



## FOOD RETAIL

### VITRINAS

- Para TALHO e CHARCUTARIA
- Iluminação LED de elevado brilho e baixo consumo
- Vidro frontal de elevação c/ mola a gás.
- Grelha de insuflação removível para fácil higienização
- Sistema de refrigeração ventilado, de baixa velocidade, e assistido por placa fria
- Evaporador mais resistente, com revestimento por eletroforese e situado sob o tampo de serviço
- Unidade condensadora remota

### OPCIONAIS

- Tampo de serviço em aço inox, pedra natural ou Corian®
- Sistema de humificação até 90% HR, para prevenir a desidratação da carne
- Tampas noturnas em PS
- Outras cores para acabamento exterior

### SERVER-OVER COUNTERS

- For MEAT and CHARCUTERIE
- High-bright LED lighting
- Lift-up front glass with gas rams
- Removable air discharge grilles to facilitate cleaning operations
- Refrigeration system with low speed ventilation and cold plate
- High resistant evaporator with cathaphoretic coating and positioned under the service top
- Remote condensing unit

### OPTIONAL EXTRAS

- Service top as SS, Natural Stone or Corian®
- Humidification system up to 90% RH, to prevent meat dehydration
- Night covers in PS
- Optional factory fit colours for exterior

## o expositor **especialista** para **Carne**

FRESH-LINER é uma linha de vitrinas especialistas para a exposição de Carne fresca, que usa a melhor tecnologia para garantir uma ótima conservação.

A sua ampla área de exposição permite acomodar peças de média e de grande dimensão, sempre com a máxima visibilidade.

## the **specialist** serve-over counter for **Meat**

FRESH-LINER is a specialist display case line for the exhibition of fresh Meat, which uses the best technology to ensure optimum conservation.

Its wide exhibition area allows accommodating medium and large pieces, always with maximum visibility.





fácil abertura do vidro frontal  
easy to open front glass



sistema de mola gás  
gas spring lift system

sem desidratação do produto  
no product dehydration



HR 90%

humidificação (opcional)  
humidification  
(optional)

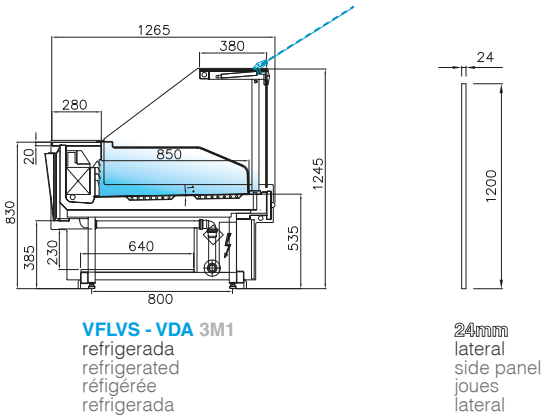
fácil higienização  
easy to hygiene



válvula sob o evaporador  
water drain under  
evaporator

# FRESH-LINER

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



| Dados técnicos<br>Technical data   Donnés techniques<br>Datos técnicos   | VFLVS 3M1      |       |       |       |       |       |       |       |
|--|----------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
|  | 937            | 1250  | 1562  | 1875  | 2500  | 3125  | 3750  |       |
| Comprimento com laterais<br>Length with ends   Longueur avec jous<br>Ancho con laterales                         | mm             | 937   | 1250  | 1562  | 1875  | 2500  | 3125  | 3750  |
| TDA - Superfície de exposição<br>Display area   Surface d'exposition<br>Superficie exposicion                    | m <sup>2</sup> | 1,39  | 1,86  | 2,32  | 2,79  | 3,72  | 4,64  | 5,57  |
| Potência frigorífica(*)<br>Refrigeration power   Puissance frigorifique<br>Potencia frigorifica                  | W              | 337   | 450   | 562   | 675   | 900   | 1125  | 1350  |
| Potência nominal máxima 230V~/50Hz<br>Rated power   Puissance nominale<br>Potencia nominal                       | W              | 27    | 37    | 50    | 56    | 73    | 98    | 114   |
| Temp. de func. (T. Amb. = 25°C H.R. = 60%)<br>Working temp.   Temp. de fonctionnement<br>Temp. de funcionamiento | °C             | 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 I acabados



Aço Inox  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable  
Acero Inoxidable

### 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.