



## FOOD RETAIL

### VITRINAS

- Versões para PASTELARIA, CAFETARIA e PADARIA
- Dois conceitos de exposição
- Grupo remoto
- Iluminação LED
- Expositor de pão com tabuleiro apara-migalhas

### OPCIONAIS

- Tabuleiro de exposição lacado ou em Corian®
- Prateleira intermédia em vidro
- Painel frontal com nichos para *cross merchandising*
- Para-choques em aço inox
- Outras cores para acabamento interior e exterior

### SEMIVERTICAIS

- Versões para PASTELARIA,
- Iluminação LED prateleiras
- Prateleiras em vidro

### OPCIONAIS

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

### SERVE-OVER COUNTERS

- Models for PATISSERIE, CAFETERIA and BREAD
- Two display concepts
- Remote compressor unit
- LED lighting
- Bread counter with slide out tray for crumbs

### OPTIONAL EXTRAS

- Painted or Corian® deck
- Intermediate glass shelf
- Front panel with cross merchandising niches
- Stainless steel floor bumper
- Optional factory fit colours for interior and exterior

### SEMI-VERTICALS

- Models for PATISSERIE
- Undershelf LED lighting
- Glass shelves

### OPTIONAL EXTRAS

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

# FUTURO

# Padaria

<b>PADARIA</b>	<b>00</b>
<b>PASTELARIA</b>	
Talho	00
Peixe Frito	00
Congelados	00
Salsitas	00
Pizzas	00
Cafeteria	00
Charcutaria	00
Tudo-Arroz	00
Tudo & Legumes	00







CAPTANA 00  
Menu board listing various bakery items and prices.

Encomende aqui os seus bolos e dê mais sabor às suas festas.



Pão fresco e estalado para saborear a toda a noite.

Selecionámos melhores farinhas para fabrico do nosso pão.

A TEMPERATURA IDEAL  
Doa especial

SARRAGA 0,29€  
BISCUITE TRINHA 0,39€



# FUTURO

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



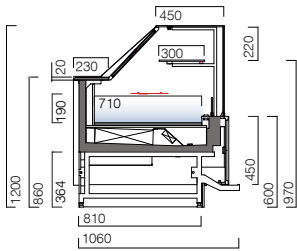
**30mm**  
lateral terminal  
end panel  
joue laterale  
lateral extremo



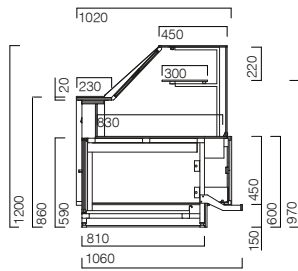
**14mm**  
lateral de acoplamento diferentes temp.  
coupling panel different temp.  
joue d'assemblage diferentes temp.  
panel de acoplamiento diferentes temp.



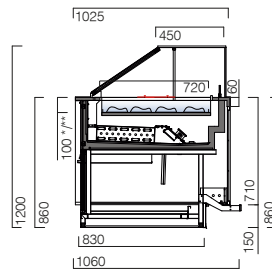
**8mm**  
lateral de acopl. versões diferentes  
coupling panel different versions  
joue d'assemblage versions différentes  
panel de acopl. diferentes versiones



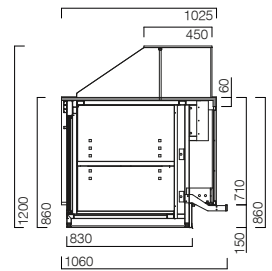
**VF VS PT VUV 3M2**  
pastelaria  
pastry  
pâtisserie  
pastelería



**VF NT P VUV**  
padaria  
bakery  
boulangerie  
panadería



**VF VS CF VUV 3M2**  
cafeteria  
coffee shop  
cafeteria  
panadería



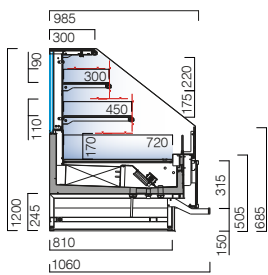
**VF PZN VUV**  
pizza  
pizza  
pizza  
pizza

Dados técnicos Technical data   Donnés techniques Datos técnicos	VF VS PT VUV 3M2							VF NT P VUV								
	937	1250	1875	2500	3125	3750	CE90	937	1250	1875	2500	3125	3750	CER90	CIR90	
Comprimento sem laterais Length without ends   Longueur sans joues Ancho sin laterales	mm	937	1250	1875	2500	3125	3750	-	937	1250	1875	2500	3150	3750	-	-
TDA - Superfície de exposição (**) Display area   Surface d'exposition Superficie exposición	m <sup>2</sup>	0,44	0,59	0,88	1,19	1,47	1,77	0,50	0,44	0,59	0,88	1,19	1,47	1,77	0,50	1,40
Potência frigorífica(**) Refrigeration power   Puissance frigorifique Potencia frigorífica	W	855	1038	1497	1497	2570	2994	855	-	-	-	-	-	-	-	-
Potência nominal máxima 230V~/50Hz Rated power   Puissance nominale Potencia nominal	W	882	1062	1468	1772	2554	2760	932	30	46	60	92	124	120	24	48
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	-	-	-	-	-	-	-	-
Dados técnicos Technical data   Donnés techniques Datos técnicos	VF VS CF VUV 3M2					VF PZN VUV										
	937	1250	1875	2500	CE90	937	1250	1875	2500	CER90						
Comprimento sem laterais Length without ends   Longueur sans joues Ancho sin laterales	mm	937	1250	1875	2500	-	937	1250	1875	2500	-					
TDA - Superfície de exposição (**) Display area   Surface d'exposition Superficie exposición	m <sup>2</sup>	0,37	0,59	0,88	1,19	0,50	0,94	1,25	1,88	2,50	1,82					
Potência frigorífica(**) Refrigeration power   Puissance frigorifique Potencia frigorífica	W	855	1038	1497	1497	855	-	-	-	-	-					
Potência nominal máxima 230V~/50Hz Rated power   Puissance nominale Potencia nominal	W	98	176	306	340	932	15	20	30	40	24					
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	-	-	-	-	-					

(\*) T. Evap. -10°C / T. Cond. +45°C

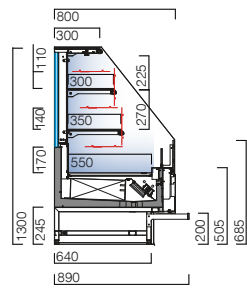
(\*\*) Superfície de Carga para equipamento neutro e aquecido / Loading Area for dry/ambient and heated counters / Area de Chargement pour vitrines sèches et chaudes / Superficie de carga para equipos neutral y caliente





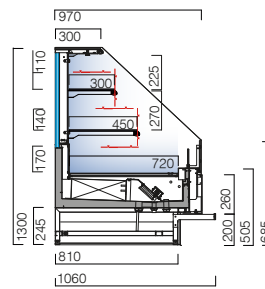
**VMF PT H12 STD 3M2**

pastelaria  
pastry  
pâtisserie  
pastelería



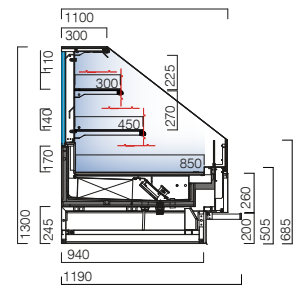
**SMF C H13 SLIM 3M2**

pastelaria  
pastry  
pâtisserie  
pastelería



**SMF C H13 STD 3M2**

pastelaria  
pastry  
pâtisserie  
pastelería



**SMF PT H13 XL 3M2**

pastelaria  
pastry  
pâtisserie  
pastelería

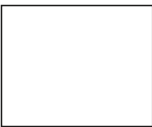
Dados técnicos Technical data   Données techniques Datos técnicos	VMF PT H12 STD 3M2			SMF C H13 SLIM 3M2					
	1875	2500	3750	1875	2500	3750	TOPO		
Comprimento sem laterais Length without ends   Longueur sans joues Ancho sin laterales	mm	1875	2500	3750	1875	2500	3750	1562	
TDA - Superfície de exposição Display area   Surface d'exposition Superficie exposición	m <sup>2</sup>	2,22	2,94	4,41	2,19	2,92	4,37	1,87	
Potência frigorífica(*) Refrigeration power   Puissance frigorifique Potencia frigorífica	W	1497	2076	2994	2100	2805	4207	1750	
Potência nominal máxima 230V~/50Hz Rated power   Puissance nominale Potencia nominal	W	76	104	156	351	494	655	311	
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	
Dados técnicos Technical data   Données techniques Datos técnicos	SMF C H13 STD 3M2				SMF PT H13 XL 3M2				
	1875	2500	3750	TOPO	1875	2500	3750	TOPO	
Comprimento sem laterais Length without ends   Longueur sans joues Ancho sin laterales	mm	1875	2500	3750	1900	1875	2500	3750	2160
TDA - Superfície de exposição Display area   Surface d'exposition Superficie exposición	m <sup>2</sup>	2,51	3,34	5,01	5,01	2,75	3,67	5,50	3,17
Potência frigorífica(*) Refrigeration power   Puissance frigorifique Potencia frigorífica	W	2100	2805	4207	2100	2100	2805	4207	2100
Potência nominal máxima 230V~/50Hz Rated power   Puissance nominale Potencia nominal	W	351	494	655	351	351	494	655	363
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

(\*) T. Evap. -10°C / T. Cond. +45°C

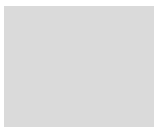




acabamentos finishes  
finitions | acabados



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.