Fresco

JORDAO COOLING SYSTEMS®

HOREQUIP
QUALITY & SERVICE

Fre

JORDAO COOLING SYSTEMS® é um conceito integrado de soluções para a exposição e a conservação de produtos alimentares e bebidas da **JORDÃO**, empresa europeia líder na produção e concepção de equipamentos de refrigeração para superfícies comerciais de pequena, média e grande dimensão, para os segmentos alimentar e horeca.
A originalidade das soluções, funcionais e versáteis, diversificadas através das dimensões, os materiais e os acabamentos, o design cuidado e elegante, a atenção ao pormenor, a cumprimento das normas para a conservação e exposição de alimentos em conformidade com as novas directivas Europeias acerca da higiene nos alimentos, garantem a qualidade dos espaços equipados com os nossos produtos. Nas páginas seguintes apres entamos imagens de produtos e de pontos de venda efectivamente realizados. São ambientes elegantes e confortáveis, onde a funcionalidade e a prestação são optimizadas ao máximo, em função do estilo. As variantes são infinitas: os tons de madeira, quentes e sofisticados, os lacados brilhantes de forte personalidade, o brilho do aço, tornam os nossos produtos ideais para múltiplas e cativantes soluções. O nosso objectivo, num mercado em contínua evolução e na procura de propostas tecnológicas sempre mais avançadas, é o de oferecer aos nossos clientes soluções completas e personalizadas, que pela sua versatilidade e eficiência possam satisfazer as exigências expositivas de cada produto e propor a resposta mais apropriada em função, serviço, apresentação e performance.

JORDAO COOLING SYSTEMS® is an integrated concept of solutions for the exhibition and the conservation of food stuffs and beverages from JORDAO, leading European manufacturer of refrigerated equipments for commercial surfaces for small, medium and large retail outlets, food and hospitality segments. The originality of our system, which is functional, competitive and diversified by different dimensions, materials and finishes; a careful and fine design; the attention to details; the perfect correspondence to the rules for conservation and display of food products according to the latest European directions on hygiene; all this aspects
guarantee the quality of the stores furnished with our products.
The following pages show product pictures and stores images. They are elegant and comfortable environments, in which functionality and performance are optimized at most, all to the good of style. The versions are endless: the wood textures in warm or sophisticated tones, the brilliant lacquered colours full of personality and the sheen of steel make our products ideal for numerous and captivating solutions. In a developmental global market, always on the lookout of even more high technological standard, our goal is to offer complete and customized proposal, that with their versatility and efficiency are allowed to satisfy the display needs of every kind of product and to suggest the most appropriate reply as function-service, exhibition and performance.

JORDAO COOLING SYSTEMS® é um conceito integrado de soluções para a exposição e a conservação de produtos alimentares e bebidas da JORDÃO, empresa europeia líder na produção e concepção de equipamentos de refrigeração para superfícies comerciais de pequena, média e grande dimensão, para os segmentos alimentar e horeca.
A originalidade das soluções, funcionais e versáteis, diversificadas através das dimensões, os materiais e os acabamentos, o design cuidado e elegante, a atenção ao pormenor, a cumprimento das normas para a conservação e exposição de alimentos em conformidade com as novas directivas Europeias acerca da higiene nos alimentos, garantem a qualidade dos espaços equipados com os nossos produtos. Nas páginas seguintes apresentamos imagens de produtos e de pontos de venda efectivamente realizados. São ambientes elegantes e confortáveis, onde a funcionalidade e a prestação são optimizadas ao máximo, em função do estilo. As variantes são infinitas: os tons de madeira, quentes e sofisticados, os lacados brilhantes de forte personalidade, o brilho do aço, tornam os nossos produtos ideais para múltiplas e cativantes soluções. O nosso objectivo, num mercado em contínua evolução e na procura de propostas tecnológicas sempre mais avançadas, é o de oferecer aos nossos clientes soluções completas e personalizadas, que pela sua versatilidade e eficiência possam satisfazer as exigências expositivas de cada produto e propor a resposta mais apropriada em função, serviço, apresentação e performance.

JORDAO COOLING SYSTEMS® è un concetto integrato per l'esposizione dei prodotti alimentari che nasce dalla JORDAO, azienda europea leader nella produzione di banchi e vetrine refrigerate per superfici commerciali di piccole, medie e grandi dimensioni.
L'originalità del sistema d'arredo componibile, funzionale e competitivo, diversificato attraverso dimensioni, materiali e finiture, il design accurato ed elegante, l'attenzione al dettaglio, la perfetta rispondenza alle normative per la conservazione e l'esposizione di alimenti, in conformità con le nuove direttive europee sull'igiene dei prodotti alimentari, garantiscono la qualità dei negozi arredati con i nostri prodotti. Attraverso immagini di punti vendita realizzati, vi presentiamo nelle pagine seguenti la creazione di ambienti raffinati ed accoglienti, dove funzionalità e prestazione vengono ottimizzate al massimo, a tutto vantaggio dello stile. Le varianti sono infinite: il colore del legno, nei toni caldi o sofisticati, le laccature brillanti dalla forte personalità, la lucentezza dell'acciao rendono i nostri prodotti ideali per molteplici ed accattivanti soluzioni. Il nostro obiettivo, in un mercato in continua evoluzione ed alla ricerca di standard tecnologici sempre più elevati, è quello di offrire ai nostri clienti soluzioni complete e personalizzate, che per la loro versatilità ed efficienza possono soddisfare le esigenze espositive di ogni prodotto e proporre la risposta più appropriata in termini di funzione-servizio, presentazione e prestazione.

indice — pag.

PLENUS	04
SUPER LIDER 2	08
PRESTIGE	12
COLUMBUS	18
FUNDADOR PLUS	24
PRIMUS	28
EXPO	32
CORES colours colores colori	34

Fresco Plenus

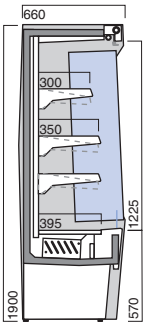
PLENUS

JORDAO COOLING SYSTEMS presenta *Plenus*, su entrada de gama de expositores refrigerados. *Plenus* es una gama *plug-in* de murales, vitrinas y cajas de apoyo para el comercio de alimentación de pequeña y mediana dimensión. Es una gama de dimensiones compactas que se adecua igualmente a acciones promocionales: como *merchandisers* o para pruebas de degustación entre otras.
Esta gama fue desarrollada pensando en su facilidad de instalación y de uso día a día. El diseño innovador, la tecnología de frio rigurosa y la fiabilidad de construcción, la mantendrán siempre a su servicio. Los murales *Plenus* tienen sistema de refrigeración ventilado y están disponibles en cinco dimensiones: 68/98/128/148/188 cm. Los murales están dotados de serie con: cuatro niveles de exposición (tres estantes mas la base), Iluminación interior, Lateral panorámico en ABS, Kit de evaporación de condensados y Cortina nocturna.
Las vitrinas *Plenus*, siempre con reserva refrigerada, están disponibles con dos sistemas de refrigeración: ventilado y estático; las dimensiones 98/128/148/188/248 cm. Debido a sus dimensiones compactas, 80 cm de profundidad, son ideales para espacios pequeños y pasa por la mayoría de los vanos de puerta. Del equipamiento de serie hacen parte: Encimera de trabajo en mármol, Iluminación interior, Estante intermedio en vidrio (temperatura no controlada), Kit de evaporación de condensados y Laterales ABS. Los vidrios frontales pueden ser curvos o rectos.

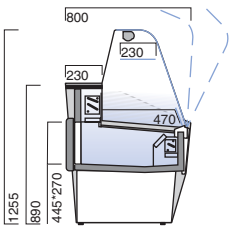
JORDAO COOLING SYSTEMS presenta *Plenus*, la linea entry level di espositori refrigerati. *Plenus* è una gamma *plug-in* di murali, vetrine e casse, particolarmente adatta per negozi alimentari di piccole e medie superfici. Grazie alle loro dimensioni compatte, questi modelli sono la soluzione ideale per il merchandising e per le degustazioni. *Plenus*, semplice da installare e facile da utilizzare, è il frutto di un progetto in cui si fondono design innovativo, affidabilità costruttiva e perfetta tecnologia del freddo, sempre al servizio del cliente.
I murali *Plenus* sono provvisti di un sistema di refrigerazione ventilata e sono disponibili in cinque dimensioni: 68/98/128/148/188 centimetri di lunghezza. La dotazione di serie include: quattro Livelli espositivi (la base più tre ripiani), Illuminazione interna, Fianchi panoramici in ABS, Kit di evaporazione condensa e Tenda notte.
Le vetrine *Plenus*, sempre dotate di riserva refrigerata, sono disponibili con il sistema di refrigerazione sia statico che ventilato, in cinque lunghezze standard: 98/128/148/188/248 cm. Grazie alle loro dimensioni ridotte, solo 80cm di profondità, sono ideali per le piccole superfici e passano facilmente all'interno della maggior parte delle porte. La dotazione di serie include: Piano di lavoro in marmo, Illuminazione interna, Ripiano intermedio, Kit di evaporazione condensa e Fianchi laterali in ABS. Il vetro frontale è disponibile sia nella versione diritta che curva.

A JORDAO COOLING SYSTEMS apresenta *Plenus*, a sua gama de entrada de expositores refrigerados. *Plenus* é uma gama *plug-in* de murais, vitrinas e caixas de apoio para o comércio alimentar de pequena e média dimensão. Por ser uma gama de dimensões compactas adequa-se igualmente a acções promocionais: como *merchandisers* ou para provas de degustação entre outras. Esta gama foi desenvolvida a pensar na facilidade de instalação e de utilização no dia-a-dia. O design inovador, a tecnologia de frio rigorosa e a fiabilidade da construção, mantêm-se como sempre ao seu serviço.
Os murais *Plenus* têm sistema de refrigeração ventilado e estão disponíveis em cinco dimensões: 68/98/128/148/188 cm. Os murais são fornecidos de série com: quatro níveis de exposição (três prateleiras mais a base), Iluminação interior, Lateral panorâmico em ABS, Kit de evaporação de condensados e a Cortina nocturna.
As vitrinas *Plenus*, sempre com reserva refrigerada, estão disponíveis com dois sistemas de refrigeração: ventilado e estático; nas dimensões 98/128/148/188/248 cm. Devido às suas dimensões compactas, 80 cm de largura, são ideais para espaços pequenos e passam pela maioria dos vãos de portas. Do equipamento de série fazem parte: Tampo de serviço em mármore, Iluminação Interior, Prateleira intermédia em vidro (temperatura não controlada), Kit de evaporação de condensados e Lateral ABS. Os vidros frontais podem ser curvos ou direitos.

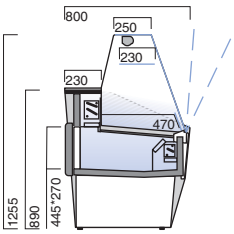
JORDAO COOLING SYSTEMS introduces the entry level *Plenus* range, to its wide range of serve-over counters and multideck displays. The plug-in models are specially designed for the small and medium size food retail businesses. Thanks to the compact dimensions they are also ideal as merchandisers and for tasting promotions.
The *Plenus* range has been designed with ease of installation and simple everyday use, in mind along with innovative design, state of the art cooling technology and built-in reliability.
The *Plenus* multidecks have a fan assisted refrigeration system and are available in five standard lengths: 68/98/128/148/188cm. Standard features include: four display levels (three shelves and base), Interior illumination, ABS panoramic side panel, Auto condensate evaporation and Night blind.
The *Plenus* serve-overs are available with static or fan assisted cooling, always with chilled under storage, in five standard lengths: 98/128/148/188/248cm. Thanks to its the compact dimensions, only 80 cm deep, it is ideal for small spaces and fits through most standard doorways. As standard features it comprises: Natural stone rear shelf, Internal lighting, Intermediate ambient glass shelf, Auto condensate evaporation and ABS side panels. The front glass is either curved or flat style.



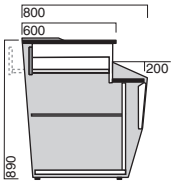
MPLN



VPLN-VC



VPLN-VD



CPLN

Fresco Plenus

Fresco Super Lider 2

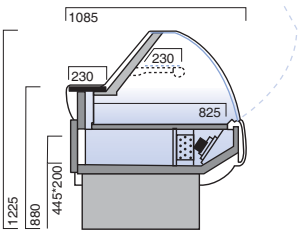
SUPER LIDER 2

Formas simples que destacan y mejoran la visibilidad de sus producto. *Super Lıder 2* es una gama diseñada para responder a las necesidades del comercio alimentar actual. Destinada a los espacios comerciales de pequeño y medio tamaño: carnicerías, charcuterías, pescaderías y supermercados entre otros. La gama se divide en vitrinas modulares refrigeradas con reserva, con sistema de frío ventilado o por contacto (exposición refrigerada). Las seis dimensiones estándar (no disponibles en todas las dimensiones) junto con los ángulos interiores y exteriores de 45° y 90° y con las cajas de apoyo. Su diseño esencial destaca los alimentos expuestos a través de una visibilidad óptima, sin obstáculos y con una tecnología de frío perfecta.
La gama está disponible en dos versiones; en chapa revestida de PVC y en acero inoxidable; los vidrios frontales pueden ser curvos, rectos o self. Son detalles que permiten construir su propio equipamiento teniendo en cuenta la función a la que se destinan y su presupuesto. Todos los módulos tienen iluminación especial para carne y el panel frontal está iluminado de serié.

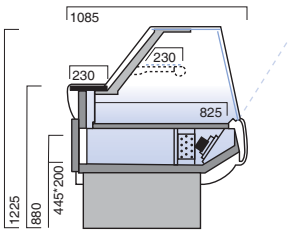
Forme essenziali che mettono in primo piano la visibilità del prodotto. *Super Lıder 2* è stato progettato per rispondere alle esigenze dei moderni negozi alimentari. È l'ideale sia per piccoli che per grandi esercizi commerciali, siano Salumerie, Macellerie, Pescherie o Supermarket. Questi banchi vendita modulari con riserva refrigerata sono disponibili sia ventilati che refrigerati per contatto (serpentina sotto i'area espostitiva).Oltre alle sei lunghezze standard (non per tutte le versioni), fanno parte della gamma anche le casse e gli angoli, sia esterni che interni, a 45° e 90°. Il suo design essenziale mette in risalto gli alimenti attraverso un'ottima visibilità, priva di qualsiasi ostacolo, completando una perfetta tecnologia di refrigerazione. La linea è disponibile in due versioni: lamiera rivestita in PVC o acciaio inox Scotch Brite; i vetri frontali possono essere curvi, diritti o self-service. Questi dettagli vi consentono di configurare il vostro allestimento tenendo conto sia delle vostre esigenze operative che del budget a disposizione. Tutti i moduli sono dotati di luce rosa speciale per carni e di decoro frontale illuminato.

Formas essenciais que destacam a melhor visibilidade dos seus produtos. *Super Lıder 2* é uma gama desenhada para responder às necessidades do retalho alimentar contemporâneo. Destinada aos espaços comerciais de pequena e média dimensão: Talhos, Charcutarias, Peixarias e Supermercados entre outros; a gama desdobra-se em vitrinas modulares refrigeradas com reserva, com sistema de frio ventilado ou por contacto (tampo refrigerado). Às seis medidas standard (não disponíveis para todas as versões) acrescem ainda os cantos interiores e exteriores de 45° e 90° bem como as caixas de apoio. O seu design essencial põe em destaque os alimentos expostos, através de uma visibilidade óptima sem obstáculos, e completa uma tecnologia de frio perfeita.
A gama está disponível em duas versões: em Chapa revestida a PVC e em Aço Inox; os vidros frontais podem ser curvos, direitos ou self. São detalhes que lhe permitem construir o seu próprio equipamento tendo em conta a função a que se destinam e o seu orçamento.Todos os módulos têm Iluminação Especial para Carne e o Painel Frontal é iluminado de série.

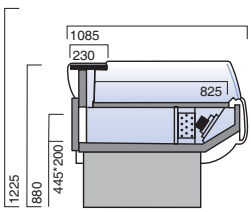
Essential design that highlights your products visibility. *Super Lıder 2* was designed to meet contemporary retail food stores requirements. It is ideal for small and medium sized commercial spaces such as Butcher shops, Charcuterie, Fish-shops or Supermarkets. These modular server-over counters with chilled under storage are available as fan assisted or contact (piped deck) refrigeration. Besides the six standard lengths (not available for all versions), the inner and outer 45° and 90° corners, as well as support counters are also part of the range. The specialist design focuses on the display of food, thanks to its great visibility without any obstacles and is complete with perfect cooling technology. The *Super Lıder 2* range is available in two models: PVC coated plate and in scotch-brite stainless steel; to be combined with 3 glass options: curved, straight or low glass (self). These are details that enable you to configure your own equipment according to your commercial purpose and to your own budget too. All modules have special lighting for meat and the front panel has decor illumination.



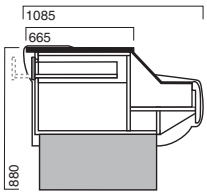
SLRV-VC



SLRV-VD



SLRV-VS



SLCXBX

Fresco Super Lider 2

Fresco Prestige

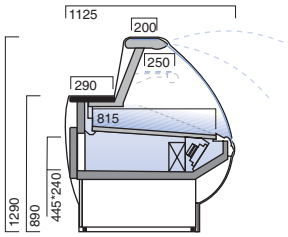
PRESTIGE

La primera opción para gastronomía, charcutería y alimentación especializada. *Prestige* combina una gama completa de funciones con una excelente visibilidad. De su especial diseño destaca la perfecta exposición de los alimentos siendo una gama de vitrinas especialmente diseñada para la venta de charcutería y comidas preparadas. En colores decisivos o tonos calientes de madera , *Prestige* es la solución para destacar su negocio y los sabores más seductores.
La gama está compuesta por seis vitrinas de distinto tamaño (no disponibles en todas las versiones) así como todos los elementos necesarios para las diferentes implantaciones, vitrinas en ángulo interiores y exteriores de 45° y 90° y cajas de salida de 70 y 105cm. El chasis puede tener dos acabados: en acero inoxidable scotch-brite o en chapa revestida en PVC gris y los vidrios frontales templados pueden estar dotados de sistema hidráulico de apertura (VCV-CH) o abatibles (VCV-SH). Las vitrinas Prestige fueron concebidas para refrigeración Ventilada con Reserva (PRC) y en versiones especialistas para Ensaladas GN1/1+1/3 (PRSL), Baño María GN1/1+1/3 (PBM), Caliente Ventilada GN1/1+1/3 (PAVC), Exposición Caliente Seca (PTA) y Exposición Caliente Ventilada (PTAV). Opcionalmente la unidad condensadora pude montarse a distancia.

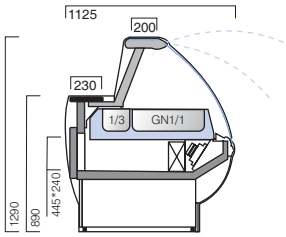
La prima scelta per gastronomie e alimentari. La vetrina *Prestige* combina una completa gamma di funzioni con l'eccellente estetica di cui è dotata. Il suo design speciale fa risaltare alla perfezione i cibi esposti. Sottolineata da colori decisi o da calde tonalità in legno, *Prestige* è la soluzione migliore per far risaltare i vostri aromi più seducenti. La gamma è composta da vetrine di sei differenti lunghezze (non disponibili in tutte le versioni) e completata da tutti gli elementi necessari per progettare in ogni dettaglio l'esposizione, dagli angoli stondati da 45° e 90° interni ed esterni ai banchi cassa di lunghezza 70cm e 105cm. La struttura delle vetrine può essere fornita in acciaio inox scotch-brite o in lamiera plastificatta grigia. Il vetro temperato frontale è dotato di un sistema di apertura a mezzo pistoni idraulici (VCV-CH), ma può essere fornito anche senza pistoni idraulici (VCV-SH).
La Prestige è stata sviluppata come una vetrina per servizio al banco ventilata con cella (PRC), della gamma fanno parte anche versioni specifiche per Insalate GN 1/1+1/3 (PRSL), Bagno-Maria GN 1/1+1/3 (PBM), Ventilata Calda Ventilata GN 1/1+1/3 (PAVC), Tavola Calda (PTA) e Tavola Calda Ventilata (PTAV). Le vetrine sono disponibili per l'installazione con unità condensatrice remota.

A primeira escolha para gastronomia, charcutaria e alimentar especializado. *Prestige* combina uma gama de vitrinas completa de funções com a excelente visibilidade que proporciona. Vocacionada para o retalho alimentar e para venda de alimentos confeccionados, o seu design de formas suaves destaca a perfeita exposição dos alimentos. Em cores decisivas ou em tons de madeira aconchegantes, *Prestige* é a solução para destacar o seu negócio e os sabores mais sedutores. A gama foi desenhada modularmente em seis medidas de vitrinas (não disponíveis em todas as versões) bem como em todos os elementos necessários para as diferentes implantações: cantos esféricos interiores e exteriores de 45° e 90° e caixas de saída de 70 e 105cm. O chassis está disponível tem duas opções: aço inox scotch-brite e chapa revestida a PVC cinzento; e os vidros frontais de segurança podem estar dotados de sistema hidráulico de abertura (VCV-CH) ou não (VCV-SH). As vitrinas Prestige são propostas com refrigeração Ventilada com Câmara (PRC) e em versões especialistas para Saladas GN1/1+1/3 (PRSL), Banho-Maria GN1/1+1/3 (PBM), Aquecida Ventilada GN1/1+1/3 (PAVC), Tampo Aquecido (PTA) e Tampo Aquecido Ventilado (PTAV). Opcionalmente o grupo compressor poderá ser montado à distância.

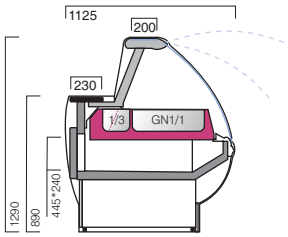
The first choice for gastronomy, delicatessen and food specialist businesses. *Prestige* combines a complete range of functions with the excellent visibility it provides.
Its specialist design points out the perfect exposition of food stuffs. Highlighted in decisive colours or in warm wooden shades, *Prestige* is the solution to point out your business and the most seducing flavours. The range was designed in six dimensions (not available in all versions), as well as in all necessary elements for a good outlet planning: 45° and 90° internal and external spherical corners and support counters of 70 and 105cm long. The chassis has two finishing options: in scotch-brite stainless steel or in grey PVC coated plate. The front tempered glasses may have a hydraulic opening system (VCV-CH) or not (VCV-SH). Prestige was developed as Ventilated serve-over with storage (PRC) and as specialist versions for Salads GN1/1+1/3 (PRSL), Bain-Marie GN1/1+1/3 (PBM), Heated Fan Assisted GN1/1+1/3 (PAVC), Heated Deck (PTA) and Fan Assisted Heated Deck (PTAV) display cases. Also available for remote condensing unit installation.



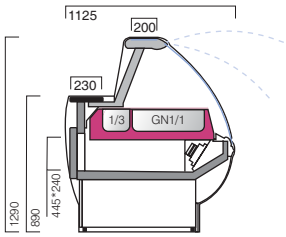
PRC-VCV-CH



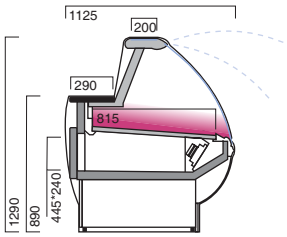
PRSL-VCV-CH



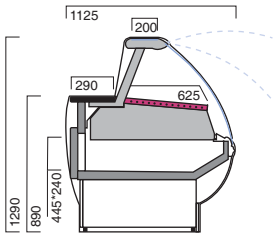
PBM-VCV-CH



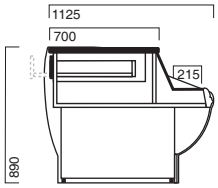
PAVC-VCV-CH



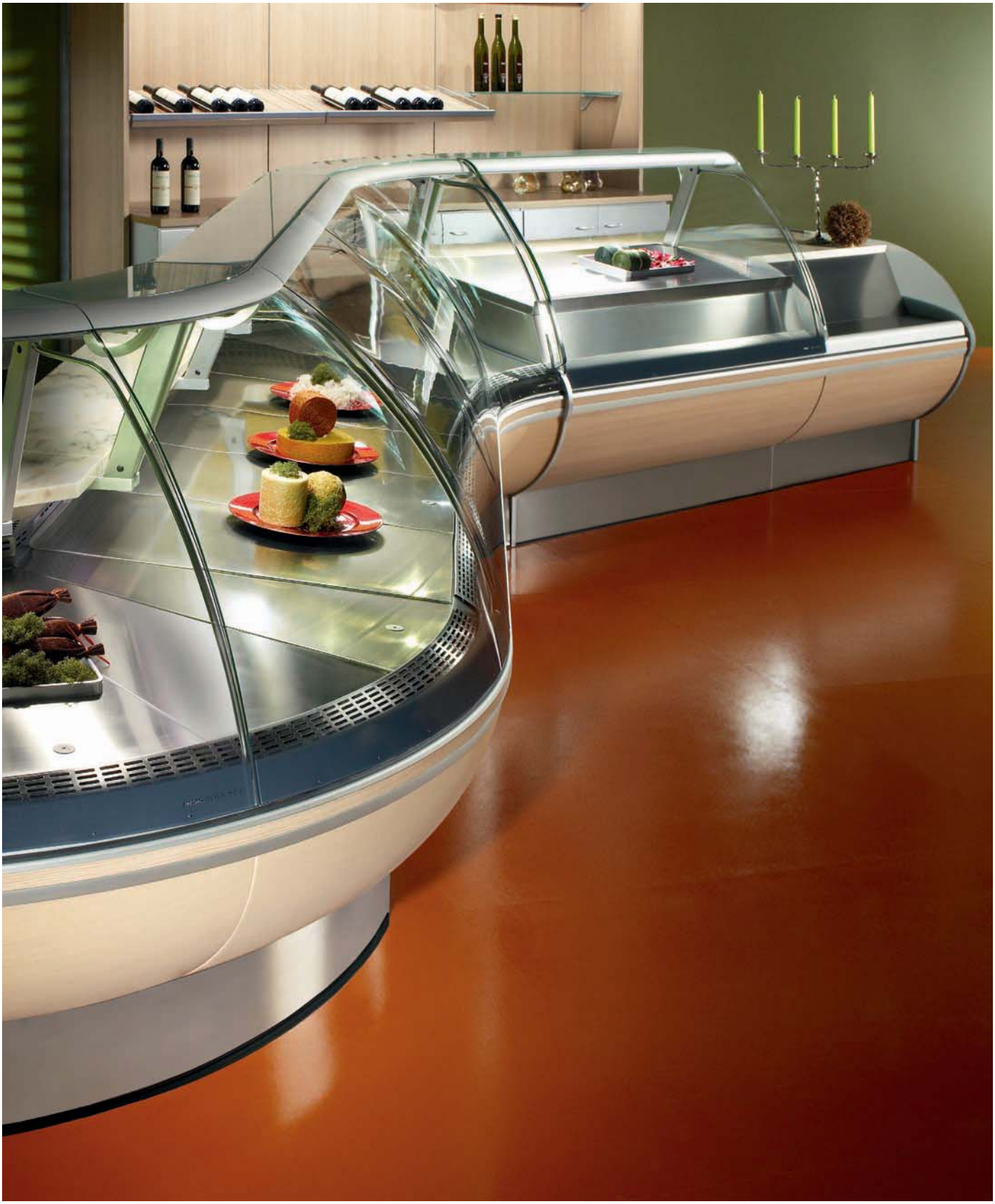
PTAV-VCV-CH



PTA-VCV-CH



PCXS



Fresco Prestige

Fresco Prestige

Fresco Columbus

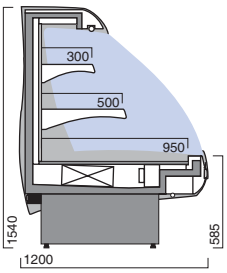
COLUMBUS

Para que cada día sea más fresco. *Columbus* es la gama de vitrina, murales y islas para Charcutería, Carnicería y Supermercado de JORDAO COOLING SYSTEMS®. Uniendo tecnología y funcionalidad, esta es una propuesta para exponer, conservar y cuidar los productos alimenticios más delicados. Todos los módulos refrigerados son ventilados y están preparados para instalar unidades condensadoras a distancia. La version de vitrina con base puode ser fornecida con grupo compressor incorporado. La vitrina Esposicíon Caliente (VCAV) es ventilada.
Los murales son disponibles en duas versiones: STD (95cm de ancho) y Slim (75cm de ancho).

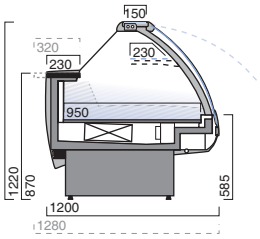
Perchè ogni giorno sia più fresco. *Columbus* è la linea de vetrine, murali e isole per Macelleria, Salumeria e Supermercato della JORDAO COOLING SYSTEMS®. Coniugando tecnologia e funzionalità, rappresenta la soluzione ideale per esporre, preservare e conservare i prodotti alimentari più delicati. Tutti i modulli refrigerate sono ventilate e predisposte per l'installazione a distanza del gruppo condensatore. La versione con base può essere dotata di gruppo compressore a bordo. La vetrina Tavola Calda (VCAV) è ventilata.
I murali sono disponibile in due versione: STD (L= 95cm) e Slim (L= 75cm).

Para que cada dia seja mais fresco. *Columbus* é a gama de vitrinas, murais e ilhas para Charcutaria, Talho e Supermercado da JORDAO COOLING SYSTEMS®. Aliando tecnologia e funcionalidade, esta é uma proposta para mostrar, preservar e cuidar dos produtos alimentares mais delicados. Todos os equipamentos refrigerados são ventilados e estão predispostos para montagem da unidade condensadora à distância. A versão vitrina com base pode ser fornecida com grupo compressor a incorporado. A vitrina Tampo Aquecida (VCAV) é ventilada. Os murais estão disponíves em duas versões: STD (larg.= 95cm) e Slim (larg.= 75cm).

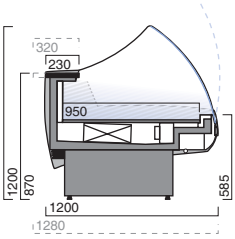
For everyday freshness. *Columbus* is a serve-over, multideck and island range for Delicatessen, Butcher and Supermarket businesses from JORDAO COOLING SYSTEMS®. Bringing together technology and functionality, this is the smartest solution to show, preserve and to take care of the most delicate alimentary stuffs.
Chilled cases have fan assisted technology and intend remote condensing unit installation only.With-base cases may be supplied with integral compressor unit. Heated Deck case (VCAV) is fan assisted Multidecks are available as STD-95cm deep and Slim-75cm deep versions.



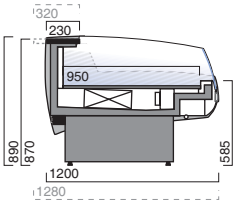
VMC 3N 3M2-3M1



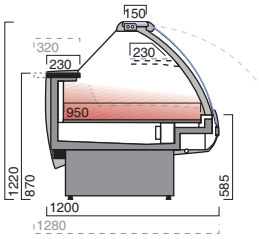
VCR-VCH 3M1



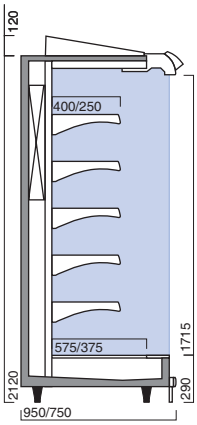
VCR-VCSH 3M1



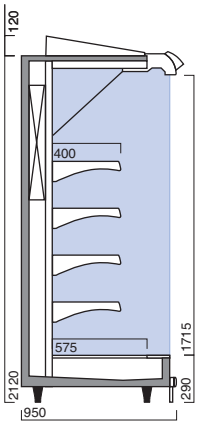
VCR-VS 3M1



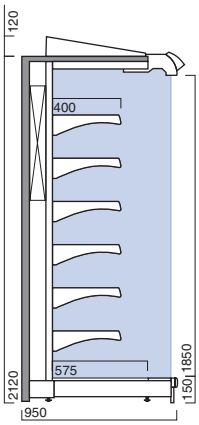
VCAV-VCH 3M1



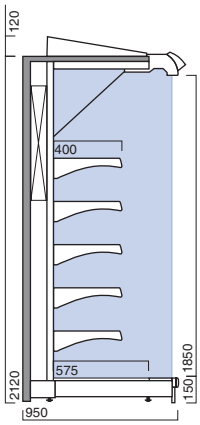
MCSTD/SLIM 6N 3M2-3M1



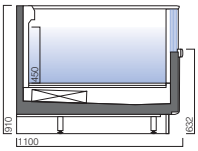
MCSTD 5N 3H1



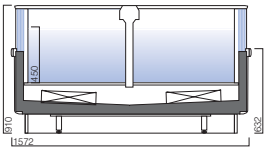
MCSTD 7N 3M2



MCSTD 6N 3H1



ICP/ICT-VB 3L1



ICC-VB 3L1

Fresco Columbus

luismaria
talhos

PROMOÇÃO
FRANGO
1.45€
2.48€
4.85€

Fresco Columbus

Charcutaria
Charcutaria
Queijos
Manteigas e margarinas
Tradicionais
Infantil
Saúde
Cremosos
Bífidus
Líquidos
Danacol
Swelter
Frutas
ACTIVIA
Pedacos
Leitera
PHILIPS

Fresco Fundador Plus

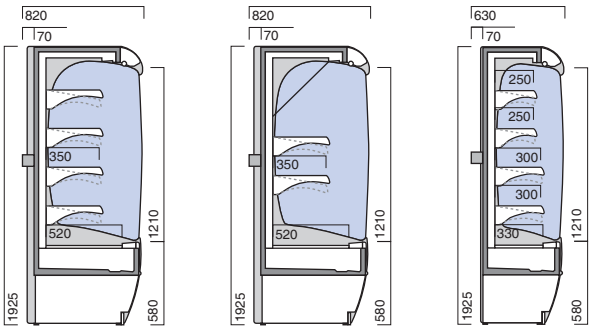
FUNDADOR PLUS

Murales compactos plug-in *Fundador Plus* (MFP) y *Fundador Plus Slim* (MFPS) , son expositores verticales con sistema de refrigeración ventilado para cuatro clases climáticas: lácteos, charcutería, fruta y legumbres y chocolates. Por su versatilidad y por la optima visibilidad que ofrecen, son excelentes expositores de merchandising tanto para alimentación como para restauración moderna. Disponibles en seis dimensiones estándar: 70/90/130/150/190/250 cm (no disponible para todas las versiones), son posibles dos acabados: en chapa blanca o en acero inoxidable scotch-brite (versión MFPA/MFPSA), para el exterior, área de exposición y estantes.
Opcionalmente los murales pueden ser fabricados para montar el grupo compresor a distancia, esta opción no incluye kit de evaporación.

Murali compatti plug-in *Fundador Plus* (MFP) e *Fundador Plus Slim* (MFPS) sono espositori verticali con sistema di refrigerazione ventilata realizzati in quattro classi climatiche per: Latticini, Carni, Frutta & Verdura e Cioccolato. La grande versatilità e il gradevole impatto visivo ne fanno i prodotti adatti sia per i negozi al dettaglio che per la moderna ristorazione. La gamma è disponibile in sei lunghezze standard 70/90/130/150/190/250 cm (non per tutte le versioni) e due finiture: lamiera bianca o acciaio inox (MFPA/MFPSA), esterno, spazio espositivo e per le mensole.
E' possible ordinare I murali senza gruppo, questa opzione non include il kit evaporatore condensa.

Murais compactos plug-in *Fundador Plus* (MFP) e *Fundador Plus Slim* (MFPS) são expositores verticais com sistema de refrigeração ventilado propostos em quatro classes climáticas: para Laticinios, para Charcutaria, para Fruta & Legumes e para Chocolates. Pela sua versatilidade e pela ótima visibilidade que oferecem, são excelentes merchandisers quer para o retalho alimentar quer para a restauração moderna. Disponíveis em seis dimensões standard: 70/90/130/150/190/250 cm (não disponíveis para todas as versões); são possíveis dois acabamentos, exterior, área de exposição e prateleiras: em chapa branca ou em aço inox scotch-brite (MFPA/MFPSA). Opcionalmente os murais poderão ser fornecidos para montagem de grupo compressor à distância, esta opção não inclui kit de evaporação.

Compact plug-in multidecks *Fundador Plus* (MFP) and *Fundador Plus Slim* (MFPS) are fan assisted cooling multidecks proposed as four climatic classes for: Dairy products, Meat and Poultry, Fruit and Vegetables and Chocolates. Highly versatile and offering an impressive visibility and facing they are perfect merchandisers for food retail as well as for quick restaurant service. The range is available in six standard lengths 70/90/130/150/190/250 cm (not in all versions) and in two finishes, exhibition area and shelves: white coated and scotch-brite stainless steel (MFPA/MFPSA).
Multidecks available as remote versions, does not include auto condensate evaporation kit.



Fresco Fundador Plus

Cremosos
AdaGio
NOVO MAGRO • NOVO MAGRO •
NOVO MAGRO • NOVO MAGRO •

BRIJA
Sempre fresca

sandwiches
saladas
massas
sushi
sobremesas

Fresco Primus

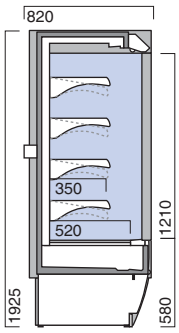
PRIMUS

La mejor visibilidad e iluminación. *Primus* y *Primus Slim* (MP y MPS) son expositores verticales plug-in con sistema de refrigeración ventilado, propuestos para dos tipos de temperaturas: para Lacticinios (MPL y MPSL) y para Charcutería (MPC y MPSC); y en seis dimensiones estándar 70/90/130/150/190/250 cm. Se encuentra aún disponible una versión sin base (MPSB y MPSSB) para encastrar o colocar sobre murete. Destinados al comercio alimentario al detal y al canal horeca, están particularmente vocacionados para la exposición de productos alimentarios empacados, bebidas y restauración ligera. Por la elevada visibilidad e iluminación (vertical y lateral) son también excelentes merchandisers para acciones promocionales. Toda la gama está disponible en duas versiones de acabado (exterior, área de exposición y estantes): en chapa blanca o en acero inoxidable scotch-brite.

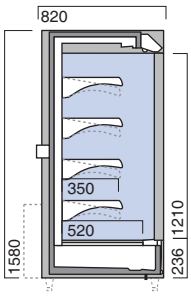
La migliore visibilità ed illuminazione. *Primus* e *Primus Slim* (MP e MPS) sono espositori verticali plug-in con sistema di refrigerazione ventilato, proposti in due classi di temperature: per Latticini (MPL e MPSL) e per Salumeria (MPC e MPSC); e in sei dimensioni standard 70/90/130/150/190/250 cm. È inoltre disponibile una versione senza base (MPSB e MPSSB) incassabile o da posizionare su muretto. Destinati al retail alimentare e al canale horeca, sono particolarmente adatti all'esposizione di prodotti alimentari confezionali, bevande e snack. Grazie all'alta visibilità e illuminazione (verticale e laterale) sono anche ideali per merchandisers da usare in azioni promozionali. Tutta la gamma è disponibile in due versioni di finitura (esterna, area espositiva e ripiani): in lamina bianca o in acciaio inox scotch-brite.

Elevada visibilidade e iluminação. *Primus* e *Primus Slim* (MP e MPS) são expositores verticais plug-in com sistema de refrigeração ventilado, propostos em duas classes de temperaturas: para Lacticínios (MPL e MPSL) e para Charcutaria (MPC e MPSC); em seis dimensões standard 70/90/130/150/190/250 cm. Está ainda disponível uma versão sem base (MPSB e MPSSB) para encastrar ou colocar sobre murete. Destinados ao retalho alimentar e ao canal horeca, estão particularmente vocacionados para a exposição de produtos alimentares embalados, bebidas e restauração ligeira. Pela elevada visibilidade e iluminação (vertical e lateral) são também excelentes merchandisers para acções promocionais. Toda a gama está disponível em duas versões de acabamento (exterior, área de exposição e prateleiras): em chapa branca ou em aço inox scotch-brite.

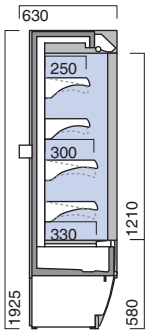
The best visibility and lighting. *Primus* and *Primus Slim* (MP and MPS) are vertical plug-in display units, equipped with ventilated cooling system, with two classes of temperatures: for Dairy Products (MPL and MPSL) and for Meat and Poultry (MPC and MPSC); in six standard dimensions 70/90/130/150/190/250 cm. One other version without base is also available (MPSB and MPSSB) to be inlayed or to be placed upon a base wall. Aimed at the food retail business and at the Horeca channel, they are specifically prepared for displaying packed food products, drinks and light catering. Due to their high visibility and lighting (vertical and lateral) these display units are also excellent merchandisers for promotional initiatives. The whole range is available in two different versions in terms of finishes (exterior, display area and shelves): in white metal sheet, or in scotch-brite stainless steel.



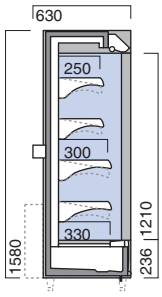
MPL/MPC



MPSBL/MPSBC

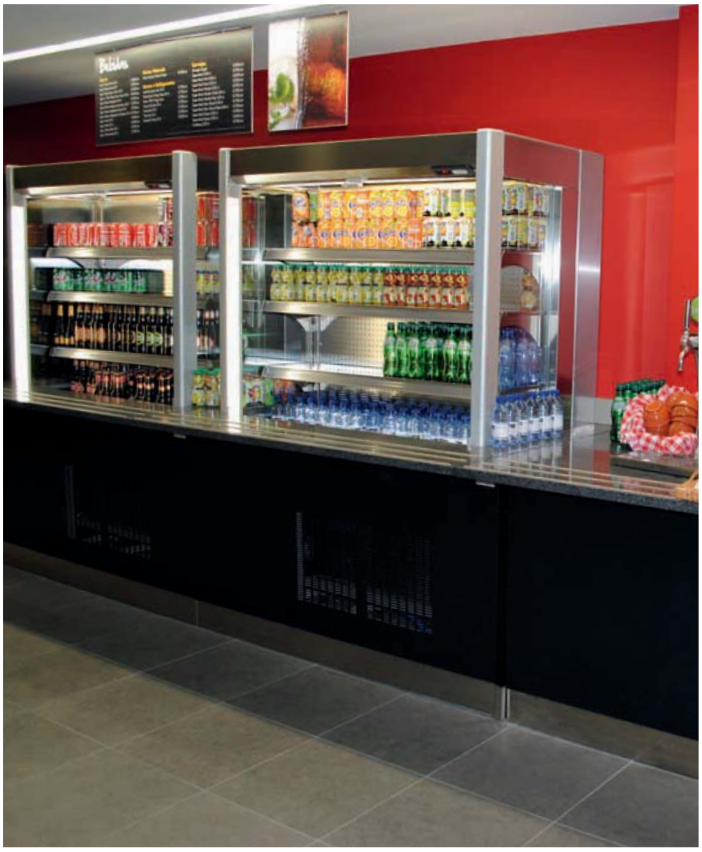


MPSL/MPSC



MPSSBL/MPSSBC

Estore eléctrico
Electrical shutter | Persiana electrica | Tapparella elettrica



Estore manual
Roller shutter | Persiana manual | Tapparella manuale

Bacalhau

ROMA
egetal
ORREFACTO
afrutado

Fresco Expo

EXPO

Vitrinas multiusos para autoservicio Todos los modelos *Expo* tienen estructura metálica con revestimiento anti-corrosión, aislamiento térmico con poliuretano inyectado, sistema refrigeración ventilado, grupo incorporado y sistema de evaporación automático. De serie esta equipada con cuatro ruedas, dos de las cuales poseen sistema de frenado, para una perfecta movilidad.

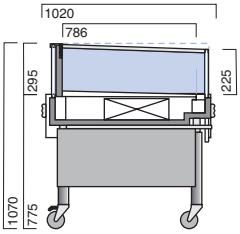
Vetrine multiuso per self-service I modelli *Expo* presentano tutti una struttura in metallo con protezione anti-corrosione, isolamento con poliuretano a iniezione (espanso), sistema di refrigerazione ventilato, sono dotati di kit per l'evaporazione dell'acqua di sbrinamento e gruppo inserito.
L'offerta standard prevede le quattro ruote, di cui due bloccabili, per permettere un movimento perfetto.

Vitrinas multi-serviço para self-service Todos os modelos *Expo* têm: estrutura metálica com lacagem anti-corrosão, isolamento térmico com poliuretano injectado, sistema de refrigeração ventilado, grupo incorporado e sistema de evaporação automático da água dos condensados.
Possui de série quatro rodízios, dois com sistema de travão, para uma perfeita mobilidade.

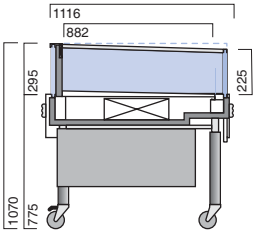
Multi-purposed display case for self-service All *Expo* models have metallic structure with anti-corrosion protection, insulation by injected polyurethane, fan assisted refrigeration system, integral compressor unit and auto condensate evaporation kit.
The standard offer includes four castors, two lockable, for a perfect mobility.

Versão personalizada
Customized | Personalizado | Personalizzato

Versão personalizada
Customized | Personalizado | Personalizzato

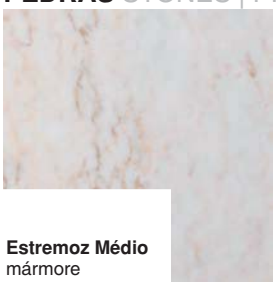


EXPO-N

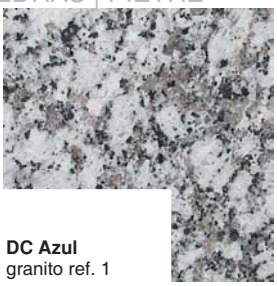


EXPO-E

PEDRAS STONES | PIEDRAS | PIETRE



Estremoz Médio
mármore



DC Azul
granito ref. 1

Pedras Salgadas
granito ref. 1

Rosa Monção
granito ref. 1

Preto Nacional
granito ref. 2

Rosa Porrinho
granito ref. 2

Preto Impala Médio
granito ref. 3

Preto Zimbabué
granito ref. 4

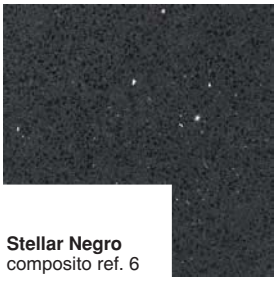
Verde Oliva
granito ref. 4

Balmoral
granito ref. 4

Vermelho Eros
composito ref. 5

Creme Minerva
composito ref. 5

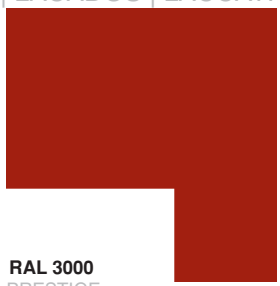
Branco Zeus
composito ref. 6



Stellar Negro
composito ref. 6

LACADOS COLOURS | LACADOS | LACCATI

RAL 1021
PRESTIGE
COLUMBUS



RAL 3000
PRESTIGE
COLUMBUS

RAL 5024
PRESTIGE
COLUMBUS

RAL 6021
COLUMBUS

RAL 9006
PRESTIGE

CORES

CHAPA REVESTIDA PVC PVC COATED PLATE | CHAPA PLASTIFICADA | LAMIERA PLASTIFICATA

Blue
Azul
Blu
Azul
PLENUS
SUPER LIDER 2
FUNDADOR PLUS

Green
Verde
Verde
Verde
PLENUS
SUPER LIDER 2
FUNDADOR PLUS

Burgundy
Bordeos
Bordeaux
Bordeaux
PLENUS
FUNDADOR PLUS

Red
Rojo
Rosso
Vermelho
SUPER LIDER 2

Orange
Naranja
Arancio
Laranja
PLENUS

OUTROS OTHERS | OTROS | ALTRI

Black
Negro
Nero
Preto
SUPER LIDER 2

Grey
Gris
Grigio
Cinzento
PLENUS
SUPER LIDER 2
FUNDADOR PLUS
EXPO

White
Blanco
Bianco
Bordeaux
PLENUS
SUPER LIDER 2
FUNDADOR PLUS

Stainless steel
Acero inox
Acciaio inox
Aço Inox
SUPER LIDER 2
FUNDADOR PLUS
PRIMUS
EXPO

Mirrored Plexi
Espejo Acrílico
Specchio Acrilico
Aço Inox
SUPER LIDER 2

TONS DE MADEIRA WOOD PATERNS | TONOS DE MADERA | TONALITÀ LEGNO

Dark Oak
Roble Oscuro
Rovere Scuro
Carvalho Escuro
PRESTIGE

Walnut
Nogal
Nocce
Nogueira
PRESTIGE

Cherry
Cerezo
Ciliegio
Cerejeira
PRESTIGE

Pear
Peral
Pero
Pereira
PRESTIGE

Bleached Oak
Roble Blanqueado
Rovere Sbiancato
Carvalho Claro
PRESTIGE

Birch
Abedúl
Betulla
Bétula
PRESTIGE

Fresco

HOREQUIP
QUALITY & SERVICE

Obrigado pelo seu interesse nos nossos produtos, certifique-se de que esta informação é actual e válida.
Os dados apresentados nesta brochura poderão sofrer alterações após a sua publicação em Fevereiro 2011. A JORDAO COOLING SYSTEMS ressalva modificações na construção, formato, aspecto 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 que não fazem parte das especificações de série. A informação contida nesta brochura não constitui uma proposta ou oferta de venda, nem vincula legal ou contratualmente a empresa fabricante nem os seus revendedores. Todos os dados relativos ao equipamento são fornecidos a título meramente indicativo, para obtenção de informação actualizada deve contactar a JORDAO COOLING SYSTEMS ou os seus representantes oficiais.

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 February 2011. 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, which are not part of the standard specifications. The information contained in this brochure is neither a proposal nor a sale offer, nor does it bind legally or contractually the producing company or its reseller. All data concerning the equipment is provided as information merely. To obtain up-to-date information you should contact JORDAO COOLING SYSTEMS or its official representatives.

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 Febrero 2011. 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 que no pertenecen al equipamiento de serie. La información contenida en este catálogo no constituye una propuesta u oferta de venta, ni vincula legal o contractualmente a sus revendedores. Todos los datos relativos al equipamiento son meramente orientativos, para obtener información actualizada debe contactar con JORDAO COOLING SYSTEMS o sus representantes oficiales.

La ringrazio per il vostro interesse verso i nostri prodotti. Per favore si assicurari che tali informazioni siano aggiornate e valide.
I dati presentati in questo catalogo potranno subire alterazioni dopo la sua pubblicazione del Febbraio 2011. La JORDAO COOLING SYSTEMS si riserva la possibilità di attuare delle modifiche nella costruzione, forma, aspetto e caratteristiche tecniche delle sue attrezzature, optionals e accessori. Eventuali variazioni nella riproduzione dei colori sono dovute alla tecnica di stampa. Le immagini contengono componenti opzionali e accessori, che non fanno parte della produzione standard. Le informazioni contenute in questa brochure non sono nè delle proposte, nè offerte di vendita, nè vincolano legalmente o contrattualmente la compagnia produttrice o i suoi concessionari. Tutti i dati sulle attrezzature sono meramente orientativi. Per ottenere informazioni aggiornate, contattare JORDAO COOLING SYSTEMS o i suoi rappresentanti ufficiali.

CAT 052.5 / 02