



FUTURO 2

vitrinas serve-over counters

A solução mais completa e flexível para o retalho alimentar moderno

Desenvolvidas para responder às exigências do retalho alimentar moderno, as vitrinas e semiverticais aquecidos FUTURO 2 oferecem sistema de aquecimento eficiente, amplo espaço de exposição e diversas larguras. Fácil limpeza e operação diária garantem higiene e valorizam os produtos quentes.

The most complete and flexible solution for modern food retail

Designed to meet the demands of modern food retail, the FUTURO 2 heated display cases and semi-vertical units feature an efficient heating system, ample display space, and multiple widths. Easy to clean and operate daily, they ensure hygiene while enhancing the presentation of hot products.



FUTURO 2

vitrinas e semiverticais
serve-over counters and semi-verticals

HEAT^F

Fast Heating
Efficient Advanced
Technology



✓ **Reduced
Preheating
Time**

✓ **Low
Energy
Consumption**



Vitrina Serve-over counters



Grab & Go



Grab & Go
c/ portas de serviço
w/ rear service doors

Características & Benefícios

- Versões aquecidas para atendimento e autosserviço de comida quente e refeições para levar.
- Iluminação HOT LED 3000K.
- Componentes internos fáceis de remover e de limpar.

Vitrinas

- Sistema de aquecimento ventilado que garante uma distribuição homogênea da temperatura.
- Disponível com vidro plano vertical (VPV) e plano inclinado (VPI).
- Cuvetes para alimentos GN.

Semiverticais

- **Tecnologia HEAT^F**. Tempo de pré-aquecimento reduzido, até 15 minutos em grab and go com portas frontais e até 30 minutos em expositores abertos. Elevada poupança de energia face aos sistemas de aquecimento convencionais.
- Modelos com portas de serviço ou com costas em aço inox.
- Prateleiras com porta-preços integrado, bandeja para retenção de líquidos e gradins em aço inox.

Opções

- Outras opções de cores e acabamentos interior e exterior.
- Isolamento térmico em cortiça natural CORK CORE®.
- Sistema de monitorização remota J-SMART.

Features & Benefits

- Heated models for assisted service or self-service of food and take-out.
- 3000K HOT LED lighting.
- Internal components easy to remove and clean.

Serve-over counters

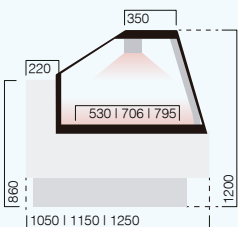
- Ventilated heating system that ensures homogeneous temperature distribution through the serve-over counter.
- Available with flat vertical glass (VPV), and flat tilted (VPI).
- GN food pans.

Semi-verticals

- **HEAT^F technology**. Reduced preheating time: Up to 15 minutes for grab-and-go units with front doors and up to 30 minutes for open displays. High energy savings compared to conventional heating systems.
- Models available with rear service doors or stainless steel back.
- Shelves with integrated price holders, liquid retention tray, and stainless steel grids.

Optional Extras

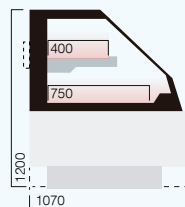
- Optional factory fit colours for interior and exterior.
- Natural cork thermal insulation CORK CORE®.
- J-SMART remote monitoring system.



VF2 AQV - VPI

Comida quente Hot food

dim. 937 | 1250 | 1562 | 1875 | 2500



SMF2 AQV CINJ/PTH

Comida quente Hot food

dim. 937 | 1250 | 1562

Obrigado pelo seu interesse nas soluções **JORDAO!**

Os dados apresentados nesta brochura poderão sofrer alterações. Certifique-se de que esta informação é atual e válida junto de um dos nossos representantes.

Thank you for your interest in **JORDAO** solutions!

The information presented in this brochure is subject to change. Please make sure this information is up-to-date and valid with one of our representatives.

saiba mais
learn more



JORDAO

Guimarães - Portugal | tel.: +351.253 470 700 | e-mail: geral@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



www.jordao.com

