



FOOD RETAIL

BALCÃO PIZZA

- Para exposição e preparação de PIZZAS
- Refrigeração ventilada, grupo remoto
- Balcão neutro
- Fácil higienização
- Iluminação LED

OPCIONAIS

- Containers GN
- Tampo de serviço em Mármore ou Corian®
- Outras cores para acabamento interior e exterior
- Para-choques em aço inox

PIZZA COUNTER

- PIZZA display and preparation counters
- Fan assisted cooling, remote compressor
- Dry/ambient counter
- Easy to hygiene
- LED lighting

OPTIONAL EXTRAS

- GN pans
- Marble or Corian® top
- Optional factory fit colours for interior and exterior
- Stainless steel floor bumper

PIZZAS 3,49 €

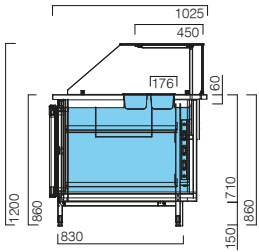
- Al-Forno
Molho Tomate, Bisco Mozzarella, Cogumelos, Funghi e orégãos
- MARZOGUINO
Molho Tomate, Bisco Mozzarella, Alho, Camarão, Ananás e orégãos
- NAPOLITANA
Molho Tomate, Bisco Mozzarella, Bisco, Cogumelos, Ananás e orégãos
- PIZZA À PESCADEIRA
Molho Tomate, Bisco Mozzarella e 3 tipos de peixe



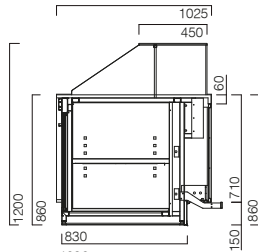
Pizzas Frescas acabadas



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



VF PZ 3M2
pizza
pizza
pizza
pizza
pizza



VF PZN
pizza
pizza
pizza
pizza
pizza



30mm
lateral terminal
end panel
joue laterale
lateral extremo



19mm
lateral de acoplamento diferentes temp.
coupling panel different temp.
joue d'assemblage diferentes temp.
panel de acoplamiento diferentes temp.



8mm
lateral de acopl. versões diferentes
coupling panel different versions
joue d'assemblage versions différentes
panel de acopl. diferentes versiones

Dados técnicos Technical data Donnés techniques Datos técnicos	VF PZ 3M2	VF PZN	1250	1875	2500	CER90
Comprimento com laterais Length with ends Longueur avec joues Ancho con laterales	2500	937	1250	1875	2500	-
TDA - Superfície de exposição VD (**) Display area Surface d'exposition Superficie exposicion	12 x GN1/6	0,94	1,25	1,87	2,50	1,82
Potência frigorífica(*) Refrigeration power Puissance frigorifique Potencia frigorifica	855	-	-	-	-	-
Potência nominal máxima 230V~/50Hz Rated power Puissance nominale Potencia nominal	46	15	20	30	40	24
Temp. de func. (T. Amb. = 25°C H.R. = 60%) Working temp. Temp. de fonctionnement Temp. de funcionamiento	3 - 6	-	-	-	-	-

(*) T. Evap. -10°C / T. Cond. +45°C

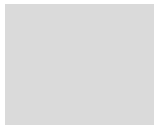
(**) Superfície de Carga para equipamento neutro e aquecido Loading Area for dry ambient and heated counters | Area de Chargement pour vitri nes sèches et chaudes | Superficie de carga de equipos neutral y se caliente.



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: +351.253 470 570
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 março 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 March 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.

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 alterations après sa publication en mars 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 ese catálogo pueden sufrir alteraciones posteriormente a su publicación en Marzo 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.