



FOOD RETAIL

VITRINAS

- Versões para TALHO, CHARCUTARIA, TAKE-AWAY refrigerado e aquecido
- 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 pirolíticos
- Versão Aço Inox (chassis e lado de serviço)
- Outras cores para acabamento interior e exterior

DISPLAY COUNTERS

- Models for MEAT, DELICATESSEN, chilled and heated TAKE-AWAY
- 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



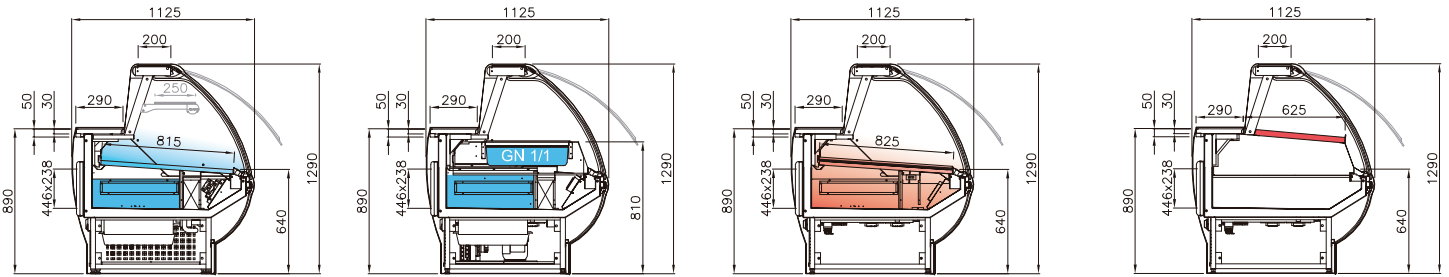




PRESTIGE

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

PRC-CG-VCV-CH

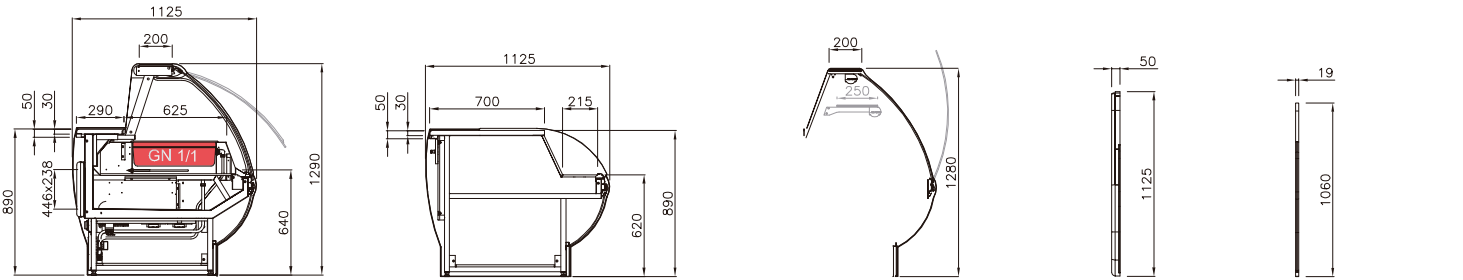


PRC - VCV-CH 3M1
talho e charcutaria
meat and delicatessen
viande et charcuterie
carne y charcutería

PRSL - VCV-CH 3H1
saladas
salads
saladette
ensaladas

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

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 hydraulic pistons
sans vérins
sin pistones hidraulicos

50mm lateral
side panel
jouis
lateral

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

| Dados técnicos Technical data Donnés techniques Datos técnicos | PRC 3M1 | | | | | | | | PRSL 3H1 | | | | |
|--|----------|-------|-------|-------|---------------------|---------|---------|-------|----------|-------|---------------------|---------|---------|
| | 70 | 105 | 150 | 200 | 250 | 290 | CI45° | CI90° | CE45° | CE90° | 105 | 150 | 200 |
| Comprimento sem laterais Length without ends Longueur sans joues Ancho sin laterales | 600 | 950 | 1400 | 1900 | 2400 | 2800 | - | - | - | - | 950 | 1400 | 1900 |
| TDA - Superfície de exposição VCH Display area Surface d'exposition Superficie exposicion | m² 0,55 | 0,82 | 1,17 | 1,56 | 1,95 | 2,26 | 0,86 | 1,72 | 0,48 | 0,96 | 2*GN1/1+ 2*GN1/4 | 4*GN1/1 | 5*GN1/1 |
| Potência frigorífica* Refrigeration power Puissance frigorifique Potencia frigorifica | W 471 | 855 | 1038 | 1285 | 1557 | 1557 | 855 | 1038 | - | 855 | 855 | 1038 | - |
| Potência nominal máxima 230V~/50Hz Rated power Puissance nominale Potencia nominal | W 556 | 726 | 914 | 1176 | 1325 | 1362 | 219 | 226 | 162 | 250 | 716 | 916 | - |
| 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 | 3/6 | 3/6 | 3/6 |
| Dados técnicos Technical data Donnés techniques Datos técnicos | PTAV | | PTA | | PBM | | PCX | | | | | | |
| | 105 | 150 | 105 | 150 | 105 | 150 | 2000 | 70 | 1050 | | | | |
| Comprimento sem laterais Length without ends Longueur sans joues Ancho sin laterales | 950 | 1400 | 950 | 1400 | 1400 | 1400 | 1900 | 600 | 950 | | | | |
| TDA - Superfície de exposição VCH Display area Surface d'exposition Superficie exposicion | m² 0,78 | 1,15 | 0,78 | 1,15 | 2*GN1/1+ 2*GN1/4 | 4*GN1/1 | 5*GN1/1 | - | - | | | | |
| Potência frigorífica* Refrigeration power Puissance frigorifique Potencia frigorifica | W - | - | - | - | 1038 | 1285 | - | - | - | | | | |
| Potência nominal máxima 230V~/50Hz Rated power Puissance nominale Potencia nominal | W 1914 | 2738 | 843 | 1196 | 1518 | 3036 | - | - | - | | | | |
| Temp. de func. (T. Amb. = 25°C H.R. = 60%) Working temp. Temp. de fonctionnement Temp. de funcionamiento | °C 60/65 | 60/65 | 60/65 | 60/65 | 60/70 | 60/70 | 60/70 | - | - | | | | |

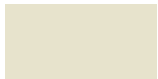
(*) T. Evap. -10°C / T. Cond. +45°C







acabamentos finishes
finitions | acabados



RAL 1013



RAL 1033



RAL 3003



RAL 5002



RAL 6019



Carvalho Claro
Bleached Oak
Chêne Blanc
Roble Blanqueado



Carvalho Escuro
Dark Oak
Chêne Foncé
Roble Oscuro



Cerejeira
Cherry
Cérisier
Cerezo



Pereira
Pear
Poirier
Peral



Nogueira
Walnut
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



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.