



## FOOD RETAIL

### MURAI

- Versões para CHARCUTARIA, LATICÍNIOS, BEBIDAS e SUSHI pré-embalado
- Versões aquecida, pass-trough e carne suspensa
- 2 profundidades: 78cm e 58cm
- Laterais panorâmicos
- Iluminação LED, lateral e superior
- Cortina noturna manual com enrolamento controlado
- Acabamento ext. e interior em Aço Inox ou Chapa revestida PVC
- Prateleiras inclináveis 10°

### OPCIONAIS

- Portas frontais pivotantes: 50% poupança energética
- Portas frontais de correr sob consulta
- Iluminação LED prateleiras
- Estore manual com fechadura
- Estore elétrico com fechadura
- Versão para bacalhau em aço inox 316
- Versão com montagem do grupo compressor no topo do equipamento sob consulta
- Lateral fechado ou espelhado
- Rodízios (H=+75mm)
- Esteira para tabuleiros
- Outras cores para acabamento interior e exterior

### MULTIDECKS

- Models for DELICATESSEN, DAIRY Products, BEVERAGES and pre-packed SUSHI
- Heated, pass-trough and suspend meat also available
- 2 depths: 78cm and 58cm
- Panoramic end walls
- Vertical and horizontal LED lighting
- Slow roll night blind
- Ext. and internal finish as Stainless Steel or White PVC coated Steel
- Tilttable shelves 10°

### OPTIONAL EXTRAS

- Swivel glass doors: 50% energy saving
- Frontal sliding glass doors on request
- LED undershelf lighting
- Lockable roller shutter
- Electric lockable roller shutter
- Dry salted fish version in Stainless Steel 316
- Top mount compressor unit on request
- Solid and mirrored end panel
- Castors (H=+75mm)
- Tray rail
- Optional factory fit colours for interior and exterior



Versões refrigeradas e aquecidas  
 Chilled and hot versions



Portas frontais em vidro (opcional)  
Glass Doors (optional extra)  
Portes vitrées (en option)  
Puertas en vidrio (opcional)



Estore elétrico com fechadura  
Electric lockable roller shutter

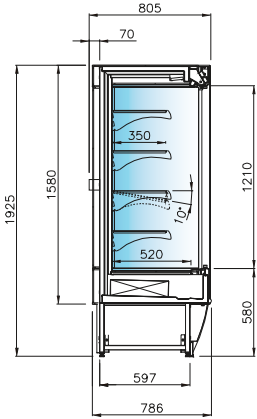


Estore manual com fechadura  
Lockable roller shutter

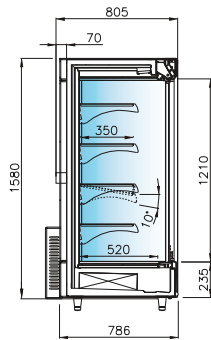


# PRIMUS

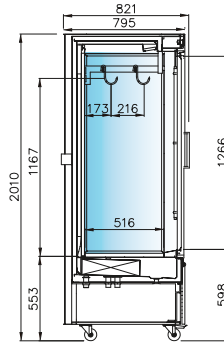
versões & dados técnicos range & technical data  
versions & donnés techniques | versiones & datos técnicos



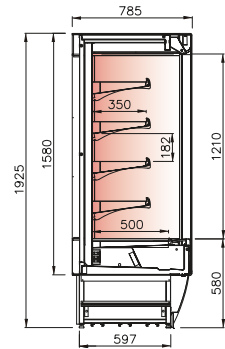
**MPC 3M1 / MPL 3M2**  
charcutaria / laticínios  
delicatessen / dairy products  
charcuterie / produits laitiers  
charcuteria / lácteos



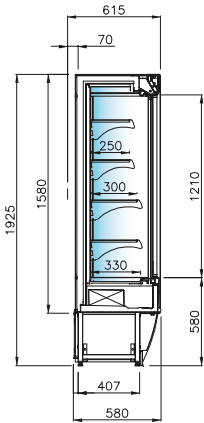
**MPSBC 3M1 / MPSBL 3M2**  
charcutaria / laticínios  
delicatessen / dairy products  
charcuterie / produits laitiers  
charcuteria / lácteos



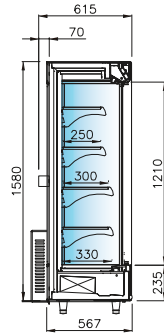
**MPSC 3M1**  
para carne suspensa  
for suspended meat  
pour la viande suspendue  
para carne colgada



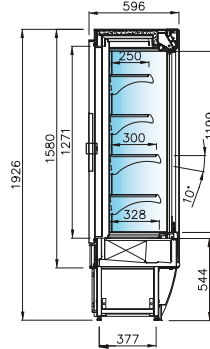
**MPAQV**  
aquecido ventilado  
ventilated dry heated  
chaud ventilé  
caliente ventilado



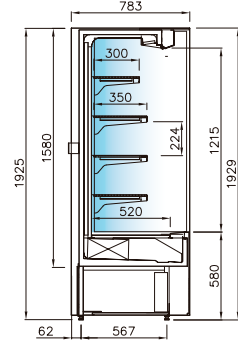
**MPSC 3M1 / MPSL 3M2**  
charcutaria / laticínios  
delicatessen / dairy products  
charcuterie / produits laitiers  
charcuteria / lácteos



**MPSSBC 3M1 / MPSSBL 3M2**  
charcutaria / laticínios  
delicatessen / dairy products  
charcuterie / produits laitiers  
charcuteria / lácteos



**MPSP 3M2**  
*pass-through*  
charcutaria / laticínios  
delicatessen / dairy products  
charcuterie / produits laitiers  
charcuteria / lácteos



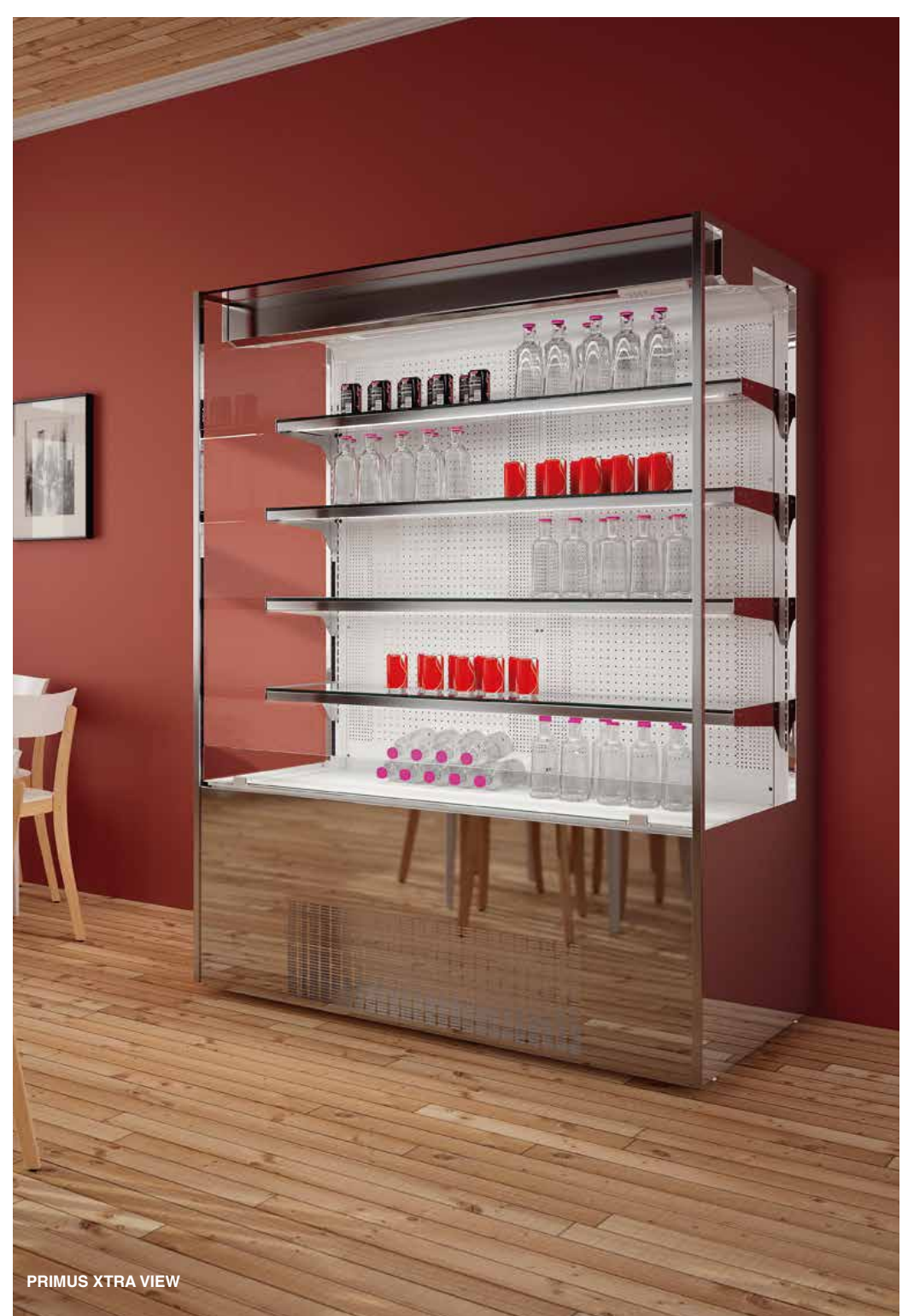
**MPXTRAVIEW 3M2**  
*extra-view*  
charcutaria / laticínios  
delicatessen / dairy products  
charcuterie / produits laitiers  
charcuteria / lácteos

Dados técnicos Technical data   Donnés techniques Datos técnicos	MPC 3M1 / MPSBC 3M1 / MPL 3M2 / MPSBL 3M2							MPSC 3M1	MPAQV	
	700	900	1300	1500	1900	2500	1300	700	900	
Comprimento com laterais Length with ends   Longueur avec joues Ancho con laterales	700	900	1300	1500	1900	2500	1300	700	900	
TDA - Superfície de exposição VCH / VS Display area   Surface d'exposition Superficie exposicion	1,96	2,23	2,78	3,06	3,60	4,43	1,24	1,96	2,23	
Potência frigorífica(**) (**) Refrigeration power   Puissance frigorifique Potencia frigorifica	1497	1497	2365	2365	2994	4730	1144	-	-	
Potência nominal máxima 230V~/50Hz Rated power   Puissance nominale Potencia nominal	1625	1663	2153	2156	2747	4276	1864	2563	3816	
Temp. de func. (T. Amb. = 25°C H.R. = 60%) Working temp.   Temp. de fonctionnement Temp. de funcionamiento	0 - 3 3 - 6	0 - 3 3 - 6	0 - 3 3 - 6	0 - 3 3 - 6	0 - 3 3 - 6	0 - 3 3 - 6	0 - 3	60 - 65	60 - 65	
Dados técnicos Technical data   Donnés techniques Datos técnicos	MPSC / MPSSBC 3M1 / MPSL / MPSSBL 3M2					MPXTRAVIEW 3M2			MPSP 3M2	
	700	900	1300	1500	1900	700	900	1300	1300	1900
Comprimento com laterais Length with ends   Longueur avec joues Ancho con laterales	700	900	1300	1500	1900	700	900	1300	1300	1900
TDA - Superfície de exposição Display area   Surface d'exposition Superficie exposicion	1,51	1,75	2,24	2,49	2,98	1,96	2,23	2,78	2,24	2,98
Potência frigorífica(**) (**) Refrigeration power   Puissance frigorifique Potencia frigorifica	1497	1497	2365	2365	2994	1497	1497	2365	2365	2994
Potência nominal máxima 230V~/50Hz Rated power   Puissance nominale Potencia nominal	1625	1663	2153	2156	2747	1625	1663	2077	2153	2747
Temp. de func. (T. Amb. = 25°C H.R. = 60%) Working temp.   Temp. de fonctionnement Temp. de funcionamiento	0 - 3 3 - 6	0 - 3 3 - 6	0 - 3 3 - 6	0 - 3 3 - 6	0 - 3 3 - 6	3 - 6 3 - 6	3 - 6 3 - 6	3 - 6	3 - 6	3 - 6

(\*\*) T. Evap. -10°C / T. Cond. +45°C

(\*\*) 50% de poupança energética em murais com aplicação de portas | 50% energy saving for multi decks with glass doors | 50% d'économie énergie en murales avec portes frontales | 50% de ahorro de energia en murales con puertas frontales





PRIMUS XTRA VIEW



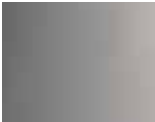
MPCS



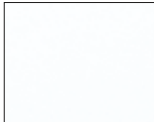
MPSPT pass-through



acabamentos finishes  
finitions | acabados



Aço Inox  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable  
acero Inoxidable



Branco  
White  
Blanc  
Blanco

**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.

SIGA-NOS  
FOLLOW US



UNIÃO EUROPEIA  
Fundos Europeus  
Estruturais e de Investimento