



HORECA

HOTEL, RESTAURANTE & CAFETARIA

VITRINAS

- Versões para PASTELARIA, CAFETARIA, CHOCOLATES, PADARIA, BEBIDAS, GELADOS, SEMIFRIOS e TAKE AWAY refrigerado ou aquecido
- 4 níveis de exposição
- Iluminação LED
- Portas de acesso à exposição para serviço: pivotantes (dim. 60 e 85) e de correr (dim. 125 e 165)
- Prateleiras em vidro
- Versões *pass through*, refrigeradas ou aquecidas
- Grupo compressor incorporado
- Fácil acesso para higienização
- Interior em Aço Inox

OPCIONAIS

- Vidro frontal: direito (VD), curvo (VC) ou tipo self (VS)
- Bloqueador magnético de abertura de portas de correr
- Cortina noturna com enrolamento controlado, para versões *grab'n'go*
- Outras cores para acabamento interior e exterior

SHOWCASES

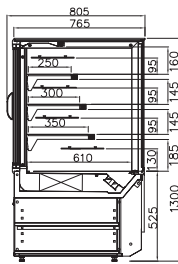
- Models for PÂTISSERIE, CAFETERIA, CHOCOLATES, BAKERY, BEVERAGES, ICE CREAM, FROZEN PASTRY and TAKE AWAY heated or chilled
- 4 display levels
- LED lighting
- Service rear doors are swivel for dim. 60 and 85, and sliding doors for dim 125 and 165
- Glass shelves
- Heated and chilled pass through versions
- Integral compressor unit
- Easy acces for higienization
- Internal finish as Stainless Steel

OPTIONAL EXTRAS

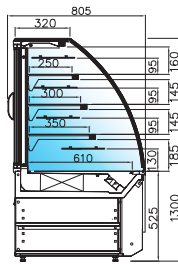
- Frontal glass options: flat (VD), curved (VC) or low self (VS)
- Slow roll night blind, for *grab'n'go* models
- Magnetic door stopper
- Optional factory fit colours for interior and exterior

VISTA

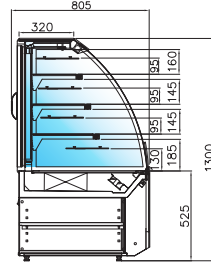
versões & dados técnicos range & technical data
versions & donnés techniques I versiones & datos técnicos



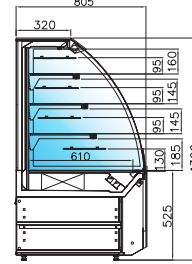
VSTVVS - VD 3M2
ventilada
ventilated
ventilée
ventilada



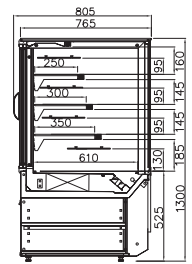
VSTVVS - VC 3M2
ventilada
ventilated
ventilée
ventilada



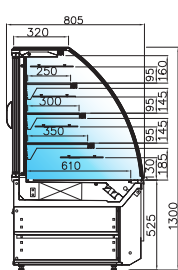
VSTVVS - VS 3M2
ventilada *grab'n'go*
ventilated *grab'n'go*
ventilée *grab'n'go*
ventilada *grab'n'go*



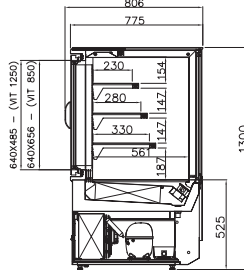
VSTVM - VC 3M2
vitrine mural
multideck display
vitrine mural
vitrine mural



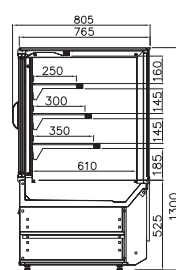
VSTVCH - VD 3S
chocolate
chocolate
chocolat
chocolate



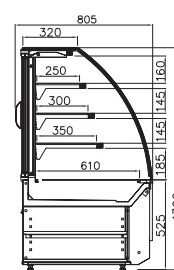
VSTVCH - VC 3S
chocolate
chocolate
chocolat
chocolate



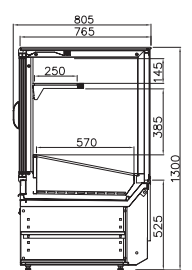
VSTVGL - VDA 3L1
gelados
ice-cream
crème glacée
helado



VSTVNT - VD
neutra
neutral
neutre
neutra



VSTVNT - VC
neutra
neutral
neutre
neutra

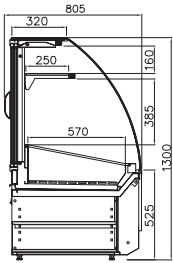


VSTVPD - VD
padaria
bakery
boulangerie
panadería

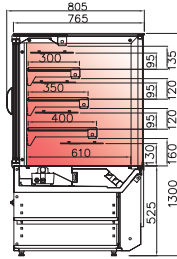
Dados técnicos Technical data Donnés techniques Datos técnicos	VSTVVS 3M2				VSTVM 3M2					
	600	850	1250	1650	600	850	1250	1650		
Comprimento sem laterais Length without ends Longueur sans joues Ancho sin laterales	mm	600	850	1250	1650	600	850	1250	1650	
TDA - Superfície de exposição VCH Display area Surface d'exposition Superficie exposicion	m ²	0,54	0,77	1,13	1,49	0,54	0,77	1,13	1,49	
Potência frigorífica* Refrigeration power Puissance frigorifique Potencia frigorifica	W	855	1038	1285	1497	855	1038	1285	1497	
Potência nominal máxima 230V~/50Hz Rated power Puissance nominale Potencia nominal	W	592	726	972	1092	592	726	972	1092	
Temp. de func. (T. Amb. = 25°C H.R. = 60%) Working temp. Temp. de fonctionnement Temp. de funcionamiento	°C	2/5	2/5	2/5	2/5	2/5	2/5	2/5	2/5	
Dados técnicos Technical data Donnés techniques Datos técnicos	VSTVCH 3S			VSTVGL 3L1		VSTVNT				
	600	850	1250	850	1250	600	850	1250	1650	
Comprimento sem laterais Length without ends Longueur sans joues Ancho sin laterales	mm	600	850	1250	850	1250	600	850	1250	1650
TDA - Superfície de exposição VCH Display area Surface d'exposition Superficie exposicion	m ²	0,54	0,77	1,13	0,77	1,13	0,54	0,77	1,13	1,49
Potência frigorífica* Refrigeration power Puissance frigorifique Potencia frigorifica	W	855	1038	1285	900	1160	-	-	-	-
Potência nominal máxima 230V~/50Hz Rated power Puissance nominale Potencia nominal	W	592	856	1223	1060	1367	24	48	80	120
Temp. de func. (T. Amb. = 25°C H.R. = 60%) Working temp. Temp. de fonctionnement Temp. de funcionamiento	°C	13/15	13/15	13/15	-16/-18	-16/-18	-	-	-	-

(*) T. Evap. -10°C / T. Cond. +45°C

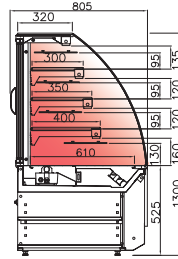




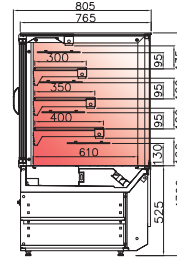
VSTVPD - VC
padaria
bakery
boulangerie
panadería



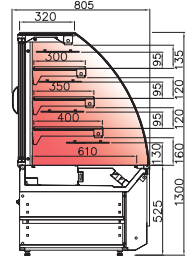
VSTVAQH - VD
aquecida ventilada c/ humidade
ventilated dry heated w/ humidity
chaude ventilée avec humidité
caliente ventilada con humedad



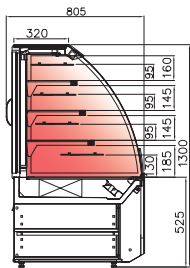
VSTVAQH - VC
aquecida ventilada c/ humidade
ventilated dry heated w/ humidity
chaude ventilée avec humidité
caliente ventilada con humedad



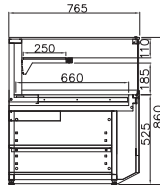
VSTVAQ - VD
aquecida ventilada
ventilated dry heated
chaude ventilée
caliente ventilada



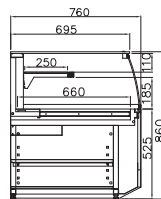
VSTVAQ - VC
aquecida ventilada
ventilated dry heated
chaude ventilée
caliente ventilada



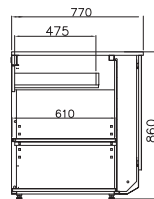
VSTVAQ - VS
aquecida ventilada
ventilated dry heated
chaude ventilée
caliente ventilada



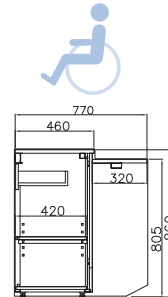
VSTCXE - VD
caixa expositora
exposition case
caisse d'exposition
caja expositora



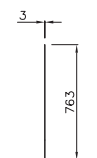
VSTCXE - VC
caixa expositora
exposition case
caisse d'exposition
caja expositora



VSTCXS1N
caixa saída
support case
meuble caisse
caja de salida



VSTCXPMR
caixa PMR
counter PRM
caisse PMR
caja PMR



3mm lateral side panel
jouis lateral



14mm lat. de acoplamento
coupling panel
jouis d'assemblage
lat. de acoplamiento

Dados técnicos Technical data Donnés techniques Datos técnicos	VSTVPD			VSTVAQH			VSTVAQ		
	850	1250		600	850	1250	600	850	1250
Comprimento sem laterais Length without ends Longueur sans joues Ancho sin laterales	mm	850	1250	600	850	1250	600	850	1250
TDA - Superfície de exposição Display area Surface d'exposition Superficie exposición	m ²	0,77	1,13	0,54	0,77	1,13	0,54	0,77	1,13
Potência frigorífica Refrigeration power Puissance frigorifique Potencia frigorífica	W	-	-	-	-	-	-	-	-
Potência nominal máxima 230V~/50Hz Rated power Puissance nominale Potencia nominal	W	48	80	1894	2068	3158	1394	1568	2658
Temp. de funcionamento Working temp. Temp. de fonctionnement Temp. de funcionamiento	°C	-	-	60/65	60/65	60/65	60/65	60/65	60/65
Dados técnicos Technical data Donnés techniques Datos técnicos	VSTCXE		VSTCX1N		VSTCXPMR				
	600	850	515	1030	1030	1030			
Comprimento sem laterais Length without ends Longueur sans joues Ancho sin laterales	mm	600	850	515	1030	1030			
TDA - Superfície de exposição Display area Surface d'exposition Superficie exposición	m ²	0,36	0,51	-	-	-			
Potência frigorífica Refrigeration power Puissance frigorifique Potencia frigorífica	W	-	-	-	-	-			
Potência nominal máxima 230V~/50Hz Rated power Puissance nominale Potencia nominal	W	6	12	-	-	-			
Temp. de func. (T.Amb. = 25°C H.R. = 60%) Working temp. Temp. de fonctionnement Temp. de funcionamiento	°C	-	-	-	-	-			







BOULANGERIE



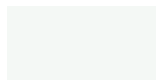




acabamentos finishes
finitions | acabados



Aço Inox
Stainless Steel
Acier Inox
Acero Inoxidable



RAL 9003



RAL 3001



RAL 1028



RAL 6019



RAL 7009



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
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 setembro 2015. A JORDAO COOLING SYSTEMS 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 September 2015. 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 septembre 2015. 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 Setiembre 2015. JORDAO COOLING SYSTEMS, 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.