

# Zubereitungstische

TSSU, TPP & TFP

Deutsch





# Inhalt



- 2 Über True
- 4 Sandwicheinheiten/  
Saladetten
- 10 Pizzatische
- 14 Zubereitungstisch



Die umfassendste Quelle für Kühlgeräte branchenweit.  
True.

True ist der weltweit führende Hersteller von qualitativ hochwertiger, gewerblicher Kühltechnik. Auch 70 Jahren nach der Unternehmensgründung in Missouri, USA, wächst True rund um den Globus mit Produkten, die optimale Bedingungen zur Aufbewahrung Ihrer Lebensmittel garantieren.







## Ihre energieeffiziente Zukunft, ganz natürlich...



Das Treibhauspotential von Kohlenwasserstoff liegt bei weniger als DREI (R134A = 1,430)



Natürliches Kältemittel = umweltfreundlich



Bis zu 15% effizienter als R134A und R404A



0% Ozonabbaupotential



## NACHHALTIGKEIT

Über 70 Jahre Erfahrung in gewerblicher Kühltechnik haben True zu Experten im Design und der Entwicklung von Kühlsystemen gemacht. Energieeffizienz war immer ein wichtiger Teil unseres Designprozesses. Daher nutzen wir stetig neue Technologien, um unsere Kühlsysteme kontinuierlich zu verbessern und sie zu den effizientesten der Branche zu machen, ohne dabei die Leistung zu mindern, welche unseren Kunden weltweit schließlich die Lebensmittelsicherheit gewährleistet.

True ist stets auf der Suche nach den umweltfreundlichsten Bauteilen und Verfahren. So reduzieren wir unsere Kohlenstoffbilanz ebenso wie die unserer Kunden. Initiativen in diesem Bereich sind die Verwendung des natürlichen Kältemittels Natural Refrigerant und der Ecomate® Schaumstoffisolierung mit null Prozent GWP/ODP: Für Energieeffizienz ohne Kompromisse.

Für Energieeffizienz ohne Kompromisse.



Viele True Produkte erfüllen bzw. übertreffen die Energierichtlinien zur Aufnahme in die ECA Energy Technology List.



Unsere ‚Natural Refrigerant‘ Option ist für ausgewählte Modelle verfügbar.



## Sandwicheinheiten/ Saladetten

Die unglaublich vielseitigen Sandwicheinheiten/Saladetten von True schützen Ihre Investitionen mit langlebiger Qualität.

Die variable Konfiguration der Halterung ermöglicht es Ihnen Ihre Zutatenbehälter sowohl Ihrem Arbeitsablauf, als auch Ihrer Speisekarte anzupassen. Das reduziert Ihre Vorbereitungszeit und erhöht die Produktfrische.

Die praktischen Unterbauschränke bieten zusätzlichen Stauraum für Ihre Produkte und ermöglichen raschen Behälterwechsel und ein schnelles Auffüllen.









# Sandwichmaschinen/Saladetten

## Schneidebrett

Durchgängiges, abnehmbares Schneidebrett, extratiefe Ausführung möglich.



Beschichtete Verdampfer



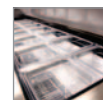
Robuste Bauteile



Effiziente Motoren



Digitalanzeige



Patentiertes Air-Flow System

## Behälter

102 mm tiefe, durchsichtige Gastronorm-Behälter aus Polycarbonat werden standardmäßig mitgeliefert. Auch geeignet für 150 und 200 mm tiefe Behälter.

## TSSU-48-12-HC

Sandwichmaschine/Saladette mit Edelstahltür



## Deckel & Haube

Halten die Behälter kühl, bewahren die Frische und sorgen für minimale Tauwasserbildung. Zum problemlosen Reinigen abnehmbar.

## Isolierung

Ausgeschäumt mit Ecomate®, eine Polyurethan-Isolierung (CFC-frei) von hoher Dichte und ohne Ozonabbaupotential (ODP) und Treibhauspotential (GWP).

## Kühlsystem

Modernes, hochleistungsfähiges und umweltfreundliches Kühlsystem.



TSSU-27-08D-2



TSSU-36-08



TSSU-60-08








TSSU-60-16D-4



# Sandwicheinheiten/Saladetten

## TSSU: Kühlschränke

Modell	Türen/ Schubladen	Regalböden	Abmessungen (mm) B** x T† x H	Liter	Verpackungs- gewicht (kg)	Anzahl an 1/6 GN Behältern (oben)
TSSU-27-08	1 / 0	2	702 x 766 x 1093	184	91	■ ■ ■ ■
TSSU-27-08D-2	0 / 2	—	702 x 766 x 1093	184	109	■ ■ ■ ■
TSSU-36-08	2 / 0	4	924 x 766 x 1093	240	116	■ ■ ■ ■
TSSU-48-08-HC 	2 / 0	4	1229 x 766 x 1093	366	134	■ ■ ■ ■
TSSU-48-10-HC 	2 / 0	4	1229 x 766 x 1093	366	136	■ ■ ■ ■ ■
TSSU-48-12-HC 	2 / 0	4	1229 x 766 x 1093	396	155	■ ■ ■ ■ ■ ■
TSSU-48-12D-2-HC 	1 / 2	2	1229 x 766 x 1093	366	155	■ ■ ■ ■ ■ ■
TSSU-48-12D-4-HC 	0 / 4	—	1229 x 766 x 1093	366	155	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
TSSU-60-08	2 / 0	4	1534 x 766 x 1093	439	155	■ ■ ■ ■
TSSU-60-10	2 / 0	4	1534 x 766 x 1093	439	166	■ ■ ■ ■
TSSU-60-12	2 / 0	4	1534 x 766 x 1093	439	171	■ ■ ■ ■ ■ ■
TSSU-60-16	2 / 0	4	1534 x 766 x 1093	439	164	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
TSSU-60-16-DS-ST	2 / 0	4	1534 x 985 x 956	439	193	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
TSSU-60-16D-2	1 / 2	2	1534 x 766 x 1093	439	184	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
TSSU-60-16D-4	0 / 4	—	1534 x 766 x 1093	439	191	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
TSSU-72-08	3 / 0	6	1839 x 766 x 1093	439	198	■ ■ ■ ■
TSSU-72-10	3 / 0	6	1839 x 766 x 1093	439	198	■ ■ ■ ■ ■
TSSU-72-12	3 / 0	6	1839 x 766 x 1093	439	202	■ ■ ■ ■ ■ ■
TSSU-72-16	3 / 0	6	1839 x 766 x 1093	439	200	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
TSSU-72-18	3 / 0	6	1839 x 766 x 1093	538	202	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

†TIEFE AUSSCHLIESSLICH 26MM FÜR RÜCKWÄRTIGEN ABSTANDHALTER.

\*\*LÄNGE AUSSCHLIESSLICH 4MM DER DECKELHALTEBOLZEN (PRO SEITE) (TSSU-27'S).

\*\*LÄNGE AUSSCHLIESSLICH 7MM FÜR SCHNEIDBRETTHALTER (FÜR JEDE SEITE).

‡ERHÄLTICH MIT 483 MM SCHNEIDBRETT ODER KRÜMELAUFFANG.

BITTE BEACHTEN: DIE TIEFE AN BEIDSEITIG ZUGÄNGLICHEN MODELLEN ZUZÜGLICH 80MM

FÜR DIE SCHNEIDBRETT.

BITTE BEACHTEN: BEI TÜR/SCHUBLADEN KOMBINATIONEN, KÖNNEN DIE TÜREN UND SCHUBLADEN BELIEBIG ANGEORDNET WERDEN. BITTE GEBEN SIE DIE GEWÜNSCHTE ANORDNUNG BEI DER BESTELLUNG AN.

Alle Abmessungen sind aufgerundet.

 KOHLENWASSERSTOFF-KÄLTEMITTEL



TSSU-72-08



TSSU-72-12



TSSU-72-18

## TSSU: Mega-Top Kühlschränke

Modell	Türen/ Schubladen	Regalböden	Abmessungen (mm) L* x T† x H	Liter	Verpackungs- gewicht (kg)	Anzahl an 1/6 GN Behältern (oben)
TSSU-27-12M-B	1 / 0	2	702 x 867 x 1185	184	107	
TSSU-27-12M-C	1 / 0	2	702 x 867 x 1185	184	107	
TSSU-36-12M-B	2 / 0	4	924 x 867 x 1185	240	118	
TSSU-48-12M-B	2 / 0	4	1229 x 867 x 1185	340	148	
TSSU-48-18M-B-HC	2 / 0	4	1229 x 867 x 1185	366	141	
TSSU-60-12M-B	2 / 0	4	1534 x 867 x 1185	439	168	
TSSU-60-15M-B	2 / 0	4	1534 x 867 x 1185	439	168	
TSSU-60-18M-B	2 / 0	4	1534 x 867 x 1185	439	175	
TSSU-60-24M-B-ST	2 / 0	4	1534 x 867 x 1185	439	175	
TSSU-60-24M-B-DS-ST	2 / 0	4	1534 x 1026 x 956	439	191	
TSSU-72-12M-B	3 / 0	6	1839 x 867 x 1185	538	200	
TSSU-72-15M-B	3 / 0	6	1839 x 867 x 1185	538	202	
TSSU-72-18M-B	3 / 0	6	1839 x 867 x 1185	538	202	
TSSU-72-24M-B-ST	3 / 0	6	1839 x 867 x 1185	538	207	
TSSU-72-30M-B-ST	3 / 0	6	1839 x 867 x 1185	538	214	
TSSU-72-30M-B-DS-ST	3 / 0	6	1839 x 1064 x 956	538	223	

†TIEFE AUSSCHLIESSLICH 26MM FÜR RÜCKWÄRTIGEN ABSTANDHALTER.

\*\*LÄNGE AUSSCHLIESSLICH 4MM DER DECKELHALTEBOLZEN (PRO SEITE) (TSSU-27'S).

\*\*LÄNGE AUSSCHLIESSLICH 7MM FÜR SCHNEIDBRETTHALTER (FÜR JEDE SEITE).

†ERHÄLTICH MIT 483 MM SCHNEIDBRETT ODER KRÜMELAUFFANG.

BITTE BEACHTEN: DIE TIEFE AN BEIDSEITIG ZUGÄNGLICHEN MODELLEN ZUZÜGLICH 80MM FÜR DIE SCHNEIDBRETT.

BITTE BEACHTEN: BEI TÜR/SCHUBLADEN KOMBINATIONEN, KÖNNEN DIE TÜREN UND SCHUBLADEN BELIEBIG ANGEORDNET WERDEN. BITTE GEBEN SIE DIE GEWÜNSCHTE ANORDNUNG BEI DER BESTELLUNG AN.

Alle Abmessungen sind aufgerundet.  
 KOHLENWASSERSTOFF-KÄLTEMITTEL

## TSSU: Sandwicheinheiten/Saladetten mit Glasabdeckung

Modell	Türen/ Schubladen	Regalböden	Abmessungen (mm) L x T† x H*	Liter	Verpackungs- gewicht (kg)	Anzahl an 1/6 GN Behältern (oben)
TSSU-48-18M-B-FGLID-HC	2 / 0	4	1229 x 884 x 967	366	141	
TSSU-60-24M-B-ST-FGLID	2 / 0	4	1532 x 884 x 967	439	168	
TSSU-72-30M-B-ST-FGLID	3 / 0	6	1839 x 884 x 967	538	213	

†TIEFE AUSSCHLIESSLICH 7 MM FÜR ABSTANDHALTER.

\*HÖHE ZUZÜGL. 584 BEI GEÖFFNETEM DECKEL.

Alle Abmessungen sind aufgerundet.  
 KOHLENWASSERSTOFF-KÄLTEMITTEL

TSSU-27-12M-B



TSSU-36-12M-B



TSSU-60-12M-B



TSSU-60-24M-B-ST-FGLID

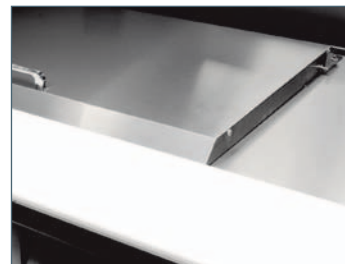
# Sandwichmaschinen/Saladetten

## OPTION FLACHER DECKEL (TSSU MODELLE)

BESCHREIBUNG	ANZAHL DECKEL	ANZAHL BEHÄLTER	ART.-NR.
<b>STANDARD TSSU-MODELLE</b>			
TSSU-27-08	1	8	920232-FI
TSSU-36-08	1	8	920051-FI
TSSU-48-08-HC	1	8	920051-FI
TSSU-48-10-HC	1	10	920052-FI
TSSU-48-12-HC	1	12	920053-FI
TSSU-60-08	1	8	920051-FI
TSSU-60-10	1	10	920052-FI
TSSU-60-12	1	12	920053-FI
TSSU-60-16*	2	8 / 8	920054-FI
TSSU-72-08	1	8	920051-FI
TSSU-72-10	1	10	920052-FI
TSSU-72-12	1	12	920053-FI
TSSU-72-16*	2	8 / 8	920054-FI
TSSU-72-18*	2	10 / 8	920477-FI

\*Gerät mit geteiltem Top und zwei separaten Deckeln.

Bitte beachten: Flacher Deckel nur werksetig installiert erhältlich, bitte informieren Sie sich bei Ihrem Kundenberater über Lieferzeiten.



TSSU mit flachem Deckel

## OPTION FLACHE DECKEL (TSSU MEGA TOP MODELLE)

BESCHREIBUNG	ANZAHL DECKEL	ANZAHL BEHÄLTER	ART.-NR.
<b>MEGA TOP TSSU'S</b>			
TSSU-27-12M-B/-C	1	12	920233-FI
TSSU-36-12M-B	1	12	920056-FI
TSSU-48-12M-B	1	12	920056-FI
TSSU-48-18M-B-HC	1	18	920067-FI
TSSU-60-12M-B	1	12	920056-FI
TSSU-60-15M-B	1	15	920057-FI
TSSU-60-18M-B	1	18	920067-FI
TSSU-60-24M-B-ST	2	12 / 12	955549-FI
TSSU-72-12M-B	1	12	920056-FI
TSSU-72-15M-B	1	15	920057-FI
TSSU-72-18M-B	1	18	920067-FI
TSSU-72-24M-B-ST	2	12 / 12	920058-FI
TSSU-72-30M-B-ST	2	12 / 18	920059-FI

Bitte beachten: Flacher Deckel nur werksetig installiert erhältlich, bitte informieren Sie sich bei Ihrem Kundenberater über Lieferzeiten.

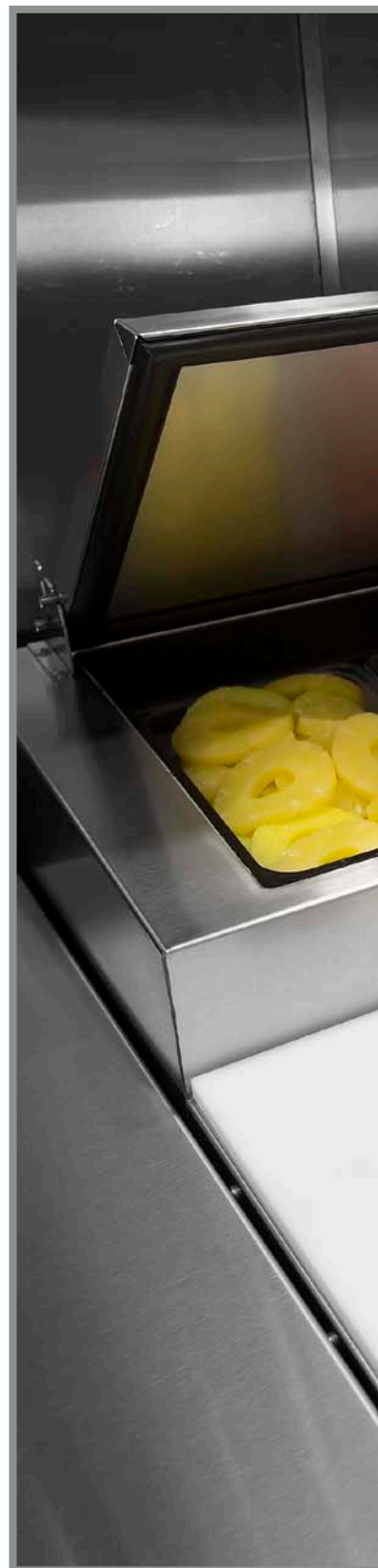




## Pizzatische

True Pizzatische verfügen über ein wegweisendes Design und wurden speziell entwickelt, um den Anforderungen im oft turbulenten Umfeld der Pizzazubereitung gerecht zu werden.

Alle Modelle werden aus den qualitativ hochwertigsten Materialien und Bauteilen gefertigt und bieten besonders konstante Produkttemperaturen, geringere Energiekosten sowie außerordentliche Lebensmittelsicherheit – und damit die besten Leistungswerte am heutigen Gastronomie-Markt.

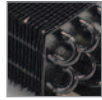




# Pizzatische

## Wannen

Gekühlte Wannen am hinteren Teil des Tisches halten die Pizzabeläge während des Betriebes kühl. Das hochleistungsfähige und umweltfreundliche Umluftkühlsystem von True hält die Temperaturen in den Zutatenwannen und dem Aufbewahrungsraum im Unterbauschrank konstant bei 0,5 bis 5 °C.



Beschichtete Verdampfer



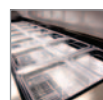
Robuste Bauteile



Effiziente Motoren



Digitalanzeige



Patentiertes Air-Flow System

## TPP-44D-2

Pizzatisch mit Schubladen

## Schneidebrett

Durchgängiges, abnehmbares Schneide-/Zubereitungsbrett, 49,5cm tief, aus hygienischem, NSF-zertifiziertem weißem Polyethylen von hoher Dichte mit robuster, leicht zu reinigender Zubereitungsfläche.

## Deckel

Wenn die Zutaten nicht gebraucht werden, verschließt ein patentierter, flacher Edelstahldeckel mit Schaumstoffisolierung die Wannen. Das hält die Temperaturen im Inneren kühl, bewahrt die Frische und sorgt für minimale Tauwasserbildung.

## Isolierung

Ausgeschäumt mit Ecomate®, eine Polyurethan-Isolierung (CFC-frei) von hoher Dichte und ohne Ozonabbaupotential (ODP) und Treibhauspotential (GWP).



TPP-44



TPP-60D-2



TPP-67-HC



TPP-93D-6-HC



## TPP: Kühlschränke

Modell	Türen/ Schubladen	Regalböden	Abmessungen (mm) L* x Tt x H*	Liter	Verpackungs- gewicht (kg)	Anzahl an 1/6 GN Behältern (oben)
TPP-44	1 / 0	2	1131 x 854 x 1058	323	150	12
TPP-44D-2	0 / 2	—	1131 x 854 x 1058	323	168	12
TPP-60	2 / 0	4	1531 x 854 x 1058	451	184	18
TPP-60D-2	1 / 2	2	1531 x 854 x 1058	451	202	18
TPP-67-HC	2 / 0	4	1709 x 854 x 1058	671	188	24
TPP-67D-2-HC	1 / 2	2	1709 x 854 x 1058	671	188	24
TPP-67D-4-HC	0 / 4	—	1709 x 854 x 1058	671	188	24
TPP-93-HC	3 / 0	6	2369 x 854 x 1058	1011	250	36
TPP-93D-2-HC	2 / 2	4	2369 x 854 x 1058	1011	250	36
TPP-93D-4-HC	1 / 4	2	2369 x 854 x 1058	1011	250	36
TPP-93D-6-HC	0 / 6	—	2369 x 854 x 1058	1011	250	36
TPP-119-HC	4 / 0	8	3029 x 854 x 1058	1328	323	48
TPP-119D-2-HC	3 / 2	6	3029 x 854 x 1058	1382	323	48
TPP-119D-4-HC	2 / 4	4	3029 x 854 x 1058	1328	322	48
TPP-119D-6-HC	1 / 6	2	3029 x 854 x 1058	1328	323	48
TPP-119D-8-HC	0 / 8	—	3029 x 854 x 1058	1328	323	48

†TIEFE AUSSCHLIESSLICH 77MM FÜR SCHNEIDBRETT.

†TIEFE AUSSCHLIESSLICH 26MM FÜR RÜCKSEITIGE ABSTANDHALTER ODER 7MM FÜR VORDERE ABSTANDHALTER.

\*LÄNGE AUSSCHLIESSLICH 7MM FÜR SCHNEIDBRETTHALTER (FÜR JEDE SEITE).

\*\*LÄNGE AUSSCHLIESSLICH 10MM FÜR DECKELHALTEBOLZEN BEI TPP-60, TPP-60D-2, TPP-67-HC, TPP-67D-2-HC & TPP-67D-4-HC.

BITTE BEACHTEN: BEI TÜR/SCHUBLADEN KOMBINATIONEN, KÖNNEN DIE TÜREN UND SCHUBLADEN BELIEBIG ANGEORDNET WERDEN. BITTE GEBEN SIE DIE GEWÜNSCHTE ANORDNUNG BEI DER BESTELLUNG AN.

Alle Abmessungen sind aufgerundet.

 KOHLENWASSERSTOFF-KÄLTEMITTEL

### GARNIERGESTELLE



Garniergestell

BESCHREIBUNG	ART.-NR.
TPP-44	1 874625
TPP-60	1 883520
TPP-67-HC	1 874626
TPP-93-HC	2-er Set 874627
TPP-119-HC	2-er Set 883521
Unterblech für Garniergestell	477mm x 328mm 802326



Teleskopabdeckung

TPP TELESKOP ABDECKUNG & ZUTATEN FANGVORRICHTUNG (LISTENAUFPREIS)	
<b>TELESKOP ABDECKUNG</b>	
TPP-44	
TPP-60	
TPP-67-HC	
TPP-93-HC	
TPP-119-HC	
<b>ZUTATEN FANGVORRICHTUNG</b>	
TPP-44	
TPP-60	
TPP-67-HC	
TPP-93-HC	
TPP-119-HC	



Zutaten Auffangvorrichtung

Teleskop Abdeckung & Zutaten Fangvorrichtung optional verfügbar für alle TPP Modelle.  
Teleskop Abdeckung & Zutaten Fangvorrichtung kombiniert oder separat verfügbar.  
Teleskop Abdeckung & Zutaten Fangvorrichtung sind nicht vor Ort nachrüstbar.



TPP-67D-4-HC



TPP-93-HC



TPP-119-HC

# Zubereitungstisch

## Schneidebrett

Durchgängiges, abnehmbares Schneidebrett, extratiefe Ausführung möglich.



Beschichtete Verdampfer



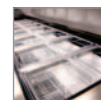
Robuste Bauteile



Effiziente Motoren



Digitalanzeige



Patentiertes Air-Flow System

## Behälter

102 mm tiefe, durchsichtige Gastronorm-Behälter aus Polycarbonat werden standardmäßig mitgeliefert. Auch geeignet für 150 und 200 mm tiefe Behälter.

## TFP-48-18M-HC

Zubereitungstisch mit Edelstahltür



## Deckel & Haube

Halten die Behälter kühl, bewahren die Frische und sorgen für minimale Tauwasserbildung. Zum problemlosen Reinigen abnehmbar.

## Isolierung

Ausgeschäumt mit Ecomate®, eine Polyurethan-Isolierung (CFC-frei) von hoher Dichte und ohne Ozonabbau-potential (ODP) und Treibhauspotential (GWP).

## Kühlsystem

Modernes, hochleistungsfähiges und umweltfreundliches Kühlsystem.



TFP-32-12M-HC



TFP-48-18M-D-2-HC































TFP-32-12M-D-2-HC



TFP-48-18M-D-4-HC

# Zubereitungstische

## TFP: Kühlschränke

Modell	Türen/ Schubladen	Regalböden	Abmessungen (mm) L x T x H*	Liter	Verpackungs- gewicht (kg)	Anzahl an 1/6 GN Behältern (oben)
TFP-32-12M-HC 	1 / 0	2	816 x 801 x 1181	314	148	
TFP-32-12M-D-2-HC 	0 / 2	—	816 x 801 x 1181	314	148	
TFP-48-18M-HC 	2 / 0	4	1223 x 801 x 1181	501	207	
TFP-48-18M-D-2-HC 	1 / 2	2	1223 x 801 x 1181	501	207	
TFP-48-18M-D-4-HC 	0 / 4	—	1223 x 801 x 1181	501	218	
TFP-64-24M-HC 	2 / 0	4	1629 x 801 x 1181	623	252	
TFP-64-24M-D-2-HC 	1 / 2	2	1629 x 801 x 1181	623	252	
TFP-64-24M-D-4-HC 	0 / 4	—	1629 x 801 x 1181	623	259	
TFP-64-24M-FGLID-HC 	2 / 0	4	1629 x 820 x 966	623	—	
TFP-72-30M-HC 	3 / 0	6	1832 x 801 x 1181	708	291	
TFP-72-30M-D-2-HC 	2 / 2	4	1832 x 801 x 1181	708	291	
TFP-72-30M-D-4-HC 	1 / 4	2	1832 x 801 x 1181	708	291	
TFP-72-30M-D-6-HC 	0 / 6	—	1832 x 801 x 1181	708	291	
TFP-72-30M-FGLID-HC 	3 / 0	6	1832 x 820 x 966	708	—	

† TIEFE AUSSCHLIESSLICH 51 MM FÜR SCHNEIDBRETT.

\* HÖHE ANGEZEIGT MIT GESCHLOSSENEM DECKEL BEI ALLEN MODELLEN.

Alle Abmessungen sind aufgerundet.

 KOHLENWASSERSTOFF-KÄLTEMITTEL

## REGALAUFSATZ ALS BAUSATZ (EINFACH / DOPPELT)

BESCHREIBUNG	ART.-NR.
<b>REGALAUFSATZ – EINFACH</b>	
TSSU/TUC/TWT-27 & MEGA	L x T x H: 702mm x 407mm x 509mm* 914976
TSSU/TUC/TWT-36 & MEGA	L x T x H: 924mm x 407mm x 509mm* 914977
TSSU/TUC/TWT-48 & MEGA	L x T x H: 1229mm x 407mm x 509mm* 914978
TSSU/TUC/TWT-60 & MEGA	L x T x H: 1534mm x 407mm x 509mm* 915702
TSSU/TUC/TWT-72 & MEGA	L x T x H: 1839mm x 407mm x 509mm* 914980
TPP/TUC/TWT-44	L x T x H: 1134mm x 407mm x 509mm* 915048
TPP-60, TUC/TWT-60-32	L x T x H: 1534mm x 407mm x 509mm* 915702
TPP/TUC/TWT-67	L x T x H: 1712mm x 407mm x 509mm* 915049
TFP-32	L x T x H: 823mm x 407mm x 1105mm* 958621
TFP-48	L x T x H: 1229mm x 407mm x 1105mm* 958615
<b>REGALAUFSATZ - DOPPELT</b>	
TSSU/TUC/TWT-27 & MEGA	L x T x H: 702mm x 407mm x 839mm* 914981
TSSU/TUC/TWT-36 & MEGA	L x T x H: 924mm x 407mm x 839mm* 914982
TSSU/TUC/TWT-48 & MEGA	L x T x H: 1229mm x 407mm x 839mm* 914983
TSSU/TPP/TUC/TWT-60 & MEGA/TUC/TWT-60-32	L x T x H: 1534mm x 407mm x 839mm* 914984
TSSU/TUC/TWT-72 & MEGA	L x T x H: 1839mm x 407mm x 839mm* 914985
TPP/TUC/TWT-44	L x T x H: 1134mm x 407mm x 839mm* 915014
TPP/TUC/TWT-67	L x T x H: 1712mm x 407mm x 839mm* 915015
TFP-32	L x T x H: 823mm x 407mm x 1435mm* 958620
TFP-48	L x T x H: 1229mm x 407mm x 1435mm* 958614

Hergestellt aus extra starkem Edelstahl.

\* Maximale Höhe, einfache Regalaufbauten und das untere Regal der Doppelaufbauten sind verstellbar.

Bitte beachten: Regalaufbau nicht erhältlich für doppelseitige Modelle.

Bitte beachten: Regalaufbau nicht erhältlich für TPP-93-HC oder -119-HC Modelle.

TPP-67-HC (Regalaufsatz – einfach)



TSSU-48-12-HC (Regalaufsatz - doppelt)







True bietet das umfangreichste  
Sortiment an Kühlgeräten  
für die Gastronomie

[www.truemfg.com](http://www.truemfg.com)





Zubereitungstische

Unterbauschränke

Arbeitsplatten

Traditionelle Reach-In Kühlgeräte

Barthecken-Kühler

Glastür Gewerbekühlschränke

Vertikale Luftschleier-Kühlregale

Spec Series®

„Chef Base“-Kühltische



## **TRUE REFRIGERATION - INTERNATIONAL**

### **SITZ US**

2001 East Terra Lane • O'Fallon, Missouri 63366-4434 • USA  
US Tel: +1 636.240.2400 • US Fax: +1 636.272.7546  
US Toll Free: +1 800.325.6152 • Canada Toll Free to USA: +1 800.860.8783  
Email: [trueintl@truemfg.com](mailto:trueintl@truemfg.com)

### **SITZ UK**

Fields End Road • Goldthorpe • Nr. Rotherham, South Yorkshire, S63 9EU • UK  
Tel: +44 (0) 1709.888.080 • Fax: +44 (0) 1709.880.838  
GB Tel Gebührenfrei: 0 800.783.2049 • USA Gebührenfrei: 0 800.894.928  
Email: [trueintl@truemfg.com](mailto:trueintl@truemfg.com)

### **SITZ EU**

Hauptstr. 269 • 79650 Schopfheim • Deutschland  
Tel: +49 (0) 7622.6883.0 • Fax: +49 (0) 7622.6883.499  
Email: [trueintl@truemfg.com](mailto:trueintl@truemfg.com)

### **SITZ AUSTRALIA**

6B Phiney Place • Ingleburn, NSW 2565 • Australia  
Tel: +61 2.9618.9999 • Fax: +61 2.9618.7259  
Email: [trueintl@truemfg.com](mailto:trueintl@truemfg.com)

### **SITZ MEXIKO**

Tel: +52 555.804.6343/44 • Fax: +52 555.804.6342  
Gebührenfrei in die USA: +1 800.325.6152 • Gebührenfrei zum Mexico Office: 01 800.202.0687  
Email: [trueintl@truemfg.com](mailto:trueintl@truemfg.com)

### **SITZ CHILE**

Avenida Las Condes #7009 • Las Condes, Santiago • Chile 7560764  
Tel +56 2 3213 3600 • Tlf. EE.UU.: +1 636.240.2400 • Fax EE.UU.: +1 636.272.7546  
Email: [trueintl@truemfg.com](mailto:trueintl@truemfg.com)