FOOD RETAIL

VITRINAS
- Versões para TALHO, CHARCUTARIA, TAKE-AWAY refrigerado e aquecido, PEIXE e CONGELADOS
- Iluminação LED
- Fácil acesso para higienização

OPCIONAIS:
- Vidro frontal com sistema hidráulico para abertura (VCV-CH) ou de rebater (VCV-SH)
- Prateleira intermédia em vidro
- Gradins em aço inox
- Grelhas em arame para exposição
- Porta-rolos
- Porta facas
- Porta-sacos
- Kit de rodízios
- Containers GN
- Kit de evaporação de condensados
- Vidros piroliticos
- Versão Aço Inox (chassis e lado de serviço)
- Outras cores para acabamento interior e exterior

DISPLAY COUNTERS
- Models for MEAT, DELICATESSEN, TAKE-AWAY - chilled and heated, FISH and FROZEN
- LED lighting
- Easy access for hygienization

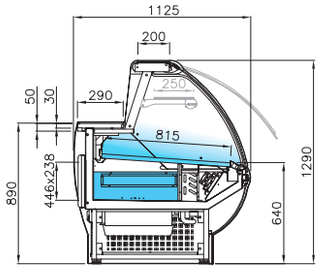
OPTIONAL EXTRAS
- Frontal glass with hydraulic opening system (VCV-CH) or hinges forward (VCV-SH)
- Intermediate glass shelf
- Stainless steel stepped decks
- Stainless steel grilles
- Paper-roll holder
- Knife-holder
- Paper bag holder
- Castors
- GN pans
- Auto condensate evaporation
- Pyrolytic glass
- Stainless steel version (frame and rear side)
- Optional factory fit colours for interior and exterior

PRESTIGE

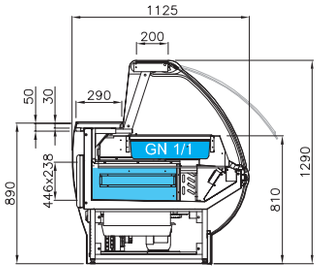
JORDAO COOLING SYSTEMS®

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

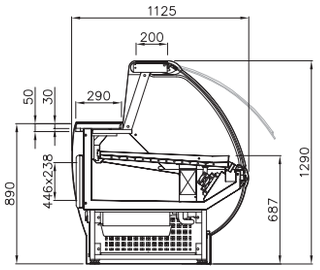
PRC-CG-VCV-CH



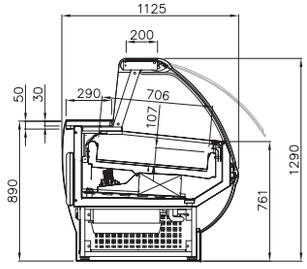
PRC - VCV-CH 3M1
talho e charcutaria
meat and delicatessen
viande et charcuterie
carne y charcutería



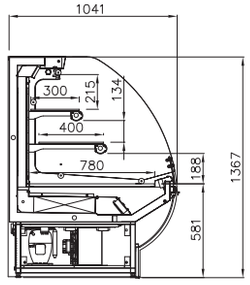
PRSL - VCV-CH 3H
saladas
salads
saladette
ensaladas



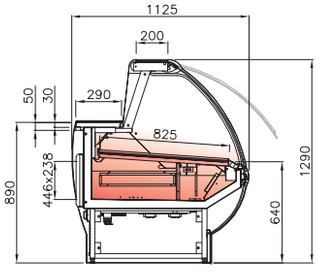
PTRV - VCV-CH
ventilada com tampo refrigerado
fan assisted w/ piped deck
ventilée avec froid contact
ventilada con tampo refrigerado



PC - VCV-CH
congelados
frozen
surgelé
congelados



PVM - VCV-CH
vitrina mural
multideck display
murale vitrine
vitrina mural

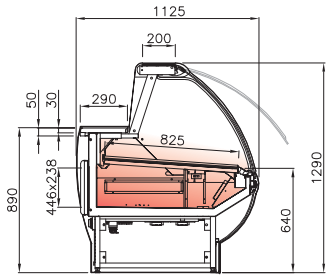


PTAV - VCV-CH
ventilada com tampo aquecido
fan assisted w/ heated deck
ventilée avec plateau chaud
ventilada con tampo caliente

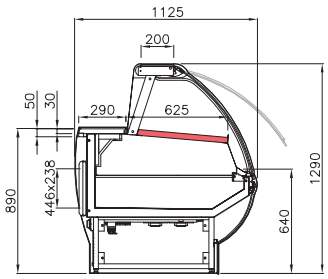
Dados técnicos Technical data | Donnés techniques Datos técnicos		**PRC** 3M1									
		70	**105**	**150**	**200**	**250**	**290**	**CI45°**	**CI90°**	**CE45°**	**CE90°**
Comprimento sem laterais Length without ends | Longueur sans joues Ancho sin laterales	mm	600	950	1400	1900	2400	2800	-	-	-	-
TDA - Superfície de exposição VCH Display area | Surface d'exposition Superficie exposicion	m²	0,49	0,78	1,15	1,56	1,97	2,30	0,86	1,72	0,48	0,96
Potência frigorífica* Refrigeratrion power | Puissance frigorifique Potencia frigorífica	W	471	855	1038	1285	1557	1557	855	1038	-	855
Potência nominal máxima 230V~/50Hz Rated power | Puissance nominale Potencia nominal	W	558	728	916	1142	1325	1362	219	226	162	250
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

Dados técnicos Technical data | Donnés techniques Datos técnicos		**PRSL** 3H		**PTRV** 3M2				**PC** L1		
		105	**150**	**105**	**150**	**200**	**250**	**105**	**150**	**200**
Comprimento sem laterais Length without ends | Longueur sans joues Ancho sin laterales	mm	950	2800	950	1400	1900	2500	950	1400	1900
TDA - Superfície de exposição VCH Display area | Surface d'exposition Superficie exposicion	m²	2*GN1/1+ 2*GN1/4	4*GN1/1	0,82	1,17	1,56	1,95	0,82	1,17	1,56
Potência frigorífica* Refrigeratrion power | Puissance frigorifique Potencia frigorífica	W	855	1038	855	1038	1285	1557	910	1258	1258
Potência nominal máxima 230V~/50Hz Rated power | Puissance nominale Potencia nominal	W	724	914	613	805	1042	1230	1853	2029	2038
Temp. de func. (T. Amb.= 25°C H.R.= 60%) Working temp. | Temp. de fonctionnement Temp. de funcionamiento	°C	5/8	5/8	0/3	0/3	0/3	0/3	-22/-20	-22/-20	-22/-20

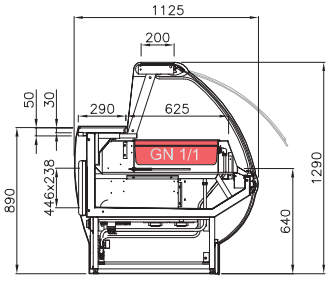
(*) T. Evap. -10°C / T. Cond. +45°C



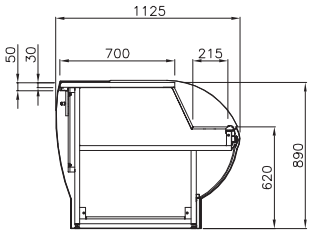
PAVH - VCV-CH
aquecida ventilada c/ humidade
ventilated dry heated w/ humidity
chaude ventilée avec humidité
caliente ventilada con humedad



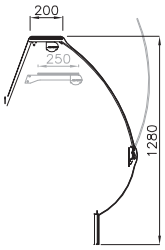
PTA - VCV-CH
tampo aquecido
heated deck
plateau chaud
tampo caliente



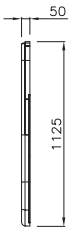
PBM - VCV-CH
banho-maria
bain marie
bain-marie
baño maria



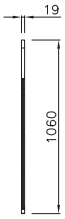
PCX
neutra
neutral
neutre
neutra



OPÇÃO: VCV-SH
sem hidráulico
without hidraulic pistons
sans vérins
sin pistones hidraulicos



50mm
lateral
side panel
joues
lateral



19mm
lat. acoplamento
coupling panel
jour d'assemblage
lat. acoplamiento

Dados técnicos Technical data | Donnés techniques Datos técnicos		PVM				PTAV		PTAVH	
		105	150	200	250	105	150	105	150
Comprimento sem laterais Length without ends |Longueur sans joues Ancho sin laterales	mm	950	1400	1900	2500	950	1400	950	1400
TDA - Superfície de exposição VCH Display area | Surface d'exposition Superficie exposicion	m²	1,79	2,55	3,40	4,25	0,78	1,15	0,78	1,15
Potência frigorífica* Refrigeratrion power | Puissance frigorifique Potencia frigorifica	W	1038	1285	1497	2076	-	-	-	-
Potência nominal máxima 230V~/50Hz Rated power | Puissance nominale Potencia nominal	W	1853	1110	1237	1677	1914	2738	2214	2888
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	60/70	60/70	60/70	60/70

Dados técnicos Technical data | Donnés techniques Datos técnicos		PTA		PBM		PCX	
		105	150	105	150	70	1050
Comprimento sem laterais Length without ends | Longueur sans joues Ancho sin laterales	mm	1900	950	1400	1900	600	950
TDA - Superfície de exposição VCH Display area | Surface d'exposition Superficie exposicion	m²	0,78	1,15	2*GN1/1+ 2*GN1/4	4*GN1/1	-	-
Potência frigorífica* Refrigeratrion power | Puissance frigorifique Potencia frigorifica	W	-	-	1038	1285	-	-
Potência nominal máxima 230V~/50Hz Rated power | Puissance nominale Potencia nominal	W	765	980	1518	3036	-	-
Temp. de func. (T. Amb.= 25°C H.R.= 60%) Working temp. | Temp. de fonctionnement Temp. de funcionamiento	°C	60/70	60/70	60/70	60/70	-	-

(*) T. Evap. -10°C / T. Cond. +45°C

AMANDUS
OST & DELIKATESSER

MEAT
肉類/肉
PRIME

BACK
LOIN
BREAST
LEG

PORK CUTS
CHICKEN
GRAVEVILLE

Fresh Juice
Welcome to Take Away

acabamentos finishes
finitions | acabados

RAL 1013

RAL 1033

RAL 3003

RAL 5002

RAL 6019

Carvalho Claro
Bleached Oak
Chêne Blanchi
Roble Blanqueado

Carvalho Escuro
Dark Oak
Chêne Foncé
Roble Oscuro

Cerejeira
Cherry
Cerisier
Cerezo

Pereira
Pear
Poirier
Peral

Nogueira
Wallnut
Noyer
Nogal

Bétula
Birch
Bouleau
Abédul

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

Asia Representative:
Fixwell Display System Co., Ltd
Unit 1401, Westlands Centre,
20 Westlands Road, Quarry Bay, Hong Kong
tel.: +852 2811 9381
e-mail: sales@fixwell.com.hk - http://www.fixwell.com.hk

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 2016. 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 2016. 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 2016. 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 2016. 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.

COMPETE 2020 PORTUGAL 2020 UNIÃO EUROPEIA
Fundos Europeus Estruturais e de Investimento

CAT 122.5/ 00