

EGA 3

raças rústicas alimentados  
stagens melhoradas, luzerna  
de linho.



## FOOD RETAIL

### VITRINAS

- Versões para CARNE e CHARCUTARIA
- Versão self service e atendimento
- Versão congelados
- Grupo remoto
- Fácil acesso para higienização
- Ventiladores de baixo consumo
- Iluminação LED
- Interior em aço inox

#### OPCIONAIS:

- Vidro frontal com sistema hidráulico para abertura ou tipo self
- Tabuleiro de exposição lacado ou em Corian®
- Prateleira intermédia em vidro
- Decoração com nichos para *cross merchandising*

### SEMIVERTICAIS

- Versões para CARNE e CHARCUTARIA
- Ventiladores de baixo consumo
- Iluminação LED prateleiras
- Prateleiras em vidro
- Para *layout* linear ou em gôndola

#### OPCIONAIS:

- Tabuleiro de exposição lacado ou em Corian®
- Cortina noturna com enrolamento controlado

### SERVE-OVER COUNTERS

- Models for MEAT and DELICATESSEN
- Self service or assisted service versions available
- Frozen meat version
- Remote compressor unit
- Easy acces for higienization
- Low energy fans
- LED lighting
- Internal finish as stainless steel

#### OPTIONAL EXTRAS:

- Hinges forward or low self frontal glass options
- Painted or Corian® deck
- Intermediate glass shelf
- Décor panel with cross merchandising niches

### SEMI-VERTICALS

- Models for MEAT and DELICATESSEN
- Low energy fans
- Undershelf LED lighting
- Glass shelves
- For linear or gondola store layout

#### OPTIONAL EXTRAS:

- Painted or Corian® deck
- Slow roll nighth blind



# CONTINENTE



Nos, ilustre professor de estudos

Camarão e Mirim e Azevado

ALHO 00	
Leite Fresco	00
Doçelados	00
Bacalhau	00
Padaria / Pastelaria	00
Pizzas	00
Salgaria	00
Charcutaria	00
Take-Away	00
Frutas e Legumes	00

...pensar em si,  
...omos exigentes  
...om a qualidade  
...a nossa carne.

JÁ NATAL  
PERU DO CAMPO  
€4,99

JÁ NATAL  
BORREGO  
€7,29

ADUQUE  
5,99

ROTI  
5,99

Meat counter display with various cuts of meat and 'JÁ NATAL' branding.

Row of wine bottles displayed below the meat counter.

Row of beer bottles displayed below the meat counter.





Ajude-nos a servi-lo melhor:  
Como prefere a sua carne?

JA NATAL  
98  
12,74  
6,88

JA NATAL  
BOVILHO  
5,98  
12,74

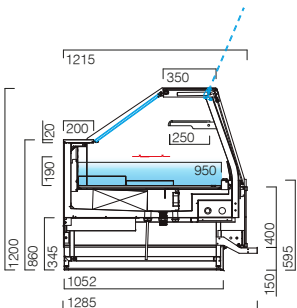
JA NATAL



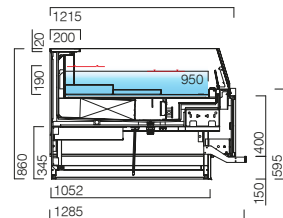


# FUTURO

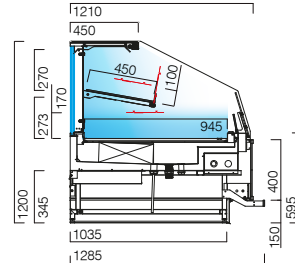
versões & dados técnicos range & technical data  
versions & donnés techniques | versiones & datos técnicos



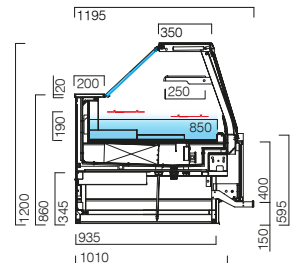
**VF VS T VICH 3M1/3M2**  
talho / charcutaria  
meat / delicatessen  
viande / charcuterie  
carne / charcutería



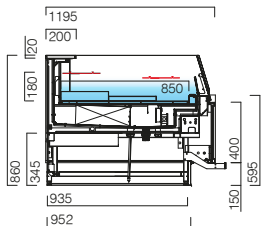
**VF VS T VS 3M2**  
charcutaria  
delicatessen  
charcuterie  
charcutería



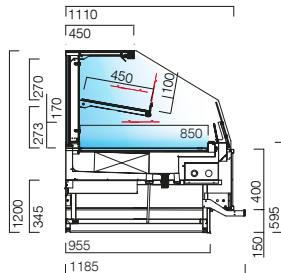
**VMF VS C 3M2**  
charcutaria  
delicatessen  
charcuterie  
charcutería



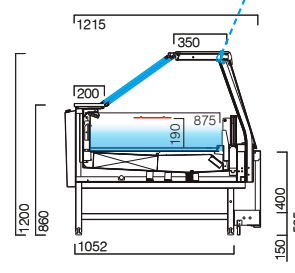
**VF85 VS T VICH 3M1/3M2**  
talho / charcutaria  
meat / delicatessen  
viande / charcuterie  
carne / charcutería



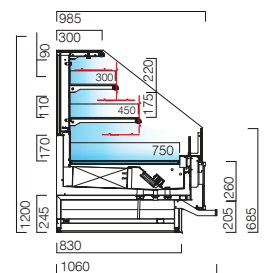
**VF85 VS T VS 3M2**  
charcutaria  
delicatessen  
charcuterie  
charcutería



**VMF85 VS C 3M2**  
charcutaria  
delicatessen  
charcuterie  
charcutería



**VF NEG 3L1**  
congelados  
frozen meat  
viande congelée  
carne congelada

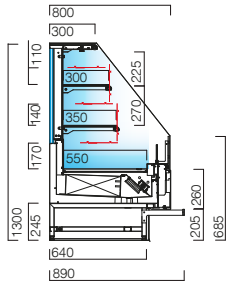


**SMF C H12 STD 3M2**  
charcutaria  
delicatessen  
charcuterie  
charcutería

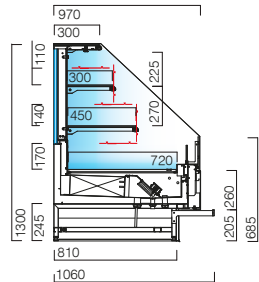
Dados técnicos Technical data   Donnés techniques Datos técnicos	VF VS T VICH 3M1/3M2 / VF VS T VS 3M2										VF NEG 3L1				
	937	1250	1560	1875	2500	3125	3750	CE90	CEL90	1250	1562	1875	2500		
Comprimento sem laterais Length without ends   Longueur sans joues Ancho sin laterales	mm	937	1250	1560	1875	2500	3125	3750	-	-	1250	1562	1875	2500	
TDA - Superfície de exposição VCH / VS m <sup>2</sup> Display area   Surface d'exposition Superficie exposición	m <sup>2</sup>	0,73/	0,98/	1,22/	1,71/	1,96/	2,45/	2,94/	-	-	0,87	1,09	1,30	1,74	
		0,96	1,28	1,59	1,91	2,55	3,19	3,83							
Potência frigorífica* Refrigeration power   Puissance frigorifique Potencia frigorífica	W	855/	1038/	1285/	1497/	2076/	2570/	2994/	816	1632	937	1172	1406	1875	
		950	1250	1550	1875	2500	3125	3750							
Potência nominal máxima 230V~/50Hz Rated power   Puissance nominale Potencia nominal	W	115/	119/	141/	153/	176/	199/	220/	165/	210/	1144	1456	1804	2450	
		124	136	149	173	198	222	247	149	186					
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/	0 - 4/	0 - 4/	0 - 4/	-20 -18	-20 -18	-20 -18	-20 -18	
		2 - 5	2 - 5	2 - 5	2 - 5	2 - 5	2 - 5	2 - 5	2 - 5	2 - 5					
Dados técnicos Technical data   Donnés techniques Datos técnicos	VMF VS C / VMF85 VS C 3M2								VF85 VS T VICH 3M1/3M2 / 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 <sup>2</sup>	1,10/	1,47/	1,84/	2,22/	2,94/	3,68/	4,41/	0,68/	0,91/	1,14/	1,37/	1,82/	2,28/	2,73/
		0,98	1,3	1,63	1,96	2,61	3,26	3,91	1,09	1,45	1,81	2,17	2,9	3,62	4,35
Potência frigorífica* Refrigeration power   Puissance frigorifique Potencia frigorífica	W	1049	1400	1749	2100	2805	3500	4207	855/	1038/	2475/	1497/	2076/	2076/	2994/
									950	1250	1550	1875	2500	2500	3750
Potência nominal máxima 230V~/50Hz Rated power   Puissance nominale Potencia nominal	W	200	248	277	323	423	485	583	115/	119/	141/	153/	176/	199/	220/
									124	136	149	173	198	222	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/	0 - 4/	0 - 4/	0 - 4/	0 - 4/	0 - 4/	0 - 4/
									2 - 5	2 - 5	2 - 5	2 - 5	2 - 5	2 - 5	2 - 5

(\*) T. Evap. -10°C / T. Cond. +45°C

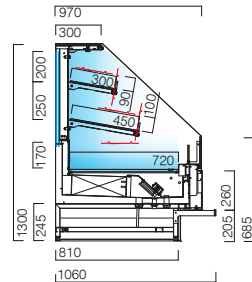




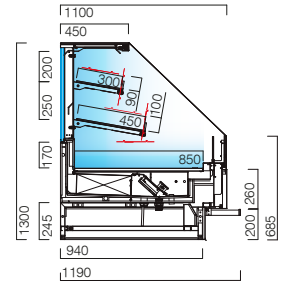
**SMF C H13 SLIM 3M2**  
charcutaria  
delicatessen  
charcuterie  
charcuteria



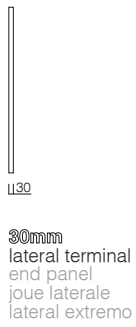
**SMF C H13 STD 3M2**  
charcutaria  
delicatessen  
charcuterie  
charcuteria



**SMF T H13 STD 3M1**  
talho  
meat  
charcuterie  
charcuteria



**SMF T H13 XL 3M1**  
talho  
meat  
viande  
carne



**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 diferents versions  
joue d'assembl. versions différentes  
panel de acopl. diferentes versiones

Dados técnicos Technical data   Donnés techniques Datos técnicos	SMF C H12 STD / SMF C H13 STD 3M2						SMF C H13 SLIM 3M2						
	1250	1562	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	1902	2500	3750	1250	1562	1875	2500	3750	
TDA - Superfície de exposição Display area   Surface d'exposition Superficie exposicion	m <sup>2</sup>	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 frigorifica	W	1400	1749	2100	2100	2805	4207	1400	1750	2100	2805	4207	
Potência nominal máxima 230V~/50Hz Rated power   Puissance nominale Potencia nominal	W	208	240	270	285	364	510	208	240	270	364	510	
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	2 - 5	2 - 5	2 - 5	
Dados técnicos Technical data   Donnés techniques Datos técnicos	SMF T H13 STD 3M1						SMF T H13 XL 3M1						
	1250	1562	1875	TOPO	2500	3750	1250	1562	1875	TOPO	2500	3750	
Comprimento sem laterais Length without ends   Longueur sans joues Ancho sin laterales	mm	1250	1562	1875	1900	2500	3750	1250	1562	1875	2160	2500	3750
TDA - Superfície de exposição Display area   Surface d'exposition Superficie exposicion	m <sup>2</sup>	1,67	2,09	2,51	2,51	3,34	5,01	1,83	2,29	2,75	3,17	3,67	5,50
Potência frigorífica* Refrigeration power   Puissance frigorifique Potencia frigorifica	W	1650	2062	2475	2475	3300	4950	1650	2062	2475	2475	3300	4950
Potência nominal máxima 230V~/50Hz Rated power   Puissance nominale Potencia nominal	W	231	262	306	331	412	587	231	262	306	331	412	587
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	0 - 4	0 - 4	0 - 4	0 - 4	0 - 4	0 - 4

(\*) T. Evap. -10°C / T. Cond. +45°C



acabamentos finishes  
finitions | acabados



RAL 9003



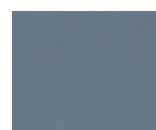
RAL 7035



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 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.