

HORECA

HOTEL, RESTAURANTE & CAFETARIA

VITRINAS

- Versões para CAFETARIA, GELADOS, SEMIFRIOS, CHOCOLATES, PADARIA e TAKE-AWAY refrigerado e aquecido
- Iluminação LED
- Sistema de humidificação
- Bitemperatura 2-5°/ 13-15°

OPCIONAIS

- Duas opções de vidro frontal: direito (VD) e direito baixo (VUV)
- Tampo de serviço em aço inox, pedra natural ou Corian®
- Exposição em aço inox ou Corian®
- Portas de acesso à exposição em acrílico
- Containers GN
- Rodízios
- Outras cores para acabamento interior e exterior

DISPLAY COUNTERS

- Models for CAFETERIA, ICE-CREAM, FROZEN DESSERTS, CHOCOLATES, BAKERY and TAKE AWAY heated and chilled
- LED lighting
- Humidification system
- Dual-temperature 2-5°/ 13-15°

OPTIONAL EXTRAS

- Two frontal glass options: flat (VD) and low flat UV (VUV)
- Service top as SS, natural stone or Corian®
- Display deck as SS or Corian®
- Rear sliding perspex
- GN pans
- Swivel castors
- Optional factory fit colours for interior and exterior



JOE'S

ARE

12









Cabinets & Counters

Refrigerated and Freezers

A Refrigerated

C Freezers



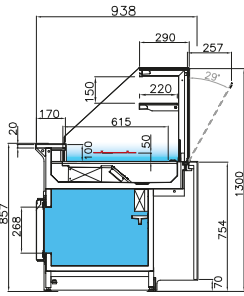
VKBDT
ventilado bitemperatura
dual-temperature ventilated



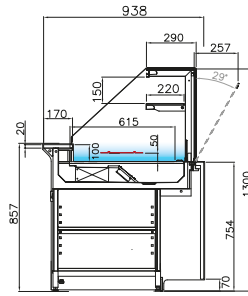
VKBCHR
ventilada c/ sistema de humidificação
ventilated w/ humidification system

KUBO

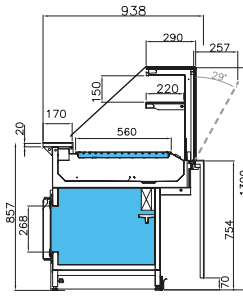
versões & dados técnicos range & technical data
versions & donnés techniques | versiones & datos técnicos



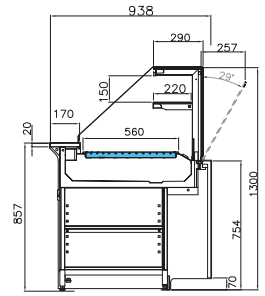
VKBVT - VD 3M2
ventilada total
total ventilated
ventilée totale
ventilada total



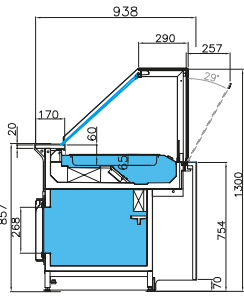
VKBVS - VD 3M2
ventilada superior
upper ventilated
ventilée supérieure
ventilada superior



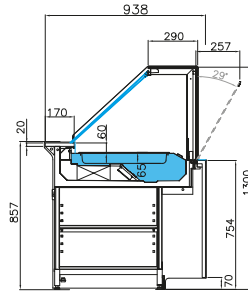
VKBTRT - VD 3M2
tampo refrigerado total
total refrigerated deck
exposition réfrigéré totale
tablero refrigerado total



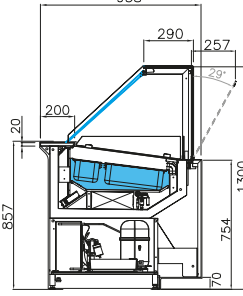
VKBTRS - VD 3M2
tampo refrigerado
refrigerated deck
exposition réfrigéré
tablero refrigerado



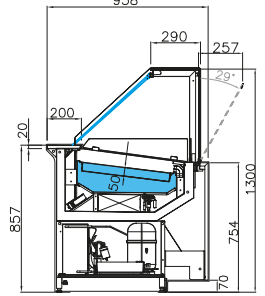
VKBSLT - VD 3M2
saladas total
total vent. salads
salades totale
ensaladas total



VKBSLS - VD 3M2
saladas superior
upper vent. salads
salades supérieure
ensaladas superior



VKBGL - VD 3L1
gelados
ice-cream
crème glacée
helado

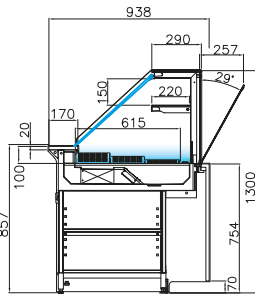


VKBSF - VD
semifrio
frozen desert
entremets glacés
semi frio

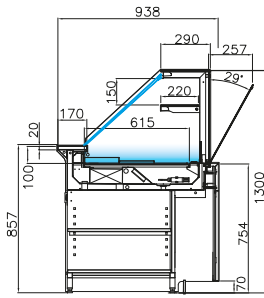
Dados técnicos Technical data Donnés techniques Datos técnicos	VKBVT / VKBVS 3M2									VKBTRT / VKBTRS 3M2		
	850	1250	1650	2050	2500	CIR45	CIR90	CER90	850	1250	1650	
Comprimento sem laterais Length without ends Longueur sans joues Ancho sin laterales	mm	-850	1250	1650	2050	2500	-	-	-	-850	1250	1650
TDA - Superfície de exposição VD Display area Surface d'exposition Superficie exposición	m ²	0,49	0,73	0,96	1,19	1,45	0,84	1,68	1,18	-0,49	0,73	0,96
Potência frigorífica* Refrigeration power Puissance frigorifique Potencia frigorífica	W	531	531	855	855	1034/ 855	531	531	531	-471	471	855
Potência nominal máxima 230V~/50Hz Rated power Puissance nominale Potencia nominal	W	724	774	986	1016	1176/ 1072	735	852	882	-539	727/ 576	737
Temp. de func. (T.Amb. = 25°C H.R. = 60%) Working temp. Temp. de fonctionnement Temp. de funcionamiento	°C	2/4	2/4	2/4	2/4	2/4	2/4	2/4	2/4	2/4	2/4	2/4
Dados técnicos Technical data Donnés techniques Datos técnicos	VKBGL 3L1 / VKBSF						VKBCHS 3S			VKBSLT / VKBSLS 3M2		
	850	1250	1650	850	1250	1650	850	1250	1650	850	1250	1650
Comprimento sem laterais Length without ends Longueur sans joues Ancho sin laterales	mm	850	1250	1650	850	1250	1650	-850	1250	1650		
TDA - Superfície de exposição VD Display area Surface d'exposition Superficie exposición	m ²	6*5L/ 0,49	10*5L/ 0,73	13*5L/ 0,96	0,49	0,73	0,96	2*GN1/1 3*GN1/9	3*GN1/1 3*GN1/6	4*GN1/1 3*GN1/6		
Potência frigorífica* Refrigeration power Puissance frigorifique Potencia frigorífica	W	375	753	989	531	531	855	531	531	855		
Potência nominal máxima 230V~/50Hz Rated power Puissance nominale Potencia nominal	W	1254	2002	2453	872	962	1168	714	754	958		
Temp. de func. (T.Amb. = 25°C H.R. = 60%) Working temp. Temp. de fonctionnement Temp. de funcionamiento	°C	-20/-18 -10/-8	-20/-18 -10/-8	-20/-18 -10/-8	13/15	13/15	13/15	3/6	3/6	3/6		

(*) T. Evap. -10°C / T. Cond. +45°C

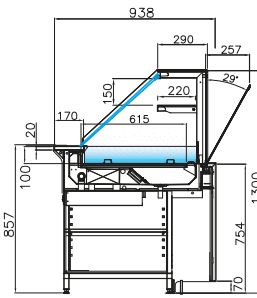




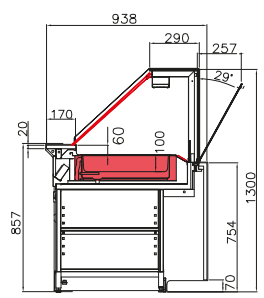
VKBCHS - VD 3S
chocolates
chocolate
chocolat
chocolate



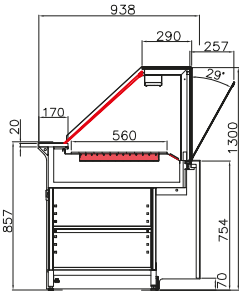
VKBDT - VD
ventilada bitemperatura
dual-temperature ventilated
ventilée dual-temperature
ventilada dual-temperatura



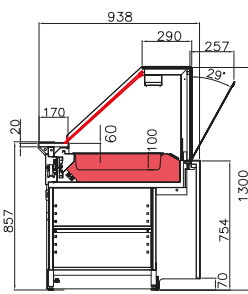
VKBCHR - VD
ventilada c/ sistema de humificação
ventilated w/ humidification system
ventilée avec système du humidification
ventilada c/ sistema de humificação



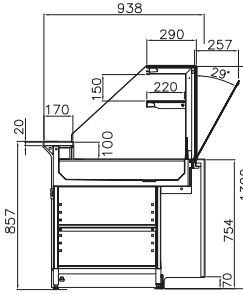
VKBBM - VD
banho-maria
bain-marie
ventilée avec système du humidification
baño maria



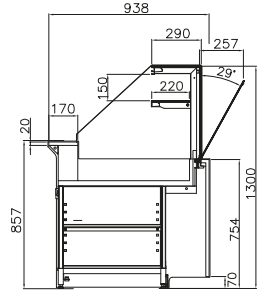
VKBTA - VD
tampo aquecido
dry heated deck
exposition chaud
tablero caliente



VKBAQ / VKBAQCH - VD
aq. ventilada / aq. vent. humidificada
vent. dry heated / vent. dry heated w/ humidity
chaude ventilée / chaud vent. avec humidité
caliente ventilada / caliente vent. c/ humedad



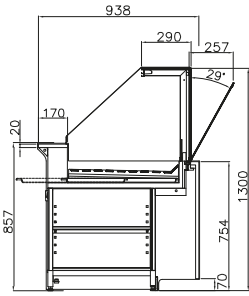
VKBNT - VD
neutra
neutral
neutre
neutra



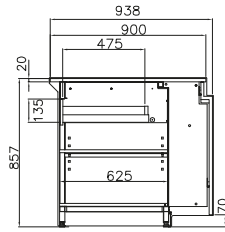
VKBNA - VD
neutra aberta
neutral opened
neutre ouverte
neutra abierta

Dados técnicos Technical data Données techniques Datos técnicos	VKBDT			VKBPD			VKBBM			VKBTA		VKBAQ / VKBAQCH			
	850	1250	1650	850	1250	1650	850	1250	1650	850	1250	850	1250		
Comprimento sem laterais Length without ends Longueur sans joues Ancho sin laterales	mm	850	1250	1650	850	1250	1650	850	1250	1650	850	1250	850	1250	
TDA - Superfície de exposição VD Display area Surface d'exposition Superficie exposición	m²	0,49	0,73	0,96	0,71	1,04	1,38	2*GN1/1 3*GN1/9	3*GN1/1 3*GN1/6	4*GN1/1 3*GN1/6	0,51	0,76	2*GN1/1 3*GN1/9	3*GN1/1 3*GN1/6	
Potência frigorífica* Refrigeration power Puissance frigorifique Potencia frigorífica	W	471	471	855	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Potência nominal máxima 230V~/50Hz Rated power Puissance nominale Potencia nominal	W	868	768	984	10	20	28	1492	2492	2732	715	990	2069	2569	
Temp. de func. (T. Amb. = 25°C H.R. = 60%) Working temp. Temp. de fonctionnement Temp. de funcionamiento	°C	2/5 13/15	2/5 13/15	2/5 13/15	-	-	-	60/65	60/65	60/65	60/65	60/65	60/65	60/65	
Dados técnicos Technical data Données techniques Datos técnicos	VKBCHR 3M2					VKBNT / VKBNA									
	850	1250	1650	2050	2500	850	1250	1650	2050	2500	CIR45	CIR90	CER45	CER90	
Comprimento sem laterais Length without ends Longueur sans joues Ancho sin laterales	mm	850	1250	1650	2050	2500	850	1250	1650	2050	2500	-	-	-	-
TDA - Superfície de exposição Display area Surface d'exposition Superficie exposición	m²	0,49	0,73	0,96	1,19	1,45	0,70	1,04	1,38	1,71	2,08	0,84	1,68	0,58	1,18
Potência frigorífica* Refrigeration power Puissance frigorifique Potencia frigorífica	W	471	471	855	855	855	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Potência nominal máxima 230V~/50Hz Rated power Puissance nominale Potencia nominal	W	758	808	1024	1054	1117	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Temp. de func. (T. Amb. = 25°C H.R. = 60%) Working temp. Temp. de fonctionnement Temp. de funcionamiento	°C	2/4	2/4	2/4	2/4	2/4	20	40	56	60	80	24	62	24	72

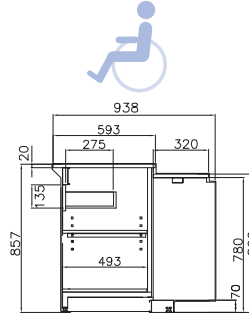
(*) T. Evap. -10°C / T. Cond. +45°C



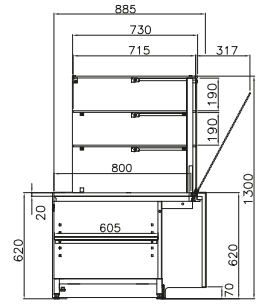
VKBPD - VD
padaria
bakery
boulangerie
panadería



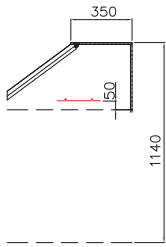
CXKB1N
caixa de saída
support case
meuble caisse
caja de salida



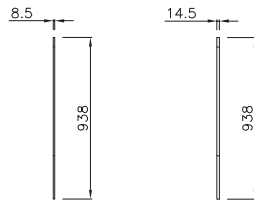
CXPMRKB
caixa PMR
counter PMR
caisse PMR
caja PMR



TVKB - VD
torre de vidro
tower glass
tour vitrée
torre de vidrio



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



8,5/14,5 mm
lat. de acoplamento
coupling panel
joue d'assemblage
lat. de acoplamiento



19 mm
lateral
side panel
jous lateral

Dados técnicos Technical data Donnés techniques Datos técnicos	CX1NKB				CXPMRKB		TVKB		
	515	1030	CIR45	CIR90	CER45	CER90	1030	515	1030
Comprimento sem laterais Length without ends Longueur sans joues Ancho sin laterales	mm	515	1030	-	-	-	1030	515	1030
TDA - Superfície de exposição Display area Surface d'exposition Superficie exposición	m ²	-	-	-	-	-	-	-	-
Potência frigorífica* Refrigeration power Puissance frigorifique Potencia frigorífica	W	-	-	-	-	-	-	-	-
Potência nominal máxima 230V~/50Hz Rated power Puissance nominale Potencia nominal	W	-	-	-	-	-	-	18	30
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



• Pato do dia
Entrecosto Assado 5,00€

• 300g Legumes 1,60€

• Batido de Banana
Sumo de Melancia
Café e queijos
Mousse de chocolate

• Pão de queijo
• Salada de legumes
• Salada de frango
• Salada de camarão

• Bolo de mel
• Bolo de leite
• Bolo de chocolate
• Bolo de limão

• Melancia
• Laranja
• Abacaxi
• Banana
• Maçã
• Uva
• Pêssego
• Ameixa



acabamentos finishes
finitions | acabados



RAL 4006



RAL 5017



RAL 6020



RAL 8017



RAL 9003

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.