

Tables de préparation

TSSU & TPP

Français





Sommaire



- 2** A propos de True
- 4** Tables de préparation Sandwichs/Salades
- 10** Tables de préparation Pizza



La gamme de réfrigération professionnelle
la plus complète du marché

True s'est imposé au premier rang mondial en proposant des solutions irréprochables de conservation des aliments. Fondé dans le Missouri en 1945, True a été un précurseur dans le domaine de la réfrigération professionnelle de qualité.





L'efficacité énergétique de demain s'offre à vous



Un hydrocarbure à moins de 3 unités de potentiel de réchauffement global (R134A = 1430)



Un gaz réfrigérant naturel, plus respectueux de l'environnement



Une efficacité énergétique jusqu'à 15 % supérieure aux R134A et R404A



N'endommage pas la couche d'ozone (0 % Ozone Depletion Potential).



Le froid durable

Chez True, 70 ans d'expérience dans la réfrigération ont fait de nous des experts en conception et développement d'équipements frigorifiques. L'efficacité énergétique a toujours été au centre de nos préoccupations. Nous nous appuyons sans cesse sur de nouvelles technologies afin d'offrir les meilleurs systèmes du secteur, alliant performance et sécurité alimentaire, où que vous soyez.

True investit sans cesse dans la recherche pour élaborer des composants et des processus minimisant l'impact sur l'environnement afin de réduire son empreinte carbone et celle de ses clients. True propose par exemple, un réfrigérant naturel «natural refrigerant®» et une isolation en mousse Ecomate® qui n'endommage pas la couche d'ozone (0 % Ozone Depleting Potential) et ne contribue pas au réchauffement climatique (0 % Global Warming Protection).

Chaque produit True assure une efficacité énergétique sans aucun compromis sur la réfrigération.



De nombreux produits True ont intégré l'«ECA Energy Technology list», liste émise par le gouvernement britannique qui répertorie les équipements à faible consommation d'énergie.



L'option «natural refrigerant®» est disponible sur certains modèles uniquement.



TABLES DE PRÉPARATION

Sandwichs/Salades

Particulièrement adaptables, les modules True destinés aux sandwichs et salades sont conçus dans un souci de durabilité, afin de protéger votre investissement sur le long terme.

La modularité des logements permet d'adapter vos bacs d'ingrédients à votre type d'activité ou de la modifier selon vos menus. Son ergonomie vous permet de gagner du temps et garantit la fraîcheur de vos préparations.

Très pratiques, les sous-comptoirs maximisent la capacité de stockage des aliments, facilitent le remplissage et permettent un remplacement rapide des bacs.





TUULE®

Tables de préparation Sandwichs/Salades

Planche à découper

Planche à découper longue et amovible. Profondeur supplémentaire disponible en option.



Évaporateurs
laqués



Composants
durables



Moteurs
performants



Affichage
digital



Système
breveté de
circulation
d'air

Bacs

Bacs encastrables en polycarbonate transparent de 100 mm de profondeur fournis en standard. Acceptent également des bacs de 150 et de 200 mm de profondeur.

TSSU-48-12

Table de préparation Sandwichs/Salades à portes pleines

Couvercle & capot

Ils garantissent la fraîcheur en maintenant une température optimale et réduisent la condensation. Très faciles à déplacer pour le nettoyage.



Isolation

Injection sur site de mousse Ecomate®, polyuréthane sans CFC à haute densité garantissant de très hautes performances d'isolation, sans impact sur la couche d'ozone (0 % Ozone Depleting Potential) ni sur le réchauffement climatique (0 % Global Warming Protection).

Système de réfrigération

Système de réfrigération avancé, hautement résistant et respectueux de l'environnement.



TSSU-27-08



TSSU-36-08



TSSU-48-08



TSSU-60-08



TSSU-60-16

TABLES DE PRÉPARATION Sandwichs/Salades

TSSU : Réfrigérateurs



Référence	Porte(s)	Dimensions (mm) L(1) x P(2) x H	Poids emballé	Capacité GN 1/6
TSSU-27-08	1	702 x 766 x 1093	91 kg	8 
TSSU-36-08	2	924 x 766 x 1093	116 kg	8 
TSSU-48-08	2	1229 x 766 x 1093	134 kg	8 
TSSU-48-10	2	1229 x 766 x 1093	137 kg	10 
TSSU-48-12	2	1229 x 766 x 1093	141 kg	12 
TSSU-60-08	2	1534 x 766 x 1093	155 kg	8 
TSSU-60-10	2	1534 x 766 x 1093	166 kg	10 
TSSU-60-12	2	1534 x 766 x 1093	171 kg	12 
TSSU-60-16	2	1534 x 766 x 1093	164 kg	16 
TSSU-72-08	3	1839 x 766 x 1093	198 kg	8 
TSSU-72-10	3	1839 x 766 x 1093	198 kg	10 
TSSU-72-12	3	1839 x 766 x 1093	202 kg	12 
TSSU-72-16	3	1839 x 766 x 1093	200 kg	16 
TSSU-72-18	3	1839 x 766 x 1093	202 kg	18 

(1) La longueur n'inclut pas les 4 mm de chaque côté pour les supports de couvercle sur le TSSU-27.

(2) La profondeur indiquée n'inclut pas les 26 mm des protections anti-choc arrière.

Pour plus d'informations concernant les plans et les dimensions exactes, reportez-vous aux fiches techniques.

Mesures en millimètres arrondies à l'unité entière la plus proche.



TSSU-72-08








TSSU-72-12



TSSU-72-18

TSSU : Réfrigérateurs à tiroirs






Modèle	Porte(s) / Tiroirs	GN	Dimensions (mm) L x P(1) x H	Poids emballé	Capacité GN 1/6
TSSU-27-08D-2	0 / 2	✓ 1/1	702 x 766 x 1093	109 kg	8 
TSSU-48-12D-2	1 / 2		1229 x 766 x 1093	152 kg	12 
TSSU-48-12D-4	0 / 4		1229 x 766 x 1093	159 kg	12 
TSSU-60-16D-2	1 / 2	✓ 1/1	1534 x 766 x 1093	184 kg	16 
TSSU-60-16D-4	0 / 4	✓ 1/1	1534 x 766 x 1093	191 kg	16 

(1) La profondeur indiquée n'inclut pas les 26 mm des protections anti-choc arrière.
Remarque : Pour les unités avec portes et tiroirs, le client doit préciser leur orientation.
Pour plus d'informations concernant les plans et les dimensions exactes, reportez-vous aux fiches techniques.

Mesures en millimètres arrondies à l'unité entière la plus proche.
GN = compatible avec bac gastronorme.

TSSU : Double plan de travail



Modèle	Portes	Dimensions (mm) L(1) x P(2) x H	Poids emballé	Capacité GN 1/6
TSSU-60-16-DS-ST	2	1534 x 985 x 956	193 kg	16 
TSSU-60-24M-B-DS-ST	2	1534 x 1026 x 956	191 kg	24 
TSSU-72-30M-B-DS-ST	3	1839 x 1064 x 956	223 kg	30 

Le TSSU-60-16-DS-ST existe avec ramassemiettes en option.

(1) La longueur n'inclut pas les 7 mm de chaque côté correspondant aux charnières de fixation de la planche à découper.

(2) La profondeur indiquée n'inclut pas les planches à découper de : 80 mm de chaque côté sur le TSSU-60-24M-B-DS-ST, 61 mm de chaque côté sur le TSSU-72-30M-B-DS-ST.

Pour plus d'informations concernant les plans et les dimensions exactes, reportez-vous aux fiches techniques.

Mesures en millimètres arrondies à l'unité entière la plus proche.



TSSU-27-08D-2



TSSU-48-12D-4



TSSU-60-16-DS-ST



TSSU-72-30M-B-DS-ST

TABLES DE PRÉPARATION Sandwichs/Salades

TSSU : Réfrigérateurs Méga-Comptoirs



Référence	Porte(s)	Dimensions (mm) L(1) x P(2) x H	Poids emballé	Capacité GN 1/6
TSSU-27-12M-B	1	702 x 867 x 1185	107 kg	9 Equipées par défaut de 9 x 1/6 GN et 3 x 1/6 GN
TSSU-27-12M-C	1	702 x 867 x 1185	107 kg	12
TSSU-36-12M-B	2	924 x 867 x 1185	118 kg	12
TSSU-48-12M-B	2	1229 x 867 x 1185	148 kg	12
TSSU-48-18M-B	2	1229 x 867 x 1185	155 kg	18
TSSU-60-12M-B	2	1534 x 867 x 1185	168 kg	12
TSSU-60-15M-B	2	1534 x 867 x 1185	168 kg	15
TSSU-60-18M-B	2	1534 x 867 x 1185	175 kg	18
TSSU-60-24M-B-ST	2	1534 x 867 x 1185	175 kg	24
TSSU-72-12M-B	3	1839 x 867 x 1185	200 kg	12
TSSU-72-15M-B	3	1839 x 867 x 1185	202 kg	15
TSSU-72-18M-B	3	1839 x 867 x 1185	202 kg	18
TSSU-72-24M-B-ST	3	1839 x 867 x 1185	207 kg	24
TSSU-72-30M-B-ST	3	1839 x 867 x 1185	214 kg	30

[1] La longueur n'inclut pas les 4 mm de chaque côté pour les supports de couvercle sur le TSSU-27.

[2] La profondeur indiquée n'inclut pas les 26 mm des protections anti-choc arrière.

Pour plus d'informations concernant les plans et les dimensions exactes, reportez-vous aux fiches techniques.

Mesures en millimètres arrondies à l'unité entière la plus proche.



TSSU-27-12M-B



TSSU-36-12M-B



TSSU-60-12M-B



TSSU-72-24M-B-ST



TABLES DE PRÉPARATION

Pizza

Les tables de préparation True destinées aux pizzas sont conçues pour répondre aux conditions très exigeantes de cette préparation où la zone de travail est particulièrement sollicitée.

Tous les modèles intègrent des matériaux et des composants de très haute qualité pour maintenir une température constante des produits, réduire les coûts d'exploitation et garantir une sécurité alimentaire maximale. En choisissant True, vous optez pour une valeur sûre de la réfrigération professionnelle.

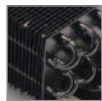




Tables de préparation Pizza

Bacs

Les bacs gastronormes situés à l'arrière du comptoir maintiennent au frais les garnitures de pizza pendant le service. Le système de réfrigération à air forcé hautement résistant et respectueux de l'environnement maintient une température au sein des récipients et des espaces de stockage des sous-comptoirs entre 0,5 et 5 °C.



Évaporateurs laqués



Composants durables



Moteurs performants



Affichage digital



Système breveté de circulation d'air

TPP-44D-2

Table de préparation pour pizzas à tiroirs

Planche à découper

Ajustable et dotée d'une large profondeur (495 mm), la planche à découper parcourt ainsi toute la longueur de la table de préparation. Fabriquée en polyéthylène blanc répondant aux normes d'hygiène les plus strictes, sa surface très résistante se nettoie par simple essuyage.

Couvercle

Lorsque les ingrédients ne sont pas utilisés, un couvercle plat protège les récipients et les maintient à température de conservation, en évitant aussi la condensation. Son système breveté intègre une isolation par injection au sein de la structure en acier inoxydable.

Isolation

Injection sur site de mousse Ecomate®, polyuréthane sans CFC à haute densité garantissant de très hautes performances d'isolation, sans impact sur la couche d'ozone (0 % Ozone Depleting Potential) ni sur le réchauffement climatique (0 % Global Warming Protection).



TPP-44



TPP-60D-2



TPP-67



TPP-93D-6

TPP : Réfrigérateurs



Référence	Porte(s)	Dimensions (mm) L x P ⁽¹⁾ x H	Poids emballé	Capacité GN 1/3
TPP-44	1	1131 x 820 x 1068	150 kg	6 ■■■■■■
TPP-60	2	1531 x 820 x 1068	184 kg	8 ■■■■■■
TPP-67	2	1709 x 820 x 1068	205 kg	9 ■■■■■■
TPP-93	3	2369 x 854 x 1056	275 kg	12 ■■■■■■
TPP-119 ⁽²⁾	4	3029 x 820 x 1068	347 kg	15 ■■■■■■

(1) La profondeur indiquée n'inclut pas les 26 mm des protections anti-choc arrière ou les 7 mm des protections anti-choc avant.

(2) Actuellement non disponible en 208/230V/60Hz.

Pour plus d'informations concernant les plans et les dimensions exactes, reportez-vous aux fiches techniques.

Mesures en millimètres arrondies à l'unité entière la plus proche.

TPP : Réfrigérateurs à tiroirs



Référence	Porte(s) / Tiroirs	GN	Dimensions (mm) L x P ⁽¹⁾ x H	Poids emballé	Capacité GN 1/3
TPP-44D-2 ⁽²⁾	0 / 2	✓ 2/1	1131 x 820 x 1068	168 kg	6 ■■■■■■
TPP-60D-2	1 / 2	✓ 2/1	1531 x 820 x 1068	202 kg	8 ■■■■■■
TPP-67D-2	1 / 2	✓ 2/1	1709 x 820 x 1068	220 kg	9 ■■■■■■
TPP-67D-4	0 / 4	✓ 2/1	1709 x 820 x 1068	248 kg	9 ■■■■■■
TPP-93D-2	2 / 2	✓ 2/1	2369 x 854 x 1056	286 kg	12 ■■■■■■
TPP-93D-4	1 / 4	✓ 2/1	2369 x 854 x 1056	309 kg	12 ■■■■■■
TPP-93D-6	0 / 6	✓ 2/1	2369 x 854 x 1056	334 kg	12 ■■■■■■
TPP-119D-2 ⁽²⁾	3 / 2	✓ 2/1	3029 x 820 x 1068	377 kg	15 ■■■■■■
TPP-119D-4 ⁽²⁾	2 / 4	✓ 2/1	3029 x 820 x 1068	395 kg	15 ■■■■■■
TPP-119D-6 ⁽²⁾	1 / 6	✓ 2/1	3029 x 820 x 1068	393 kg	15 ■■■■■■
TPP-119D-8 ⁽²⁾	0 / 8	✓ 2/1	3029 x 820 x 1068	438 kg	15 ■■■■■■

(1) La profondeur indiquée n'inclut pas les 26 mm des protections anti-choc arrière ou les 7 mm des protections anti-choc avant.

(2) Actuellement non disponible en 208/230V/60Hz.

Pour plus d'informations concernant les plans et les dimensions exactes, reportez-vous aux fiches techniques.

Mesures en millimètres arrondies à l'unité entière la plus proche.

GN = compatible avec bac gastronorme.



TPP-67D-4



TPP-93



TPP-119





True®

True conçoit et fabrique la plus vaste gamme existante en matière de réfrigération professionnelle.

www.truemfg.com





Tables de préparation
Sous-comptoirs
Comptoirs avec plan de travail
Vitrines réfrigérées traditionnelles
Arrières de bar réfrigérés
Vitrines à portes vitrées
Présentoirs à rideaux d'air froid
Spec Series®
Soubassements réfrigérés



TRUE FOOD INTERNATIONAL, INC. :
INTERNATIONAL COMMERCIAL FOODSERVICE

SITE UE

Hauptstr. 269 • 79650 Schopfheim • Allemagne
Tél : +49 (0) 7622.6883.0 • Fax : +49 (0) 7622.6883.499
Courriel : trueintl@truemfg.com

SITE ROYAUME-UNI

Fields End Road • Goldthorpe • Nr. Rotherham, South Yorkshire, S63 9EU • Royaume Uni
Tél : +44 1709.888.080 • Fax : +44 1709.880.838
Appel gratuit depuis le Royaume-Uni : 0 800.783.2049
Appel gratuit depuis le Royaume-Uni vers les Etats-Unis : 0 800.894.928
Courriel : trueintl@truemfg.com

SITE ÉTATS-UNIS

2001 East Terra Lane • O'Fallon, Missouri 63366-4434 • USA
Tél : +1 636.240.2400 • Fax : +1 636.272.7546
Appel gratuit depuis les États-Unis : +1 800.325.6152
Appel gratuit depuis le Canada : +1 800.860.8783
Courriel : trueintl@truemfg.com