

EGA 3

raças rústicas alimentados
estagens melhoradas, luzerna
de linho.



FOOD RETAIL

VITRINAS

- Versões para CARNE e CHARCUTARIA
- Versão self service e atendimento
- Versão congelados
- Grupo remoto
- Fácil acesso para higienização
- Iluminação LED
- Interior em aço inox

OPCIONAIS:

- Vidro frontal com sistema hidráulico para abertura ou tipo self
- Tabuleiro de exposição lacado ou em Corian®
- Prateleira intermédia em vidro
- Decoração com nichos para *cross merchandising*

SEMIVERTICAIS

- Versões para CARNE e CHARCUTARIA
- Iluminação LED prateleiras
- Prateleiras em vidro
- Para *layout* linear ou em gôndola

OPCIONAIS:

- Tabuleiro de exposição lacado ou em Corian®
- Cortina noturna com enrolamento controlado

SERVE-OVER COUNTERS

- Models for MEAT and DELICATESSEN
- Self service or assisted service versions available
- Frozen meat version
- Remote compressor unit
- Easy acces for higienization
- LED lighting
- Internal finish as Stainless Steel

OPTIONAL EXTRAS:

- Hinges forward or low self frontal glass options
- Painted or Corian® deck
- Intermediate glass shelf
- Décor panel with cross merchandising niches

SEMI-VERTICALS

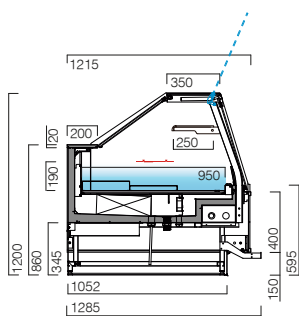
- Models for MEAT and DELICATESSEN
- Undershelf LED lighting
- Glass shelves
- For linear or gondola store layout

OPTIONAL EXTRAS:

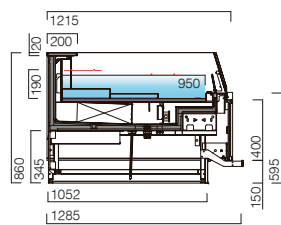
- Painted or Corian® deck
- Slow roll nighth blind

FUTURO

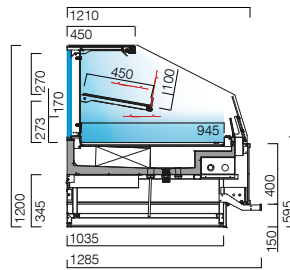
versões & dados técnicos range & technical data
versions & donnés techniques | versiones & datos técnicos



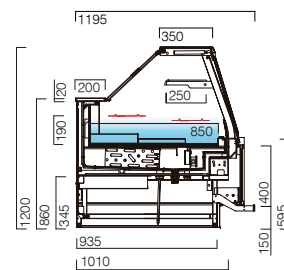
VF VS T VICH 3M1
talho / charcutaria
meat / delicatessen
viande / charcuterie
carne / charcutería



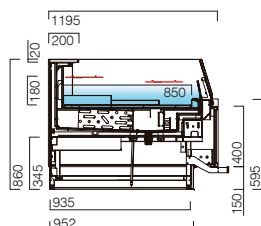
VF VS T VS 3M1/3M2
talho / charcutaria
meat / delicatessen
viande / charcuterie
carne / charcutería



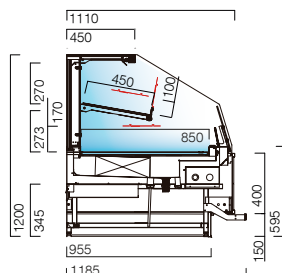
VMF VS C 3M2
charcutaria
meat / delicatessen
charcuterie
charcutería



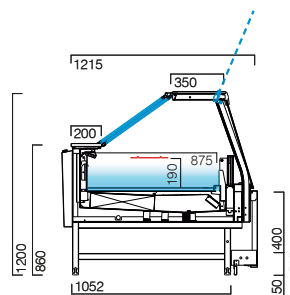
VF85 VS T VICH 3M1/3M2
talho / charcutaria
meat / delicatessen
viande / charcuterie
carne / charcutería



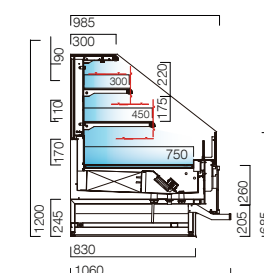
VF85 VS T VS 3M2
talho / charcutaria
meat / delicatessen
viande / charcuterie
carne / charcutería



VMF85 VS C 3M2
charcutaria
delicatessen
charcuterie
charcutería



VF NEG 3L1
congelados
frozen meat
viande congelée
carne congelada

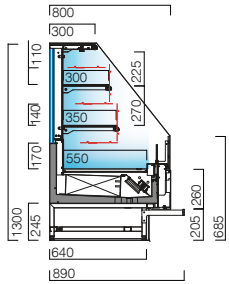


SMF C H12 STD 3M2
charcutaria
delicatessen
charcuterie
charcutería

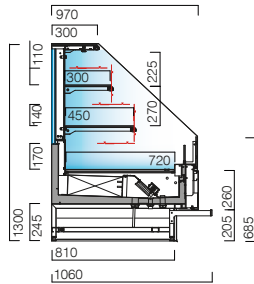
Dados técnicos Technical data Donnés techniques Datos técnicos	VF VS T VICH 3M1/ VF VS T VS 3M2								VF NEG 3L1						
	937	1250	1560	1875	2500	3125	3750	CE 90°	CEL 90°	1250	1562	1875	2500		
Comprimento sem laterais Length without ends Longueur sans joues Ancho sin laterales	mm	937	1250	1560	1875	2500	3125	3750	-	-	1250	1562	1875	2500	
TDA - Superfície de exposição VCH / VS Display area Surface d'exposition Superficie exposición	m ²	0,73/ 0,96	0,98/ 1,28	1,22/ 1,59	1,71/ 1,91	1,96/ 2,55	2,45/ 3,19	2,94/ 3,83	-	-	0,87	1,09	1,30	1,74	
Potência frigorífica* Refrigeration power Puissance frigorifique Potencia frigorífica	W	855/ 950	1038/ 1250	1285/ 1550	1497/ 1875	2076/ 2500	2570/ 3125	2994/ 3750	816	1632	937	1172	1406	1875	
Potência nominal máxima 230V~/50Hz Rated power Puissance nominale Potencia nominal	W	134/ 124	138/ 136	167/ 149	181/ 173	214/ 198	246/ 222	277/ 247	165/ 149	210/ 186	1144	1456	1804	2450	
Temp. de func. (T. Amb. = 25°C H.R. = 60%) Working temp. Temp. de fonctionnement Temp. de funcionamiento	°C	0 - 4/ 2 - 5	0 - 4/ 2 - 5	0 - 4/ 2 - 5	0 - 4/ 2 - 5	0 - 4/ 2 - 5	0 - 4/ 2 - 5	0 - 4/ 2 - 5	0 - 4/ 2 - 5	0 - 4/ 2 - 5	-20 -18	-20 -18	-20 -18	-20 -18	
Dados técnicos Technical data Donnés techniques Datos técnicos	VMF VS C / VMF85 VS C 3M2							VF85 VS T VICH 3M1 / VF85 VS T VS 3M2							
	937	1250	1562	1875	2500	3125	3750	937	1250	1560	1875	2500	3125	3750	
Comprimento sem laterais Length without ends Longueur sans joues Ancho sin laterales	mm	937	1250	1562	1875	2500	3125	3750	937	1250	1560	1875	2500	3125	3750
TDA - Superfície de exposição Display area Surface d'exposition Superficie exposición	m ²	1,10/ 0,98	1,47/ 1,3	1,84/ 1,63	2,22/ 1,96	2,94/ 2,61	3,68/ 3,26	4,41/ 3,91	0,68/ 1,09	0,91/ 1,45	1,14/ 1,81	1,37/ 2,17	1,82/ 2,9	2,28/ 3,62	2,73/ 4,35
Potência frigorífica* Refrigeration power Puissance frigorifique Potencia frigorífica	W	1049	1400	1749	2100	2805	3500	4207	855/ 950	1038/ 1250	2475/ 1550	1497/ 1875	2076/ 2500	2076/ 2500	2994/ 3750
Potência nominal máxima 230V~/50Hz Rated power Puissance nominale Potencia nominal	W	200	234	277	323	458	485	593	134/ 124	138/ 136	167/ 149	181/ 173	214/ 198	246/ 222	277/ 247
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	0 - 4/ 2 - 5	0 - 4/ 2 - 5	0 - 4/ 2 - 5	0 - 4/ 2 - 5	0 - 4/ 2 - 5	0 - 4/ 2 - 5	0 - 4/ 2 - 5

(*) T. Evap. -10°C / T. Cond. +45°C

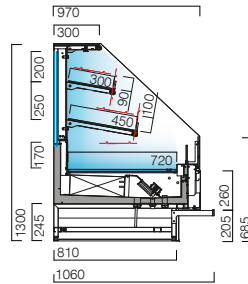




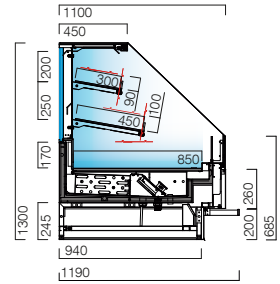
SMF C H13 SLIM 3M2
 charcutaria
 delicatessen
 charcuterie
 charcuteria



SMF C H13 STD 3M2
 charcutaria
 delicatessen
 charcuterie
 charcuteria



SMF T H13 STD 3M1
 talho
 meat
 viande
 carne



SMF T H13 XL 3M1
 talho
 meat
 viande
 carne



30mm
 lateral terminal
 end panel
 joue laterale
 lateral extremo



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



8mm
 lateral de acopl. versões diferentes
 coupling panel different versions
 joue d'assembl. versions différentes
 panel de acopl. diferentes versiones

Dados técnicos Technical data Donnés techniques Datos técnicos	SMF C H12 STD / SMF C H13 STD 3M2						SMF C H13 SLIM 3M2						
	1250	1560	1875	TOPO	2500	3750	1250	TOPO	1875	2500	3750		
Comprimento sem laterais Length without ends Longueur sans joues Ancho sin laterales	mm	1250	1562	1875	1902	2500	3750	1250	1562	1875	2500	3750	
TDA - Superfície de exposição Display area Surface d'exposition Superficie exposición	m ²	1,67	2,09	2,51	2,51	3,34	5,01	1,46	1,87	2,19	2,92	4,37	
Potência frigorífica* Refrigeration power Puissance frigorifique Potencia frigorífica	W	1400	1749	2100	2100	2805	4207	1400	1750	2100	2805	4207	
Potência nominal máxima 230V~/50Hz Rated power Puissance nominale Potencia nominal	W	256	287	334	399	424	605	256	287	334	443	605	
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	0 - 4	0 - 4	0 - 4	0 - 4	0 - 4	
Dados técnicos Technical data Donnés techniques Datos técnicos	SMF T H13 STD 3M1						SMF T H13 XL 3M1						
	1250	1562	1875	TOPO	2500	3750	1250	1562	1875	TOPO	2500	3750	
Comprimento sem laterais Length without ends Longueur sans joues Ancho sin laterales	mm	1250	1562	1875	1900	2500	3750	1250	1562	1875	2160	2500	3750
TDA - Superfície de exposição Display area Surface d'exposition Superficie exposición	m ²	1,67	2,09	2,51	2,51	3,34	5,01	1,83	2,29	2,75	3,17	3,67	5,50
Potência frigorífica* Refrigeration power Puissance frigorifique Potencia frigorífica	W	1650	2062	2475	2475	3300	4950	1650	2062	2475	2475	3300	4950
Potência nominal máxima 230V~/50Hz Rated power Puissance nominale Potencia nominal	W	289	320	393	418	528	761	289	320	393	418	528	761
Temp. de func. (T.Amb.= 25°C H.R.= 60%) Working temp. Temp. de fonctionnement Temp. de funcionamiento	°C	0 - 4	0 - 4	0 - 4	0 - 4	0 - 4	0 - 4	0 - 4	0 - 4	0 - 4	0 - 4	0 - 4	0 - 4

(*) T. Evap. -10°C / T. Cond. +45°C



CONTINENTE



Nos, ilustre o melhor do estufado

Camarão e Marisco Azevado

ALHO 00

- Peixe Fresco 00
- S congelados 00
- Salchichas 00
- Paderia / Pastelaria 00
- Sizes 00
- Salgaria 00
- Charcutaria 00
- Take-Away 00
- Frutas + Legumes 00

... pensar em si, somos exigentes com a qualidade da nossa carne.



JÁ NATAL
PERU DO CAMPO
€4,99

JÁ NATAL
BORREGO
€7,29

ADUQUE
5,99

ROTA
5,99

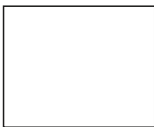




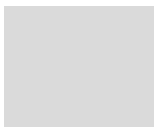




acabamentos finishes
finitions | acabados



RAL 9003



RAL 7035



RAL 7012



RAL 3000



RAL 5014

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 alterations 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 este 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.

SIGA-NOS
FOLLOW US



UNIÃO EUROPEIA

Fundos Europeus
Estruturais e de Investimento

CAT.078.5/02