

London



FCC since 1980
.pt







Contrastes que seduzem

Um desenho rigoroso e geométrico pleno de tonalidades fortes e contrastes excitantes, *Délíce* simboliza o rigor formal que põe em destaque a qualidade do seu negócio e dos seus produtos

Des contrastes pleins de séduction qui font toute la différence.

Le design rigoureux et géométrique aux tonalités fortes et aux contrastes excitants rend *Délíce* le symbole de la rigueur formelle ce qui mettra en valeur la qualité de votre commerce et de vos produits.

Tempting contrasts which make the difference.

A rigorous and geometric design full of strong tones and exciting contrasts, *Délíce* symbolizes formal rigour, what highlights the quality of your business and of your products.

Contrasti seducenti che fanno la differenza.

Con il suo design rigoroso e geometrico, ricco di toni forti ed emozionanti contrasti, *Délíce* simboleggia il rigore formale che evidenzia la qualità della tua attività e del tuo prodotto.

Contrastes seductores que marcan la diferencia

Un diseño rígido y geométrico lleno de tonalidades y contrastes excitantes, *Délíce* simboliza el rigor formal que hace que destaque la calidad de su negocio y de sus productos.



Devido ao seu plano de exposição elevado, as vitrinas London evidenciam da melhor forma os produtos expostos. Estudada para os negócios de Pastelaria, Cafetaria, Gourmet ou Refeições Ligeiras.

Due to its high exhibition plan, London cabinets stand out the best possible way your products. Studied for Pastry, Coffee Bar, Gourmet or Light Meal business, its range splits up in cabinets, glass corners and support counters.



Grças ao seu plano de exposição elevado, as vitrinas evidenciam da melhor forma os produtos expostos conferindo-lhes o papel principal do seu negcio. Em opo poderá escolher entre o tradicional ao inox para o tampo expositor ou a pedra natural (ou materiais compostos). A cuidada seleco desta opo fará a diferena entre os seus concorrentes. Para que no passe despercebido.

Grce à un plan d'exposition plus haut, les vitrines valorisent les produits en exposition de façon à ce qu'ils jouent le rôle principal dans votre établissement. Une sélection attentive de vos équipements vous permettra de ne pas passer inaperçu et de faire la différence face à la concurrence. Pour le plan d'exposition vous avez le choix entre le traditionnel inox et la pierre naturelle (ou les matériaux composés).

Grazie ai loro piani espositivi elevati, le vetrine e mettono in mostra nel migliore dei modi i tuoi prodotti, conferendo loro il ruolo principale della tua attivit. Puoi scegliere tra il piano espositivo in acciaio inox tradizionale e quello in pietra naturale (o in composito). Un'attenta selezione di questa opzione far la differenza rispetto ai suoi concorrenti, e non ti far passare inosservato.

Gracias a su plano de exposición elevado, las vitrinas potencian de la mejor forma los productos expuestos, confiriéndoles el papel principal en su negocio. Opcionalmente puede escoger entre el plano de exposición tradicional en acero inoxidable o plano expositor en piedra natural o materiales compuestos. La cuidada selección de esta opción, marcará la diferencia de su negocio y har que no pase desapercibido.

Due to its high exhibition plan, cabinets stand out the best possible way your products, giving them the main role of your business. You may choose between a traditional stainless steel and a natural stone exposition cover (or composed materials). A careful selection of this option will make the difference between your competitors, so that you don't go unnoticed.







Estudada para os negócios de Pastelaria, Cafeteria, *Gourmet* ou para Refeições Ligeiras, a gama desdobra-se em vitrinas, cantos de vidro e caixas de saída modulares. O novo expositor vertical para tabuleiros ou bandejas (temperatura ambiente) é um dos principais destaques desta nova linha. Os módulos refrigerados, podem ser ventilados (DRV e DRVSL) ou com tampo expositor refrigerado (DRTR), estão igualmente disponíveis com reserva refrigerada estática (DRTV, DRTR e DRTVSL).

Para equipar o seu espaço na perfeição ainda poderá coordenar as vitrinas *Délice* com os diferentes modelos de rectro baldões da **JORDAO COOLING SYSTEMS®** ou da **JORDAO DISPLAY SYSTEMS®**, optimizando funcionalidades e desempenho sem perder o estilo.

Conçue particulièrement pour Cafeteria, *Pâtisserie, Gourmet ou Restauration rapide, Délice* vous propose toute une gamme de vitrines, d'angles vitrés et de meubles caisse modulaires. Le nouveau expositeur vertical pour plateaux (à la température ambiante) est une des principales nouveautés à remarquer. Les modules réfrigérés peuvent être ventilés (DRV et DRVSL) ou avec plan d'exposition réfrigéré (DRTR) et ils sont aussi disponibles avec réserve réfrigérée statique (DRTV, DRTR et DRTVSL).

Pour équiper votre espace dans la perfection vous pourrez coordonner les vitrines *Délice* avec les arrières verriers et panetières de la **JORDAO COOLING SYSTEMS®** ou de la **JORDAO DISPLAY SYSTEMS®** afin d'optimiser leurs fonctions et leur performance sans perdre du style.

Studied for Pastry, Coffee Bar, *Gourmet* or Light Meal business, its range splits up in cabinets, glass corners and support counters. The new vertical showcase for trays (environment temperature) is one of the main eminences of this new line. Refrigerated modules, which may be fan assisted (DRV and DRVSL) or with chilled deck (DRTR), are also available with static refrigerated storage (DRTV, DRTR and DRTVSL).

To perfectly furnish your space you still may coordinate *Délice* serve-overs with rear wall units range from **JORDAO COOLING SYSTEMS®** or **JORDAO DISPLAY SYSTEMS®**, optimizing functionalities and performance without loss of style.

Concepita per Pasticcerie, Caffetterie, *Gourmet* o Ristorazione leggera, la gamma comprende vetrine, vetrine angolari e casse, tutte modulari. Il nuovo espositore verticale per vassoi (temperatura ambiente) è uno dei punti di forza di questa nuova linea. I moduli refrigerati, che possono essere ventilati (DRV e DRVSL) o dotati di piano espositivo refrigerato (DRTR), sono disponibili anche con cella refrigerata statica (DRTV, DRTR e DRTVSL).

Per bene arredare il vostro spazio, *Délice* si coordina perfettamente con i rectro banchi della **JORDAO COOLING SYSTEMS®** ou della **JORDAO DISPLAY SYSTEMS®**, ottimizzando funzionalità e prestazione senza perdita di stile.

Concebida para los negocios de pastelería, Cafetería, *Gourmet* o para Refecciones ligeras, la gama se divide en vitrinas, ángulos de vitrina y cajas de salida modulares, el nuevo expositor vertical para bandejas (temperatura ambiente) es uno de los principales puntos a destacar. Los módulos refrigerados pueden ser ventilados (DRV y DRVSL) o con plano de exposición refrigerado (DRTR), estos módulos también están disponibles con reserva refrigerada estática (DRTV, DRTR y DRTVSL). Para equipar su negocio a la perfección, puede combinar las vitrinas *Délice*, con los diferentes modelos traseras de **JORDAO COOLING SYSTEMS®** ou de **JORDAO DISPLAY SYSTEMS®**, optimizando funcionalidad y trabajo sin perder el estilo.







LONDON

Industry / Showroom
Zona Industrial de Perosinho
Est. Nova do Alquebre, 200/212
4415-055 Perosinho VNG
PORTUGAL

TEL. +351 227 621 163 FAX +351 227 627 623
www.fcc.pt fcc@fcc.pt export@fcc.pt

Cores | Couleurs | Colours | Colores | Colori



RAL 1017



RAL 4006



RAL 5014



RAL 6034



RAL 9016

Madeiras | Bois | Wood veneers | Maderas | Legni



Bétula
Bouleau
Birch
Abedúl
Betulla



Carvalho claro
Chêne blanchi
Bleached Oak
Roble blanqueado
Rovere sbiancato



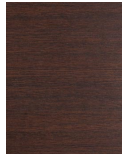
Pereira
Poirier
Pear
Peral
Pero



Cerejeira
Cerisier
Cherry
Cerezo
Ciliegio



Nogueira
Noyer
Walnut
Nogal
Nocce

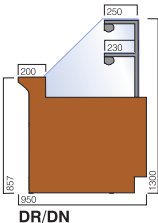


Carvalho escuro
Chêne foncé
Dark Oak
Roble oscuro
Rovere scuro

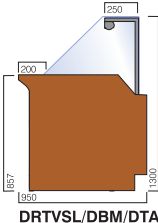
Dados técnicos		DRTV/DRTR					DRSV/DRSTR					DRTVSL				
Donnés techniques Technical data Datos técnicos Dati tecnici		105	130	150	200	250	65	105	130	150	200	250	105	150	200	
Comprimento sem laterais * Longueur sans joues Length without ends Ancho sin laterales Lunghezza senza spalla		mm	950	1200	1400	1900	2400	550	105	1200	1400	1900	2400	950	1400	1900
Superfície de exposição refrigerada Surface d'exposition réfrig. Cooled display area Superf. exposición réfrig. Piano espositivo refrig.		m2	0,63	0,73	0,84	1,14	1,44	0,36	0,63	0,73	0,84	1,14	1,44	2xGN1/1 +2xGN1/4	4xGN1/1	4xGN1/1
Potência frigorífica ** Puissance frigorifique Refrigeration power Potencia frigorífica Potenza frigorifera		W	511/511	511/709	511/709	709/1160	836/1380	304/511	511/511	511/709	511/709	709/1160	836/1380	511	511	709
Potência nominal máxima Puissance nominale Rated power Potencia nominal Potenza nominale		W	452/452	488/579	597/697	625/828	863/988	323/452	452/452	488/579	597/697	625/828	863/988	452	579	625
Número de portas na câmara Portillions Doors Puertas reserva Sportelli riserva		qt	1	1	1	2	2	-	-	-	-	-	-	1	1	2
Temp. de funcion. (T. Amb.= 25°C H.R.= 60%) Temp. de fonctionnement Working temperature Temp. de funcionamiento Temp. di esercizio		°C	2 - 5	2 - 5	2 - 5	2 - 5	2 - 52	2 - 5	2 - 5	2 - 5	2 - 5	2 - 5	2 - 5	2 - 5	2 - 5	2 - 5
Peso do aparelho Poids net Net weight Peso del equipo Peso netto		kg	80/85	95/100	125/130	172/177	215/220	59/64	74/79	89/94	119/224	166/171	209/214	80	125	265
Dimensões de embalagem (comp./larg./alt.) Dimentions d'emballage Crating dimensions Dimens. del embalaje Dimens. imballaggio		cm	110x117 x150	135x117 x150	155x117 x150	205x117 x150	255x117 x150	70x117 x150	110x117 x150	135x117 x150	155x117 x150	205x117 x150	255x117 x150	110x117 x150	155x117 x150	205x117 x150
Dados técnicos		DN						DT	DBM	DTA				DRCH		
Donnés techniques / Technical data Datos técnicos / Dati tecnici		65	105	130	150	200	250	65	105	150	200		105	150	105	150
Comprimento sem laterais * Longueur sans joues / Length without ends Ancho sin laterales / Lunghezza senza spalla		mm	550	950	1200	1400	1900	2400	550	950	1400	1900	950	1400	950	1400
Superfície de exposição refrigerada Surface d'exposition réfrig. / Cooled display area Superf. exposición réfrig. / Piano espositivo refrig		m2	-	-	-	-	-	-	-	2xGN1/1 +2xGN1/4	4xGN1/1	5xGN1/1	0,63	0,84	0,63	0,84
Potência frigorífica ** Puissance frigorifique / Refrigeration power Potencia frigorífica / Potenza frigorifera		W	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	304	511
Potência nominal máxima Puissance nominale / Rated power Potencia nominal / Potenza nominale		W	45	54	90	108	140	138	45	1536	3072	3144	800	975	323	452
Temp. de funcion. (T. Amb.= 25°C H.R.= 60%) Temp. de fonctionnement / Working temperature Temp. de funcionamiento / Temp. di esercizio		°C	-	-	-	-	-	-	-	30 - 70	30 - 70	30 - 70	30 - 90	30 - 90	13 - 15	13 - 15
Peso do aparelho Poids net Net weight Peso del equipo Peso netto		kg	40	60	75	100	147	190	45	80	125	215	80	125	74	89
Dimensões de embalagem (comp./larg./alt.) Dimentions d'emballage / Crating dimensions Dimens. del embalaje / Dimens.imballaggio		cm	70x117 x150	110x117 x150	135x117 x150	155x117 x150	205x117 x150	255x117 x150	70x117 x150	110x117 x150	155x117 x150	205x117 x150	110x117 x150	155x117 x150	110x117 x150	155x117 x150

DRTV Refrigerada total | Exposition et réserve réfrigérée | Total cold | Refrigerada total | Refrigerata con cella
DRTR Tampo refrigerado com reserva | Plateaux et réserve réfrigérée | Deck with coil and chilled storage |
Exposición refrigerada con reserva | Top raffreddato con cella
DRS Refrigerada superior | Exposition réfrigérée | Cold deck | Refrigerada superior | Refrigerata
DRSTR Tampo refrigerado | Plateaux réfrigérée | Deck with coil |
Exposición refrigerada | Top raffreddato
DRTVSL Saladas com reserva refrigerada | Salades avec reserve réfrigérée | Salads with chilled storage | Ensaladas con reserva refrigerada
Saladette con celle raffreddata
DN Neutro | Neutre | Dry ambient | Neutro | Neutro
DT Neutro | Neutre | Dry ambient | Neutro | Neutro
DBM Banho-maria | Bain Marie | Bain Marie | Baño-maria | Bagno Maria
DTA Tampo aquecido | Plan d'exposition chaud | Heated deck | Exposición caliente | Tavola calda
230V~50Hz Tensão de alimentação/frequência | Tension d'alimentation | Power rating | Tension/frecuencia | Voltaggio
R404A Gás refrigerante | Gaz réfrigérant | Refrigerating gas | Gas refrigerante | Gas refrigerante

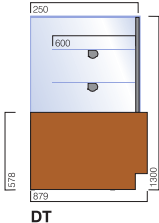
* Laterais | Jouses latérales | Side pannels | Laterales | Spalle = 20mm
** T. Evap. -10°C / T. Cond. +45°C



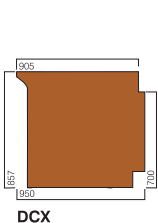
DR/DN



DRTVSL/DBM/DTA



DT



DCX

