



murais
multidecks

DEFINITION

UNITED aço inoxidável stainless steel



Alimentos sempre frescos e à vista de todos, faça mais pelo seu negócio!

UNITED é uma linha de expositores verticais refrigerados e aquecidos da JORDÃO, concebida para a exposição e autosserviço de bebidas, sandes, saladas, charcutaria, laticínios, sushi embalado, ..., e de alimentos quentes como sopas, noodles ou take-away em geral.

O seu design moderno proporciona ampla visibilidade e facilidade de acesso dos Clientes aos alimentos e bebidas expostos.

Para supermercados, restaurantes, coffee-shops, ..., a linha inclui modelos com 800 mm e 620 mm de largura, que permitem otimizar o espaço de loja até ao milímetro!

Food always fresh and visible to everyone, do more for your business!

UNITED is a JORDAO's chilled and heated multideck range, design for display and self-service of beverages, sandwiches, salads, delicatessen, dairy products, pre-packed sushi, ..., and hot food like soups, noodles or take-away in general.

With a modern design, provides wide visibility and makes it easy for customers to access exposed foods and beverages.

For convenience stores, supermarkets, restaurants, coffee-shops, ..., the multidecks are available in with 800 mm and 620 mm of width, allowing optimize store space up to millimeter!

UNITED branco white



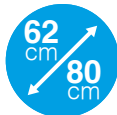
UNITED



Iluminação LED
LED lighting



Solução plug-in
Plug-in solution



2 profundidades
2 depths



Ventilado
Ventilated



Portas frontais (opcional)
Front doors (optional)



Refrigeração verde
Green refrigeration

Laterais panorâmicos em vidro duplo: máxima visibilidade e maior eficiência energética!

Panoramic side panels for all round visibility with double glazed glass for better energy efficiency!



até
up to **50%**

Portas frontais para maior eficiência!

Graças às portas frontais pivotantes (opcional) ou de correr (sob pedido), ambas com vidro duplo, reduza o consumo de energia para metade.

Front doors for a better efficiency!

Achieve a greater energy efficiency with pivoting front doors (optional) or sliding front doors (on request) and save up to 50% on the electricity bill.

UNITED62
c/ laterais fechadas
w/ closed end panels



Escolha o seu estilo,
laterais fechados com
interior em espelho
(opcional)
Choose your style,
closed end panels and
interior mirror finishing
(optional)

Mais vantagens com murais UNITED

- 5 níveis para máxima capacidade de exposição.
- Laterais panorâmicos que aumentam a visibilidade dos alimentos expostos.
- Iluminação LED de baixo consumo e de elevada durabilidade para uma visibilidade incrível.
- Reduzida ocupação de espaço, que permite aumentar a rentabilidade do seu negócio.
- Prateleiras e suportes fáceis de remover para fácil reposicionamento em altura e higienização.

More benefits with UNITED multidecks

- 5 display levels for maximum display capacity.
- Panoramic end panels to enhance foodstuffs visibility.
- Low energy LED lighting with high durability for a stunning product display.
- Small footprint, allowing to optimize your shop space.
- Easy removable shelves and supports for easy high-adjustment and sanitation.

Versão pass-through para rápida reposição de produtos

Com portas que facilitam as operações em loja, para que nunca falte produto aos seus Clientes.

Pass-through model for quicker product re-stock

With doors that facilitate the operations in store, so that you never lack product to your Customers.





Sistema de aquecimento ventilado que garante uma temperatura homogénea em todo o expositor.

The innovative heating system grants a balanced temperature throughout the multideck.

HEAT^F

Fast Heating
Efficient Advanced
Technology



Produtos quentes por mais tempo!

Os expositores aquecidos UNITED conservam os alimentos quentes à temperatura certa por um período de tempo alargado e sem perda das suas qualidades organoléticas. O novo sistema ventilado de aquecimento permite uma distribuição homogénea da temperatura em todos os cinco planos de exposição, evitando a deterioração dos alimentos. Graças à sua elevada eficiência energética, permite ao mesmo tempo reduzir os custos da operação.

Hot food for longer!

UNITED heated merchandisers keep hot food at the right temperature for an extended time without losing its organoleptic qualities. The new ventilated heating system distributes the temperature evenly across all display levels, preventing food spoilage. Thanks to its high energy efficiency, it also reduces operating costs.



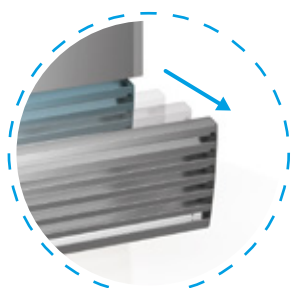
Prateleiras disponíveis com um prático porta preços (opcional).
Shelves available with a practical price-holder (optional).

Operação eficiente e mais vendas

Os murais UNITED dispõem de um conjunto de opções e acessórios que permitem tornar operações dos retalhistas mais rápidas e eficientes. A iluminação nas prateleiras, por exemplo, ajudará a destacar os produtos em exposição e a aumentar as vendas.

Efficient operations and more sales

UNITED multidecks have options and accessories that make retailers' operations faster and more efficient. By choosing under-shelf lighting, for example, brands may enhance product visibility and thus increase sales.



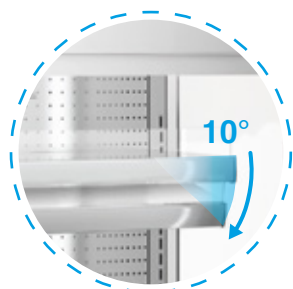
1. Painel frontal removível para fácil acesso à unidade condensadora.
Easy access front panel for in loco maintenance operations.



4. Iluminação LED nas prateleiras opcional.
Optional undershelf LED lighting.



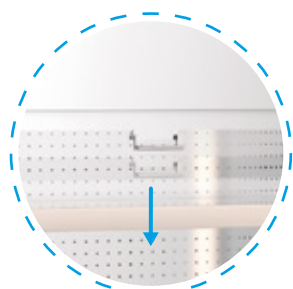
2. Batentes em acrílico opcionais para retenção dos produtos.
Optional plexiglass product stoppers for shelves.



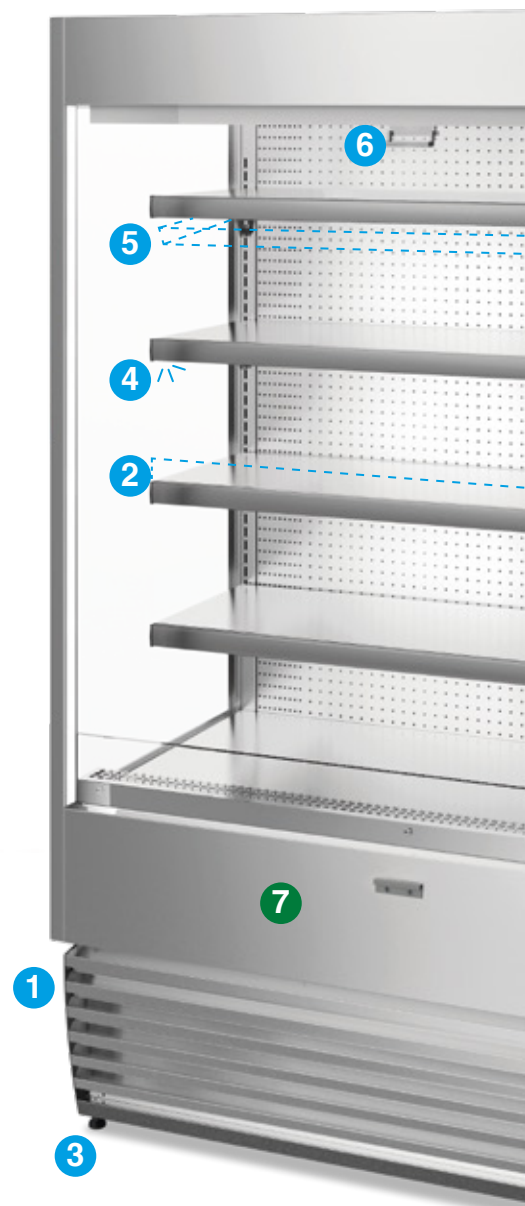
5. Prateleiras inclináveis, para uma perfeita exposição e serviço.
Tilttable shelves to provide optimum product visibility and service.



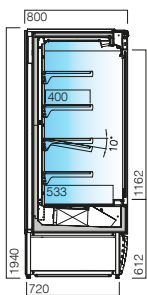
3. Kit de rodízios para fácil reposição do equipamento em loja.
Optional Castor wheels for easy equipment positioning in the shop.



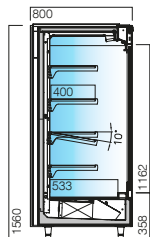
6. Cortina noturna manual com enrolamento controlado (opcional).
Slow roll night-blind (optional).



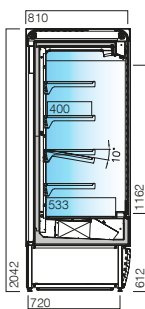
7. Isolamento térmico 100% natural Cork Core® (opcional).
100% natural thermal insulation Cork Core® (optional).



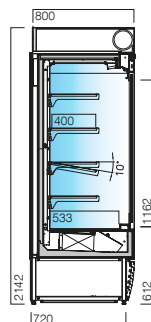
MU80
3M1/3M2
charcutaria / laticínios
delicatassen / dairy products
charcuterie / produits laitiers
charcuteria / lácteos



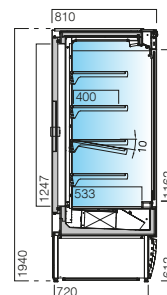
MU80SB
3M1/3M2
charcutaria / laticínios
delicatassen / dairy products
charcuterie / produits laitiers
charcuteria / lácteos



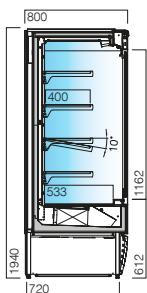
MU80LEM
3M2
com estore manual
with roller shutter
avec volet roulant
con persiana enrollable



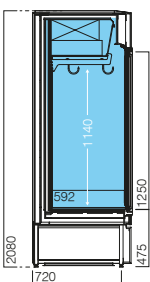
MU80LEE
3M2
com estore elétrico
with electrical roller shutter
avec volet roulant motorisé
c/ persiana enrollable c/ motor



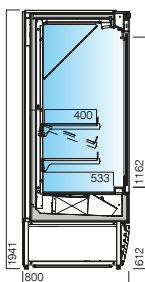
MU80PT
3M1
pass-through
pass-through
pass-through



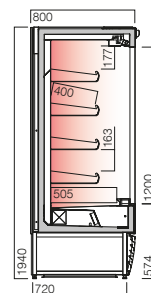
MU80B
3M1
bacalau
dry salted fish
poisson salé sec
bacalao



MU80CS
3M1
carne suspensa
suspended meat
viande en suspension
carne suspendida



MU80F
3H1
frutas, legumes e flores
fruits, veges & flowers
fruits, légumes et fleurs
frutas, verduras y flores



MU80AQ
ventilado aquecido
ventilated dry heated
chaud ventilé
caliente ventilado

Dados técnicos Technical data Données techniques Datos técnicos	MU80	MU80PT	3M1/3M2				MU80SB	3M1/3M2				MU80LEM	MU80LEE 3M2			
Comprimento com laterais Length with ends Longueur avec joues Ancho con laterales	625	937	1250	1562	1875	2500	625	937	1250	1562	1875	625	937	1250	1562	
Temperatura de funcionamento (1) Working temperature Temp. de fonctionnement Temperatura de funcionamiento	-1... +5		-1... +5		-1... +5		-1... +5		-1... +5		-1... +5		-1... +5		-1... +7	
Potência nominal máxima 230V~/50Hz Rated power Puissance nominale Potencia nominal	792	1056	1462	1543	2199	2916	52	56	80	163	186	1442	1706	1830	2353	
Consumo energético Energy consumption Consommation d'énergie Consumo energético	4928	7388	9855	12315	14341	n.d.	4438	6653	8876	10789	12468	9050	10698	14272	16060	
Etiqueta energética Energy label Label énergétique Etiqueta energética	A D	E E	F F	F F	F F	-	D D	E E	F F	F F	F F	-	-	-	-	
Dados técnicos Technical data Données techniques Datos técnicos	MU80B	3M1		MU80CS 3M1			MU80F 3H1				MU80AQ					
Comprimento com laterais Length with ends Longueur avec joues Ancho con laterales	937	1250	1562	1250	1562	1875	2500	625	937	1250	1562	1875	2500	625	937	
Temperatura de funcionamento (1) Working temperature Temp. de fonctionnement Temperatura de funcionamiento	-1... +5		-1... +5		-1... +5(3)		-1... +5(3)		+1... +10		+1... +10		+1... +10		+60... +65	
Potência nominal máxima 230V~/50Hz Rated power Puissance nominale Potencia nominal	1056	1462	1543	1073	1303	1458	1972	792	1056	1462	1543	2199	2916	2591	3100	
Consumo energético Energy consumption Consommation d'énergie Consumo energético	7388	9855	6059(2)	12315	-	-	-	4928	7388	9855	12315	14341	n.d.	12118(2)	-	
Etiqueta energética Energy label Label énergétique Etiqueta energética	A E	F F	F F	-	-	-	-	D D	E E	F F	F F	F F	F F	-	-	

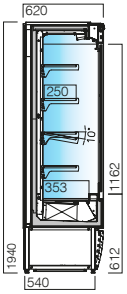
(1) T. Evap. -10°C / T. Cond. +45°C (3M1 / 3H1)

(2) Valores para modelos com portas | Values for models with doors | Valeurs pour versions avec portes | Valores para modelos con puertas

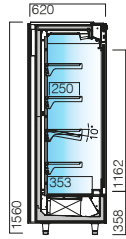
(3) Sistema de refrigeração estático | Natural convection refrigeration | Système de réfrigération statique | Sistema de refrigeración estático

A classe apresentada indica a melhor classe energética para este modelo, tendo por base configurações e set-up específicos, pelo que a etiqueta energética pode diferir consoante a configuração de cada modelo. O Índice de Eficiência Energética é calculado conforme Regulamento Europeu de Etiquetagem Energética 2018/2019. The class indicates the best energy class for this model, based on specific configurations and set-up, calculated according to the European Energy Labelling Regulation 2018/2019. The energy label may differ depending on the model configuration.

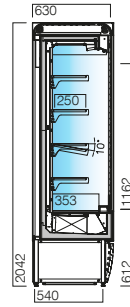
UNITED SLIM murais multidecks



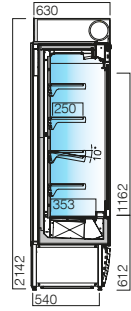
MU62
3M1/3M2
charcutaria / laticínios
delicatessen / dairy products
charcuterie / produits laitiers
charcutería / lácteos



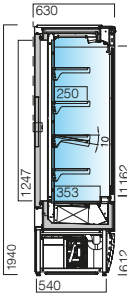
MU62SB
3M1/3M2
charcutaria / laticínios
delicatessen / dairy products
charcuterie / produits laitiers
charcutería / lácteos



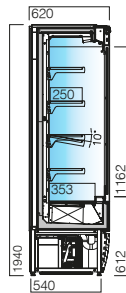
MU62LEM
3M2
com estore manual
with roller shutter
avec volet roulant
con persiana enrollable



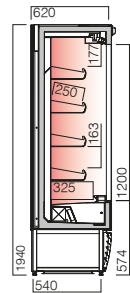
MU62LEE
3M2
com estore elétrico
with electrical roller shutter
avec volet roulant motorisé
c/ persiana enrollable c/ motor



MU62PT
3M1
pass-through
pass-through
pass-through
pass-through



MU62B
3M1
bacalhau
dry salted fish
poisson salé sec
bacalao



MU62AQ
ventilado aquecido
ventilated dry heated
chaud ventilé
caliente ventilado

Dados técnicos	MU62	MU62PT	3M1/3M2			MU62SB	3M1/3M2			MU62B			3M2			
Technical data Données techniques	625	937	1250	1562	1875	625	937	1250	1562	1875	937	1250	1562	1250	1562	
Comprimento com laterais Length with ends Longueur avec joues Ancho con laterales	685/-	997	1310	1622/-	1935	685/-	997	1310	1622/-	1935	997	1310	1622	1250	1562	
Temperatura de funcionamento (1) Working temperature Temp. de fonctionnement Temperatura de funcionamiento	-1... +5		-1... +5		-1... +5		-1... +5		-1... +5		-1... +5		-1... +5		-1... +5	
Potência nominal máxima 230V~/50Hz Rated power Puissance nominale Potencia nominal	792	1056	1462	1543	2199	52	56	80	163	186	1056	1462	1462	1462	1462	
Consumo energético Energy consumption Consommation d'énergie Consumo energético	2884(2)	4321(2)	5767(2)	7205(2)	8651(2)	2421(2)	3629(3)	4841(2)	6050(2)	7262(2)	4321(2)	5767(2)	5767(2)	5767(2)	5767(2)	
Etiqueta energética Energy label Label énergétique Etiqueta energética	A D		E E		F F		A D		A F		E E		A F		A F	
	A C (2)		A D (2)		A E (3)		A C (2)		A D (2)		A D (2)		A D (2)		A D (2)	
Dados técnicos	MU62LEM	3M2			MU62LEE	3M2			MU62AQ							
Technical data Données techniques	625	937	1250	1562	625	937	1250	1562	625	937						
Comprimento com laterais Length with ends Longueur avec joues Ancho con laterales	685	997	1310	1622	685	997	1310	1622	685	997						
Temperatura de funcionamento (1) Working temperature Temp. de fonctionnement Temperatura de funcionamiento	-1... +7		-1... +7		-1... +7		-1... +7		-1... +7							
Potência nominal máxima 230V~/50Hz Rated power Puissance nominale Potencia nominal	1442	1706	2212	2353	1442	1706	2212	2353	2591	3100						
Consumo energético Energy consumption Consommation d'énergie Consumo energético	8145	9628	12701	14293	8145	9628	12701	14293	-	-						
Etiqueta energética Energy label Label énergétique Etiqueta energética	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-						

(1) T. Evap. -10°C / T. Cond. +45°C (3M1)

(2) Valores para modelos com portas | Values for models with doors | Valeurs pour versions avec portes | Valores para modelos con puertas



Modelo para bacalhau
Dry salted fish model



Sobre nós

A JORDAO é uma empresa portuguesa especialista na produção e conceção de equipamentos de refrigeração e aquecimento para superfícies comerciais de pequena, média e grande dimensão, para os segmentos Alimentar e Horeca, desde Supermercados e Cafés até Hotéis e Restaurantes. A empresa oferece um conceito integrado de soluções de alta qualidade para a exposição e a conservação, que primam pela originalidade e que maximizam as vendas de produtos alimentares e bebidas.

Aliando a funcionalidade à versatilidade, passando por um design cuidado e elegante, em que a atenção ao pormenor não é deixada ao acaso, e pela aplicação de soluções tecnológicas avançadas, todos os equipamentos JORDAO cumprem plenamente as normas legais que tutelam a higiene e a segurança alimentar, de forma a contribuir para a qualidade e eficiência energética dos espaços equipados com os seus equipamentos.

É objetivo da JORDAO, num mercado em contínua evolução, colocar a sua experiência ao serviço da procura constante de soluções que conciliem a componente tecnológica e estética, oferecendo propostas completas e personalizadas, totalmente adequadas às exigências de cada cliente, em termos de função, serviço, exposição e performance.

Ao longo dos anos a JORDAO tem trabalhando lado a lado com marcas de referência mundial, na conceção soluções inovadoras e emocionantes, que materializam as aspirações das marcas.

About us

JORDAO is a Portuguese company specialized in the production and design of refrigeration and heating equipment for small, medium and large commercial surfaces, for the Food and Horeca segments, from supermarkets and cafes to hotels and restaurants. The company offers an integrated concept of high-quality solutions for display and conservation, which strive for originality and maximize sales of food and beverage products.

Combining functionality with versatility, through a careful and elegant design, in which attention to detail is not left to chance, and the application of advanced technological solutions, all JORDAO models fully comply with legal standards that protect hygiene and food safety, in order to contribute to the quality and energy efficiency of spaces equipped with its equipment.

It is JORDAO's objective, in a market in continuous evolution, to put its experience at the service of the constant search for solutions that reconcile the technological and aesthetic component, offering complete and personalized proposals, fully adapted to the requirements of each client, in terms of function, service, exposure and performance.

Over the years, JORDAO has worked side by side with world-renowned brands, designing innovative and exciting solutions that materialize the brands' aspirations.



JORDAO

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

FIXWELL
www.fixwell.co.nz

Fixwell Display System NZ Ltd
Level 17 SPACES, 15 Customs Street West,
PWC Tower, Commercial Bay,
Auckland, 1010, New Zealand
tel.: +64 9 970 1019
e-mail: sales@fixwell.co.nz



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 fevereiro 2025. A JORDAO 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.

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 2025. 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 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 février 2025. 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.

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 2025. 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.



www.jordao.com

saiba
mais
learn
more



CAT 006/5/03