

Portugal

JORDAO COOLING SYSTEMS®



Passion
Lux



Vitrinas perfeitas para celebrar os seus produtos e destacar o seu negócio.

Passion Lux é a reinvenção de um sucesso, que renasce desenhado em novas formas e funções. Aliada a um design rigoroso e contemporâneo, projectámos a nova gama para experiências e sabores tão delicados como os gelados e os chocolates. Tendência ou sofisticação, é a ampliação da oferta de soluções que se juntam às tradicionais versões para pastelaria, padaria ou gastronomia.

Vitrines parfaites pour mettre en valeur vos produits et votre établissement.

Passion Lux, c'est la réinvention d'une gamme de succès qui renaît sous de nouvelles formes et avec de nouvelles fonctions. Nous vous présentons une nouvelle gamme au design rigoureux et contemporain, pour des expériences et des saveurs délicates comme celles des crèmes glacées et des chocolats. Tendence ou sophistication, c'est un élargissement des solutions qui se joignent aux versions classiques pour pâtisserie, boulangerie ou gastronomie.

Perfect display cabinets to praise your products and highlight your business.

The Passion Lux is the redesign of a very successful product line, now reborn with a new pleasing aesthetic design and improved functions. The contemporary design coupled with a rigorous construction allows perfectly for delicate experiences and flavours such as ice-cream and chocolates. If you are looking for sophistication then you will find a solution in our new line, which joins with the traditional versions for pastry, bakery and gastronomy.

Vitrinas perfectas para homenajear a sus productos y destacar su negocio. Passion Lux es la reinvención de un éxito, que renace con nuevas formas y usos. Con una imagen contemporánea y de gran personalidad, proyectamos la nueva gama para experiencias y sabores tan delicados como los helados y los bombones. Tendencia o sofisticación, es la ampliación de la oferta de soluciones que se une a las existentes para panadería, pastelería y gastronomía.

Vetrine ideali per valorizzare i vostri prodotti e mettere in risalto il vostro business. Passion Lux è il restyling di un successo. Una linea moderna, dal design rigoroso e contemporaneo, arricchita di nuove funzionalità, ideale per momenti e sapori gustosi, come quelli del gelato e del cioccolato. Soluzioni di tendenza ed eleganza: un ampliamento della tradizionale offerta per pasticceria, panetteria o gastronomia.



PÂTISSERIE PASTELARIA
 BOULANGERIE PADARIA
 GASTRONOMIE GASTRONOMIA
 CHOCOLATS CHOCOLATES
 CRÈME GLACÉE GELADOS

PASTRY
 BAKERY
 GASTRONOMY
 CHOCOLATES
 ICE-CREAM
 PASTELARÍA
 PANADERÍA
 GASTRONOMÍA
 CHOCOLATES
 HELADOS
 PASTICCERIA
 PANETTERIA
 GASTRONOMIA
 CIOCCOLATO
 GELATO

A gama foi desenvolvida para responder às sofisticadas exigências da cafetaria e restauração ligeira modernas. Tecnicamente evoluída, a gama desdobra-se em vitrinas refrigeradas ventiladas, quentes -banho-maria e tampo aquecido- e neutras, de forma a apresentar soluções para as mais diversas situações e necessidades do mercado. Para complementar esta oferta também estão disponíveis cantos de vidro exteriores e interiores, caixas de saída lineares e angulares. Em configurações simples ou sinuosas e insinuantes, a gama Passion Lux é uma proposta contemporânea para compor o espaço do seu negócio ao seu gosto

La gamme a été développée pour satisfaire les besoins les plus exigeants dans le domaine de la cafétéria et de la restauration rapide de nos jours. Techniquement évolué, elle présente des vitrines réfrigérées ventilées, chaudes (bain-marie et plateau d'exposition



chaud) et neutres, de façon à offrir des solutions pour les plus diverses situations et les besoins du marché. Des angles vitrés extérieurs et intérieurs, meubles caisse linéaires et angulaires sont aussi disponibles. Aux formes simples ou sinueses et insinuantes, la gamme Passion Lux est une proposition contemporaine pour aménager l'établissement à votre goût.

The new products have been specifically developed to meet the sophisticated and varied needs of the modern coffee shop and restaurant environment. Using the very latest technology we offer refrigerated, fan assisted heated, bain-marie heated, dry heat, neutral and ice cream display cabinets fulfilling the needs of today's market. With straight lines, interior corners, exterior corners and support counters everything is possible. Simple straight counter runs or beautiful curves Passion Lux is the ideal solution when arranging your display area.

La gama fue desarrollada para responder a las sofisticadas exigencias de las cafeterías y restauración ligera moderna. Tecnicamente evolucionada, la gama se desdobra en vitrinas refrigeradas ventiladas, calientes – Baño Maria y exposición Caliente - y neutras, aportando soluciones para todas las situaciones y necesidades del mercado. Para complementar esta oferta también están disponibles ángulos esféricos de vitrina exteriores e interiores y cajas de salida rectas o en ángulo. En configuraciones simples o sinuosas, la gama Passion Lux es una propuesta contemporánea para componer el espacio de un negocio a su gusto.

Passion Lux è stata sviluppata per rispondere alle esigenze di raffinati e moderni caffè e ristoranti. Tecnicamente evoluta, per offrire diverse soluzioni e soddisfare le richieste del mercato, la linea si divide fra vetrine refrigerate ventilate, tavola calda secca, bagno maria e neutra. Per completare l'offerta sono disponibili anche angoli interni ed esterni, casse e angoli cassa. Sia in progetti lineari che in quelli più sinuosi, Passion Lux è una proposta moderna per organizzare lo spazio a vostro piacimento.













Tecnologia pensada para si, para os seus clientes.

E ao seu serviço. O ângulo inclinado da exposição, o eficiente sistema de refrigeração, os vidros frontais curvos com sistema hidráulico de abertura, garantem a melhor conservação e a melhor visibilidade. Depois os detalhes ergonómicos que facilitam o acesso ao produto ou as portas de correr no acesso à exposição que poupam energia e asseguram a máxima higiene são detalhes preciosos, quer no dia-a-dia, quer na vida do seu equipamento. A vitrina de gelados (PARG) disponível para 10, 16 ou 20 sabores, tem vidros frontais e laterais pirolíticos (anti-condensação) e um conjunto de acessórios opcionais específicos. O módulo para chocolates tem controlador de humidade de serie. Todos módulos refrigerados poderão ter as unidades condensadoras incorporadas ou à distância.

Technologie pensée pour vos et vos clients.

Et à votre service! L'angle incliné de la surface d'exposition, le système de réfrigération efficace, les vitres frontales bombées avec système hydraulique d'ouverture assurent une meilleure conservation et une meilleure visibilité des produits. Les caractéristiques ergonomiques qui facilitent l'accès aux produits ou les fermetures arrière coulissantes qui économisent de l'énergie et garantissent une hygiène maximale, ce sont des détails précieux pour faciliter votre quotidien et pour la durée de votre équipement.

La vitrine à crème glacée (PARG) est disponible pour 10, 16 ou 20 parfums. Elle est dotée de vitres frontales et latérales pyrolytiques (anti-condensation) et un ensemble d'accessoires spécifiques en option. Le module pour chocolats a un régulateur d'humidité standard. Tous les modules réfrigérés pourront avoir des unités de condensation incorporées ou à distance.

Technology thought for you, for your customers.

And at your service. Designed for maximum efficiency the Passion Lux is as technologically sound as it is pleasing to look at. The display deck is inclined at the optimum angle and the refrigeration system is state of the art! With curved front glasses simply hinged on hydraulic pistons the temperature and visibility are exceptional. The ergonomic design ensures that the product on display is easily accessible. Optional sliding doors provide energy saving and also offer a unique hygiene solution, precious commodities in the every day life of the client and the equipment.

Passion Lux ice-cream has the possibility of 10, 16 or 20 flavours and is fitted with anti condensation pyrolytic front and side glasses, while Passion Lux chocolate has a humidity controller as standard. All refrigerated models can be used with remote condensing unit or integral and there are also a number of specific optional extras available

Tecnologia pensada para usted y sus clientes.

A su servicio; La inclinación de la exposición, el eficiente sistema de refrigeración, los vidrios frontales con sistema de apertura hidráulica, garantizan la mejor

conservación y visibilidad del producto, ergonomía que facilitan el acceso al producto, las puertas correderas de acceso a la exposición que ahorran energía y garantizan la máxima higiene, son algunos de los detalles necesarios en el día a día, durante toda la vida de su producto. La vitrina de helados (PARG) esta disponible en 10, 16 o 20 sabores, tiene vidrios frontales y laterales pirolíticos (anti-condensación) y un conjunto de accesorios opcionales específicos para su servicio. El modulo para Bombones tiene control de humedad de serie. Todos lo modulos refrigerados pueden incorporar las unidades condensadores o ser instaladas a distancia.

Tecnologia pensata per voi e per i vostri clienti.

A vostra disposizione: l'angolo espositivo inclinato, l'efficiente sistema di refrigerazione, i vetri curvi apribili con sistema idraulico garantiscono una migliore conservazione e visibilità dei prodotti. Inoltre, l'aspetto ergonomico e le ante scorrevoli, che facilitano l'accesso allo spazio espositivo, consentono un risparmio di energia e assicurano il massimo dell'igiene. Sono dettagli preziosi, sia nella vita di tutti i giorni che nella vita del vostro arredamento. La vetrina gelato (PARG) è disponibile a 10, 16 o 20 gusti. E' dotata di frontale pirolytico anti-condensa, fianchi in vetro e di un vasto set di accessori specifici. L'elemento per il cioccolato include di serie il regolatore di umidità. Tutti gli elementi refrigerati possono essere richiesti con o senza gruppo.



PARG 105 - 10*5L (360x165x120)



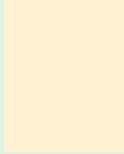
PARG 150 - 16*5L (360x165x120)



PARG 200 - 20*5L (360x165x120)



Cores | Couleurs | Colours | Colores | Colori



Branco pérola, ral 1013
Blanc perlé
Oyster white
Blanco perla
Bianco perla



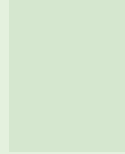
Amarelo dália, ral 1033
Jaune dahlia
Dahlia yellow
Amarillo dalia
Giallo dalia



Vermelho rubi, ral 3003
Rouge rubis
Ruby red
Rojo rubi
Rosso rubino



Azul ultramarino, ral 5002
Bleu outremer
Ultramarine blue
Azul ultramar
Blu oltremare



Verde pastel, ral 6019
Vert blanc
Pastel green
Verde bianquecino
Verde biancastro

Laminados | Stratifiés | Laminated | Laminados | Laminati



Bétula
Bouleau
Birch
Abedúl
Betulla



Carvalho claro
Chêne blanchi
Bleached Oak
Roble blanqueado
Rovere sbiancato



Pereira
Poirier
Pear
Peral
Pero



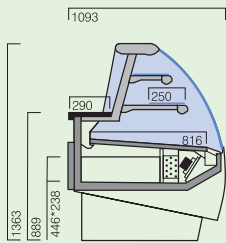
Cerejeira
Cerisier
Cherry
Cerezo
Ciliegio



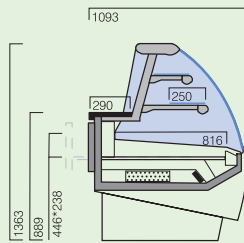
Nogueira
Noyer
Walnut
Nogal
Nocce



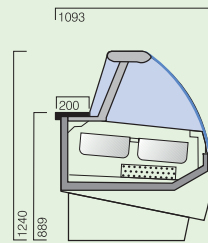
Carvalho escuro
Chêne foncé
Dark Oak
Roble oscuro
Rovere scuro



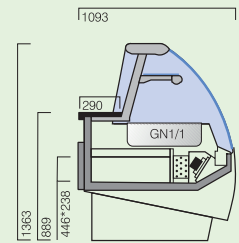
PARP | PARCH



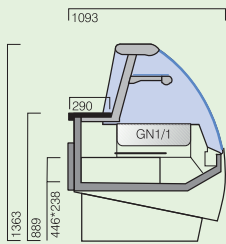
PARPG



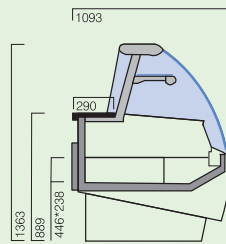
PARG



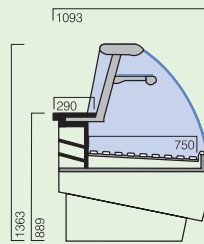
PARSL



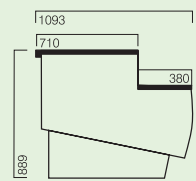
PABM



PATAV



PAP



PACXS | PACS





Os produtos **JORDAO COOLING SYSTEMS®** têm marcação **CE**, garantia do cumprimento de toda a normalização respeitante à CEM e segurança, imprescindíveis à comercialização nos países da UE.

Tous les équipements construits par **JORDAO COOLING SYSTEMS®** possèdent la sigle **CE** garantissant leur conformité aux normes CEM et de sécurité indispensables à la commercialisation dans l'UE.

All **JORDAO COOLING SYSTEMS®** products are **CE** marked, warranty the accomplishment to the CEM and Safety standards needed to trade in the EU.

Los productos **JORDAO COOLING SYSTEMS®** tienen el certificado CE, garantizando el cumplimiento de todas las normas CEM y de seguridad, imprescindibles para la comercialización en la UE.

Tutti i prodotti della **JORDAO COOLING SYSTEMS®** sono dotati di marchio CE, garantiscono l'uniformità alle normative CEM e agli standard di Sicurezza necessari per la commercializzazione nel mercato UE.

Os produtos **JORDAO COOLING SYSTEMS®** utilizam gases R404A e R134a de acordo com as convenções Internacionais de Protecção Ambiental.

JORDAO COOLING SYSTEMS® se conforme aux exigences Internationales concernant la protection de la couche d'ozone par l'utilisation des gazes sans CFC tels que le R404A et R134a.

JORDAO COOLING SYSTEMS® products use R404A and R134a according to the International Environmental Protection standards.

Los productos **JORDAO COOLING SYSTEMS®** utilizan gases y a siguiendo las convenciones Internacionales de Protección Medioambiental.

I prodotti della **JORDAO COOLING SYSTEMS®** utilizzano R404A e R134a secondo gli standard Internazionali di Protezione Ambientale.

JORDAO COOLING SYSTEMS®
Apartado 178
4801-910 Guimarães - Portugal

tel.: +351.253 470 700
fax: +351.253 470 750
e-mail: geral@jordao.com
http://www.jordao.com

JORDAO DISPLAY SYSTEMS®
via Jesi, 31
61100 Pesaro - Italia

tel.: + 39.0721 405 556
fax: + 39.0721 406 231
e-mail: sales@jordoadisplayssystem.it
http://www.jordao.com

JORDAO IBERICA®
C/ Gonzalo Torrente Ballester, 8-Bj
36204 Vigo - España

tel.: + 34.986 482 343
fax: + 34.986 424 156
e-mail: jordaoiberica@jordaoiberica.com
http://www.jordao.com

| Dados técnicos | | PARP 3M2 | | | | | | PARPG 3M2 | | | PARG 3L1 | | | PARCH 3S | | | PARSL 3H | | | |
|--|----|----------|---------|---------|---------|---------|---------|-----------|---------|---------|----------|---------|---------|----------|---------|---------|----------|---------|---------|---------|
| Technical data / Données techniques | | 70 | 105 | 150 | 200 | 250 | 290 | 105 | 200 | 290 | 105 | 150 | 200 | 105 | 150 | 200 | 105 | 150 | 150 | |
| Datos técnicos / Dati tecnici | | 70 | 105 | 150 | 200 | 250 | 290 | 105 | 200 | 290 | 105 | 150 | 200 | 105 | 150 | 200 | 105 | 150 | 150 | |
| Comprimento sem laterais* Longueur sans joues / Length without ends Ancho sin laterales / Lunghezza senza spalla | mm | 600 | 950 | 1400 | 1900 | 2400 | 2800 | 950 | 1900 | 2800 | 950 | 1400 | 1900 | 950 | 1400 | 1900 | 950 | 1400 | 1900 | 1900 |
| Potência frigorífica** Puissance frigorifique / Refrigeration power Potencia frigorífica / Potenza frigorifera | W | 511 | 709 | 1160 | 1374 | 1650 | 1650 | 709 | 1374 | 1650 | 910 | 1258 | 1258 | 709 | 1160 | 1374 | 709 | 1160 | 1374 | 709 |
| Potência nominal máxima Puissance nominale / Rated power Potencia nominal / Potenza nominale | W | 1056 | 1156 | 1426 | 1604 | 1834 | 1904 | 1156 | 1472 | 1904 | 2548 | 2938 | 2938 | 1256 | 1426 | 1804 | 1121 | 1207 | 1207 | 1207 |
| Número de portas na câmara Portillions / Doors Puertas reserva / Sportelli riserva | qt | 1 | 1 | 2 | 3 | 4 | 4 | - | - | - | - | - | - | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 | 1 |
| Número de gavetas p/ tableiros 800*600 Tiroirs pâtisserie / Pull-out pastry drawers Cajones para pastelería / Cassettoni per pasticceria | qt | - | - | - | - | - | - | 1 | 2 | 3 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Área de exposição refrigerada Surface d'exposition réfrigérée / Cooled display area Superficie exposición refriger. / Piano espositivo refriger. | m2 | 0,49 | 0,78 | 1,15 | 1,56 | 1,97 | 2,30 | 0,78 | 1,56 | 2,30 | 10*5L | 16*5L | 20*5L | 0,78 | 1,15 | 1,56 | 2*GN1/1 | 4*GN1/1 | 4*GN1/1 | 4*GN1/1 |
| Temp. de funcion. (T. Amb. = +25°C H.R. = 60%) Temp. de fonctionnement / Working temperature Temp. de funcionamiento / Temp. di esercizio | °C | 3/6 | 3/6 | 3/6 | 3/6 | 3/6 | 3/6 | 3/6 | 3/6 | 3/6 | -22/-20 | -22/-20 | -22/-20 | 13/15 | 13/15 | 13/15 | 3/6 | 3/6 | 3/6 | 3/6 |
| Peso do Aparelho Poids net / Net weight Peso del equipo / Peso netto | kg | 65 | 80 | 178 | 228 | 278 | 320 | 100 | 228 | 340 | 140 | 238 | 270 | 80 | 178 | 228 | 80 | 178 | 228 | 178 |
| Dimensões de embalagem (comp./larg./alt.) Dimensions d'emballage/ Crating dimension Dimen. del embalaje / Dimens. imballaggio | cm | 72x122 | 107x122 | 152x122 | 202x122 | 252x122 | 292x122 | 107x122 | 202x122 | 292x122 | 107x122 | 152x122 | 202x122 | 107x122 | 152x122 | 202x122 | 107x122 | 152x122 | 202x122 | 107x122 |
| | | x150 | x150 | x150 | x150 | x150 | x150 | x150 | x150 | x150 | x136 | x136 | x136 | x150 | x150 | x150 | x150 | x150 | x150 | x150 |

| Dados técnicos | | PAPN | | | | | | PAP | | PABM | | | PATAV | | PACEE 3M2 | | | PACIE |
|--|----|--------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|-----------|------|------|-------|
| Technical data / Données techniques | | 70 | 105 | 150 | 200 | 250 | 290 | 105 | 150 | 105 | 150 | 200 | 105 | 150 | 30° | 45° | 90° | 30° |
| Datos técnicos / Dati tecnici | | 70 | 105 | 150 | 200 | 250 | 290 | 105 | 150 | 105 | 150 | 200 | 105 | 150 | 30° | 45° | 90° | 30° |
| Comprimento sem laterais* Longueur sans joues / Length without ends Ancho sin laterales / Lunghezza senza spalla | mm | 600 | 950 | 1400 | 1900 | 2400 | 2800 | 950 | 1400 | 950 | 1400 | 1900 | 950 | 1400 | - | - | - | - |
| Potência aquecimento/frigorífica** Puissance chauff./frigorifique / Heating/refrig. power Potencia aquec./frigorífica / Potenza riscald./frigorifera | W | - | - | - | - | - | - | - | - | 1500 | 3000 | 3000 | 1475 | 2225 | 709 | 355 | 709 | 709 |
| Potência nominal máxima Puissance nominale / Rated power Potencia nominal / Potenza nominale | W | 30 | 36 | 72 | 77 | 106 | 144 | 36 | 72 | 1518 | 3072 | 3077 | 1565 | 2369 | 1162 | 112 | 1163 | 1239 |
| Número de portas na câmara Portillions / Doors Puertas reserva / Sportelli riserva | qt | 1 | 1 | 2 | 3 | 4 | 4 | - | - | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | - | - | - | - |
| Área de exposição Surface d'exposition / Display area Superficie exposición / Piano espositivo | m2 | 0,49 | 0,78 | 1,15 | 1,56 | 1,97 | 2,30 | 0,78 | 1,15 | 2*GN1/1 | 4*GN1/1 | 5*GN1/1 | 0,78 | 1,15 | 0,60 | 0,48 | 0,96 | 0,96 |
| Temp. de funcion. (T. Amb. = +25°C H.R. = 60%) Temp. de fonctionnement / Working temperature Temp. de funcionamiento / Temp. di esercizio | °C | - | - | - | - | - | - | - | - | 60/70 | 60/70 | 60/70 | 60/70 | 60/70 | 3/6 | 3/6 | 3/6 | 3/6 |
| Peso do Aparelho Poids net / Net weight Peso del equipo / Peso netto | kg | 40 | 55 | 140 | 180 | 200 | 220 | 55 | 140 | 60 | 153 | 193 | 60 | 158 | 140 | 130 | 157 | 157 |
| Dimensões de embalagem (comp./larg./alt.) Dimensions d'emballage/ Crating dimension Dimen. del embalaje / Dimens. imballaggio | cm | 72x122 | 107x122 | 152x122 | 202x122 | 252x122 | 292x122 | 107x122 | 152x122 | 107x122 | 152x122 | 202x122 | 107x122 | 152x122 | - | - | - | - |
| | | x150 | x150 | x150 | x150 | x150 | x150 | x150 | x150 | x150 | x150 | x150 | x150 | x150 | - | - | - | - |

* Espessura do lateral / Joue latéral / End panel / Lateral / Spalla = 30mm

** T. Evap. -10°C / T. Cond. +45°C

PARP Refrigerada total / Exposition et réserve réfrigérée / Total cold / Refrigerada total / Refrigerata con cella
PARPG Refrigerada com gavetão / Réfrigérée avec tiroirs / Refrigerated with roll back deck / Refrigerada con cajones / Refrigerata con cassettoni
PARG Gelados / Crème Glacée / Ice-cream / Helados / Gelati
PARCH Chocolates / Choccolates / Choccolates / Cioccolati
PARSL Saladas / Salades / Salads / Ensaladas / Saladette
PAPN Neutra / Seche / Dry ambient / Neutra / Neutra
PAP Padaria / Boulangerie / Bakery / Panadería / Panetteria
PABM Banho Maria / Bain Marie / Bain Marie / Baño-maria / Bagno Maria
PATAV Tampo aquecido ventilado / Plan d'exposition chaud ventilé / Fan heated deck / Expositación caliente ventilada / Tavola calda ventilata
PACEE Canto exterior / Angle extérieur / External corner / Curva exterior / Angolo esterno
PACIES Canto interior / Angle intérieur / Internal corner / Curva interior / Angolo interno

R404A Gás refrigerante / Gaz réfrigérant / Refrigerating gas / Gas refrigerante / Gas refrigerante

230V~50Hz Tensão de alimentação/frequência / Tension d'alimentation / Power rating / Tension/frequencia / Voltaggio



As características técnicas e a aparência dos produtos podem ser alteradas sem aviso prévio devido à política de desenvolvimento e melhoria da **JORDAO COOLING SYSTEMS®**. Em alguns casos, a reprodução fotográfica dos tons e cores pode não ser fiel à realidade. Algumas imagens podem mostrar itens opcionais.

Les Produits pourraient subir des modifications sans préavis, en raison du fait que la politique de recherche **JORDAO COOLING SYSTEMS®**, permet d'apporter constamment des améliorations à son produit. Dans certains cas, la reproduction des tons peut ne pas correspondre à la réalité. Quelques images peut montrer des options et des extra.

Due to **JORDAO COOLING SYSTEMS®** commitment to continuous improvement appearance and specifications are subject to change without prior notice. In some cases, the original tones may vary from those reproduced in the photographs. Pictures may show items, which are optional extras.

Las características técnicas y apariencia de los productos pueden ser alteradas sin previo aviso debido a la política de desarrollo y mejora de **JORDAO COOLING SYSTEMS®**. En algunos casos, la reproducción fotográfica de los tonos y colores puede no ser fiel a la realidad. Algunas imágenes pueden mostrar extras.

In conseguenza dell'impegno che la **JORDAO COOLING SYSTEMS®** mette nella ricerca di un continuo perfezionamento, l'aspetto e le caratteristiche dei suoi prodotti possono essere soggetti a cambiamenti senza alcun preavviso. In alcuni casi, la tonalità originale potrebbe variare da quella proposta nelle fotografie. Le fotografie potrebbero presentare articoli di tipo opzionale.