



True®



Produktfinder für Ihre Kühltechnik



Die umfassendste Quelle für Kühlgeräte der Branche.
True.

WELTWEITER MARKTFÜHRER.

True ist der weltweit führende Lieferant hochwertiger gewerblicher Kühlgeräte. Das vor 70 Jahren in Missouri, USA, gegründete Unternehmen ist weltweit erfolgreich, indem es die bestmögliche Umgebung für die Lagerung von Lebensmittelprodukten liefert.

PRAXISERPROBT.

Kühlschränke von True sind in den anspruchsvollsten Lebensmittelserviceumgebungen erprobt. Unsere Produkte werden unter Verwendung der besten Materialien und Komponenten hergestellt und die Marke True wird weltweit mit Zuverlässigkeit, Integrität und einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis verbunden.

Unser Sortiment an Kühlgeräten für den Lebensmittelservice nutzt die Innovationen von True, die die Energieeffizienz steigern und die laufenden Kosten verringern sollen. Zusammen mit der unglaublichen Stabilität der Schränke und einem der belastbarsten Kühlsysteme, das es in gewerblichen Kühlgeräten gibt, können Produkte von True den Titel „Der Freund der Grossküche“ für sich in Anspruch nehmen.



Wir berücksichtigen
die Anforderungen der Catering-Fachleute

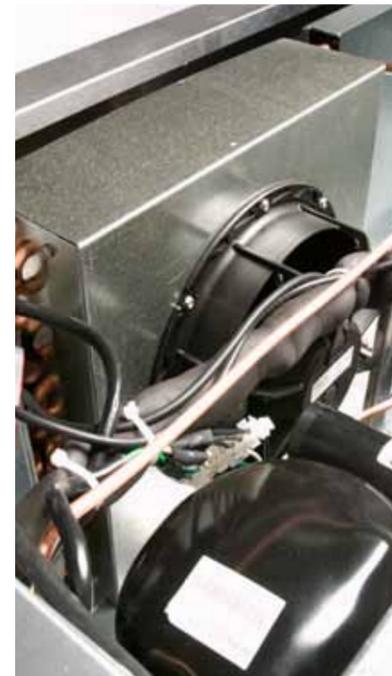


Die drei Kernwerte von True

Temperatur

Nachhaltigkeit

Innovation



Unser natürliches Kältemittel ist bei ausgewählten Modellen verfügbar.



Viele True-Produkte sind für die Eintragung in die ECA Energietechnologieliste qualifiziert.

NICHT NUR EINE GRÖSSE FÜR ALLE. True entwirft und installiert spezialgefertigte Kühlsysteme für jedes einzelne seiner Produkte. Wir plädieren nicht für Universalsysteme, da diese zu Schränken für den Lebensmittelservice mit zu geringer Leistung führen können, die keine konsistenten, genauen und sicheren Lagertemperaturen aufrechterhalten können.

ZUVERLÄSSIGKEIT UND NACHHALTIGKEIT sind unerlässliche Zutaten jedes Kühlgerätekaufs: **Sie schützen Ihre Investition.**

Kein anderes Kühlgerät hält so lange wie ein Kühlgerät von True. Das Design und die Konstruktion von True bedeuten, dass Sie sicher sein können, dass sich Ihre Investition durch beispiellose Langlebigkeit und zuverlässigen Betrieb auszahlen werden.

True sucht außerdem ständig nach umweltfreundlichen Komponenten und Prozessen, um sowohl seine eigenen als auch die CO₂-Emissionen seiner Kunden zu reduzieren. Zu den Initiativen gehören das Angebot eines natürlichen Kältemittels und einer 0% GWP/ODP Ecomate®-Schaumstoffisolierung. **Energieeffizienz ohne Kompromisse.**

DAS ANTIZIPIEREN UND BERÜCKSICHTIGEN der Anforderungen von Caterern haben dazu beigetragen, uns den Weg zur Entwicklung neuer Technologien bei der Kühlung im Lebensmittelservicebereich zu weisen. Neben unserer Entwicklung eines natürlichen Kältemittels umfassen unsere Innovationen die Verwendung von um bis zu 20 % bis 40 % größeren Verdampfern, Lüftermotoren, Kondensatoren und Kompressoren in unseren Produkten, die dadurch weniger Energie verbrauchen und eine möglichst lange Lebensdauer bieten.



Produktfinder für Ihre Kühltechnik

Der Produktfinder für Ihre Kühltechnik wurde geschaffen, um unsere Hauptkühlprodukte für den Lebensmittelservice zu zeigen, von denen jedes einzelne so entwickelt und gefertigt wird, dass es dem Caterer ein beispielloses Niveau an Service und Zuverlässigkeit bietet. Er zeigt eine Auswahl aus dem umfassenden Sortiment von True für den Lebensmittelserviceprofi.

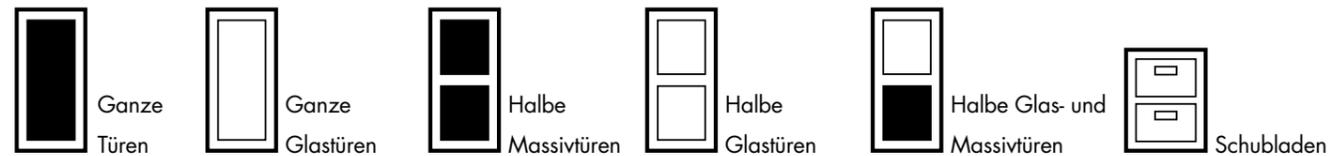
Wenn Sie Ihre spezifischen Kühlanforderungen besprechen möchten, wenden Sie sich bitte an Ihren True-Vertreter oder Ihren Händler vor Ort.



Produkttemperaturen & Modelloptionen

 Kühlschrank
0°C | +3°C

 Gefrierschrank
-18°C | -23°C



Inhalt

- 1** Kühl-und-Gefrierschränke
- 5** Kühltische-Gastronorm
- 9** Zubereitungstische – Sandwich/Salat
- 13** Belegtische- Pizza Zubereitung
- 17** Untertischgeräte
- 21** Unterbaukühlgeräte
- 25** Chef Bases

True führt bei jedem einzelnen Modell, das gefertigt wird, Tests als Teil der abschließenden Qualitätskontrolle durch, bevor das Gerät für den Fertigwarenbestand freigegeben wird. Jedes Kühlgerät wird 4 bis 6 Stunden im Betrieb getestet und jedes Gefriergerät mindestens 16 Stunden.



Kühl- und Gefrierschränke

Die „Reach-in“-Kühlschränke mit massiver Schwingtür von True bieten langlebige Qualität zum Schutz Ihrer langfristigen Investition.

Die fortschrittlichsten und belastbaren Kühlsysteme, die standardmäßig in allen unseren Kühl- und Gefrierschränken eingebaut sind, stellen jahrelangen zuverlässigen Betrieb selbst in anspruchsvollsten Lebensmittelserviceumgebungen sicher.

Kühl- und Gefrierschränke von True, die mithilfe der hochwertigsten Materialien und Komponenten hergestellt wurden, bieten konsistenteste Temperaturregelung, geringere Stromkosten und außergewöhnliche Lebensmittelsicherheit und damit den besten Wert im Lebensmittelservicemarkt von heute.



T-19E



ISOLIERUNG – die gesamte Schrankstruktur und die massive Tür sind mit Ecomate® ausgeschäumt. Hochdichte Polyurethan-Isolierung ohne Ozonabbaupotenzial und ohne Treibhauspotenzial.

KÜHLSYSTEM - fortschrittliches, belastbares und umweltfreundliches Kühlsystem. Kühlgeräte halten 0 °C bis +3 °C und Gefriergeräte halten -18 °C bis -23 °C.

INNENSEITE/AUSSENSEITE - Innenseite aus Aluminium Edelstahlboden und Seitenwände aus eloxiertem Aluminium. (Bei TS-Modellen ist die Innen- und Außenseite aus Edelstahl.)

TÜR(EN) - selbstschließende Türen mit Magnetdichtung mit Türscharnieren, für die eine lebenslange Garantie gilt, im Werk über 1.000.000 Mal getestet, Torsions-Schließsystem

T-19E



T-23



T-35



T-49



MODELL	VERFÜGBARE TEMPERATUREN	ABMESSUNGEN IN MM B x T x H	FASSUNGSVERMÖGEN IN LITER (Kubikfuß)	BÖDEN	TÜREN	MODELLOPTIENEN
T-19E		686 x 623 x 1995	538 (19)	4	1	Ganze Tür
T-23		686 x 750 x 2074	651 (23)	4	1	Ganze Tür Ganze Glastüren Halbe Massivtüren Halbe Glas- und Massivtüren Halbe Glastüren
T-35		1004 x 750 x 2074	991 (35)	8	2	Ganze Tür Ganze Glastüren
T-49		1375 x 750 x 2074	1388 (49)	8	2	Ganze Tür Ganze Glastüren Halbe Massivtüren Halbe Glas- und Massivtüren Halbe Glastüren

Weitere Größen erhältlich
Gefrierschrank Modelle halten
-23.3 ° C Durchschnitt



Beschichtete Verdampfer



Belastbare Verdampfer, Lüftermotoren, Kondensatoren und Kompressoren



Geräte von True verbrauchen wenig Energie, sparen Geld bei der Stromrechnung und schützen die Umwelt



Jedes Kühl- und Gefriergerät wird im Betrieb getestet, um 100%ige Qualität sicherzustellen



Überwachte Produkt- und Ersatzteilbestände



Kühltische- Gastronorm

Die Kühltische-Gastronorm von True bieten langlebige Qualität zum Schutz Ihrer langfristigen Investition.

Kühltische-Gastronorm von True, die mithilfe der hochwertigsten Materialien und Komponenten hergestellt wurden, bieten konsistenteste Temperaturen, geringere Stromkosten und außergewöhnliche Lebensmittelsicherheit und damit den besten Wert im Lebensmittelservicemarkt von heute.

Darüber hinaus verfügen alle Kühltische-Gastronorm von True standardmäßig über eine Vorderseite, Oberseite und Enden aus Edelstahl mit passenden mit Aluminium verkleideten Rückseiten, Radius-Arbeitsplatten und Innenseite und Türauskleidungen aus Edelstahl.



ISOLIERUNG – mit Ecomate® ausgeschäumt. Hochdichte (FCKW-freie) Polyurethan-Isolierung ohne Ozonabbaupotenzial und ohne Treibhauspotenzial.

KONDENSATOR – Kondensatorlüftermotor mit Umkehrfunktion hält den Kondensator sauberer und verringert die Notwendigkeit von Serviceeinsätzen.

TÜR(EN) - selbstschließende Türen mit Magnetdichtung werden im Werk über 1.000.000 Mal getestet

BÖDEN – einstellbare, belastbare Edelstahlböden



TGU-2-HC



TGU-3-HC



TGU-3-HC

MODELL	VERFÜGBARE TEMPERATUREN	ABMESSUNGEN IN MM B x T x H	FASSUNGS-VERMÖGEN IN LITER (Kubikfuß)	BÖDEN	TÜREN
TGU-2		1420 x 705 x 864	297 (11)	6	2
TGU-3		1880 x 705 x 864	456 (16,9)	9	3

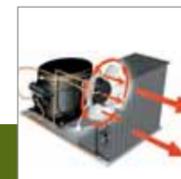
Natürliches Kältemittels



Beschichtete Verdampfer



Belastbare Verdampfer, Lüftermotoren, Kondensatoren und Kompressoren



Motor mit umkehrbarer Laufrichtung geringere Instandhaltungskosten und bessere Leistung



Radius-Arbeitsplattendesign aus Edelstahl sorgt für eine ergonomische, robuste Arbeitsfläche.



Innen- und Außenseite aus Edelstahl sind bei allen Kühltische-Gastronorm von True Standard.



ZUBEREITUNGSTISCHE Sandwich/Salat

Die Sandwich-Einheiten/Saladetten von True bieten langlebige Qualität zum Schutz Ihrer langfristigen Investition.

Die flexiblen Wannenkongfigurationen ermöglichen es Ihnen, Ihre Zutatenbehälter sowohl an Ihre Arbeitsgänge als auch Ihren Speiseplan anzupassen, was die Zubereitungszeit verringert und die Frische der Produkte verbessert.

Praktische Unterbauschränke bieten mehr Platz für die Aufbewahrung von Produkten und erleichtern das schnelle Wechseln und Auffüllen der Behälter.





TSSU-27-08



TSSU-36-08



TSSU-48-12



TSSU-60-16



TSSU-48-18MB-FGLID



SCHNEIDBRETT – abnehmbares Schneidbrett über die gesamte Länge, extratiefe Optionen verfügbar.

BEHÄLTER – 102 mm tiefe Gastronorm-Behälter aus durchsichtigem Polycarbonat werden standardmäßig mitgeliefert. Auch für 153 und 204 mm tiefe Behälter geeignet.

DECKEL & HAUBE – Deckel und Haube sorgen für kühlere Temperaturen, schließen die Frische ein und minimieren die Kondensation. Zum problemlosen Reinigen abnehmbar.

ISOLIERUNG – mit Ecomate® ausgeschäumt. Hochdichte (FCKW-freie) Polyurethan-Isolierung ohne Ozonabbaupotenzial und ohne Treibhauspotenzial.

KÜHLSYSTEM – fortschrittliches, belastbares und umweltfreundliches Kühlsystem.

TSSU-72-18



MODELL	VERFÜGBARE TEMPERATUREN	ABMESSUNGEN IN MM B x T x H	FASSUNGS- VERMÖGEN IN LITER (Kubikfuß)	BÖDEN	TÜREN	MODELL- OPTIONEN	Anz. 1/6 Gastronorm- Behälter (oben)
TSSU-27-08		702 x 766 x 1093	184 (6.8)	2	1	Schubladen	8
TSSU-36-08		924 x 766 x 1093	240 (8.9)	4	2		8
TSSU-48-12		1229 x 766 x 1093	340 (12.6)	4	2		12
TSSU-48-12 18MB FGLID		1229 x 885 x 810		4	2		18
TSSU-60-16		1534 x 766 x 1093	439 (16.3)	4	2	Schubladen	16
TSSU-72-18		1839 x 766 x 1093	538 (19.9)	6	3	Schubladen	18

Zusätzliche Größen erhältlich



Alle in dieser Tabelle aufgeführten Zubereitungstischmodelle von True sind mit Mega-Top-Option erhältlich.



Beschichtete Verdampfer



Belastbare Verdampfer, Lüftermotoren, Kondensatoren und Kompressoren



Geräte von True verbrauchen wenig Energie, sparen Geld bei der Stromrechnung und schützen die Umwelt



Schaumstoffisolierter Deckel und Haube aus Edelstahl mit patentiertem Luftströmungssystem als Standard.



Laufrollen für das problemlose Bewegen zum Ort der Speis Zubereitung standardmäßig angebracht.

True®

BELEGTISCHE Pizza-Zubereitung

Pizzabelegtische von True bieten marktführendes Design und sind speziell dafür gedacht, die Anforderungen des hektischen Pizzazubereitungsbereichs zu erfüllen. Alle Modelle sind mithilfe der hochwertigsten Materialien und Komponenten hergestellt, um dem Benutzer konsistenteste Produkttemperaturen, geringere Stromkosten, außergewöhnliche Lebensmittelsicherheit und besten Wert im Lebensmittelservicemarkt von heute zu bieten.



WANNEN – Kühlwannen aus Edelstahl an der Rückseite der Arbeitsplatte halten den Pizzabelag während der gesamten Servicedauer kühl. Das belastbare, umweltfreundliche Umluftkühlsystem von True hält die Temperatur in den Zutatenwannen und im Aufbewahrungsbereich unter der Arbeitsplatte bei 0,5 bis 5 °C.

SCHNEIDBRETT – extratiefes, 49,5 cm großes, abnehmbares Schneid-/Zubereitungsbrett, das über die gesamte Länge geht. Das aus hygienischem, hochdichtem, NSF-zugelassenem weißen Polyethylen hergestellte Brett bietet eine robuste, abwischbare Zubereitungsfläche.

DECKEL – Wenn die Zutaten nicht benötigt werden, bedeckt ein patentierter, schaumstoffisolierter, flacher Deckel aus Edelstahl die Wannen und hält die Temperaturen kälter, schließt die Frische ein und minimiert die Kondensation.

ISOLIERUNG – mit Ecomate® ausgeschäumt. Hochdichte (FCKW-freie) Polyurethan-Isolierung ohne Ozonabbaupotenzial und ohne Treibhauspotenzial.

AUSSENSEITE – Vorderseite, Oberseite und Enden aus Edelstahl

TPP-67



TPP-93



MODELL	VERFÜGBARE TEMPERATUREN	ABMESSUNGEN IN MM B x T x H	FASSUNGS-VERMÖGEN IN LITER (Kubikfuß)	BÖDEN	TÜREN	MODELL-OPTIONEN	Anz. 1/3 Behälter (Oben)
TPP-44		1131 x 820 x 1068	323 (11.4)	2	1		 6
TPP-67		1709 x 820 x 1068	583 (21.6)	4	2	Schubladen	 9
TPP-93		2369 x 820 x 1068	875 (32.4)	6	3	Schubladen	 12

Zusätzliche Größen erhältlich

Pizza ist inzwischen zu einer sehr beliebten Speise geworden. Es ist eine vielseitige Option, die etwas für jeden Geschmack bietet. Sie kann zu einem ganzen Essen aufgerüstet oder für eine gesunde, kalorienarme Option abgespeckt werden. Ihr Erfolg beruht auf der gekonnten Mischung, verschiedener, zueinander passender Beläge – DIE FÜR EINE PERFEKTE PIZZA ABER FRISCH SEIN MÜSSEN.



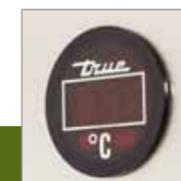
Beschichtete Verdampfer



Belastbare Verdampfer, Lüftermotoren, Kondensatoren und Kompressoren



Geräte von True verbrauchen wenig Energie, sparen Geld bei der Stromrechnung und schützen die Umwelt



Einfach abzulesende digitale Temperaturanzeige

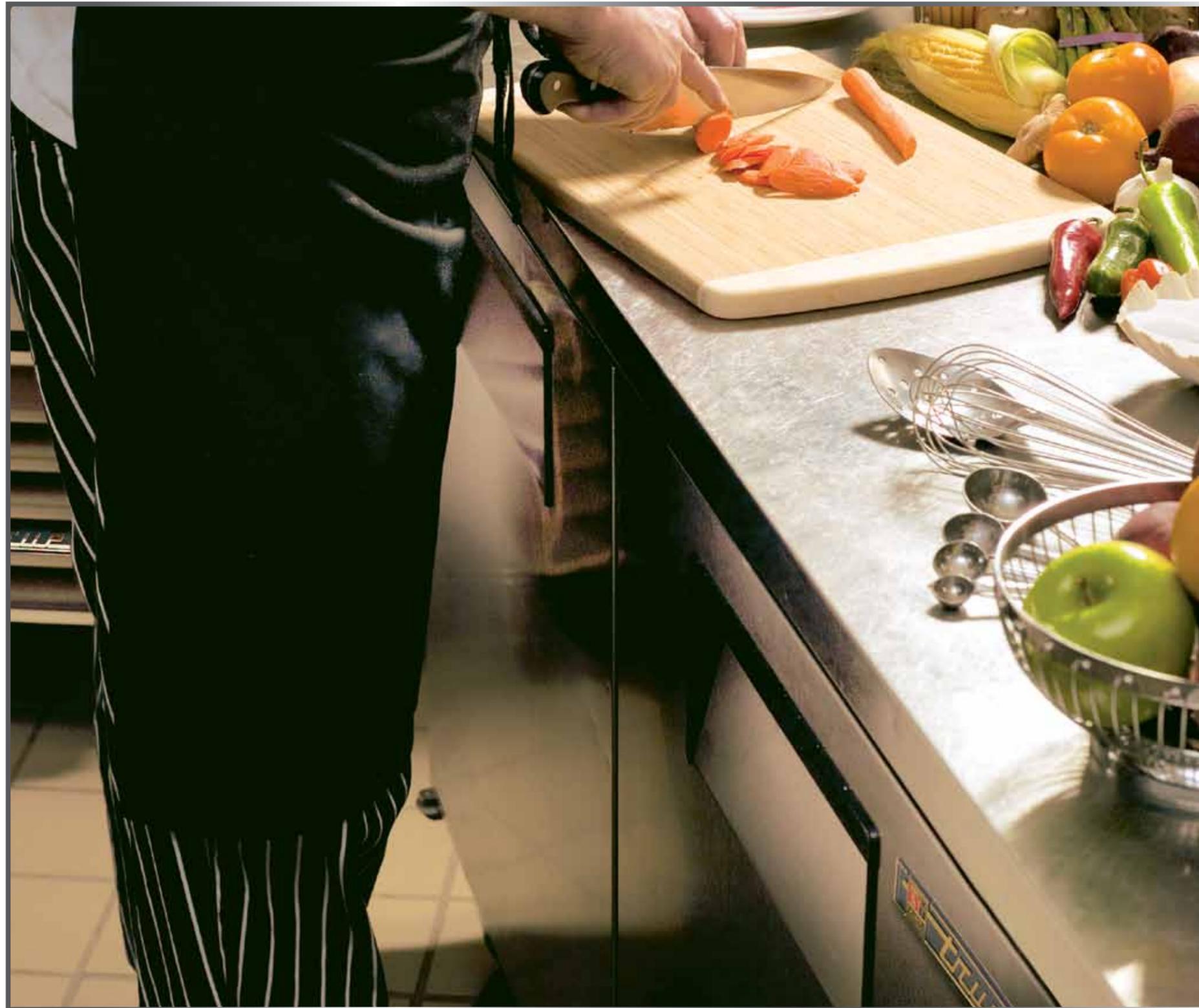


Patentiertes Luftströmungssystem und isolierte Deckel

True®

Untertischgeräte

Die Untertischgeräte von True bieten langlebige Qualität zum Schutz Ihrer langfristigen Investition. Sie sind mithilfe der hochwertigsten Materialien und Komponenten hergestellt, um dem Benutzer kältere Produkttemperaturen, geringere Stromkosten, außergewöhnliche Lebensmittelsicherheit und besten Wert im Lebensmittelservicemarkt von heute zu bieten. Vorderseite, Oberseite und Enden ganz aus Edelstahl. Passende mit Aluminium verkleidete Rückseite. Optionale Aufkantung aus einem Stück. Bakterien und Lebensmittelpartikel können nicht wie bei einem Gerät mit zweiteiliger Arbeitsplatte darunter geraten.



TUC-36



TUC-48



TUC-60



TUC-72



AUSSENSEITE – Vorderseite, Oberseite und Seitenwände ganz aus Edelstahl. Mit Aluminium verkleidete Rückseite

TÜREN – Schwingtüren sind selbstschließend und bleiben bei einem Öffnungswinkel von 90 Grad offen

INNENSEITE – attraktive, NSF-zugelassene Seitenwände und Oberseite aus Aluminium, abgerundete Ecken und Boden aus Edelstahl.

ISOLIERUNG – mit Ecomate® ausgeschäumt. Hochdichte (FCKW-freie) Polyurethan-Isolierung ohne Ozonabbaupotenzial und ohne Treibhauspotenzial.

ARBEITSFLÄCHE – 839 mm hoch. Tiefe Unterbaugeräte ebenfalls erhältlich.

TUC-48



MODELL	VERFÜGBARE TEMPERATUREN	ABMESSUNGEN IN MM B x T x H	FASSUNGS- VERMÖGEN IN LITER (Kubikfuß)	BÖDEN	TÜREN	MODELL- OPTIONEN
TUC-36		924 x 766 x 839	240 (8.9)	4	2	
TUC-48		1229 x 766 x 839	340 (12.6)	4	2	Glastüren
TUC-60		1534 x 766 x 839	439 (16.3)	4	2	Schubladen
TUC-72		1839 x 766 x 839	538 (19.9)	6	3	

Zusätzliche Größen erhältlich



Beschichtete Verdampfer



Um 20 % bis 40 % größere Verdampfer, Lüftermotoren, Kondensatoren und Kompressoren



Geräte von True verbrauchen wenig Energie, sparen Geld bei der Stromrechnung und schützen die Umwelt



Vorderseite und Arbeitsplatte aus Edelstahl



Zuverlässige digitale Temperaturanzeige



Unterbaukühlgeräte

Die Unterbaukühlgeräte von True bieten langlebige Qualität zum Schutz Ihrer langfristigen Investition.

Unterbaukühlgeräte von True, die mithilfe der hochwertigsten Materialien und Komponenten hergestellt wurden, bieten konsistenteste Temperaturregelung, geringere Stromkosten und außergewöhnliche Lebensmittelsicherheit und damit den besten Wert im Lebensmittelservicemarkt von heute.



ISOLIERUNG – mit Ecomate® ausgeschäumt. Hochdichte (FCKW-freie) Polyurethan-Isolierung ohne Ozonabbaupotenzial und ohne Treibhauspotenzial.

AUSSENSEITE – Vorderseite, Oberseite und Seitenwände ganz aus Edelstahl

INNENSEITE – attraktive Seitenwände und Oberseite aus Aluminium, abgerundete Ecken und Boden aus Edelstahl

BELÜFTUNG – Belüftung vorne und an den Seiten

BÖDEN – einstellbare, belastbare, PVC-beschichtete Einlegeroste

TUC-24G-HC-LD



Superhaltbare PVC-beschichtete Roste sind die stärksten der Branche und sie sind, wenn sie richtig eingebaut werden, mit 110 kg pro Rost belastbar.

TUC-24-HC



TUC-27-HC



MODELL	VERFÜGBARE TEMPERATUREN	ABMESSUNGEN IN MM B x T x H	FASSUNGS-VERMÖGEN IN LITER (Kubikfuß)	BÖDEN	TÜREN	MODELL-OPTIONEN
TUC-24-HC		610 x 628 x 831	147 (5.4)	2	1	Glastür
TUC-27-HC		702 x 766 x 839	184 (6.8)	2	1	Schubladen Glastür

Natürliches Kältemittel



Beschichtete Verdampfer



Belastbare Verdampfer, Lüftermotoren, Kondensatoren und Kompressoren



Geräte von True verbrauchen wenig Energie, sparen Geld bei der Stromrechnung und schützen die Umwelt



Vorderseite und Arbeitsplatte aus Edelstahl



Zuverlässige digitale Temperaturanzeige

True

Chef Bases

Die „Chef Base“-Kühlische von True bieten langlebige Qualität zum Schutz Ihrer langfristigen Investition. Die Oberseite des Schrankes ist aus einteiligem, belastbarem, verstärktem Edelstahl.

Chef Bases verfügen über Vorderseite, Oberseite und Seitenwände aus Edelstahl und passender mit Aluminium verkleideter Rückseite. Jede Schublade ist mit Magnetdichtungen ausgestattet und passt für bis zu drei 1/1 GN-Behälter mit einer Tiefe bis zu 100 mm (Behälter nicht im Lieferumfang enthalten).





NUTZEN SIE DEN VERFÜGBAREN PLATZ OPTIMAL.
 Chef Bases von True sorgen für die Aufbewahrung Ihrer gekühlten Zutaten in der Nähe der Kochstelle.

ISOLIERUNG
 – mit Ecomate® ausgeschäumt.
 Hochdichte (FCKW-freie) Polyurethan-Isolierung ohne Ozonabbaupotenzial und ohne Treibhauspotenzial.

AUSSENSEITE
 – Vorderseite, Oberseite und Seitenwände ganz aus Edelstahl. Mit Aluminium verkleidete Rückseite

INNENSEITE
 – attraktive, NSF-zugelassene Aluminium-Auskleidung. Edelstahlboden mit abgerundeten Ecken

OBERSEITE – aus einteiligem, belastbarem, verstärktem Edelstahl mit Tropfschutz hergestellt. Die V-förmige Tropfschutzkante von True schützt vor Überlaufen von Flüssigkeiten. Oberseite ist isoliert, um die Wärmeübertragung von der Innenseite des Schrankes zu verhindern (Oberseiten mit einer Blechstärke von 16 erhältlich)

KONSTRUKTION – starke, haltbare Konstruktion. Arbeitsplatten von Schränken mit einem Bereich haben eine Tragfähigkeit von 326 kg. Arbeitsplatten von Schränken mit zwei Bereichen haben eine Tragfähigkeit von 492 kg. Arbeitsplatten von Schränken mit drei Bereichen haben eine Tragfähigkeit von 908 kg.

TRCB-52



TRCB-79



MODELL	VERFÜGBARE TEMPERATUREN	ABMESSUNGEN IN MM B x T x H	MAX. TRAGFÄHIGKEIT DER SCHRANK-OBERSEITE	SCHUBLADEN	GN 1/1 BEHÄLTER PRO SCHUBLADE
TRCB-52		1318 x 816 x 645	326 Kg	2	3
TRCB-79		2013 x 775 x 645	492 Kg	4	2

Zusätzliche Größen erhältlich

TRCB-48



ARBEITSPLATTE FÜR KÜCHENGERÄTE IN GEEIGNET.
 Dank der legendären Herstellungsintegrität von True sind unsere Chef Bases für eine Vielzahl von Küchengeräten geeignet.



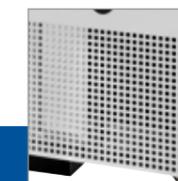
Beschichtete Verdampfer



Belastbare Verdampfer, Lüftermotoren, Kondensatoren und Kompressoren



Geräte von True verbrauchen wenig Energie, sparen Geld bei der Stromrechnung und schützen die Umwelt



Die Oberseite des Schrankes ist aus einteiligem, belastbarem, verstärktem Edelstahl.



True®

True fertigt ein grosses Sortiment professioneller Kühlgeräte

- Kühlregale mit Glastür
- Gefrierschränke mit Glastür
- Kühl-und-Gefrierschränke
- Unterbaukühlgeräte
- Kühlische-GastroNorm
- Zubereitungstische (mit Schubladen oder Türen)
- Saladetten
- Pizzabelegtische
- Sandwich-Zubereitungstische
- Chef Bases
- Kühlregale
- Delikatessenvitrinen
- Barthecken-Kühlgeräte
- Bierthecken
- Glas-/Platten-Gefriergeräte
- Horizontale Flaschenkühler

GDM-19TLD



STG-2R-2S



TAC-27K-HC-LD



TAC-48-LD



TDD-1



TBB-24-48



TD-50-18-S



TBB-24-72G-S-LD



Der weltweit führende Hersteller für gewerbliche Kühlgeräte

Umfassendes Team regionaler Vertriebsprofis

100 % aller Geräte werden im Betrieb getestet

Umfassendes, überwachttes Bestandsniveau

Außergewöhnlicher Kundenservice

Das Gute Gefühl

Wir bei True sind stolz darauf, die besten Kühlprodukte der Welt herzustellen. Aber wir wissen auch, wie wichtig es ist, sicherzustellen, dass unser Kundendienst genauso gut ist wie unsere Produkte.

Alle Kundendienstmitarbeiter von True sind freundliche, gut geschulte Fachleute: Ihr Ziel ist es, unseren Kunden beispielhaften Kundendienst zu bieten – für das gute Gefühl, das True seinen Kunden bietet.

Jeder Kunde hat einen speziellen Vertreter, der sich persönlich um ihn kümmert. Dies stellt sicher, dass alle Kundenanfragen schnell und effizient bearbeitet werden.

Für den unwahrscheinlichen Fall, dass Sie technischen Support benötigen, können unsere, von True ernannten Servicepartner vor Ort schnelle Hilfe liefern, die die Ausfallzeit und die Unterbrechung Ihres Betriebs verringert.



True

die Welt der professionellen Kühlung seit über 70 Jahren.



True®



Produktfinder für Ihre Kühltechnik

True Food International, Inc.

Email: trueintl@truemfg.com Web: www.truemfg.com

US:

2001 East Terra Lane • O'Fallon, MO 63366-4434
Telefon: +1.636.240.2400 Fax: +1.636.272.7546
Email: trueintl@truemfg.com Web: www.truemfg.com

UK:

Fields End Road, Goldthorpe, Nr. Rotherham • South Yorkshire S63 9EU • UK
Telefon (gebührenfrei): 0800.783.2049 Telefon: 01709.888.080 Fax: 01709.880.838
Email: trueintl@truemfg.com Web: www.truemfg.com/uk

EU:

Sitz der Gesellschaft: Hauptstr. 269, 79650 Schopfheim, Deutschland
Tel: +49.7622.68830 Fax: +49.7622.688.3499
Email: trueintl@truemfg.com Web: www.truemfg.com