



## HORECA

HOTEL, RESTAURANTE & CAFETARIA

### MURAIIS

- Versões para CHARCUTARIA, LATICÍNIOS, BEBIDAS e SUSHI pré-embalado
- Versões Aquecida, Pass-through e Carne Suspensa
- Versão para BACALHAU em inox 316
- Versões com estore manual ou elétrico com fechadura
- 2 profundidades: 80 cm e 62 cm
- Laterais panorâmicos
- Iluminação LED vertical e superior
- Acabamento ext. e interior em Aço Inox ou Chapa revestida PVC

### OPCIONAIS

- Portas frontais pivotantes: até 50% de poupança energética
- Portas frontais de correr sob consulta
- Cortina noturna manual com enrolamento controlado
- Iluminação LED nas prateleiras
- Versão com montagem da unidade condensadora no topo do equipamento sob consulta
- Lateral fechado ou espelhado
- Rodízios (H= +75 mm)
- Esteira para tabuleiros
- Outras cores para acabamento interior e exterior

### MULTI DECKS

- Models for DELICATESSEN, DAIRY Products, BEVERAGES and pre-packed SUSHI
- Heated, Pass-through and Suspend Meat models also available
- DRY SALTED FISH model in SS 316
- Manual or electric lockable roller shutter models
- 2 depths: 80 cm and 62 cm
- Panoramic end walls
- Canopy and vertical LED lighting
- Ext. and internal finish as Stainless Steel or White PVC coated Steel

### OPTIONAL EXTRAS

- Swivel glass doors, up to 50% energy saving
- Sliding glass doors on request
- Slow roll night blind
- Vertical side mounting LED lighting
- Top mount compressor unit on request
- Solid and mirrored end panels
- Swivel caster wheels (H=+75 mm)
- Tray rail
- Optional factory fit colours for interior and exterior

# UNITED murais multi decks

UNITED aço inoxidável stainless steel



alimentos sempre frescos e à vista  
de todos, **faça mais pelo seu negócio!**

**UNITED** é a nova linha de murais refrigerados e aquecidos da marca JORDAO, concebida para a exposição e autosserviço de bebidas, sandes, saladas, charcutaria, laticínios, sushi embalado, ..., e de alimentos quentes como sopas, noodles ou take-away em geral.

O seu design moderno proporciona ampla visibilidade e facilidade de acesso dos Clientes aos alimentos e bebidas expostos.

Para supermercados, restaurantes, coffee-shops, ..., a nova linha inclui expositores standard e slim, modelos com 800 mm e 620 mm de profundidade respetivamente, que permitem otimizar o espaço de loja até ao milímetro!

food always fresh and visible to everyone,  
**do more for your business!**

**UNITED** is the new multi deck range from JORDAO, design for display and self-service of beverages, sandwiches, salads, delicatessen, dairy products, pre-packed sushi, ..., and hot food like soups, noodles or take-away in general.

With a modern design, provides wide visibility and makes it easy for customers to access exposed foods and beverages.

For convenience stores, supermarkets, restaurants, bakeries, coffee-shops, ..., the new multidecks are available in standard and slim versions, with 800 mm and 620 mm of depth, allowing optimize store space up to millimeter!



UNITED branco white

murais  
multi decks

# UNITED



Iluminação LED  
LED lighting



Solução plug-in  
Plug-in solution



2 profundidades  
2 depths



Ventilado  
Ventilated



Portas frontais (opcional)  
Front doors (optional)



Refrigeração verde  
Green refrigeration

# UNITED murais multi decks

Laterais panorâmicos em vidro duplo: máxima visibilidade e maior eficiência energética!

Panoramic side panels for all round visibility with double glazed glass for better energy efficiency!



até  
up to **50%**

## portas frontais para **maior eficiência!**

Graças às portas frontais pivotantes (opcional) ou de correr (sob pedido), ambas com vidro duplo, reduza o consumo de energia para metade.

## front doors for a **better efficiency!**

Achieve a greater energy efficiency with pivoting front doors (optional) or sliding front doors (on request) and save up to 50% on the electricity bill.

UNITED62  
c/ laterais fechadas  
w/ closed end panels



Escolha o seu estilo,  
laterais fechados com  
interior em espelho  
(opcional).  
Choose your style,  
closed end panels and  
interior mirror finishing  
(optional).

## mais vantagens com os murais UNITED

- 5 níveis para máxima capacidade de exposição.
- Laterais panorâmicos que aumentam a visibilidade dos alimentos expostos.
- Iluminação LED de baixo consumo e de elevada durabilidade para uma visibilidade incrível.
- Reduzida ocupação de espaço, que permite aumentar a rentabilidade do seu negócio.
- Prateleiras e suportes fáceis de remover para fácil reposicionamento em altura e higienização.

## more benefits with UNITED multi decks

- 5 display levels for maximum display capacity.
- Panoramic end panels to enhance foodstuffs visibility.
- Low energy LED lighting with high durability for a stunning product display.
- Small footprint, allowing to optimize your shop space.
- Easy removable shelves and supports for easy high-adjustment and sanitation.

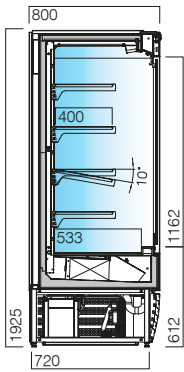
## versão **pass-through** para **rápida reposição** de produtos!

Com portas que facilitam as operações em loja,  
para que nunca falte produto aos seus Clientes.

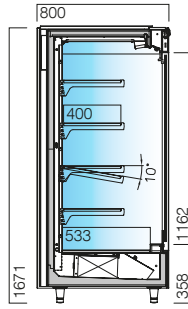
## **pass-through** model for **quicker** product re-stock!

With doors that facilitate the operations in store, so  
that you never lack product to your Customers.

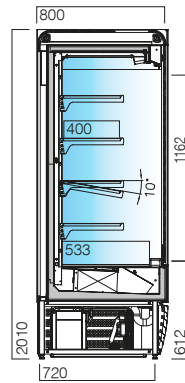




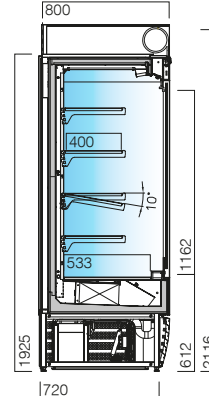
**MU80 3M1 / 3M2**  
charcutaria / laticínios  
delicatassen / dairy products  
charcuterie / produits laitiers  
charcutería / lácteos



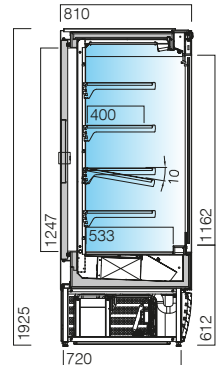
**MU80SB 3M1 / 3M2**  
charcutaria / laticínios  
delicatassen / dairy products  
charcuterie / produits laitiers  
charcutería / lácteos



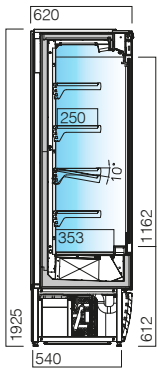
**MU80LEM 3M2**  
com estore manual  
with roller shutter  
avec volet roulant  
con persiana enrollable



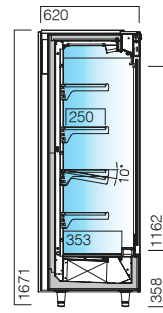
**MU80LEE 3M2**  
com estore elétrico  
with electrical roller shutter  
avec volet roulant motorisé  
c/ persiana enrollable c/ motor



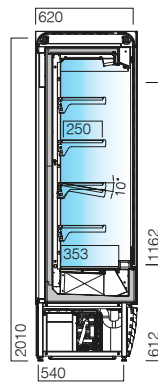
**MU80PT 3M2**  
pass-through  
pass-through  
pass-through  
pass-through



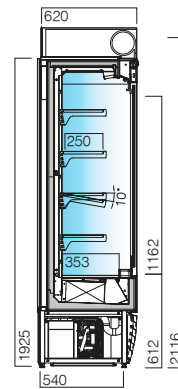
**MU62 3M1 / 3M2**  
charcutaria / laticínios  
delicatassen / dairy products  
charcuterie / produits laitiers  
charcutería / lácteos



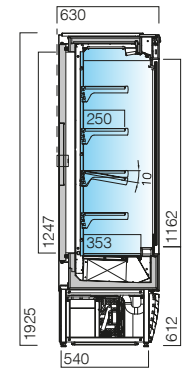
**MU62SB 3M1 / 3M2**  
charcutaria / laticínios  
delicatassen / dairy products  
charcuterie / produits laitiers  
charcutería / lácteos



**MU62LEM 3M2**  
com estore manual  
with roller shutter  
avec volet roulant  
con persiana enrollable



**MU62LEE 3M2**  
com estore elétrico  
with electrical roller shutter  
avec volet roulant motorisé  
c/ persiana enrollable c/ motor



**MU62PT 3M2**  
pass-through  
pass-through  
pass-through

Dados técnicos Technical data   Données techniques Datos técnicos	MU80 3M1/3M2   MU62 3M1/3M2						MU80SB 3M1/3M2   MU62SB 3M1/3M2						MU80AQ/MU62AQ		
	625	937	1250	1562	1875	2500	625	937	1250	1562	1875	2500	625	937	
Comprimento com laterais Length with ends   Longueur avec joues Ancho con laterales	mm	685	997	1310	1622	1935	2560/-	685	997	1310	1622	1935	2560/-	685	997
TDA - Superfície de exposição Display area   Surface d'exposition Superficie exposicion	m <sup>2</sup>	0,72	1,09	1,45	1,81	2,17	2,90	0,72	1,09	1,45	1,81	2,17	2,90	1,16	1,54
Potência frigorífica (*) (**) Refrigeration power   Puissance frigorifique Potencia frigorifica	W	1360	1762	1997	2604	3524	3994	-	-	-	-	-	-	2500	3000
Potência nominal máxima 230V~/50Hz Rated power   Puissance nominale Potencia nominal	W	1586	1777	2006	2538	2711	3563	-	-	-	-	-	-	2563	3072
Temp. de func. (T. Amb. = 25°C H.R. = 60%) Working temp.   Temp. de fonctionnement Temp. de funcionamiento	°C	0/3	0/3	0/3	0/3	0/3	0/3	0/3	0/3	0/3	0/3	0/3	0/3	60/65	60/65
Temp. de funcionamento	°C	3/6	3/6	3/6	3/6	3/6	3/6	3/6	3/6	3/6	3/6	3/6	3/6		
Dados técnicos Technical data   Données techniques Datos técnicos	MU80PT 3M2 / MU62PT 3M2				MU80LEM 3M2 / MU62LEM 3M2				MU80LEE 3M2 / MU62LEE 3M2						
	937	1250	1562	1875	625	937	1250	1562	625	937	1250	1562			
Comprimento com laterais Length with ends   Longueur avec joues Ancho con laterales	mm	997	1310	1622/-	1935	685	997	1310	1622	685	997	1310	1622		
TDA - Superfície de exposição Display area   Surface d'exposition Superficie exposicion	m <sup>2</sup>	1,09	1,45	1,81	2,17	0,72	1,09	1,45	1,81	0,72	1,09	1,45	1,81		
Potência frigorífica (*) Refrigeration power   Puissance frigorifique Potencia frigorifica	W	1762	1997	2604	3524	1360	1762	1997	2604	1360	1762	1997	2604		
Potência nominal máxima 230V~/50Hz Rated power   Puissance nominale Potencia nominal	W	1777	2006	2538	2711	1586	1777	2006	2538	1586	1777	2006	2538		
Temp. de func. (T. Amb. = 25°C H.R. = 60%) Working temp.   Temp. de fonctionnement Temp. de funcionamiento	°C	3/6	3/6	3/6	3/6	3/6	3/6	3/6	3/6	3/6	3/6	3/6	3/6		
Temp. de funcionamento	°C														

(\*) T. Evap. -10°C / T. Cond. +45°C



murais  
multi decks **UNITED**



Sistema de aquecimento ventilado que garante uma temperatura homogênea em todo o expositor.

Ventilated heating system for an homogeneous temperature throughout the multi deck.

até  
up to **50%**

O inovador sistema ventilado para aquecimento que permite uma poupança significativa de energia face aos sistemas de aquecimento convencionais.

The innovative heating system reduces significantly the energy consumption when compared with models with the conventional heating systems.

## produtos quentes e bons ainda por mais tempo!

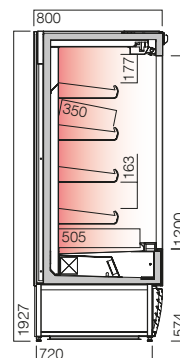
Os expositores aquecidos **UNITED** conservam os alimentos quentes à temperatura certa por um período de tempo alargado e sem perda das suas qualidades organoléticas.

O novo sistema ventilado de aquecimento permite uma distribuição homogênea da temperatura em todos os cinco planos de exposição, evitando a deterioração dos alimentos e, graças à sua elevada eficiência energética, permite ao mesmo tempo reduzir os custos da operação até -50%.

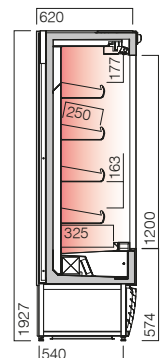
## hot and perfect food for even longer time!

**UNITED** heated merchandisers stands store hot foods at the right temperature in all five exposure plans for a long period of time and without loss of their qualities.

The new ventilated heating system allows a homogeneous distribution of the temperature inside the equipment, avoiding the deterioration of the food, and thanks to its high energy efficiency it allows at the same time to reduce the costs of operation up to -50%.

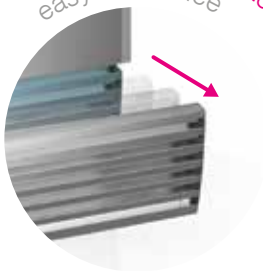


**MU80AQ**  
ventilado aquecido  
ventilated dry heated  
chaud ventilé  
caliente ventilado



**MU62AQ**  
ventilado aquecido  
ventilated dry heated  
chaud ventilé  
caliente ventilado

fácil manutenção  
easy maintenance



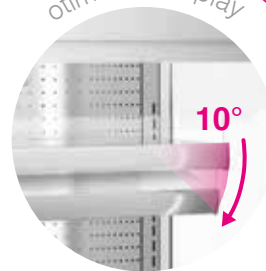
Painel frontal removível para fácil acesso à unidade condensadora.  
Easy access front panel for in loco maintenance operations.

versão para bacalhau  
dry salted fish model



Versão com interiores em aço inox 316 para exposição de bacalhau.  
Model with interiors in stainless steel 316 for display codfish.

exposição otimizada  
optimized display



Prateleiras inclináveis, que se ajustam para uma perfeita exposição e serviço.  
Tiltable shelves that adjust to provide optimum product visibility and service.

apresentação perfeita  
perfect presentation



Retenção de produto para prateleiras horizontais ou inclinadas (opcional).  
Transparent product stoppers for horizontal or slant shelves (optional).

fácil reposicionamento  
ease of positioning



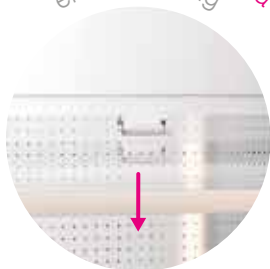
Kit de rodízios para fácil movimentação do equipamento em loja (opcional).  
Castor wheels for easy equipment positioning in the shop (optional).

mais visibilidade  
more visibility



Iluminação LED de baixo consumo nas prateleiras (opcional).  
Low energy consumption undershelf LED lighting (optional).

poupar energia  
energy saving



Cortina noturna manual com enrolamento controlado (opcional).  
Slow roll night-blind (optional).

mais opções  
more options



Ampla oferta de complementos e acessórios para maximizar as vendas.  
Wide range of complements and accessories to maximize sales.

**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 - http://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.