3125	3750	-	-	-	937	1250	1562	1875	937	1250	1875	2500	3125	3750	937	1250	1562	1875	
TDA - Superfície de exposição VD Display area Surface d'exposition Superficie exposición	m ²	0,46	0,61	0,77	0,92	1,23	1,53	1,84	0,25	0,50	0,35	0,46	0,61	0,77	0,92	0,46	0,61	0,92	1,23	1,53	1,84	10x5L	14x5L	16x5L	20x5L	
Potência frigorífica(*) Refrigeration power Puissance frigorifique Potencia frigorífica	W	855	1038	1285	1497	1497	2570(**)	2994(**)	471	855	855	1038	1038	1285	1497	855	1038	1497	1497	2570(**)	2994(**)	1230	1230	1410	1410	
Potência nominal máxima 230V~/50Hz Rated power Puissance nominale Potencia nominal	W	870	1042	1257	1439	1732	2504	2712	70	932	982	1170	1020	1242	942	1239	86	156	277	300	372	430	1428	1469	1682	1705
Temp. de func. (T. Amb. = 25°C H.R. = 60%) Working temp. Temp. de fonctionnement Temp. de funcionamiento	°C	0/4	2/5	2/5	2/5	2/5	2/5	2/5	2/5	2/5	2/5	2/5	13/15	13/15	3/6	3/6	0/4	0/4	0/4	0/4	0/4	0/4	-20/-18	-20/-18	-20/-18	-20/-18

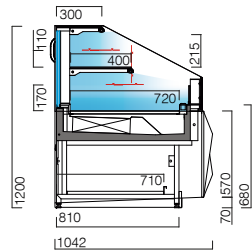
(*) T. Evap. -10°C / T. Cond. +45°C

(**) apenas disponível c/ unidade condensadora remota | only available with remote condenser unit

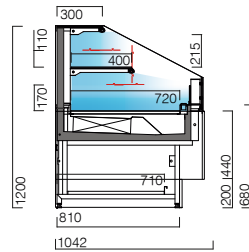




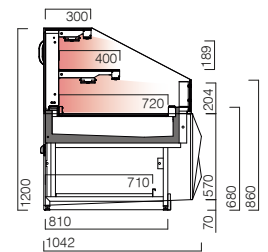
VMDS - VSF 3M2
vitrina mural
multidesk display
murale vitrine
vitrina mural



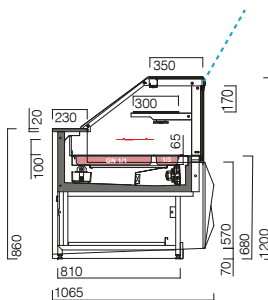
VMDS CP - VSF 3M2
vitrina mural com portas
multidesk display with doors
murale vitrine avec portes
vitrina mural con puertas



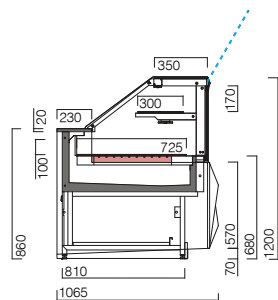
SMDS - VSF 3M2
semimural
multidesk display
murale vitrine
vitrina mural



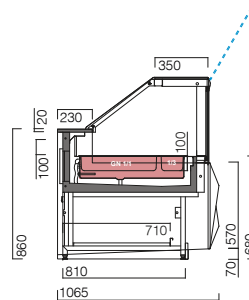
SMDSAQ - VSF
semimural aquecido
multidesk display heated
semi murale chauffé
semi mural calentado



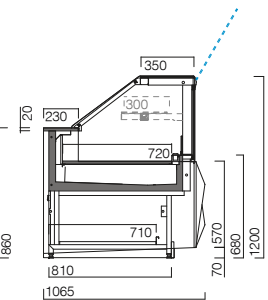
VDSAQV - VD
aquecida ventilada
ventilated dry heated
chaude ventilée
caliente ventilada



VDSTA - VD
tampo aquecido
dry heated deck
plateau d'exposition chaud
tablero caliente



VDSBM - VD
banho-maria
bain-marie
plateau d'exposition chaud
baño maria



VDSNT - VD
neutra
neutral
neutre
neutra

Dados técnicos Technical data Donnés techniques Datos técnicos	VMDS / SMDS 3M2								SMDSAQ		VDSAQV				
	937	1250	1562	1875	1902****	2500	3125	3750	937	1250	1250	1875			
Comprimento sem laterais Length without ends Longueur sans joues Ancho sin laterales	mm	937	1250	1562	1875	-/1902	2500	3125	3750	937	1250	1250	1875		
TDA - Superfície de exposição (***) Display area Surface d'exposition Superficie exposicion	m ²	0,73	0,98	1,22	1,47	1,47	1,96	2,45	2,94	1,05	1,04	3xGN1/1 3xGN1/3 4xGN1/6	5xGN1/1 5xGN1/3 4xGN1/6		
Potência frigorífica(*) Refrigeration power Puissance frigorifique Potencia frigorífica	W	855	1038	1285	1497	1497	1497	2570(**)	2994(**)	-	-	-	-		
Potência nominal máxima 230V~/50Hz Rated power Puissance nominale Potencia nominal	W	116	182	1257	308	1439	352	418	492	1828	2592	2679	3665		
Temp. de func. (T. Amb. = 25°C H.R. = 60%) Working temp. Temp. de fonctionnement Temp. de funcionamiento	°C	2/5	2/5	2/5	2/5	2/5	2/5	2/5	2/5	60/65	60/65	60/65	60/65		
Dados técnicos Technical data Donnés techniques Datos técnicos	VDSTA		VDSBM		VDSNT										
	1250	1875	1250	1875	937	1250	1562	1875	2500	3750	CER45°	CER90°	CIR45°	CIR90°	
Comprimento sem laterais Length without ends Longueur sans joues Ancho sin laterales	mm	1250	1875	1250	1875	937	1250	1562	1875	2500	3750	-	-	-	-
TDA - Superfície de exposição (***) Display area Surface d'exposition Superficie exposicion	m ²	0,90	1,35	3xGN1/1 3xGN1/3 4xGN1/6	5xGN1/1 5xGN1/3 4xGN1/6	0,67	0,90	1,12	1,35	1,80	2,70	0,39	0,77	0,70	1,40
Potência frigorífica(*) (***) Refrigeration power Puissance frigorifique Potencia frigorífica	W	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Potência nominal máxima 230V~/50Hz Rated power Puissance nominale Potencia nominal	W	971	1428	3021	4528	30	46	62	60	92	120	8	24	24	48
Temp. de func. (T. Amb. = 25°C H.R. = 60%) Working temp. Temp. de fonctionnement Temp. de funcionamiento	°C	60/65	60/65	60/65	60/65	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

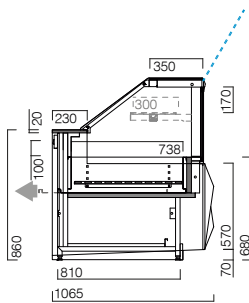
(*) T. Evap. -10°C / T. Cond. +45°C

(**) apenas disponível c/ unidade condensadora remota | only available with remote condenser unit

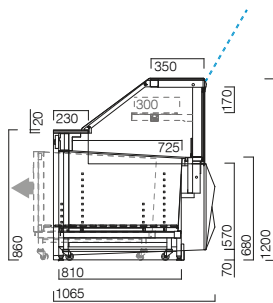
(***) Superfície de carga equipamento neutro e aquecido / Dry/ambient and heated counters loading area / Area de Chargement pour vitrines sèches et chaudes / Superficie de carga de equipos neutros y calientes

(****) Topo de gôndola / Top of gondola / Top de gondole / Topo de isla

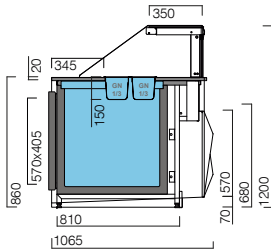




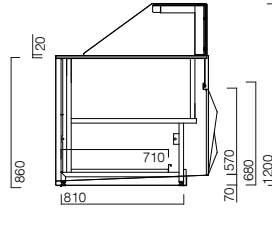
VDSPD - VD
padaria
bakery
boulangerie
panaderia



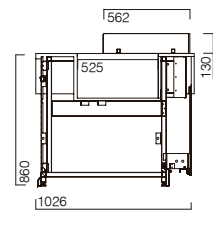
VDSPDRI - VD
padaria roll-in
bakery roll-in
boulangerie roll-in
panaderia roll-in



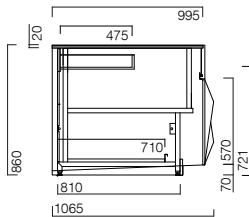
BDSMZ 3M1
pizza
pizza
pizza
pizza



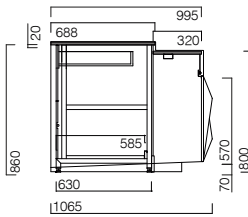
BDSNT
balcão neutro com vidros
counter neutral with glass
comptoir neutre avec vitre
contador neutro con vidrio



CXDSPDLS
caixa padaria livre-serviço
self-service bakery case
casse de boulangerie libre service
caja de panaderia autoservicio



CX1NDS
caixa saída
support case
meuble caisse
caja de salida



CXDSPMR
caixa PMR
counter PMR
caisse PMR
caja PMR



30mm
lateral terminal
end panel
joue laterale
lateral extremo



19mm
lateral de acoplamento diferentes temp.
coupling panel different temp.
joue d'assemblage differentes temp.
panel de acoplamiento diferentes temp.



8mm
lateral de acopl. versões diferentes
coupling panel differentes versions
joue d'assemblage differentes versions
panel de acopl. diferentes versiones

Dados técnicos Technical data Données techniques Datos técnicos	VDSPD				VDSPDRI			BDSMZ 3M2	BDSNT					
	1250	1562	1875	2500	1250	1875	2500	1562	625	937	1250	1875	2500	
Comprimento sem laterais Length without ends Longueur sans joues Ancho sin laterales	mm	1250	1562	1875	2500	1250	1875	2500	1562	625	937	1250	1875	2500
TDA - Superfície de exposição (***) Display area Surface d'exposition Superficie exposicion	m ²	0,90	1,12	1,35	1,80	0,90	1,35	1,80	12	0,45	0,67	0,90	1,35	1,80
Potência frigorífica(*) Refrigeration power Puissance frigorifique Potencia frigorifica	W	-	-	-	-	-	-	-	471	-	-	-	-	-
Potência nominal máxima 230V~/50Hz Rated power Puissance nominale Potencia nominal	W	46	62	60	92	46	60	92	62	15	15	20	30	40
Temp. de func. (T. Amb. = 25°C H.R. = 60%) Working temp. Temp. de fonctionnement Temp. de funcionamiento	°C	-	-	-	-	-	-	-	3/6	-	-	-	-	-
Dados técnicos Technical data Données techniques Datos técnicos	BDSNT				CXDSPDLS				CX1NDS			CXDSPMR		
	CER45°	CER90°	CIR45°	CIR90°	625	937	CER90°	625	CER45°	CER90°	CIR45°	CIR90°	937	
Comprimento sem laterais Length without ends Longueur sans joues Ancho sin laterales	mm	-	-	-	-	625	937	-	625	-	-	-	-	937
TDA - Superfície de exposição (***) Display area Surface d'exposition Superficie exposicion	m ²	0,51	1,82	1,17	1,67	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Potência frigorífica(*) Refrigeration power Puissance frigorifique Potencia frigorifica	W	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Potência nominal máxima 230V~/50Hz Rated power Puissance nominale Potencia nominal	W	8	24	24	48	15	15	24	15	8	24	24	48	15
Temp. de func. (T. Amb. = 25°C H.R. = 60%) Working temp. Temp. de fonctionnement Temp. de funcionamiento	°C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

(*) T. Evap. -10°C / T. Cond. +45°C

(***) Superfície de Carga para equipamento neutro e aquecido | Loading Area for dry ambient and heated counters |
Area de Chargement pour vitrines sèches et chaudes | Superficie de carga de equipos neutros y calientes

ULTIMATE EXPERIENCE



HAM & CHEESE



DIETA SAUDÁVEL

Healthy Food .. Alimentation Saine

SSERIE

PIZZA







acabamentos finishes
finitions | acabados



RAL 2011



RAL 1001



RAL 7009



RAL 8017



RAL 9003

JORDAO COOLING SYSTEMS®

Parque Industrial, Pav. E1
4805-661 Ponte, Guimarães - Portugal
tel.: +351.253 470 700 - fax: +351.253 470 750
e-mail: geral@jordao.com - www.jordao.com



Obrigado pelo seu interesse nos nossos produtos; certifique-se de que esta informação é atual e válida.

Os dados apresentados nesta brochura poderão sofrer alterações após a sua publicação em maio 2018. A JORDÃO ressalva modificações na construção, formato, aspeto e características técnicas dos seus equipamentos, opcionais e acessórios. Possíveis alterações nas cores reproduzidas devem-se à técnica de impressão. As ilustrações contêm elementos opcionais e acessórios. Todos os dados relativos ao equipamento são fornecidos a título meramente indicativo, para obtenção de informação atualizada deve contactar os representantes oficiais da marca JORDAO COOLING SYSTEMS.

Thank you for your interest in our products. Please make sure this information is up-to-date and valid.

The data presented in this brochure may be changed after its publication in May 2018. JORDAO safeguards construction, shape, appearance and technical characteristics modifications of its equipments, options and accessories. Possible changes in the reproduction of the colours are due to printing technique. The illustrations have optional elements and accessories. All data concerning the equipment is provided as information merely. To obtain up-to-date information you should contact JORDAO COOLING SYSTEMS official representatives.

Merci bien de votre intérêt par nos produits; assurez-vous que cette information est mise à jour et valide.

Les données présentées dans cette brochure pourront souffrir des altérations après sa publication en mai 2018. La société JORDAO sous réserve des modifications dans sa construction, forme, apparence et caractéristiques techniques de ses équipements, optionnels et accessoires. Changements possibles dans la reproduction des couleurs dues à la technique d'impression. Les illustrations contiennent des éléments en option et accessoires. Toutes les données concernant l'équipement sont fournies à titre indicatif. Pour obtenir des informations actualisées, veuillez contacter les représentants officiels de la marque JORDAO COOLING SYSTEMS.

Gracias por su interés en nuestros productos; verifique que esta información está actualizada y es válida.

Los datos presentados en ese catálogo pueden sufrir alteraciones posteriormente a su publicación en Mayo 2018. JORDAO se reserva modificaciones en construcción, formato, aspecto y características técnicas de sus equipos, opciones y accesorios. Las posibles alteraciones en los colores reproducidos se deben a la técnica de impresión. Las ilustraciones contienen elementos opcionales y accesorios. Todos los datos relativos al equipamiento son meramente orientativos, para obtener información actualizada debe contactar los representantes oficiales de la marca JORDAO COOLING SYSTEMS.