



True®



Guide de sélection :
les essentiels de l'offre True



La gamme de réfrigération professionnelle la plus complète du marché

Notre gamme de produits frigorifiques destinés aux professionnels de l'hôtellerie et de la restauration intègre les innovations True destinées à optimiser le rendement énergétique et réduire les coûts d'utilisation.

Combinant la robustesse des armoires avec des systèmes de réfrigération résistant à toute épreuve, les produits True s'imposent comme les partenaires privilégiés des professionnels exigeants.



LA GARANTIE D'UN LEADER MONDIAL

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

A L'ÉPREUVE DU "COUP DE FEU" AUX QUATRE COINS DU MONDE

Rien n'illustre mieux la fiabilité que l'usage quotidien : les produits True sont utilisés sous tous les climats dans les conditions d'utilisation les plus intensives. Ils répondent présent grâce leurs composants de très haute qualité et à une conception privilégiant la durabilité, donc la rentabilité à long terme.



True :
à l'écoute des besoins réels des professionnels de la cuisine.



Les valeurs fondamentales de la marque True

Précision de température



Durabilité record



Innovation permanente



UNE RÉFRIGÉRATION DOIT AVANT TOUT ÊTRE BIEN DIMENSIONNÉE

Chaque produit True dispose d'un système de réfrigération adapté à sa destination et à la quantité d'aliments à entreposer. Ce principe élimine toute "solution universelle" qui conduirait au sous-dimensionnement et rendrait impossible un maintien de températures constantes. Les réfrigérateurs True assurent une parfaite sécurité alimentaires. (TBC)



L'option "natural refrigerant" ou réfrigérant naturel est disponible sur une sélection de nos références.



Certains produits True ont intégré "ECA Energy Technology list", liste émise par le gouvernement britannique qui répertorie les équipements à faible consommation d'énergie.

Garantie 5 ans

UN INVESTISSEMENT DURABLE

La fiabilité et la durabilité sont les critères essentiels dans le choix d'un matériel de réfrigération : pour éviter tout incident dans votre activité quotidienne, mais aussi pour rentabiliser votre investissement. Les appareils True surpassent tous leurs concurrents dans ce domaine. Cette exceptionnelle longévité des produits s'accompagne par ailleurs d'une garantie de 5 ans sur les pièces et la main d'œuvre y compris sur le compresseur pour plus de sérénité.

RESPECTER L'ENVIRONNEMENT

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.

ANTICIPER LES BESOINS DES PROFESSIONNELS

La conception des innovations True est dictée avant tout par les exigences concrètes des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration. Ce sont leurs attentes en matière de consommation électrique qui ont conduit True à intégrer des évaporateurs, des moteurs de ventilateurs, des condenseurs et compresseurs de 20 à 40% plus puissants que la concurrence, permettant d'utiliser moins d'énergie et d'avoir des produits les plus durables.



Le guide de sélection : Les essentiels de l'offre True

Ce guide de sélection, non exhaustif, a été conçu pour vous faire découvrir l'essentiel de notre offre de réfrigération par catégories de produits. Chacun a été conçu et fabriqué pour offrir aux professionnels de l'hôtellerie et de la restauration des performances et une fiabilité inégalées.

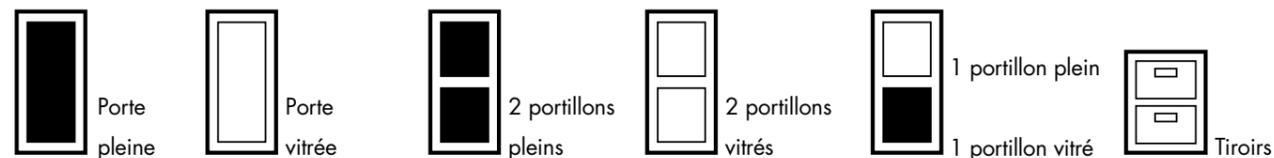
Votre représentant ou distributeur True est à votre disposition pour répondre à vos besoins en matière de réfrigération.



Températures et configuration des produits

 Réfrigérateur
0°C | +3°C

 Congélateur
-18°C | -23°C



Sommaire

- 8 Armoires verticales
- 12 Comptoirs réfrigérés
- 16 Tables de préparation Sandwichs/Salades
- 20 Tables de préparation Pizza
- 24 Tables de préparation Comptoirs
- 28 Sous-comptoirs encastrables
- 32 Soubassements réfrigérés

Chaque modèle True fait l'objet d'un contrôle rigoureux à chaque étape de sa fabrication et, avant sa commercialisation, subit un test final en fonctionnement durant 4 à 6 heures pour les réfrigérateurs et 16 heures pour les congélateurs.



Armoires verticales

Les réfrigérateurs professionnels True sont conçus pour protéger votre investissement à long terme.

Tous intègrent les systèmes de réfrigération les plus avancés et les plus robustes, assurant des années de service irréprochable, dans les environnements de travail les plus exigeants.

Utilisant des matériaux et des composants de très haute qualité, les armoires verticales True assurent une parfaite régularité de température, des coûts d'exploitation très faibles et une sécurité alimentaire exceptionnelle. Ils s'imposent comme des produits de référence sur le marché de l'hôtellerie et de la restauration.



T-19E



ISOLATION - Injection sur site au sein de la structure et des portes de mousse Ecomate®, polyuréthane 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, qui concilie haute résistance et respect de l'environnement. Températures : entre 0 et 3° pour les réfrigérateurs, entre -18 et -23° pour les congélateurs.

FINITION INTÉRIEUR/EXTÉRIEUR - Intérieur en aluminium blanc, fond et face avant en acier inoxydable, face arrière en aluminium anodisé. (Les modèles TS ont un intérieur et un extérieur en acier inoxydable).

PORTE(S) - Porte équipée d'un rappel de fermeture avec charnières garanties à vie, testées en usine sur plus d'un million d'ouvertures.

T-19E



T-23



T-35



T-49



RÉF.	TEMPÉRATURES DISPONIBLES	DIMENSIONS en mm L X P X H	CAPACITÉ (en litres)	ETAGÈRES	PORTES	OPTIONS DISPONIBLES
T-19E		686 x 623 x 1995	538 (19)	4	1	Porte pleine
T-23		686 x 750 x 2074	651 (23)	4	1	Porte pleine Porte vitrée 2 portillons pleins 1 portillon plein 1 portillon vitré 2 portillons vitrés
T-35		1004 x 750 x 2074	991 (35)	8	2	Porte pleine Porte vitrée
T-49		1375 x 750 x 2074	1388 (49)	8	2	Porte pleine Porte vitrée 2 portillons pleins 1 portillon plein 1 portillon vitré 2 portillons vitrés

D'autres dimensions sont disponibles.
Les congélateurs produisent une température moyenne de -23,3°.



Tous les évaporateurs sont laqués.



Évaporateurs, moteurs de ventilateurs, condenseurs et compresseurs hautement résistants.



Les appareils True consomment moins d'énergie : ils permettent de réduire les dépenses énergétiques tout en protégeant l'environnement.



Chaque réfrigérateur et congélateurs est testé en fonctionnement pour une qualité optimale.



Suivi des stocks de produits et des pièces détachées.



Comptoirs réfrigérés

Conçus dans un esprit de durabilité et de haute fiabilité, les comptoirs True constituent un excellent investissement.

Technologiquement, ils intègrent les meilleurs matériaux et composants, garantissent une température parfaitement contrôlée et une parfaite sécurité alimentaire avec des coûts d'exploitation très faibles. A ce titre, ils s'imposent comme des valeurs sûres.



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).

CONDENSEUR - Le moteur de condenseur à double sens de rotation maintient celui-ci plus propre, réduisant les interventions de maintenance.

PORTES - Portes équipées d'un rappel de fermeture avec charnières garanties à vie, testées en usine sur plus d'un million d'ouvertures.

ETAGÈRES - En acier inoxydable, hautement résistantes, ajustables, elles offrent une large capacité de stockage.



RÉF.	TEMPÉRATURES DISPONIBLES	DIMENSIONS en mm L x P x H	CAPACITÉ (en litres)	ÉTAGÈRES	PORTES
TGU-2-HC		1420 x 705 x 864	297 (11)	6	2
TGU-3-HC		1880 x 705 x 864	456 (16,9)	9	3

Réfrigérant hydrocarbure



Tous les évaporateurs sont laqués.



Évaporateurs, moteurs de ventilateurs, condenseurs et compresseurs hautement résistants.



Le moteur de condenseur à double sens de rotation maintient celui-ci plus propre, réduisant les interventions de maintenance et améliore les performances.



La conception du comptoir en acier inoxydable, avec bord arrondi, fournit un plan de travail ergonomique et durable.



L'acier inoxydable est un standard de fabrication constituant les parois intérieures et extérieures de l'ensemble des modèles de comptoirs réfrigérés.

True

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.



Salade de pâtes ?



Nous avons la solution !

TSSU-27-08



TSSU-36-08



TSSU-48-12



TSSU-60-16



TSSU-48-18MB-FGLID



PLANCHE À DÉCOUPER - Planche à découper longue et amovible. Profondeur supplémentaire disponible en option.

BACS - Bacs encastrables en polycarbonate transparent de 102 mm de profondeur fournis en standard. Acceptent également des bacs de 153 et de 204 mm de profondeur.

COUVERCLE ET 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-72-18



MEGA COMPTOIR OPTION

Permet d'augmenter la profondeur du plan de travail de 766 mm à 867 mm ou d'ajouter une rangée supplémentaire de bacs.

BACS ADAPTABLES

Adaptez la taille des bacs et stockez-les selon vos ingrédients et utilisations.

MODEL	TEMP AVAILABLE	DIMENSIONS MM W x D x H	CAPACITY LITRES (Cu. ft)	SHELVES	DOORS	BUILD OPTIONS	No. of 1/6 gn pans (Top)
TSSU-27-08		702 x 766 x 1093	184 (6,8)	2	1	Tiroirs	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	Tiroirs	16
TSSU-72-18		1839 x 766 x 1093	538 (19,9)	6	3	Tiroirs	18

D'autres dimensions sont disponibles.

MEGA COMPTOIR OPTION

Toutes les tables de préparation présentées ci-dessus sont disponibles en option Méga-comptoir option



Tous les évaporateurs sont laqués.



Évaporateurs, moteurs ventilateurs, condenseurs et compresseurs hautement résistants.



Les appareils True consomment moins d'énergie : ils permettent de réduire les dépenses énergétiques tout en protégeant l'environnement.



Système de circulation d'air breveté. Couvercle et capot en acier inoxydable isolés par injection de mousse.



Roulettes montées en standard sur tous les modèles facilitant les déplacements lors de la mise en place des aliments.

True®

TABLES DE PRÉPARATION Pizzas

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.



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.

PLANCHE À DÉCOUPER - Ajustable et dotée d'une large profondeur (49,5 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).

EXTÉRIEUR - Faces avant, supérieure et arrière en acier inoxydable.

TPP-67



TPP-93



TPP-44D-2



RÉF.	TEMP. DISPONIBLES	DIMENSIONS en mm L x P x H	CAPACITÉ (en litres)	ETAGÈRES	PORTES	OPTIONS DISPONIBLES	CAPACITÉ GN 1/3
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	Tirois	 9
TPP-93		2369 x 820 x 1068	875 (32,4)	6	3	Tirois	 12

D'autres dimensions sont disponibles.

La pizza est devenue l'un des plats les plus populaires dans le monde. Pratique, variée, elle se décline aujourd'hui dans tous les styles : copieuse et nourrissante ou bien diététique et pauvre en calories. Dans tous les cas, son succès repose sur un mélange équilibré des ingrédients - MAIS AVANT TOUT, CEUX-CI DOIVENT ÊTRE DE PREMIÈRE FRAÎCHEUR POUR OBTENIR UNE PIZZA PARFAITE.



Tous les évaporateurs sont laqués.



Évaporateurs, moteurs de ventilateurs, condenseurs et compresseurs hautement résistants.



Les appareils True consomment moins d'énergie : ils permettent de réduire les dépenses énergétiques tout en protégeant l'environnement.



Affichage digital de la température, fiable et précis.



Système breveté de circulation d'air et couvercles thermiquement isolés.

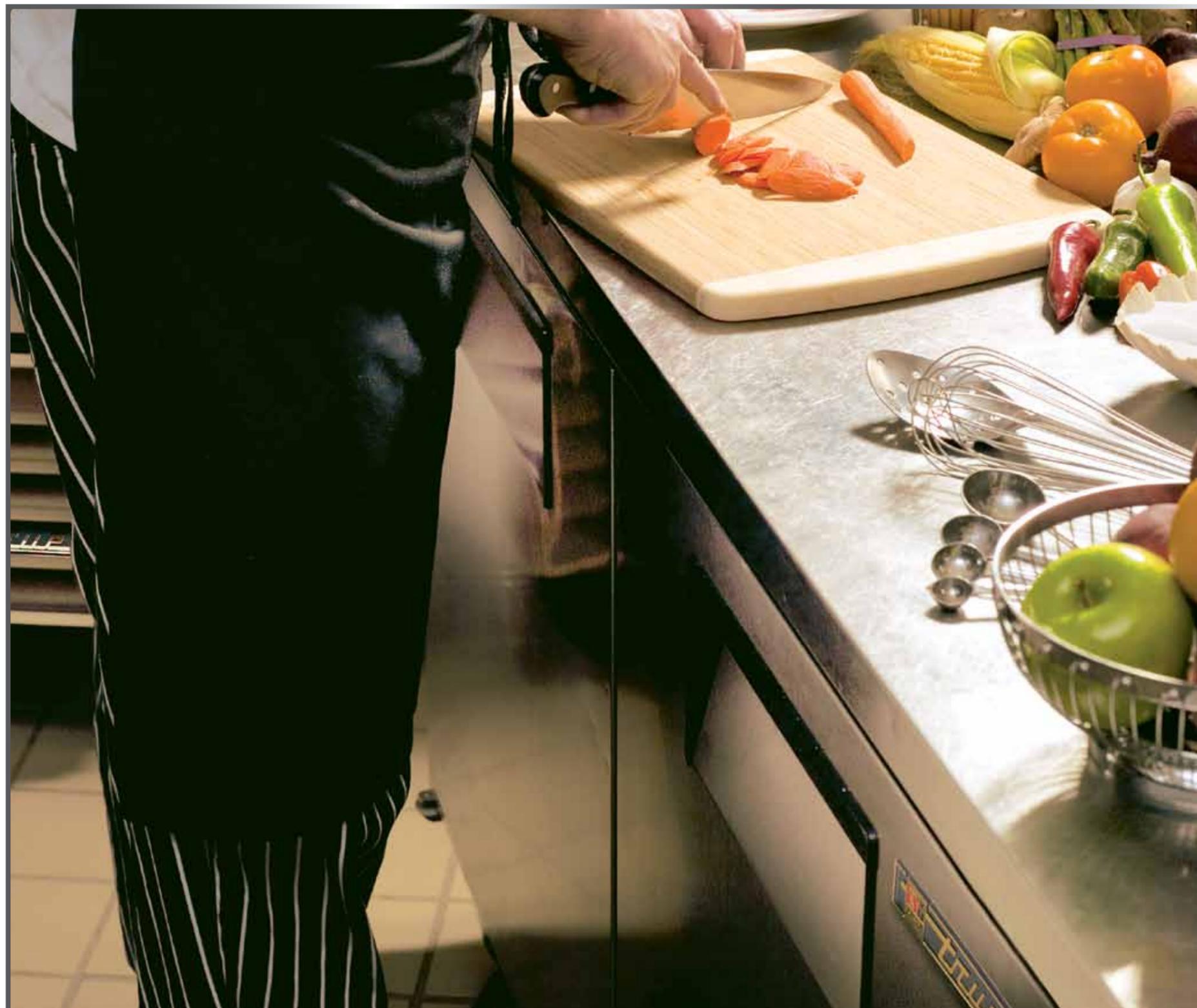
True®

TABLES DE PRÉPARATION Comptoirs

La qualité de conception et de construction des comptoirs True garantit leur extrême durabilité et protège à long terme votre investissement. Ils intègrent les meilleurs matériaux et composants pour assurer des températures constantes, de faibles coûts d'exploitation et une sécurité alimentaire maximale.

Les faces avant, supérieure et arrière sont toutes en acier inoxydable, le dos est en aluminium, les dossierers en option sont construits en une seule pièce pour éviter d'emprisonner des bactéries dans des espaces d'assemblage.

Choisir un comptoir True, c'est opter pour une valeur sûre de la réfrigération professionnelle.



TUC-36



TUC-48



TUC-60



TUC-72



EXTÉRIEUR - Les faces avant, supérieures et latérales sont en acier inoxydable, finition aluminium pour la face arrière.

PORTES - Portes pivotantes, équipées d'un rappel de fermeture avec maintien d'ouverture à 90 degrés.

INTÉRIEUR - Faces latérales et supérieures en aluminium blanc, angles arrondis et fond 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).

SURFACE DE TRAVAIL - Hauteur de 839 mm. Grandes profondeurs de sous-comptoir également disponibles.

TUC-48



RÉF.	TEMPÉRATURES DISPONIBLES	DIMENSIONS en mm L x P x H	CAPACITÉ (en litres)	ETAGÈRES	PORTES	OPTIONS DISPONIBLES
TUC-36		924 x 766 x 839	240 (8,9)	4	2	
TUC-48		1229 x 766 x 839	340 (12,6)	4	2	Portes vitrées
TUC-60		1534 x 766 x 839	439 (16,3)	4	2	tiroirs
TUC-72		1839 x 766 x 839	538 (19,9)	6	3	

D'autres dimensions sont disponibles.



Tous les évaporateurs sont laqués.



Évaporateurs, moteurs de ventilateurs, condenseurs et compresseurs de 20 à 40% plus puissants que la concurrence.



Les appareils True consomment moins d'énergie : ils permettent de réduire les dépenses énergétiques tout en protégeant l'environnement.



Face avant et comptoir en acier inoxydable.



Affichage digital de la température, fiable et précis.

True®

Sous-comptoirs encastrables

La qualité de conception et de construction des sous-comptoirs True garantit leur extrême durabilité et protège à long terme votre investissement.

Ils intègrent les meilleurs matériaux et composants pour assurer des températures constantes, de faibles coûts d'exploitation et une parfaite sécurité alimentaire.

Choisir un sous-comptoir True, c'est opter pour une valeur sûre de la réfrigération professionnelle.



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).

EXTÉRIEUR - Les faces avant, supérieures et latérales sont en acier inoxydable.

INTÉRIEUR - Faces latérales et supérieures en aluminium blanc, angles arrondis et fond en acier inoxydable.

VENTILATION - frontale et latérale.

ETAGÈRES - Etagères ajustables, hautement résistantes avec un revêtement PVC.

TUC-24G-HC-LD



Cette construction des étagères les rend extrêmement durables et ultra-résistantes : installées dans les règles de l'art, chacune supporte une charge de 110 kg.

TUC-24-HC



TUC-27-HC



RÉF.	TEMPÉRATURES DISPONIBLES	DIMENSIONS en mm L x P x H	CAPACITÉ (en litres)	ETAGÈRES	PORTES	OPTIONS DISPONIBLES
TUC-24-HC		610 x 628 x 831	147 (5,4)	2	1	Porte vitrée
TUC-27-HC		702 x 766 x 839	184 (6,8)	2	1	Tiroirs Porte vitrée

Réfrigérant hydrocarbure



Tous les évaporateurs sont laqués.



Évaporateurs, moteurs de ventilateurs, condenseurs et compresseurs hautement résistants.



Les appareils True consomment moins d'énergie : ils permettent de réduire les dépenses énergétiques tout en protégeant l'environnement.



Face avant et comptoir en acier inoxydable.



Affichage digital de la température, fiable et précis.

True®

Soubassements réfrigérés

La qualité de conception et de construction des soubassements réfrigérés True garantit leur extrême durabilité et protège à long terme votre investissement. La partie supérieure du soubassement est constituée d'une seule pièce d'acier inoxydable renforcé.

Les faces avant, supérieure et latérales des soubassements réfrigérés sont en acier inoxydable. La face arrière est dotée d'une finition aluminium. Chaque tiroir est équipé de joints d'étanchéité magnétique sur tout son périmètre et peut recevoir trois bacs GN 1/1 allant jusqu'à 100 mm de profondeur (bacs vendus séparément).





EXPLOITEZ TOUT L'ESPACE DISPONIBLE.
Les soubassements réfrigérés True permettent d'entreposer les aliments au plus près du point de cuisson.

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).

EXTÉRIEUR - Les faces avant, supérieures et latérales sont en acier inoxydable. La face arrière est dotée d'une finition aluminium.

INTÉRIEUR - Intérieur en aluminium blanc, fond en acier inoxydable avec angles arrondis.

DESSUS - Fabriquée en une seule pièce, la surface supérieure comporte un rebord anti-gouttes, profilé en "V", qui protège des débordements. Le dessus est isolé pour prévenir tout transfert de chaleur vers l'intérieur des soubassements.

CONSTRUCTION - Extrêmement robustes et durables, le soubassement en une section supporte jusqu'à 326 kg de matériel, ceux en deux sections jusqu'à 492 kg, et les trois-sections jusqu'à 908 kg.

TRCB-52



TRCB-79



RÉF.	TEMPÉRATURES DISPONIBLES	DIMENSIONS en mm L x P x H	POIDS MAXIMAL SUPPORTÉ PAR LA PARTIE SUPÉRIEURE	TIROIRS	CAPACITÉ GN 1/1 DE BACS/TIROIR
TRCB-52		1318 x 816 x 645	326 Kg	2	3
TRCB-79		2013 x 775 x 645	492 Kg	4	2

D'autres dimensions sont disponibles.

TRCB-48



LES SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS TRUE SONT COMPATIBLES AVEC CULINAIRE PROFESSIONNEL.

Grâce à leur qualité de construction légendaire, les soubassements réfrigérés True peuvent ainsi supporter une vaste gamme d'équipements.



Tous les évaporateurs sont laqués.



Évaporateurs, moteurs de ventilateurs, condenseurs et compresseurs hautement résistants.



Les appareils True consomment moins d'énergie : ils permettent de réduire les dépenses énergétiques tout en protégeant l'environnement.



Le partie supérieure du soubassement est constitué d'une seule pièce d'acier inoxydable renforcé et hautement résistant.



True®

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

- Vitrines à portes vitrées
- Armoires négatives à portes vitrées
- Vitrines réfrigérées
- Sous-comptoirs avec plan de travail
- Sous-comptoirs avec plan de travail Gastronorm
- Tables de préparation (tiroirs ou portes)
- Tables de préparation de salades
- Tables de préparation de pizzas
- Tables de préparation de sandwiches
- Soubassements réfrigérés
- Présentoirs à rideaux d'air froid
- Vitrines réfrigérées
- Réfrigérateurs pour bar
- Tireuses à bière
- Refroidisseur d'assiettes et de verres
- Comptoirs réfrigérés pour boissons

GDM-19T-LD



STG-2R-2S



TAC-27K-HC-LD



TAC-48-LD



TDD-1



TBB-24-48



TD-50-18-S



TBB-24-72G-S-LD



Le premier fabricant mondial de matériel frigorifique professionnel

Une équipe de professionnels dédiée à votre service

100% des appareils True sont testés en fonctionnement avant la mise sur le marché

Suivi des niveaux de stocks

Un service clientèle hautement qualifié

VOTRE SÉRÉNITÉ MÉRITE TRUE

Notre objectif est de vous apporter une parfaite tranquillité d'esprit afin que vous puissiez vous consacrer exclusivement à votre métier. Pour cela, nous nous efforçons de concevoir et fabriquer les meilleurs produits frigorifiques du monde. Mais nous intégrons aussi la nécessité de vous apporter un service après-vente aussi irréprochable que notre matériel.

Tout le personnel d'assistance clientèle de True est hautement qualifié, et s'attache à vous apporter professionnalisme et qualité relationnelle. Le fait que chaque client dispose d'un représentant dédié garantit le suivi de l'installation et la réactivité en cas de besoin.

Si malgré le soin apporté à nos produits, un incident survenait, True s'engage à mettre tout en œuvre pour minimiser les temps d'arrêt et éviter de perturber votre activité.

Hôtellerie et restauration

Au service de l'univers de la réfrigération professionnelle depuis 1945.



True®



Guide de sélection : les essentiels de l'offre True

N'hésitez pas à contacter nos équipes commerciales si vous souhaitez avoir des informations complémentaires sur la gamme de réfrigération professionnelle de True.

True Food International, Inc.

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

US:

2001 East Terra Lane • O'Fallon, MO 63366-4434

Téléphone : +1.636.240.2400 Télécopie : +1.636.272.7546

Courriel : trueintl@truemfg.com Site Web : www.truemfg.com

UK:

Fields End Road, Goldthorpe, Nr. Rotherham • South Yorkshire S63 9EU • UK

Téléphone gratuit : 0800.783.2049 Téléphone : 01709.888.080 Télécopie : 01709.880.838

Courriel : trueintl@truemfg.com Site Web : www.truemfg.com/uk

EU:

Sitz der Gesellschaft: Hauptstr. 269, 79650 Schopfheim, Germany

Téléphone : +49.7622.68830 Télécopie : +49.7622.688.3499

Courriel : trueintl@truemfg.com Site Web : www.truemfg.com