

MURAI

- Grupo remoto
- Para CARNE, CHARCUTARIA, FRUTA & LEGUMES, BEBIDAS e SUSHI pré-embalado
- Duas profundidades: 90 cm (STD) e 70cm (SLIM)
- Versão temperatura negativa, com portas de vidro frontais (vidro triplo)
- Versão temperatura positiva, com portas de vidro frontais (vidro duplo)
- Iluminação LED
- Interior lacado a branco
- Prateleiras inclináveis 10°
- Versão para transporte em embalagens planas (desmontada), para minimizar custos de frete

OPCIONAIS

- Cortina noturna elétrica
- Iluminação LED nas prateleiras
- Laterais em vidro, fechados ou espelhados (interior)
- Outras cores para acabamento interior e exterior

MULTIDECKS

- Remote refrigeration
- For MEAT, DELICATESSEN, DAIRY Products, BEVERAGES, FRUIT & VEGES and pre-packed SUSHI
- Two depths: 90 cm (STD) and 70 cm (SLIM)
- Negative temperature version with triple glazed frontal glass doors
- Positive temperature version with double glazed frontal glass doors
- LED illumination
- Internal finish is white
- Tilttable shelves 10°
- Version to be transported in flat crates (disassembled) minimising freight costs

OPTIONAL EXTRAS

- Electric night blind
- LED undershelf lighting
- Panoramic glass, solid or mirrored (interior) end panels
- Optional factory fit colours for interior and exterior



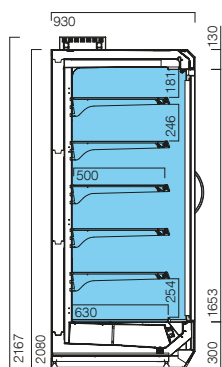
opção com portas acrílicas
acrylic front doors option



MFF700 / MFF900
versão frutas & legumes
fruit & veges model

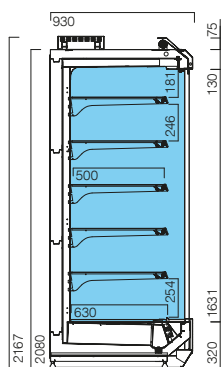
FUTURO

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



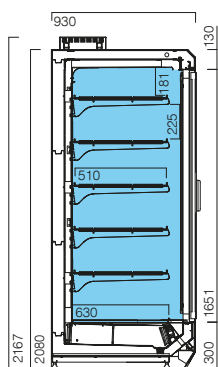
MFP900 CP 3M1

carne, charcutaria / laticínios
meat, delicatessen / dairy products
viande, charcuterie / produits laitiers
carne, charcutería / lácteos



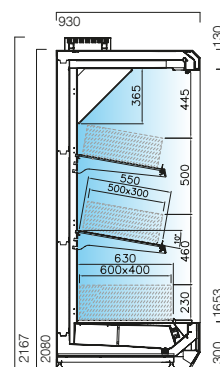
MFP900 CC 3M1

carne, charcutaria / laticínios
meat, delicatessen / dairy products
viande, charcuterie / produits laitiers
carne, charcutería / lácteos



MFN900 CP 3L1

congelados
frozen food
surgelées
congelados

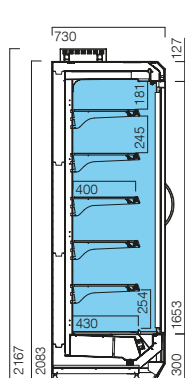


MFF900 3H1

frutas & legumes
fruit & veges
fruits & légumes
frutas & verduras

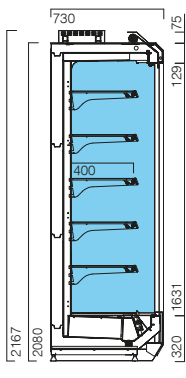


50 mm
lateral
side panel
joints
lateral



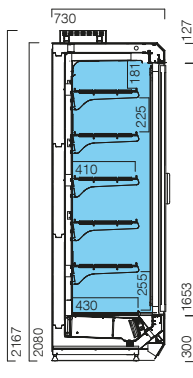
MFP700 CP 3M1

carne, charcutaria / laticínios
meat, delicatessen / dairy products
viande, charcuterie / produits laitiers
carne, charcutería / lácteos



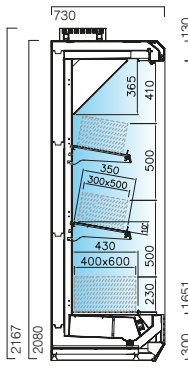
MFP700 CC 3M1

carne, charcutaria / laticínios
meat, delicatessen / dairy products
viande, charcuterie / produits laitiers
carne, charcutería / lácteos



MFN700 CP 3L1

congelados
frozen food
surgelées
congelados



MFF700 3H1

frutas & legumes
fruit & veges
fruits & légumes
frutas & verduras



50 mm
lateral
side panel
joints
lateral

Dados técnicos Technical data Donnés techniques Datos técnicos		MFP900 CP 3M1				MFP900 CC 3M1 / MFF900 3H1				MFN900 CP 3L1			
		1250	TOPO	2500	3750	1250	TOPO	2500	3750	TOPO	2343	3124	
Comprimento sem laterais Length without ends Longueur sans joues Ancho sin laterales	mm	1250	1875	2500	3750	1250	1875	2500	3750	1562	2343	3124	
TDA - Superfície de exposição Display area Surface d'exposition Superficie exposicion	m²	3,92	5,88	7,84	11,76	3,92	5,88	7,84	11,76	1,88	2,82	3,76	
Potência frigorífica (*) (**) Refrigeration power Puissance frigorifique Potencia frigorifica	W	2063	3094	4125	6188	2063	3094	4125	6188	1900	2800	3700	
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	-20/-18	-20/-18	-20/-18	
						3 / 6	3 / 6	3 / 6	3 / 6				
Dados técnicos Technical data Donnés techniques Datos técnicos		MFP700 CP 3M1				MFP700 CC 3M1 / MFF700 3H1				MFN700 CP 3L1			
		1250	1875	2500	3750	1250	TOPO	1875	2500	3750	TOPO	2343	3124
Comprimento sem laterais Length without ends Longueur sans joues Ancho sin laterales	mm	1250	1875	2500	3750	1250	1562	1875	2500	3750	1562	2343	3124
TDA - Superfície de exposição Display area Surface d'exposition Superficie exposicion	m²	3,92	2,78	3,71	5,57	3,92	4,90	5,88	7,84	11,76	1,88	2,82	3,76
Potência frigorífica (*) (**) Refrigeration power Puissance frigorifique Potencia frigorifica	W	1875	2813	3750	5625	1875	2343	2813	3750	5625	1900	2800	3700
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	-20/-18	-20/-18	-20/-18
						3 / 6	3 / 6	3 / 6	3 / 6	3 / 6			

(*) T. Evap. -10°C / T. Cond. +45°C (3M1) | T. Evap. -30°C / T. Cond. +45°C (3L1)

(**) 50% de poupança energética em murais com aplicação de portas 50% energy saving for multi decks with glass doors | 50% d'économie énergie en murales avec portes frontales |

50% de ahorro de energía en murales con puertas frontales





MFN700 / MFN900
versão produtos congelados
frozen products model

acabamentos finishes finitions | acabados



RAL 9003



RAL 1021



RAL 3000



RAL 5014



RAL 6021

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 novembro 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 November 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.

Merçi 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 novembre 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 este catálogo pueden sufrir alteraciones posteriormente a su publicación en Noviembre 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.