



FOOD RETAIL

VITRINAS

- Versões para CHARCUTARIA, CARNE, PEIXE e TAKE-AWAY
- Versões com base ou com pés
- Iluminação LED
- Versão com grupo compressor incorporado até dim=2500mm
- Fácil acesso para higienização
- Versão com vidro frontal de abertura lateral
- Interior em Aço Inox

OPCIONAIS

- Vidro frontal com hidráulico (VC-CH) ou tipo self (VS)
- Tampo de serviço com 320mm ou 230mm de largura
- Prateleira intermédia em vidro
- Iluminação LED prateleiras, para modelo semivertical
- Cortina noturna com enrolamento controlado, para modelo semivertical
- Outras cores para acabamento interior e exterior

SERVE-OVER COUNTERS

- Models for DELICATESSEN, MEAT, FISH and TAKE AWAY
- Versions with base or legs
- LED lighting
- Integral compressor unit up to dim=2500mm
- Easy acces for higienization
- Version with side opening frontal glass
- Internal finish as Stainless Steel

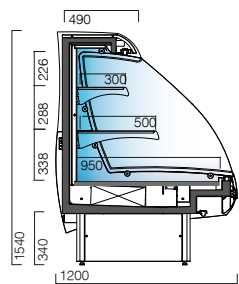
OPTIONAL EXTRAS

- Hinges forward (VC-CH) or self (VS) frontal glass options
- Rear shelf as 320mm or 230mm deep
- Intermediate glass shelf
- Undershelf LED lighting, for semi-verticals
- Slow roll night blind, for semi-verticals
- Optional factory fit colours for interior and exterior

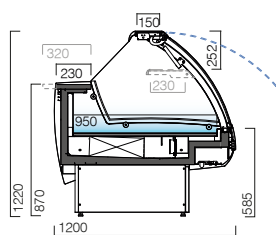


COLUMBUS

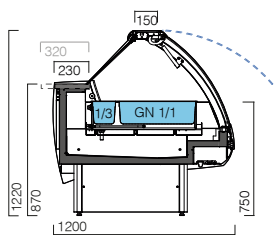
versões & dados técnicos range & technical data
versions & donnés techniques | versiones & datos técnicos



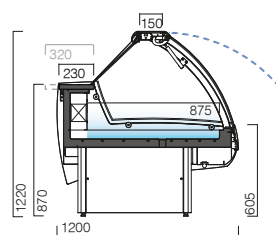
VMCR 3M2
charcutaria
delicatessen
charcuterie
charcutería



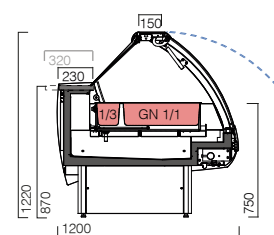
VCR VC-CH 3M1
carne
meat
viande
carne



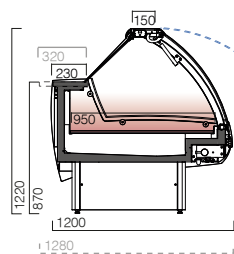
VCSL VC-CH 3H1
saladas
saladette
ensaladas



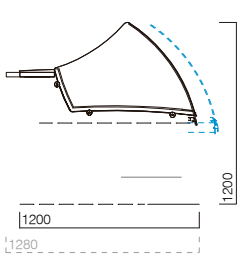
VCPXP VC-CH 3M1
peixes
seafood
poisson
pescado



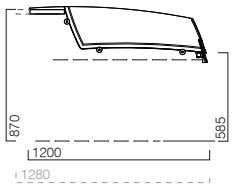
VCBM VC-CH
banho-maria
bain-marie
baño maria



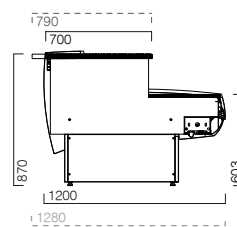
VCAV VC-CH
comida confeccionada
prepared foods
plats cuisinés
comida preparada



OPÇÃO: VAVP
vidros ATP
ATP glasses
vidrio ATP
vetri ATP



OPÇÃO: VAVS
vidro libre-service
self-service glass
vidrio libre-service
vetri self-service



CCX
caixa
support counter
caisse
caja



60mm
lateral
side panel
jouis
lateral



20mm
lat. de acoplamento
coupling panel
jouis d'assemblage
lat. de acoplamiento

Dados técnicos Technical data Donnés techniques Datos técnicos	VMCR 3M2		VCR 3M1 / 3M2			CCRCE 3M1 / 3M2			CCRCE 3M1 / 3M2		VCSL 3H1					
	1250	1875	937	1250	1562	1875	2500	3125	3750	CE45	CE90	CI45	CI90	1250	1562	
Comprimento com laterais Length with ends Longueur avec joues Ancho con laterales	mm	1250	1875	937	1250	1562	1875	2500	3125	3750	-	-	-	-	1250	1562
TDA - Superfície de exposição VCH / VS Display area Surface d'exposition Superficie exposicion	m ²	1,90	2,85	0,67	0,89	1,12	1,34	1,79	2,24	2,68	0,53	1,05	0,86	1,71	3xGN1/1 3xGN1/3	4xGN1/1 4xGN1/3
Potência frigorífica(*) Refrigeration power Puissance frigorifique Potencia frigorífica	W	1650 / 1485	2475 / 2228	855	1038	1285	1497	2076	2570(**)	2994(**)	408	816	489	978	1038	1285
Potência nominal máxima 230V~/50Hz Puissance nominale Rated power Potencia nominal	W	389	529	127	162	225	242	329	443	501	143	211	196	392	162	225
Temp. de func. (T. Amb. = 25°C H.R. = 60%) Working temp Temp. de fonctionnement Temp. de funcionamiento	°C	0 - 4 / 3 - 6	0 - 4 / 3 - 6	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	0 - 4 / 2 - 5	0 - 4 / 2 - 5	6 - 9	6 - 9
Dados técnicos Technical data Donnés techniques Datos técnicos	VCPXP VCH 3M1		VCBM		VCAV		CCX									
	937	1250	1562	1875	1250	1562	937	1250	1562	700						
Comprimento com laterais Length with ends Longueur avec joues Ancho con laterales	mm	937	1250	1562	1875	1250	1562	937	1250	1562	700					
TDA - Superfície de exposição VCH / VS Display area Surface d'exposition Superficie exposicion	m ²	0,67	0,89	1,12	1,34	3xGN1/1 3xGN1/3	4xGN1/1 4xGN1/3	0,87	1,17	1,46	-					
Potência frigorífica(*) Refrigeration power Puissance frigorifique Potencia frigorífica	W	855	1038	1285	1497	-	-	-	-	-	-					
Potência nominal máxima 230V~/50Hz Puissance nominale Rated power Potencia nominal	W	103	138	189	206	3100	3136	1590	3142	3178	-					
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	60 - 65	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





acabamentos finishes
finitions | acabados



Alumínio
Aluminum
Aluminium
Aluminio



RAL 1021



RAL 3000



RAL 5014



RAL 6021

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 caractéristique 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.