

# СТОЛЫ ДЛЯ ГОТОВКИ

Серии TSSU и TPP

Русский



# Содержание



- 2 О компании True
- 4 Столы для приготовления сэндвичей/салатов
- 10 Столы для приготовления пиццы

## Наиболее полный ассортимент холодильного оборудования для промышленных кухонь

Компания True является мировым лидером среди поставщиков высококачественного холодильного оборудования для промышленных кухонь. Компания была основана 65 лет назад в штате Миссури, США.

Бизнес компании True продолжает преуспевать во всем мире, так как предлагает клиентам наилучшие возможные решения для хранения пищевых продуктов.



### Естественное энергосбережение

Углеводород имеет потенциал глобального потепления менее трех (R134A = 1430)

Хладагент природного происхождения = безвредный для окружающей среды

На 15% более эффективен, чем R134A и R404A

НУЛЕВОЙ потенциал озонного истощения



## Устойчивость

Более 65 лет работы в области изготовления холодильного оборудования для промышленного использования позволили компании True стать экспертом в разработке и конструировании систем.

Хотя энергосбережению всегда уделялось значительное внимание в ходе процесса проектирования, мы продолжаем использовать новые технологии для улучшения наших систем, чтобы быть наиболее эффективной компанией в отрасли, не жертвуя при этом производственными показателями, что в конечном итоге обеспечивает безопасность пищевых продуктов для наших клиентов по всему миру.

Компания True постоянно находится в поиске новых безопасных для окружающей среды компонентов и процессов, чтобы снизить объем углеродных выбросов.

Компания использует природный хладагент и пеноизоляцию Ecomate®, имеющие нулевой потенциал глобального потепления и озонного истощения.

Энергосбережение без компромиссов.



Многие изделия компании True были включены в Список энергосберегающих технологий ECA.



Вариант использования природного хладагента возможен для некоторых моделей.

**True**®

## СТОЛЫ ДЛЯ ГОТОВКИ

### Столы для приготовления сэндвичей/салатов

Столы для приготовления сэндвичей/салатов компании True легко подстраиваются под ваши нужды. Их конструкция обеспечивает износостойкость, что делает их долгосрочной инвестицией.

Легко изменяемая конструкция позволяет менять лотки для ингредиентов в зависимости от вида работы и меню, что позволяет сократить время приготовления и сохранить продукты свежими.

Удобные фронтальные нижние шкафы обеспечивают дополнительный объем для хранения продуктов и упрощают смену лотков и процесс пополнения продуктов.



Столы для приготовления сэндвичей/салатов

Разделочная доска

Съемная разделочная доска во всю длину, имеются более широкие варианты.



Испарители с покрытием



Надежные детали



Эффективно работающие двигатели



Цифровой дисплей



Запатентованная система обдува

Лотки

Сменные лотки глубиной 100 мм, изготовленные из прозрачного поликарбоната, включены в стандартную поставку. Также возможно использование лотков глубиной 150 и 200 мм.

Крышка

Крышка с термоизоляцией позволяет сохранять прохладную температуру, свежесть и уменьшает конденсацию. Крышка является съемной, что упрощает мытье.

Термоизоляция

Термоизоляция Ecomate®, вспениваемая на месте укладки. Плотная полиуретановая термоизоляция (не содержащая хлорфторуглеродов), имеющая нулевой потенциал озонного истощения и нулевой потенциал глобального потепления.

Охлаждение

Современная, надежная и безвредная для окружающей среды система охлаждения.

TSSU-48-12  
холодильные шкафы



TSSU: холодильные шкафы



Модель	Кол-во дверец	Размеры (мм), Д*х Ш**х В	Вес с упаковкой	Кол-во лотков 1/6 (верх)
TSSU-27-8	1	702 x 766 x 1093	91 кг	8
TSSU-36-8	2	924 x 766 x 1093	116 кг	8
TSSU-48-8	2	1229 x 766 x 1093	134 кг	8
TSSU-48-10	2	1229 x 766 x 1093	137 кг	10
TSSU-48-12	2	1229 x 766 x 1093	141 кг	12
TSSU-60-8	2	1534 x 766 x 1093	155 кг	8
TSSU-60-10	2	1534 x 766 x 1093	166 кг	10
TSSU-60-12	2	1534 x 766 x 1093	171 кг	12
TSSU-60-16	2	1534 x 766 x 1093	164 кг	16
TSSU-72-8	3	1839 x 766 x 1093	198 кг	8
TSSU-72-10	3	1839 x 766 x 1093	198 кг	10
TSSU-72-12	3	1839 x 766 x 1093	202 кг	12
TSSU-72-16	3	1839 x 766 x 1093	200 кг	16
TSSU-72-18	3	1839 x 766 x 1093	202 кг	18

\*Длина не учитывает цевки крышки по 4 мм с каждой стороны, только для моделей TSSU-27.  
\*\*Ширина не учитывает 26 мм для задних буферов.  
Конкретные проекции и полные размеры указаны в листе спецификаций модели.

Все размеры округлены до целого миллиметра.



TSSU-27-8



TSSU-36-8



TSSU-48-8



TSSU-60-8



TSSU-60-16



TSSU-72-8



TSSU-72-12



TSSU-72-18

TSSU: холодильные шкафы с ящиками

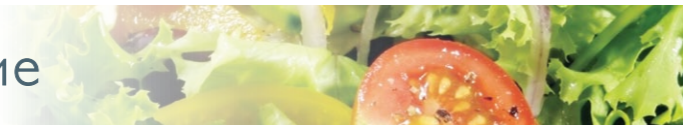


Модель	Кол-во дверец/ящиков	Гастро-емкости	Размеры (мм), Д*Ш*xB	Вес с упаковкой	Кол-во лотков 1/6 (верх)
TSSU-27-8D-2	0 / 2	✓	702 x 766 x 1093	109 кг	8
TSSU-48-12D-2	1 / 2		1229 x 766 x 1093	152 кг	12
TSSU-48-12D-4	0 / 4		1229 x 766 x 1093	159 кг	12
TSSU-60-16D-2	1 / 2	✓	1534 x 766 x 1093	184 кг	16
TSSU-60-16D-4	0 / 4	✓	1534 x 766 x 1093	191 кг	16

\*Ширина не учитывает 26 мм для задних буферов.  
Примечание: комбинированные шкафы с дверцами/ящиками требуют от заказчика определить ориентацию дверцы/ящика.  
Конкретные проекции и полные размеры указаны в листе спецификаций модели.

Все размеры округлены до целого миллиметра.

TSSU: двусторонние



Модель	Кол-во дверец	Размеры (мм), Д*xШ*xB	Вес с упаковкой	Кол-во лотков 1/6 (верх)
TSSU-60-16-DS-ST	2	1534 x 985 x 956	193 кг	16
TSSU-60-24M-B-DS-ST	2	1534 x 1026 x 956	191 кг	24
TSSU-72-30M-B-DS-ST	3	1839 x 1064 x 956	223 кг	30

Модель TSSU-60-16-DS-ST доступна в варианте с ограничителем для крошек.  
\*Длина не учитывает скобки для разделочной доски по 7 мм с каждой стороны.  
\*\*Ширина не учитывает ширину разделочной доски по 80 мм со всех сторон для модели TSSU-60-24M-B-DS-ST или 61 мм со всех сторон для модели TSSU-72-30M-B-DS-ST.  
Конкретные проекции и полные размеры указаны в листе спецификаций модели.

Все размеры округлены до целого миллиметра.

TSSU: холодильные шкафы с суперкрышками



Модель	Кол-во дверец	Размеры (мм), Д*xШ*xB	Вес с упаковкой	Кол-во лотков 1/6 (верх)
TSSU-27-12M-B	1	702 x 867 x 1185	107 кг	9
TSSU-27-12M-C	1	702 x 867 x 1185	107 кг	12
TSSU-36-12M-B	2	924 x 867 x 1185	118 кг	12
TSSU-48-12M-B	2	1229 x 867 x 1185	148 кг	12
TSSU-48-18M-B	2	1229 x 867 x 1185	155 кг	18
TSSU-60-12M-B	2	1534 x 867 x 1185	168 кг	12
TSSU-60-15M-B	2	1534 x 867 x 1185	168 кг	15
TSSU-60-18M-B	2	1534 x 867 x 1185	175 кг	18
TSSU-60-24M-B-ST	2	1534 x 867 x 1185	175 кг	24
TSSU-72-12M-B	3	1839 x 867 x 1185	200 кг	12
TSSU-72-15M-B	3	1839 x 867 x 1185	202 кг	15
TSSU-72-18M-B	3	1839 x 867 x 1185	202 кг	18
TSSU-72-24M-B-ST	3	1839 x 867 x 1185	207 кг	24
TSSU-72-30M-B-ST	3	1839 x 867 x 1185	214 кг	30

\*Длина не учитывает цевки крышки по 4 мм с каждой стороны, только для моделей TSSU-27.  
\*\*Ширина не учитывает 26 мм для задних буферов.  
Конкретные проекции и полные размеры указаны в листе спецификаций модели.

Все размеры округлены до целого миллиметра



TSSU-27-8D-2



TSSU-48-12D-4



TSSU-60-16-DS-ST



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



TSSU-27-12M-B



TSSU-36-12M-B



TSSU-60-12M-B



TSSU-72-24M-B-ST

*True*®

## СТОЛЫ ДЛЯ ГОТОВКИ

## Столы для приготовления пиццы

Столы для приготовления пиццы компании True отличаются передовым дизайном. Они изготовлены специально для удовлетворения потребностей зоны приготовления пиццы, где идет напряженная работа. Все модели изготовлены с использованием материалов и деталей самого высокого качества, что позволяет обеспечивать поддержание постоянной температуры, сохранение низких затрат на электроэнергию, исключительную безопасность продуктов и наилучшее соотношение цены и качества на существующем в настоящее время рынке оборудования для предприятий общественного питания.



Столы для приготовления пиццы

Лотки

Охлаждаемые лотки на задней стороне столешницы сохраняют низкую температуру топplings для пиццы во время приготовления. Безопасная для окружающей среды надежная система охлаждения с принудительной конвекцией воздуха сохраняет температуру в лотках для ингредиентов и во встроенной системе хранения на уровне от 0,5 до 5 °C.



Испарители с покрытием



Надежные детали



Эффективно работающие двигатели



Цифровой дисплей



Запатентованная система обдува

TPP-44D-2

Стол для приготовления пиццы, с ящиками

Разделочная доска

Съемная разделочная доска шириной 495 мм идет во всю длину. Изготовленная из гигиеничного высокоплотного белого полиэтилена доска обеспечивает твердую чистую поверхность для готовки.

Крышка

Если ингредиенты на какое-то время не требуются, то запатентованная плоская крышка из нержавеющей стали с пенной термоизоляцией накрывает лотки для сохранения прохладной температуры, обеспечивая свежесть и снижая конденсацию до минимума.

Термоизоляция

Термоизоляция Ecomate®, вспениваемая на месте укладки. Плотная полиуретановая термоизоляция (не содержащая хлорфторуглеродов), имеющая нулевой потенциал озонного истощения и нулевой потенциал глобального потепления.



TPP: холодильные шкафы



Модель	Кол-во дверец	Размеры (мм), ДхШ*хВ	Вес с упаковкой	Кол-во лотков 1/6 (верх)
TPP-44	1	1131 x 820 x 1068	150 кг	6
TPP-60	2	1531 x 820 x 1068	184 кг	8
TPP-67	2	1709 x 820 x 1068	205 кг	9
TPP-93	3	2369 x 820 x 1068	275 кг	12
TPP-119**	4	3029 x 820 x 1068	347 кг	15

\*Ширина не учитывает 26 мм для задних буферов или 7 мм для передних буферов.  
\*\*В настоящее время недоступно в исполнении 208/230 В/60 Гц.  
Конкретные проекции и полные размеры указаны в листе спецификаций модели.

Все размеры округлены до целого миллиметра.

TPP: холодильные шкафы с ящиками



Модель	Кол-во дверец/ящиков	Гастро-емкости	Размеры (мм), ДхШ*хВ	Вес с упаковкой	Кол-во лотков 1/6 (верх)
TPP-44D-2	0 / 2	✓ 2/1	1131 x 820 x 1068	168 кг	6
TPP-60D-2	1 / 2	✓ 2/1	1531 x 820 x 1068	202 кг	8
TPP-67D-2	1 / 2	✓ 2/1	1709 x 820 x 1068	220 кг	9
TPP-67D-4	0 / 4	✓ 2/1	1709 x 820 x 1068	248 кг	9
TPP-93D-2	2 / 2	✓ 2/1	2369 x 820 x 1068	286 кг	12
TPP-93D-4	1 / 4	✓ 2/1	2369 x 820 x 1068	309 кг	12
TPP-93D-6	0 / 6	✓ 2/1	2369 x 820 x 1068	334 кг	12
TPP-119D-2**	3 / 2	✓ 2/1	3029 x 820 x 1068	377 кг	15
TPP-119D-4**	2 / 4	✓ 2/1	3029 x 820 x 1068	395 кг	15
TPP-119D-6**	1 / 6	✓ 2/1	3029 x 820 x 1068	393 кг	15
TPP-119D-8**	0 / 8	✓ 2/1	3029 x 820 x 1068	438 кг	15

\*Ширина не учитывает 26 мм для задних буферов или 7 мм для передних буферов.  
\*\*В настоящее время недоступно в исполнении 208/230 В/60 Гц.  
Конкретные проекции и полные размеры указаны в листе спецификаций модели.

Все размеры округлены до целого миллиметра.



TPP-44



TPP-60D-2



TPP-67



TPP-93D-6



TPP-67D-4



TPP-93



TPP-119



**True**®

Компания True производит  
широчайший ассортимент  
профессионального  
холодильного оборудования.

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



Столы для готовки  
Встраиваемые под  
столешницу холодильные  
шкафы  
Рабочие поверхности  
Вертикальные холодильные  
шкафы  
Нижние системы  
охлаждения  
Витрины-холодильники  
со стеклянными дверцами  
Вертикальные воздушные  
завесы  
Spec Series® (Серия  
специального назначения®)  
Поварские столы



**TRUE FOOD INTERNATIONAL, INC.:**

**МЕЖДУНАРОДНАЯ КОМПАНИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ОБОРУДОВАНИЯ  
ДЛЯ СФЕРЫ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**ОФИС В ЕС:**

Хауптштрассе, 269, 79650, Шопфхайм, Германия  
Тел.: +49 (0) 7622 6883 0  
Факс: +49 (0) 7622 6883 499  
Email: trueintl@truemfg.com

**ОФИС В США**

2001 Ист Терра Лейн, О'Фаллон, Миссури 63366-4434, США  
Тел. в США: +1 636 240 2400  
Факс в США: +1 636 272 7546  
Бесплатный звонок по США: +1 800 325 6152  
Бесплатный звонок из Канады в США: +1 800 860 8783  
Email: trueintl@truemfg.com

**ОФИС В ВЕЛИКОБРИТАНИИ**

Филдз Энд Роуд, Голдторп, Сев. Ротерхэм, Южный Йоркшир, S63 9EU, Великобритания  
Тел: +44 1709 888 080  
Факс: +44 1709 880 838  
Бесплатный звонок по Великобритании: 0 800 783 2049  
Бесплатный звонок в США: 0 800 894 928  
Email: trueintl@truemfg.com