

HORECA

HOTEL, RESTAURANTE & CAFETARIA

VITRINAS

- Versões para GASTRONOMIA refrigeradas e aquecidas, SOBREMESAS, CAFETARIA e BEBIDAS
- Iluminação LED
- Interior em aço inox

OPCIONAIS:

- Vidro frontal direito, colado UV ou tipo self
- Esteira para tabuleiros
- Containers GN
- Tabuleiro de exposição lacado ou em Corian®
- Outras cores para acabamento interior e exterior

SEMIVERTICAIS

- Versões para BEBIDAS e ALIMENTOS EMBALADOS
- Iluminação LED prateleiras
- Cortina noturna com enrolamento controlado

OPCIONAIS:

- Tabuleiro de exposição lacado ou em Corian®
- Outras cores para acabamento interior e exterior

DISPLAY COUNTERS

- Models for GASTRONOMY chilled and heated, DESSERTS, CAFETERIA and BEVERAGES
- LED lighting
- Internal finish as Stainless Steel

OPTIONAL EXTRAS

- Flat, flat UV or low self frontal glass options
- Tray slider
- GN pans
- Painted or Corian® deck
- Optional factory fit colours for interior and exterior

SEMI-VERTICALS

- Models for DELICATESSEN, BEVERAGES, pre-packed MEALS
- Undershelf LED lighting
- Slow roll night blind

OPTIONAL EXTRAS

- Painted or Corian® deck
- Optional factory fit colours for interior and exterior









VFRSLS
saladas ventilado superior
salads upper ventilated



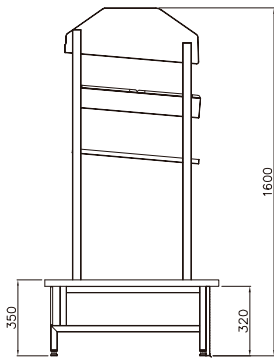
VFRTA
tampo aquecido
dry heated deck



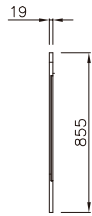


CAFÉ

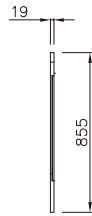




VFRDT
distribuidor
distributor
distributeur
distribuidor



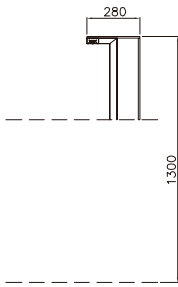
19 mm
lateral
side panel
jouis
lateral



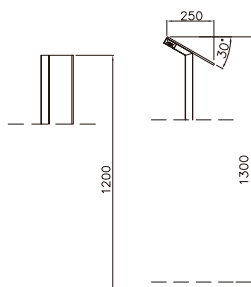
19 mm
lat. de acoplamento
coupling panel
jouis d'assemblage
lat. de acoplamiento



3 mm
lateral
side panel
jouis
lateral



OPÇÃO: VD
vidro frontal direito baixo
low flat frontal glass
vitrage frontale droite basse
cristal frontal bajo



OPÇÃO: VS
vidro self
low self glass
vitrage self
cristal self

OPÇÃO: VF
vidro frontal
flat frontal glass
vitrage frontale
cristal frontal

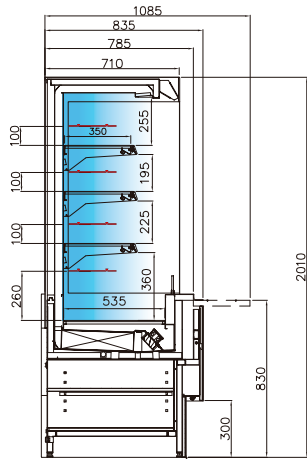
Dados Técnicos Technical data Données techniques Datos técnicos	VFRN							VFPOS		VFRDT		
	937	1250	1562	1875	CI45	CI90	CE45	CE90	625	937	625	
Comprimento sem laterais Length without ends Longueur sans joues Ancho sin laterales	mm	937	1250	1562	1875	-	-	-	-	625	937	-
TDA - Superfície de exposição VD-UV Display area Surface d'exposition Superficie exposición	m ²	0,55	0,73	0,92	1,10	-	-	-	-	-	-	-
Potência frigorífica* Refrigeration power Puissance frigorifique Potencia frigorífica	W	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Potência nominal máxima 230V~/50Hz Rated power Puissance nominale Potencia nominal	W	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Temp. de func. (T. Amb = 25°C H.R. = 60%) Working temp. Temp. de fonctionnement Temp. de funcionamiento	°C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

(*) T. Evap. -10°C / T. Cond. +45°C

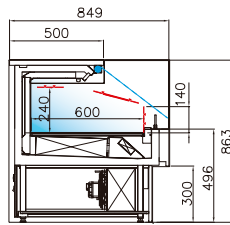


VFRIS
impulso ventilado superior
low self glass upper vent.

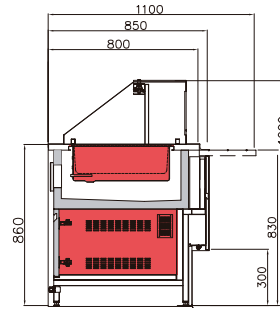




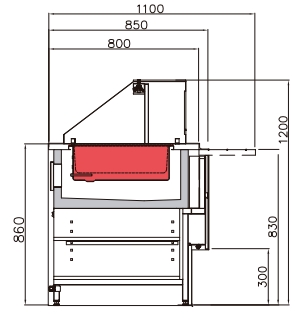
VFRMR 3M2
 mural refrigerado
 refrigerated multideck
 mural ventilée totale
 mural ventilada total



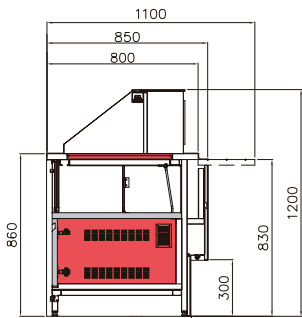
VFRIS 3M2
 impulso ventilado superior
 low self glass upper vent.
 ventilée supérieure self
 ventilada superior self



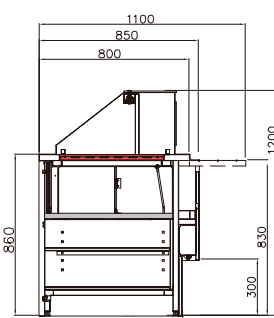
VFRBME - VD-UV
 banho maria c/ estufa
 bain-marie w/ heated storage
 bain-marie avec étuve
 baño-maria con estufa



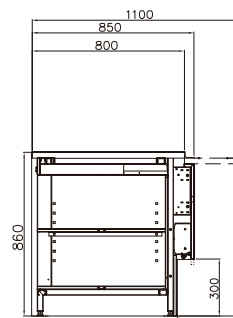
VFRBM - VD-UV
 banho maria
 bain-marie
 bain-marie
 baño-maria



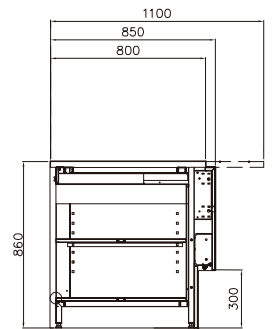
VFRTAE - VD-UV
 tampo aquecido c/ estufa
 dry heated deck and storage
 chaude avec étuve
 caliente con estufa



VFRTA - VD-UV
 tampo aquecido
 dry heated deck
 plateau d'exposition chaud
 tablero caliente



VFRN
 neutro
 dry/ambient
 neutre
 neutro



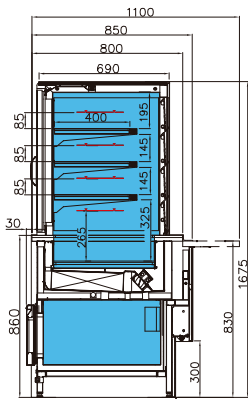
VFPOS
 ponto de venda
 point of sale
 point de vente
 punto de venta

Dados Técnicos Technical data Donnés techniques Datos técnicos	VFRMR 3M2			VFRIS 3M2			
	1400	1800		937	1250	1562	1875
Comprimento sem laterais Length without ends Longueur sans joues Ancho sin laterales	mm	1400	1800	937	1250	1562	1875
TDA - Superfície de exposição VD-UV Display area Surface d'exposition Superficie exposición	m²	1,21	1,45	0,56	0,75	0,94	1,03
Potência frigorífica* Refrigeration power Puissance frigorifique Potencia frigorífica	W	1497	2076	1050	1200	1480	1880
Potência nominal máxima 230V~/50Hz Rated power Puissance nominale Potencia nominal	W	1244	1632	1195	1455	1550	1248
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
Dados Técnicos Technical data Donnés techniques Datos técnicos	VFRBME/VFRBM			VFRTAE/VFRTA			
	937	1250	1562	937	1250	1562	
Comprimento sem laterais Length without ends Longueur sans joues Ancho sin laterales	mm	-/937	1250	1562	-/937	1250	1562
TDA - Superfície de exposição VD-UV Display area Surface d'exposition Superficie exposición	m²	2GN*1/1	3GN*1/1	4GN*1/1	0,38	0,55	0,73
Potência frigorífica* Refrigeration power Puissance frigorifique Potencia frigorífica	W	-	-	-	-	-	-
Potência nominal máxima 230V~/50Hz Rated power Puissance nominale Potencia nominal	W	-/1900	3181/2400	4381/3600	-/850	1706/925	2112/1300
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	60/65

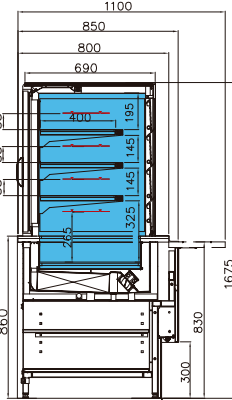
(*) T. Evap. -10°C / T. Cond. +45°C

FRESCO

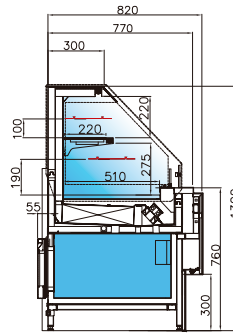
versões & dados técnicos range & technical data
versions & donnés techniques | versiones & datos técnicos



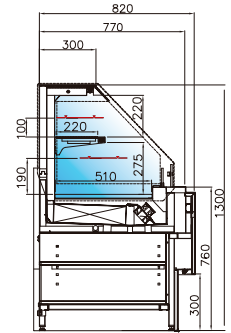
VFRMNVT 3M2
multinível ventilada total
total ventilated multilevel
multi-niveaux ventilée totale
multinivel ventilada total



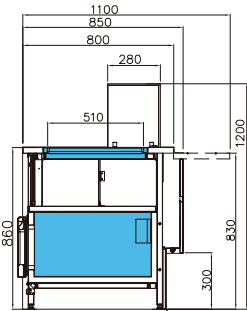
VFRMNVS 3M2
multinível ventilada superior
upper ventilated multilevel
multi-niveaux ventilée supérieure
multinivel ventilada superior



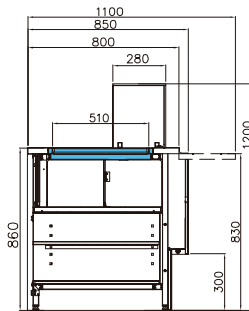
VFRSMVT 3M2
semimural ventilado total
semi-vertical total ventilated
semi-mural ventilée totale
semi-mural ventilada total



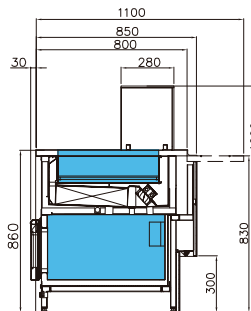
VFRSMVS 3M2
semimural ventilado superior
semi-vertical upper ventilated
semi-mural ventilée supérieure
semi-mural ventilada superior



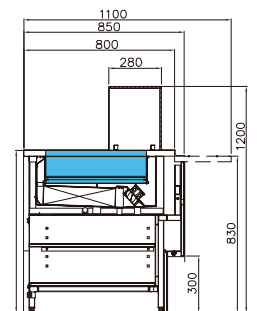
VFRTRT - VUV 3M2
tampo refrigerado total
Piped deck w/ storage
Froid contact avec réserve
Tampo refrigerado total



VFRTRS - VUV 3M2
tampo refrigerado superior
Piped deck
Froid contact
Tampo refrigerado sup.



VFRSLT - VUV 3M2
saladas ventilado total
salads total ventilated
salades ventilée totale
ensaladas ventilada total



VFRSLS - VUV 3M2
saladas ventilado superior
salads upper ventilated
salades ventilée supérieure
ensaladas ventilada superior

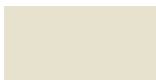
Dados Técnicos Technical data Donnés techniques Datos técnicos	VFRMNVT/VFRMNVS 3M2		VFRSMVT/VFRSMVS 3M2					
	1250	1562	937	1250	1562	1875		
Comprimento sem laterais Length without ends Longueur sans joues Ancho sin laterales	mm	1250	1562	-937	1250	1562	1875	
TDA - Superfície de exposição VD-UV Display area Surface d'exposition Superficie exposición	m ²	1,03	1,29	0,72	0,97	1,21	1,45	
Potência frigorífica* Refrigeration power Puissance frigorifique Potencia frigorífica	W	1285	1497	-1038	1285	1497	2076	
Potência nominal máxima 230V~/50Hz Rated power Puissance nominale Potencia nominal	W	1069	1249	-932	1110	1244	1632	
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	
Dados Técnicos Technical data Donnés techniques Datos técnicos	VFRTRT/VFRTRS 3M2			VFRSLT/VFRSLS 3M2				
	937	1250	1562	937	1250	1562	1875	
Comprimento sem laterais Length without ends Longueur sans joues Ancho sin laterales	mm	-937	1250	1562	-937	1250	1562	1875
TDA - Superfície de exposição VD-UV Display area Surface d'exposition Superficie exposición	m ²	0,55	0,73	0,92	2GN 1/1	3GN 1/1	4GN 1/1	5GN 1/1
Potência frigorífica* Refrigeration power Puissance frigorifique Potencia frigorífica	W	-471	855	1038	-855	1038/855	1285/1038	1497/1285
Potência nominal máxima 230V~/50Hz Rated power Puissance nominale Potencia nominal	W	-622	786	888	-808	924/820	1096/934	1210/1058
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

(*) T. Evap. -10°C / T. Cond. +45°C





acabamentos finishes
finitions | acabados



RAL 1013



RAL 1017



RAL 4009



RAL 5018



RAL 8017



Carvalho Claro
Bleached Oak
Chêne Blanc
Roble Blanqueado



Carvalho Escuro
Dark Oak
Chêne Foncé
Roble Oscuro



Cerejeira
Cherry
Cerisier
Cerezo



Pereira
Pear
Poirier
Peral



Nogueira
Walnut
Noyer
Nogal



Bétula
Birch
Bouleau
Abedul

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 março 2019. 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 March 2019. 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 mars 2019. 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 Marzo 2019. 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.