



FOOD RETAIL

VITRINAS

- Versões para CHARCUTARIA, CAFETARIA, BEBIDAS, FRUTAS, LEGUMES, ESPECIARIAS e TAKE-AWAY refrig. ou aquecido
- Dois conceitos de exposição
- Iluminação LED

OPCIONAIS:

- Vidro frontal colado UV ou tipo self
- Tabuleiro de exposição lacado ou em Corian®
- Decoração com nichos para *cross merchandising*
- Outras cores para acabamento interior e exterior

SEMIVERTICAIS

- Versões para CHARCUTARIA, BEBIDAS, REFEIÇÕES e SUSHI pré-embalado
- Iluminação LED prateleiras
- Prateleiras em vidro

OPCIONAIS:

- Tabuleiro de exposição lacado ou em Corian®
- Cortina noturna com enrolamento controlado
- Outras cores para acabamento interior e exterior

SERVE-OVER COUNTERS

- Models for DELICATESSEN, CAFETERIA, BEVERAGES, FRUITS & VEGES, SPICES and TAKE-AWAY - heated or chilled
- Two display concepts
- LED lighting

OPTIONAL EXTRAS:

- UV flat or low self frontal glass options
- Painted or Corian® deck
- Décor panel with cross merchandising niches
- Optional factory fit colours for interior and exterior

SEMI-VERTICALS

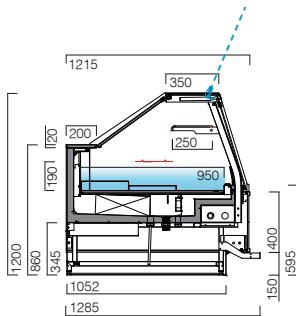
- Models for DELICATESSEN, BEVERAGES, pre packed SUSHI and MEALS
- Undershelf LED lighting
- Glass shelves

OPTIONAL EXTRAS:

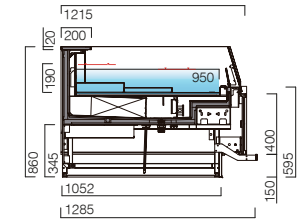
- Painted or Corian® deck
- Slow roll night blind
- Optional factory fit colours for interior and exterior

FUTURO

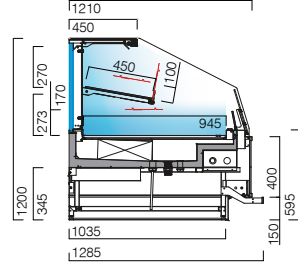
versões & dados técnicos range & technical data
 versions & donnés techniques | versiones & datos técnicos



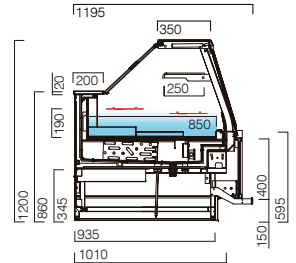
VF VS T VICH 3M1/3M2
 talho / charcutaria
 meat / delicatessen
 viande / charcuterie
 carne / charcutería



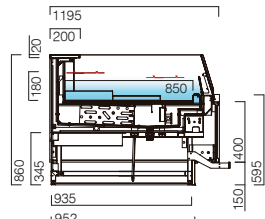
VF VS T VS 3M1/3M2
 talho / charcutaria
 meat / delicatessen
 viande / charcuterie
 carne / charcutería



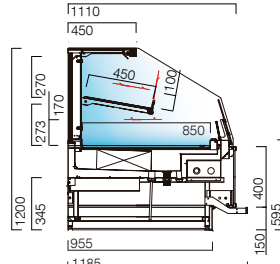
VMF VS C 3M2
 charcutaria
 delicatessen
 charcuterie
 charcutería



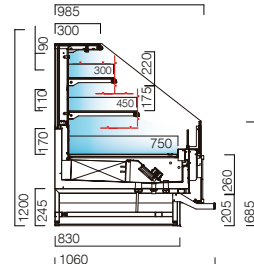
VF85 VS T VICH 3M1/3M2
 talho / charcutaria
 meat / delicatessen
 viande / charcuterie
 carne / charcutería



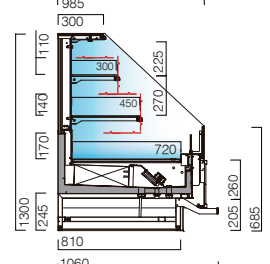
VF85 VS T VS 3M1/3M2
 talho / charcutaria
 meat / delicatessen
 viande / charcuterie
 carne / charcutería



VMF85 VS C 3M2
 charcutaria
 delicatessen
 charcuterie
 charcutería



SMF C H12 STD 3M2
 charcutaria
 delicatessen
 charcuterie
 charcutería

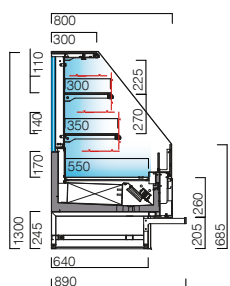


SMF C H13 STD 3M2
 charcutaria
 delicatessen
 charcuterie
 charcutería

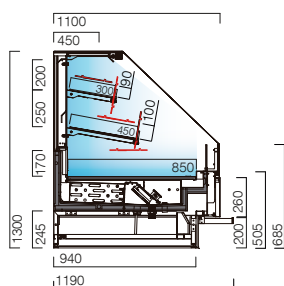
Dados técnicos Technical data Donnés techniques Datos técnicos	VF VS T VICH 3M1/ VF VS T VS 3M2										CE 90°	CEL 90°			
	937	1250	1560	1875	2500	3125	3750								
Comprimento sem laterais Length without ends Longueur sans joues Ancho sin laterales	mm	937	1250	1560	1875	2500	3125	3750	-	-					
TDA - Superfície de exposição 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	-	-					
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					
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					
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					
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/ 950	1400/ 1250	1749/ 1550	2100/ 1875	2805/ 2500	3500/ 3125	4207/ 3750	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/ 124	234/ 136	277/ 149	323/ 173	458/ 198	485/ 222	593/ 247	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

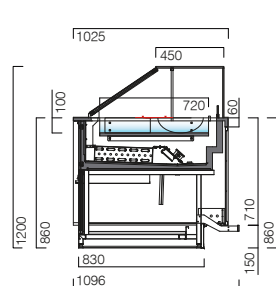




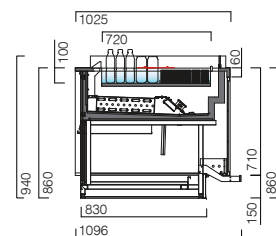
SMF C H13 SLIM 3M2
charcutaria
delicatessen
charcuterie
charcuteria



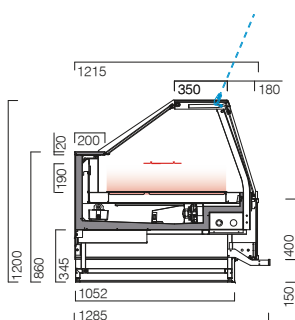
SMF T H13 XL 3M1/3M2
talho / charcutaria
meat / delicatessen
viande / charcuterie
carne / charcuteria



VF VS CF VUV 3M2
fruta & legumes
fruits & veges
fruits et légumes
fruta y verduras

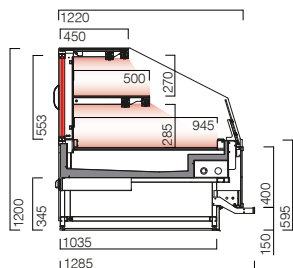


VF VS CF VS 3M2
fruta e legumes
fruits & veges
fruits et légumes
fruta y verduras



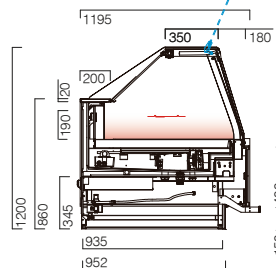
VF AQCH VICH

comida confeccionada c/ control de humidade
prepared foods with humidity control
plats cuisinés avec contrôle de l'humidité
comida preparada con control de humedad



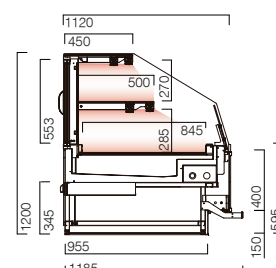
VMF TA

comida confeccionada
prepared foods
plats cuisinés
comida preparada



VF85 AQCH VICH

comida confeccionada c/ control de humidade
prepared foods with humidity control
plats cuisinés avec contrôle de l'humidité
comida preparada con control de humedad



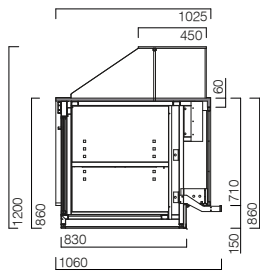
VF85 TA

comida confeccionada
prepared foods
plats cuisinés
comida preparada

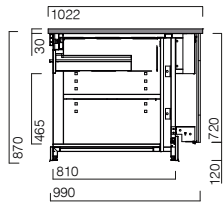
Dados técnicos Technical data Données techniques Datos técnicos	SMF C H12 STD / SMF C H13 STD 3M2						SMF C H13 SLIM 3M2					
	1250	1560	1875	TOPO	2500	3750	1250	TOPO	1875	2500	3750	
Comprimento sem laterais Length without ends Longueur sans joues Ancho sin laterales	mm	1250	1562	1875	1900	2500	3750	1250	1562	1875	2500	3750
TDA - Superfície de exposição Display area Surface d'exposition Superficie exposicion	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	359	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	2 - 5	2 - 5	0 - 4	0 - 4	0 - 4
Dados técnicos Technical data Données techniques Datos técnicos	SMF T H13 XL 3M1						VF VS CF VUV / VF VS CF VS 3M2					
	1250	1562	1875	TOPO	2500	3750	937	1250	1875	2500		
Comprimento sem laterais Length without ends Longueur sans joues Ancho sin laterales	mm	1250	1562	1875	2160	2500	3750	937	1250	1875	2500	
TDA - Superfície de exposição Display area Surface d'exposition Superficie exposicion	m ²	1,83	2,29	2,75	3,17	3,67	5,50	0,37/ 0,76	0,49/ 1,01	0,73/ 1,52	0,98/ 2,03	
Potência frigorífica (*) Refrigeration power Puissance frigorifique Potencia frigorífica	W	1650	2062	2475	2475	3300	4950	855	1038	1497	1497	
Potência nominal máxima 230V~/50Hz Rated power Puissance nominale Potencia nominal	W	289	320	393	418	528	761	98	176	306	340	
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	2 - 5	2 - 5	2 - 5	2 - 5	

(*) T. Evap. -10°C / T. Cond. +45°C





VF PZN VUV
balcão neutro
dry/ambient counter
comptoir neutre
mostrador neutro



CXF POS
caixa POS
box POS
case POS
caja POS



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 differents versions
joue d'assemblage versions différentes
panel de acopl. diferentes versiones

Dados técnicos Technical data Données techniques Datos técnicos	VF AQCH VICH/VF85 AQCH VICH			VMF TA / VMF85 TA		VF PZN VUV				CXF POS			
	1250	1875	2500	937	1250	937	1250	1875	2500	CER90	937	1250	
Comprimento sem laterais Length without ends Longueur sans joues Ancho sin laterales	mm	1250	1875	2500	937	1250	937	1250	1875	2500	-	937	1250
TDA-Superfície de exposição Display area Surface d'exposition Superficie exposicion	m ²	1,19	1,78	2,38	1,10 / 0,98	1,47 / 1,30	0,94	1,25	1,88	2,50	1,82	-	-
Potência frigorífica(*) Refrigeration power Puissance frigorifique Potencia frigorífica	W	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Potência nominal máxima 230V~/50Hz Rated power Puissance nominale Potencia nominal	W	2679	3665	5358	1828	2592	15	20	30	40	24	-	-
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	60 - 65	-	-	-	-	-	-	-

(*) T. Evap. -10°C / T. Cond. +45°C





Quando os sabores

TAVAS	
Filet	11,00
Chambray	11,00
Filé de Bife	11,00
Filet de Bife	11,00
Filet de Bife	11,00
Filet de Bife	11,00
Filet de Bife	11,00
Filet de Bife	11,00
Filet de Bife	11,00
Filet de Bife	11,00

ESCOLHA PORTUGAL
Mais de 1.200 produtos de origem portuguesa disponíveis para si

ESCOLHA PORTUGAL
Mais de 1.200 produtos de origem portuguesa disponíveis para si

ESCOLHA PORTUGAL
Mais de 1.200 produtos de origem portuguesa disponíveis para si

ESCOLHA PORTUGAL
Mais de 1.200 produtos de origem portuguesa disponíveis para si

25
25% de desconto

ESCOLHA PORTUGAL
Mais de 1.200 produtos de origem portuguesa disponíveis para si

ESCOLHA PORTUGAL
Mais de 1.200 produtos de origem portuguesa disponíveis para si



Mundo dos Sabores

PREÇO
MELÃO VERDE
KG
1,99
€0,69

2,55

4,99

0,99



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 de modifications 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



NORTE
2020

PORTUGAL
2020



UNIÃO EUROPEIA

Fundos Europeus
Estruturais e de Investimento

CAT 0625/02