

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 hygienization
- 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 night blind





**CONTINENTE**

Nos. Iluminados por de estufados

ALHO	00
Peixe Fresco	00
Doçificados	00
Macalhou	00
Paderia / Pastelaria	00
Pizzas	00
Saltearia	00
Charcutaria	00
Take-Away	00
Frutas + Legumes	00

Campana e Minus e Azulado

...pensar em si,  
...omos exigentes  
...om a qualidade  
...a nossa carne.



**JÁ NATAL**

PERU DO CAMPO

**€4,99**

**JÁ NATAL**

BORREGO

**€7,29**

**JÁ NATAL**

**5,99**

**JÁ NATAL**







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





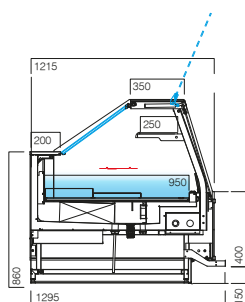




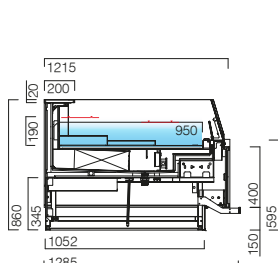


# FUTURO

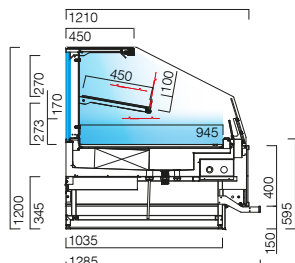
versões & dados técnicos range & technical data  
versions & donnés techniques I versiones & datos técnicos



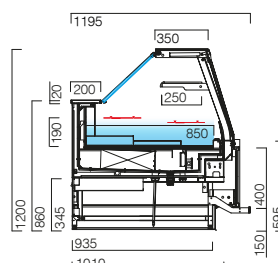
**VF VS T VICH 3M1/3M2**  
talho / charcutaria  
meat / delicatessen  
viande / charcuterie  
carne / charcuteria



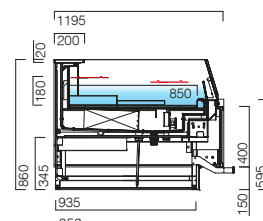
**VF VS T VS 3M2**  
charcutaria  
delicatessen  
charcuterie  
charcuteria



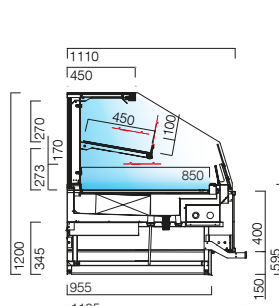
**VMF VS C 3M2**  
charcutaria  
delicatessen  
charcuterie  
charcuteria



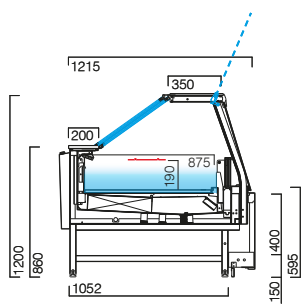
**VF85 VS T VICH 3M1/3M2**  
talho / charcutaria  
meat / delicatessen  
viande / charcuterie  
carne / charcuteria



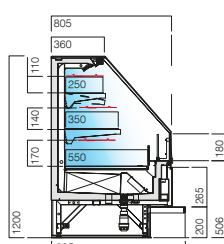
**VF85 VS T VS 3M2**  
charcutaria  
delicatessen  
charcuterie  
charcuteria



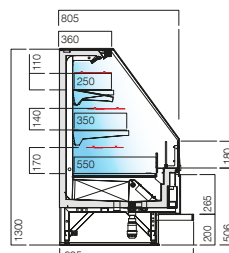
**VMF85 VS C 3M2**  
charcutaria  
delicatessen  
charcuterie  
charcuteria



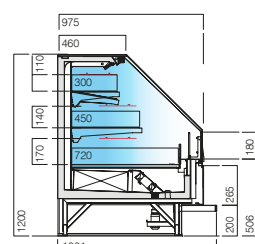
**VF NEG 3L1**  
congelados  
frozen meat  
viande congelée  
carne congelada



**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



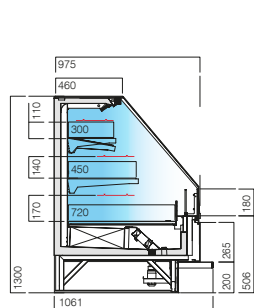
**SM HF2 H12 STD 3M1**  
talho / charcutaria  
meat / delicatessen  
viande / charcuterie  
carne / charcuteria

<b>Dados técnicos</b> Technical data   Donnés techniques Datos técnicos		<b>VF VS T VICH 3M1 / VF VS T VS 3M2</b>										<b>VF NEG 3L1</b>			
		<b>937</b>	<b>1250</b>	<b>1560</b>	<b>1875</b>	<b>2500</b>	<b>3125</b>	<b>3750</b>	<b>CE90</b>	<b>CEL90</b>		<b>1250</b>	<b>1562</b>	<b>1875</b>	<b>2500</b>
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
Potência frigorífica* Refrigeration power   Puissance frigorifique Potencia frigorífica	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
Temp. de func. (T.Amb. = 25°C H.R. = 60%) Working temp.   Temp. de fonctionnement Temp. de funcionamiento	°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
<b>Dados técnicos</b> Technical data   Donnés techniques Datos técnicos		<b>VMF VS C / VMF85 VS C 3M2</b>							<b>VF85 VS T VICH 3M1 / VF85 VS T VS 3M2</b>						
		<b>937</b>	<b>1250</b>	<b>1562</b>	<b>1875</b>	<b>2500</b>	<b>3125</b>	<b>3750</b>	<b>937</b>	<b>1250</b>	<b>1560</b>	<b>1875</b>	<b>2500</b>	<b>3125</b>	<b>3750</b>
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
Potência frigorífica* Refrigeration power   Puissance frigorifique Potencia frigorífica	W	1049	1400	1749	2100	2805	3500	4207	855/ 950	1038/ 1250	1247/ 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
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	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

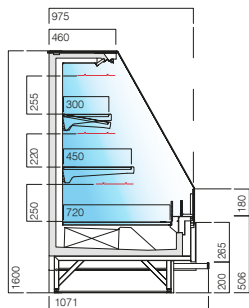
(\*) T. Evap. -10°C / T. Cond. +45°C



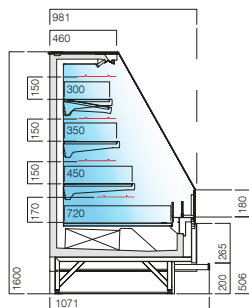




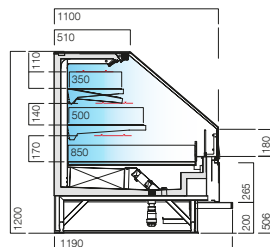
**SM HF2 H13 STD 3M1**  
talho / charcutaria  
meat / delicatessen  
viande / charcuterie  
carne / charcutería



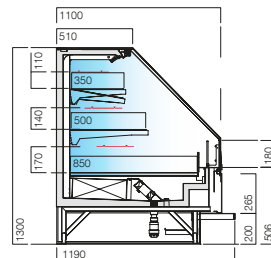
**SM HF2 H16 STD 2P 3M1**  
talho / charcutaria  
meat / delicatessen  
viande / charcuterie  
carne / charcutería



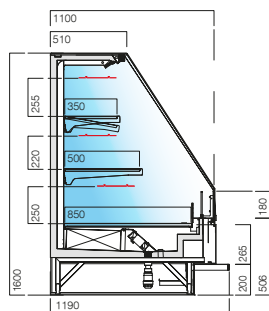
**SM HF2 H16 STD 3P 3M1**  
talho / charcutaria  
meat / delicatessen  
viande / charcuterie  
carne / charcutería



**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**  
jôle laterale



**19 mm**  
jôle d'assemblage  
différentes temp.



**8 mm**  
jôle d'assembl.  
versions différentes

Dados técnicos		SM HF2 H12 SLIM / SM HF2 H13 SLIM 3M1						SM HF2 H12 STD / SM HF2 H13 STD 3M1						
Technical data   Donnés techniques		1250	1562**	1875	2500	2500	3750	1250	1562	1875	TOPO	2500	3750	
Datos técnicos														
Comprimento sem laterais	mm	1250	1562	1875	1900	2500	3750	1250	1562	1875	1902	2500	3750	
Length without ends   Longueur sans joues														
Ancho sin laterales														
TDA - Superfície de exposição VCH / VS	m²	1,37	1,71	2,05	2,74	3,42	4,11	1,46	1,82	2,18	2,22	2,91	4,37	
		1,49	1,87	2,24	2,99	3,73	4,48	1,58	1,98	2,37	2,41	3,16	4,74	
Display area   Surface d'exposition														
Superficie exposición														
Potência frigorífica*	W	1240	1550	1860	2475	3100	3710	1240	1550	1860	1860	2475	3710	
Refrigeration power   Puissance frigorifique														
Potencia frigorífica														
Potência nominal máxima 230V~/50Hz	W	18	25	31	39	49	58	18	25	31	31	39	58	
Rated power   Puissance nominale														
Potencia nominal														
Temp. de func. (T.Amb. = 25°C H.R. = 60%)	°C	0 - 4	0 - 4	0 - 4	0 - 4	0 - 4	0 - 4	0 - 4	0 - 4	0 - 4	0 - 4	0 - 4	0 - 4	
Working temp.   Temp. de fonctionnement														
Temp. de funcionamiento														
		mm												
Dados técnicos		SM HF2 H16 STD 2P/3P / SM HF2 H16 XL 3M1						SM HF2 H12 XL / SM HF2 H13 XL 3M1						
Technical data   Donnés techniques		1250	1562	1875	TOPO	TOPO	2500	3750	1250	1562	1875	TOPO	2500	3750
Datos técnicos														
Comprimento sem laterais	mm	1250	1562	1875	1902	2162	2500	3750	1250	1562	1875	2162	2500	3750
Length without ends   Longueur sans joues														
Ancho sin laterales														
TDA - Superfície de exposição VCH / VS	m²	1,93	2,41	2,90	2,94	-	3,86	5,79	1,62	2,02	2,43	2,80	2,91	4,86
		2,09	2,62	3,14	-	3,62	4,19	6,28	1,74	2,18	2,62	3,02	3,16	5,23
Display area   Surface d'exposition														
Superficie exposición														
Potência frigorífica*	W	1650	2060	2475	2475	2850	3300	4950	1240	1550	1860	2145	2475	3710
Refrigeration power   Puissance frigorifique														
Potencia frigorífica														
Potência nominal máxima 230V~/50Hz	W	21	28	34	34	34	43	64	18	25	31	31	39	58
Rated power   Puissance nominale														
Potencia nominal														
Temp. de func. (T.Amb. = 25°C H.R. = 60%)	°C	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
Working temp.   Temp. de fonctionnement														
Temp. de funcionamiento														

(\*) 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 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 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.