

EGA 3

raças rústicas alimentados
stagens melhoradas, luzerna
de linho.



FOOD RETAIL

VITRINAS

- Versões para CARNE e CHARCUTARIA
- Versão congelados
- Grupo remoto
- Fácil acesso para higienização
- Ventiladores de baixo consumo
- Iluminação LED
- Interior em aço inox

OPCIONAIS:

- Vidro frontal com sistema hidráulico para abertura ou tipo self
- Prateleira intermédia em vidro
- Decoração com nichos para *cross merchandising*

SEMIVERTICAIS

- Versões para CARNE e CHARCUTARIA
- 3 larguras: 80, 97 e 110 cm
- 3 alturas: 120, 130 e 160 cm
- Ventiladores de baixo consumo
- Iluminação LED prateleiras
- Prateleiras em vidro

OPCIONAIS:

- Portas frontais: até 50% de poupança energética
- Cortina noturna com enrolamento controlado

SERVE-OVER COUNTERS

- Models for MEAT and DELICATESSEN
- Self service or assisted service versions available
- Frozen meat version
- Remote compressor unit
- Easy acces for higienization
- Low energy fans
- LED lighting
- Internal finish as stainless steel

OPTIONAL EXTRAS:

- Hinges forward or low self frontal glass options
- Intermediate glass shelf
- Décor panel with *cross merchandising* niches

SEMI-VERTICALS

- Models for MEAT and DELICATESSEN
- 3 depths: 80, 97 and 110 cm
- 3 heights: 120, 130 and 160 cm
- Low energy fans
- Undershelf LED lighting
- Glass shelves

OPTIONAL EXTRAS:

- Front doors, up to 50% energy saving
- Slow roll nighth blind

CONTINENTE



Kenia media

Camané e Manuela Azevedo

ALHO

00

- Peixe Fresco 00
- Congelados 00
- Bacalhau 00
- Padaria / Pastelaria 00
- Pizzas 00
- Cafetaria 00
- Charcutaria 00
- Take-Away 00
- Frutas e Legumes 00

A pensar em si,
somos exigentes
com a qualidade
da nossa carne.



JÁ NATAL
PERU DO CAMPO
CIRIÇOS
€4,99

JÁ NATAL
BORREGO
INTERMEDIÁRIO 2000G
€7,29

NOVELHO
€5,98

€5,98





Ajude-nos a servi-lo melhor:
Como prefere a sua carne?

JA NATAL
PORCO
98

JA NATAL
SERRALHA
12,74

JA NATAL
NOVILHO
6,68

JA NATAL
NOVILHO
5,98

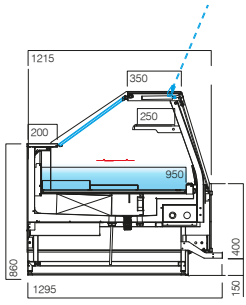
12,74



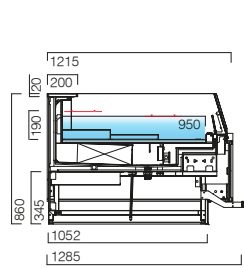


FUTURO

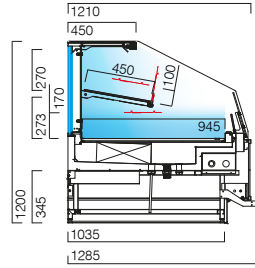
versões & dados técnicos range & technical data
versions & donnés techniques | versiones & datos técnicos



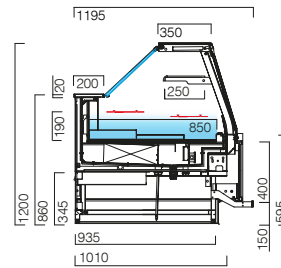
VF VS T VICH 3M1/3M2
talho / charcutaria
meat / delicatessen
viande / charcuterie
carne / charcuteria



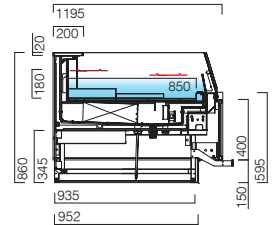
VF VS T VS 3M2
charcutaria
delicatessen
charcuterie
charcuteria



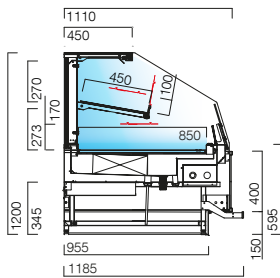
VMF VS C 3M2
charcutaria
delicatessen
charcuterie
charcuteria



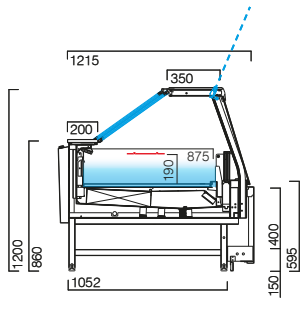
VF85 VS T VICH 3M1/3M2
talho / charcutaria
meat / delicatessen
viande / charcuterie
carne / charcuteria



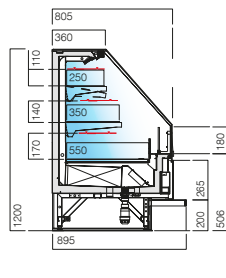
VF85 VS T VS 3M2
charcutaria
delicatessen
charcuterie
charcuteria



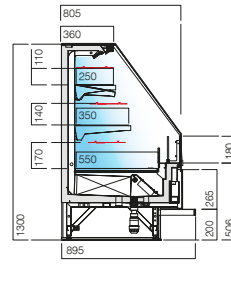
VMF85 VS C 3M2
charcutaria
delicatessen
charcuterie
charcuteria



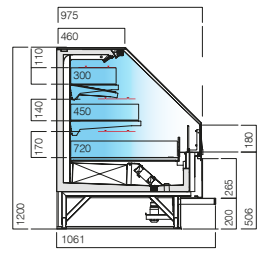
VF NEG 3L1
congelados
frozen meat
viande congelée
carne congelada



SM HF2 H12 SLIM 3M1
talho / charcutaria
meat / delicatessen
viande / charcuterie
carne / charcuteria



SM HF2 H13 SLIM 3M1
talho / charcutaria
meat / delicatessen
viande / charcuterie
carne / charcuteria

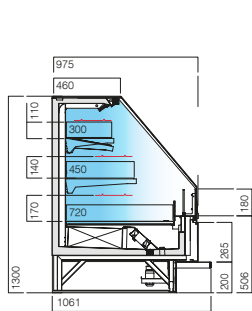


SM HF2 H12 STD 3M1
talho / charcutaria
meat / delicatessen
viande / charcuterie
carne / charcuteria

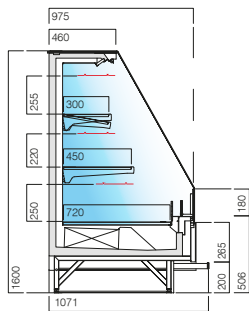
| Dados técnicos Technical data Donnés techniques Datos técnicos | VF VS T VICH 3M1 / VF VS T VS 3M2 | | | | | | | | | VF NEG 3L1 | | | | | |
|--|-----------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|---------------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| | 937 | 1250 | 1560 | 1875 | 2500 | 3125 | 3750 | CE90 | CEL90 | 1250 | 1562 | 1875 | 2500 | | |
| Comprimento sem laterais Length without ends Longueur sans joues Ancho sin laterales | mm | 937 | 1250 | 1560 | 1875 | 2500 | 3125 | 3750 | - | - | 1250 | 1562 | 1875 | 2500 | |
| TDA - Superfície de exposição VCH / VS Display area Surface d'exposition Superficie exposición | m² | 0,73/ 0,96 | 0,98/ 1,28 | 1,22/ 1,59 | 1,71/ 1,91 | 1,96/ 2,55 | 2,45/ 3,19 | 2,94/ 3,83 | - | - | 0,87 | 1,09 | 1,30 | 1,74 | |
| | W | 855/ 950 | 1038/ 1250 | 1285/ 1550 | 1497/ 1875 | 2076/ 2500 | 2570/ 3125 | 2994/ 3750 | 816 | 1632 | 937 | 1172 | 1406 | 1875 | |
| Potência nominal máxima 230V~/50Hz Rated power Puissance nominale Potencia nominal | W | 115/ 105 | 119/ 108 | 141/ 120 | 153/ 135 | 176/ 151 | 199/ 166 | 220/ 181 | 146/ 130 | 185/ 155 | 1144 | 1456 | 1804 | 2450 | |
| | °C | 0 - 4/ 2 - 5 | 0 - 4/ 2 - 5 | 0 - 4/ 2 - 5 | 0 - 4/ 2 - 5 | 0 - 4/ 2 - 5 | 0 - 4/ 2 - 5 | 0 - 4/ 2 - 5 | 0 - 4/ 2 - 5 | 0 - 4/ 2 - 5 | -20 -18 | -20 -18 | -20 -18 | -20 -18 | |
| Dados técnicos Technical data Donnés techniques Datos técnicos | VMF VS C / VMF85 VS C 3M2 | | | | | | | | VF85 VS T VICH 3M1 / VF85 VS T VS 3M2 | | | | | | |
| | 937 | 1250 | 1562 | 1875 | 2500 | 3125 | 3750 | 937 | 1250 | 1560 | 1875 | 2500 | 3125 | 3750 | |
| Comprimento sem laterais Length without ends Longueur sans joues Ancho sin laterales | mm | 937 | 1250 | 1562 | 1875 | 2500 | 3125 | 3750 | 937 | 1250 | 1560 | 1875 | 2500 | 3125 | 3750 |
| TDA - Superfície de exposição VCH / VS Display area Surface d'exposition Superficie exposición | m² | 1,10/ 0,98 | 1,47/ 1,3 | 1,84/ 1,63 | 2,22/ 1,96 | 2,94/ 2,61 | 3,68/ 3,26 | 4,41/ 3,91 | 0,68/ 1,09 | 0,91/ 1,45 | 1,14/ 1,81 | 1,37/ 2,17 | 1,82/ 2,9 | 2,28/ 3,62 | 2,73/ 4,35 |
| | W | 1049 | 1400 | 1749 | 2100 | 2805 | 3500 | 4207 | 855/ 950 | 1038/ 1250 | 1285/ 1550 | 1497/ 1875 | 2076/ 2500 | 2076/ 2500 | 2994/ 3750 |
| Potência nominal máxima 230V~/50Hz Rated power Puissance nominale Potencia nominal | W | 200 | 234 | 277 | 323 | 458 | 485 | 593 | 115/ 105 | 119/ 108 | 141/ 120 | 153/ 135 | 176/ 151 | 199/ 166 | 220/ 181 |
| | °C | 2 - 5 | 2 - 5 | 2 - 5 | 2 - 5 | 2 - 5 | 2 - 5 | 2 - 5 | 0 - 4/ 2 - 5 | 0 - 4/ 2 - 5 | 0 - 4/ 2 - 5 | 0 - 4/ 2 - 5 | 0 - 4/ 2 - 5 | 0 - 4/ 2 - 5 | 0 - 4/ 2 - 5 |

(*) T. Evap. -10°C / T. Cond. +45°C

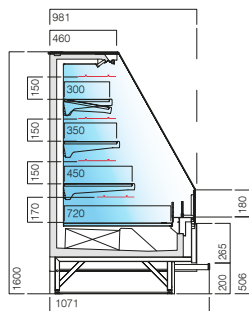




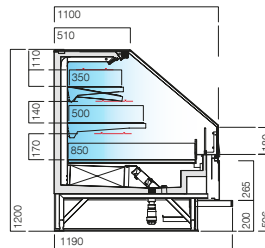
SM HF2 H13 STD 3M1
talho / charcutaria
meat / delicatessen
viande / charcuterie
carne / charcutería



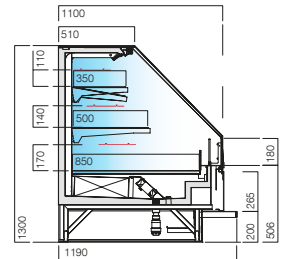
SM HF2 H16 STD 2P 3M1
talho / charcutaria
meat / delicatessen
viande / charcuterie
carne / charcutería



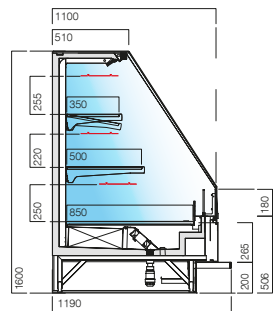
SM HF2 H16 STD 3P 3M1
talho / charcutaria
meat / delicatessen
viande / charcuterie
carne / charcutería



SM HF2 H12 XL 3M1
talho / charcutaria
meat / delicatessen
viande / charcuterie
carne / charcutería



SM HF2 H13 XL 3M1
talho / charcutaria
meat / delicatessen
viande / charcuterie
carne / charcutería



SM HF2 H16 XL 3M1
talho / charcutaria
meat / delicatessen
viande / charcuterie
carne / charcutería

30 mm
joue laterale

19 mm
joue d'assemblage
differentes temp.

8 mm
joue d'assembl.
versions différentes

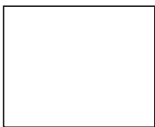
| Dados técnicos Technical data Donnés techniques Datos técnicos | SM HF2 H12 SLIM / SM HF2 H13 SLIM 3M1 | | | | | | SM HF2 H12 STD / SM HF2 H13 STD 3M1 | | | | | | |
|--|--|--------|-------|-------|-------|-------|-------------------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| | 1250 | 1562** | 1875 | 2500 | 2500 | 3750 | 1250 | 1562 | 1875 | TOPO | 2500 | 3750 | |
| Comprimento sem laterais Length without ends Longueur sans joues Ancho sin laterales | 1250 | 1562 | 1875 | 1900 | 2500 | 3750 | 1250 | 1562 | 1875 | 1902 | 2500 | 3750 | |
| TDA - Superfície de exposição VCH / VS Display area Surface d'exposition Superficie exposición | 1,37 | 1,71 | 2,05 | 2,74 | 3,42 | 4,11 | 1,46 | 1,82 | 2,18 | 2,22 | 2,91 | 4,37 | |
| Potência frigorífica* Refrigeration power Puissance frigorifique Potencia frigorífica | 1240 | 1550 | 1860 | 2475 | 3100 | 3710 | 1240 | 1550 | 1860 | 1860 | 2475 | 3710 | |
| Potência nominal máxima 230V~/50Hz Rated power Puissance nominale Potencia nominal | 18 | 25 | 31 | 39 | 49 | 58 | 18 | 25 | 31 | 31 | 39 | 58 | |
| Temp. de func. (T. Amb. = 25°C H.R. = 60%) Working temp. Temp. de fonctionnement Temp. de funcionamiento | 0 - 4 | 0 - 4 | 0 - 4 | 0 - 4 | 0 - 4 | 0 - 4 | 0 - 4 | 0 - 4 | 0 - 4 | 0 - 4 | 0 - 4 | 0 - 4 | |
| | | | | mm | | | | | | | | | |
| Dados técnicos Technical data Donnés techniques Datos técnicos | SM HF2 H16 STD 2P/3P / SM HF2 H16 XL 3M1 | | | | | | SM HF2 H12 XL / SM HF2 H13 XL 3M1 | | | | | | |
| | 1250 | 1562 | 1875 | TOPO | TOPO | 2500 | 3750 | 1250 | 1562 | 1875 | TOPO | 2500 | 3750 |
| Comprimento sem laterais Length without ends Longueur sans joues Ancho sin laterales | 1250 | 1562 | 1875 | 1902 | 2162 | 2500 | 3750 | 1250 | 1562 | 1875 | 2162 | 2500 | 3750 |
| TDA - Superfície de exposição VCH / VS Display area Surface d'exposition Superficie exposición | 1,93 | 2,41 | 2,90 | 2,94 | - | 3,86 | 5,79 | 1,62 | 2,02 | 2,43 | 2,80 | 2,91 | 4,86 |
| Potência frigorífica* Refrigeration power Puissance frigorifique Potencia frigorífica | 1650 | 2060 | 2475 | 2475 | 2850 | 3300 | 4950 | 1240 | 1550 | 1860 | 2145 | 2475 | 3710 |
| Potência nominal máxima 230V~/50Hz Rated power Puissance nominale Potencia nominal | 21 | 28 | 34 | 34 | 34 | 43 | 64 | 18 | 25 | 31 | 31 | 39 | 58 |
| Temp. de func. (T. Amb. = 25°C H.R. = 60%) Working temp. Temp. de fonctionnement Temp. de funcionamiento | 0 - 4 | 0 - 4 | 0 - 4 | 0 - 4 | 0 - 4 | 0 - 4 | 0 - 4 | 0 - 4 | 0 - 4 | 0 - 4 | 0 - 4 | 0 - 4 | 0 - 4 |

(*) T. Evap. -10°C / T. Cond. +45°C

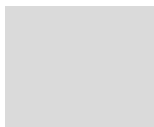
(**) dimension pour version top



acabamentos finishes
finitions | acabados



RAL 9003



RAL 7035



RAL 7012



RAL 3000



RAL 5014

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 outubro 2020. 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 October 2020. 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 octobre 2020. La société JORDAO sous réserve 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 Octubre 2020. 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.