



True
REFRIGERATION®

ÉQUIPEMENT DE QUALITÉ PROFESSIONNELLE

P O R T F O L I O D E P R O D U I T S

True, la marque la plus fiable en réfrigération commerciale

Q U A L I T É

P E R F O R M A N C E

S U P P O R T A P R È S - V E N T E

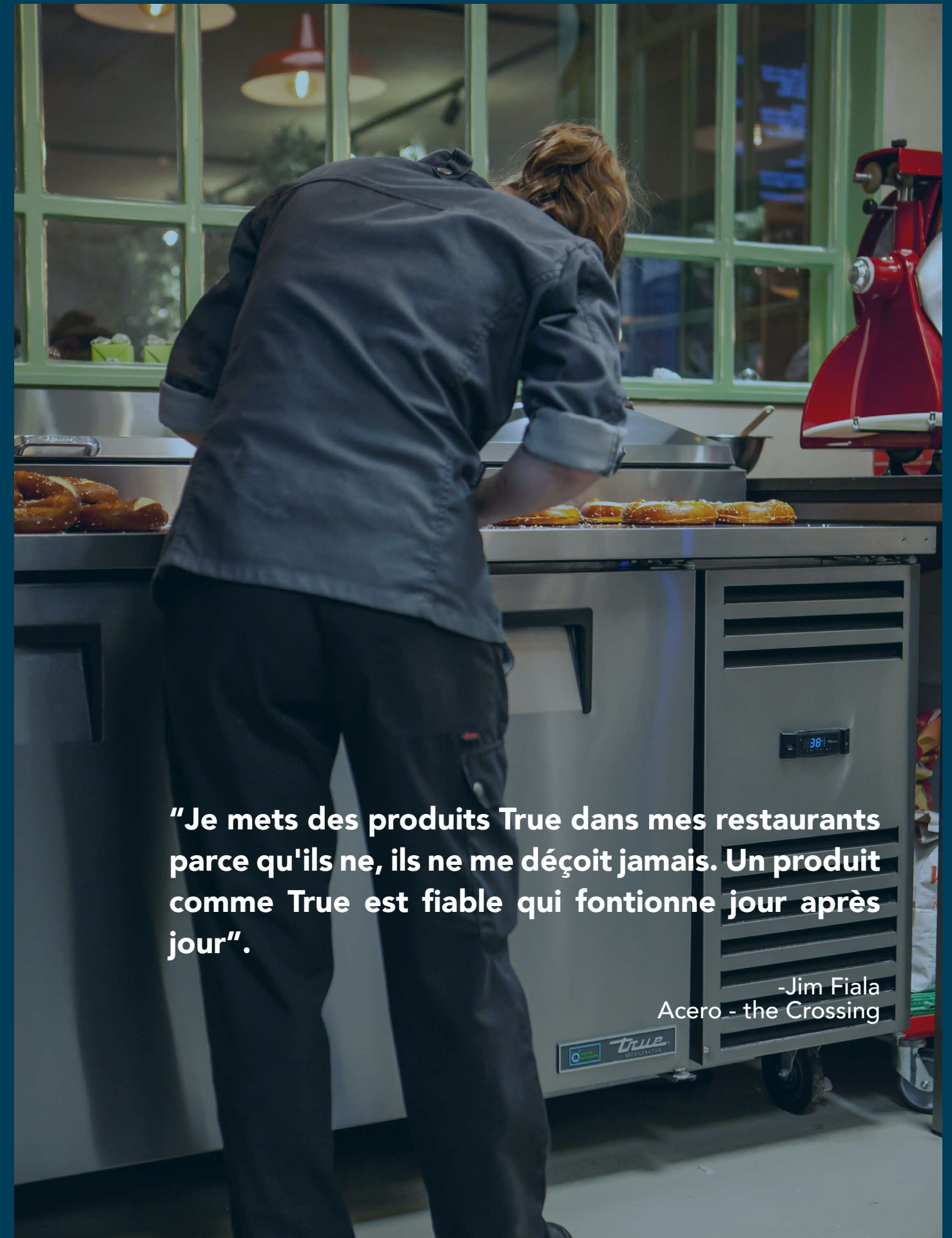
F I A B I L I T É

P E R S O N N A L I S A T I O N

P O R T F O L I O É T E N D U

LA MISSION TRUE

Fournir une large gamme de produits de réfrigération commerciale de fabrication américaine qui dépassent les normes de qualité de l'industrie et qui sont offerts à des prix compétitifs.

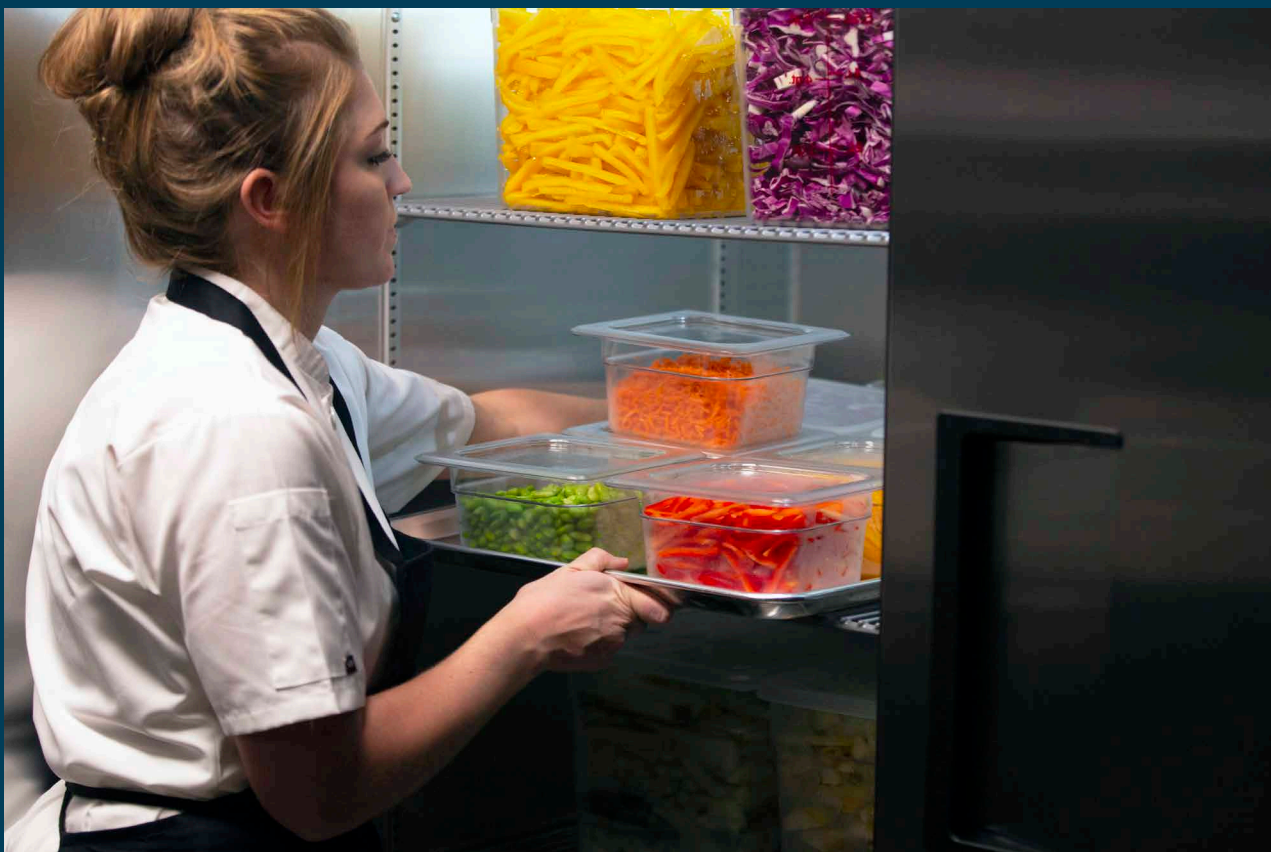


"Je mets des produits True dans mes restaurants parce qu'ils ne, ils ne me déçoit jamais. Un produit comme True est fiable qui fontionne jour après jour".

-Jim Fiala
Acero - the Crossing



La marque True est synonyme de cuisines commerciales dans le monde entier. Chaque situation et chaque besoin est satisfait grâce à une variété de types de réfrigération et de configurations. De l'armoire verticale à l'armoire chauffante, en passant par les tables réfrigérées pour préparation, sous plan et plus encore, la marque True a tout ce qu'il vous faut.



Cuisines Commerciales

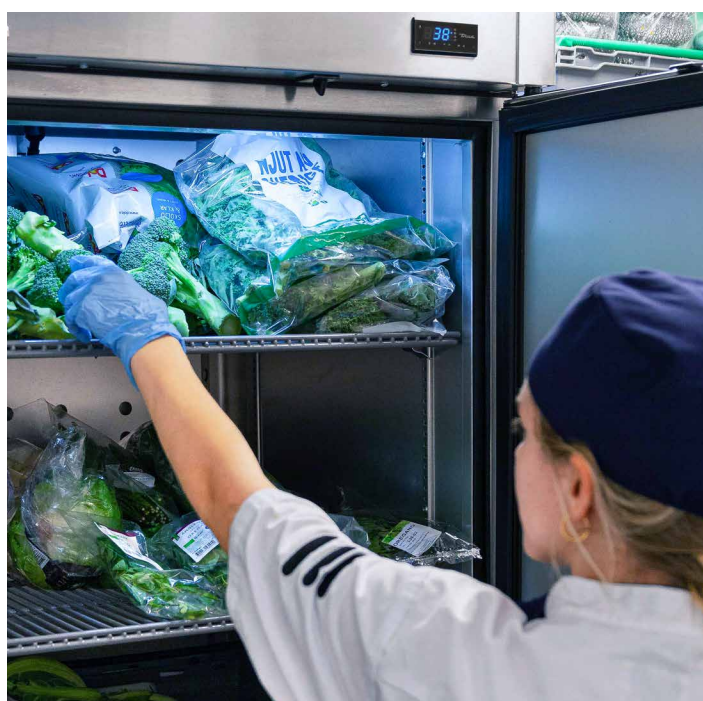
"La réfrigération est un domaine où je ne néglige jamais rien. J'achète toujours des produits True, et j'achète toujours du neuf".

-Mike Johnson
Restaurant Chicken Out

Série -T

RÉFRIGÉRATION AVEC COMPRESSEUR AU BAS

La série T a fait ses preuves dans le stockage des aliments réfrigérés et congelés. La série T est l'armoire Reach-in la plus vendue et le choix clair par plus de restaurateurs que tout autre réfrigérateur vertical.





Série Spec®

RÉFRIGÉRATION ENCASTRÉ AVEC COMPRESSEUR AU HAUT

La série spec de True répond au besoin en matière de fonctionnalité des réfrigérateurs et congélateurs haut de gamme. Ces armoires ont un aspect visuellement attrayant ainsi qu'une construction robuste pour une plus grande longévité.

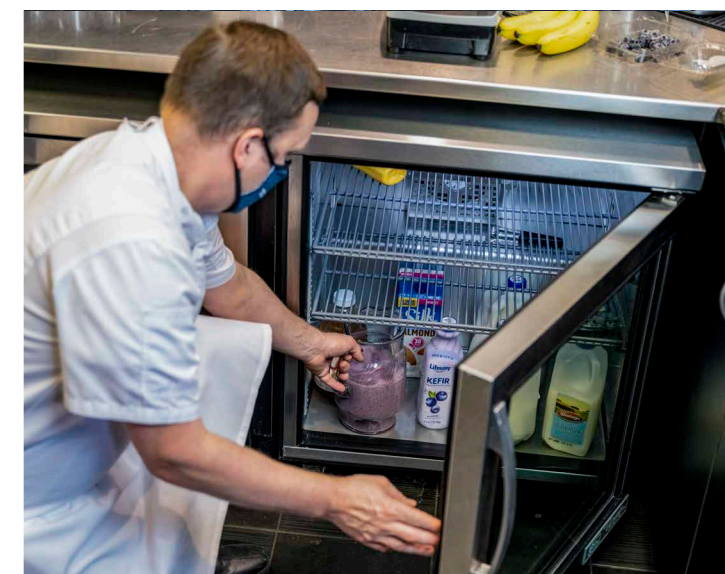
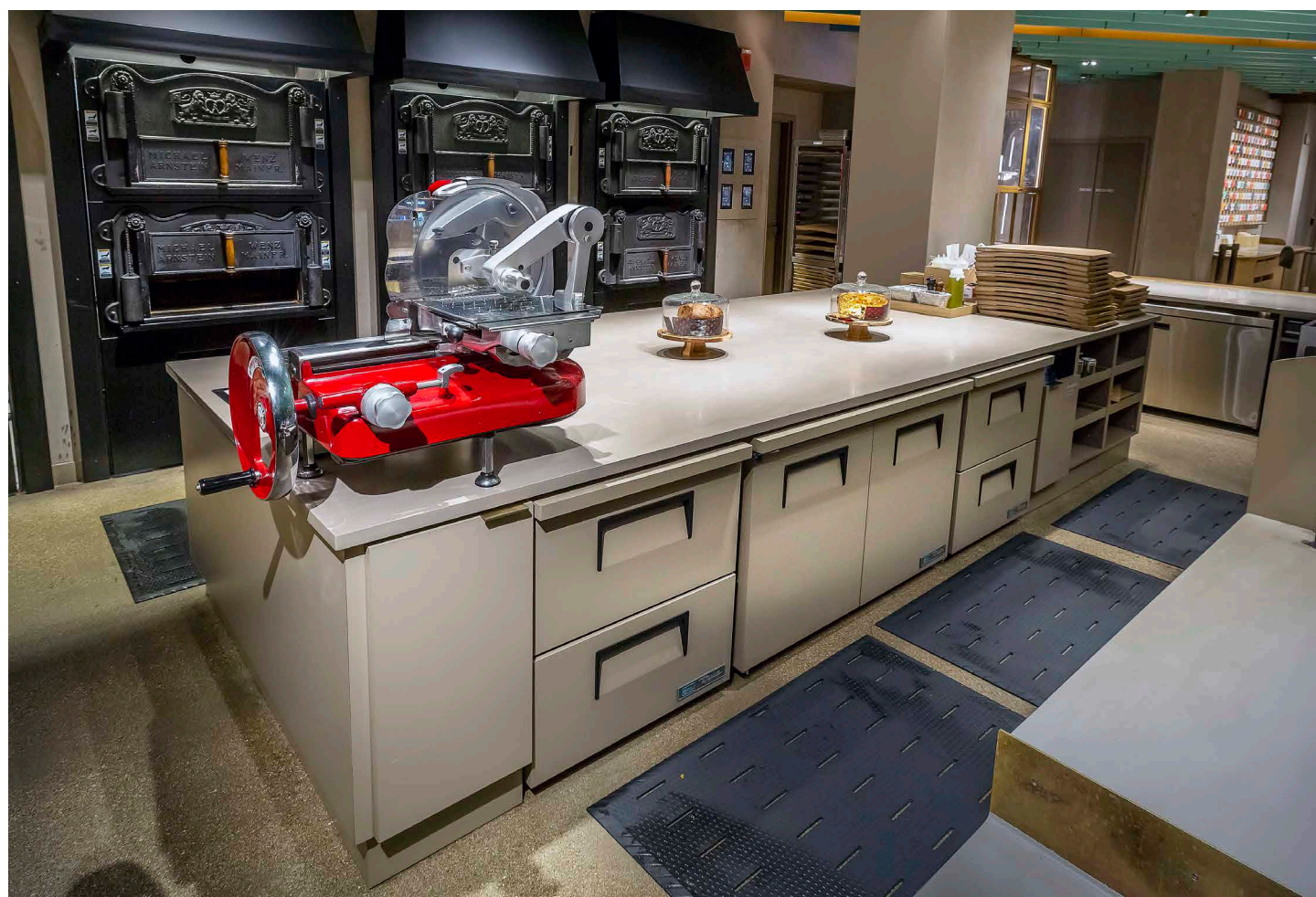




TUC/TWT

ÉQUIPEMENT SOUS PLAN ET LES TABLES DE PRÉPARATION

L'équipement sous plan et les plans de travail True sont équipés d'un système de réfrigération aux hydrocarbures exceptionnel qui se glisse facilement sous les comptoirs existants pour une meilleure efficacité de l'espace ou pour fournir une surface de travail fonctionnelle pour la préparation





TRCB

LES BASES DE CHEF RÉFRIGÉRÉES

Les bases de chef réfrigérées de True sont conçues pour maximiser la surface de travail pour griller, cuire et frire, tout en offrant la commodité des tiroirs réfrigérés en dessous.





Les tables de préparation de True sont fabriquées sur nos chaînes de montage ultramodernes de pointe afin d'offrir à votre restaurant la ligne d'assemblage de sandwiches/salades la plus efficace possible. C'est pourquoi ces unités résistent aux cuisines les plus exigeantes du monde, chacune combinant un grand espace de coupe et une chambre froide sûre et pratique.



Préparation Des Aliments • Restaurant

"Les tables de préparation réfrigérées True Refrigeration ont complètement révolutionné notre activité. Elles nous ont permis de passer à la préparation d'un sandwich par minute à quatre sandwiches par minute"

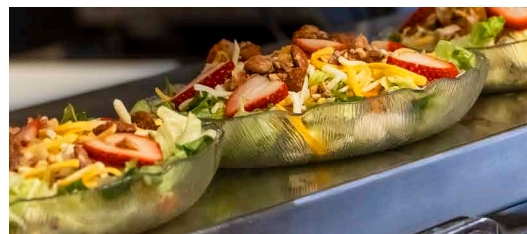
-Alex Donley
Gioia's Deli



TSSU

TABLES DE PRÉPARATION POUR SANDWICHS/SALADES

Le système exclusif de circulation d'air de True déplace l'air froid sous les bacs de stockage, les maintenant à une température parfaite et fournit les garnitures les plus fraîches pour tous vos besoins alimentaires. En outre, elles offrent une grande zone de préparation sûre pour les aliments afin de distribuer rapidement vos produits frais.



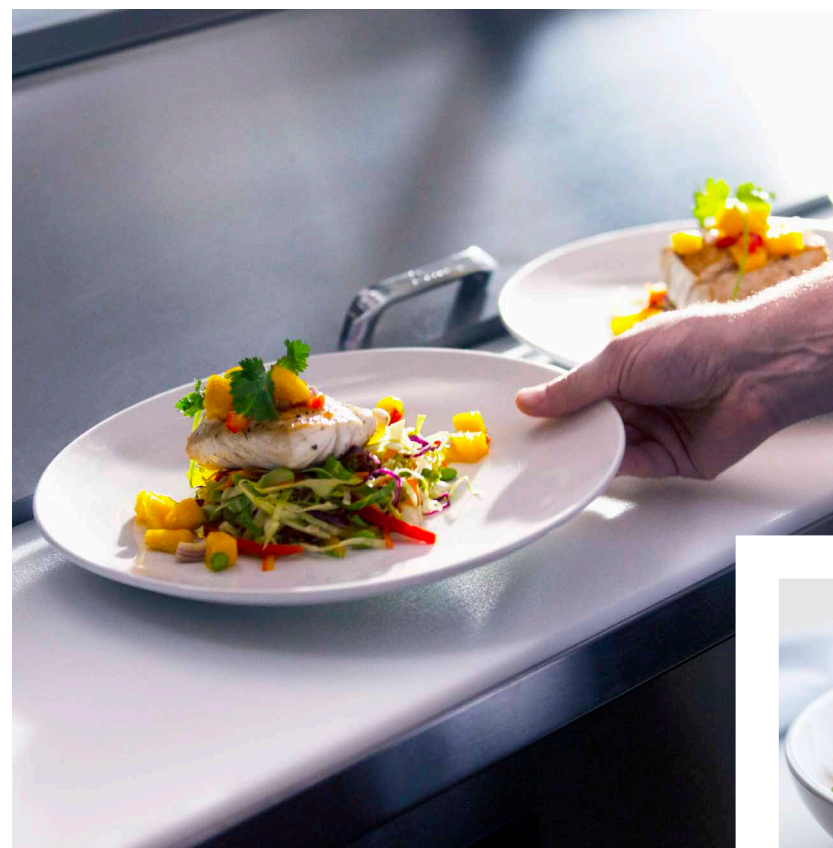


TPP

TABLES DE PRÉPARATION POUR PIZZA

Avec la sécurité alimentaire en tête, les tables de préparation de pizzas True offrent leurs couvercles plats brevetés en acier inoxydable et dotés d'une isolation en mousse de polyuréthane. Notre système exclusif de circulation d'air minimise la condensation et conserve la fraîcheur pour une pizza parfaite à chaque fois. Une zone de préparation surdimensionnée offre l'espace idéal pour l'assemblage des pizzas.





TFP

TABLES DE PRÉPARATION POUR LES ALIMENTS

Conçues dans un souci d'offrir une qualité durable, les unités de préparation des aliments de True combinent le système exclusif de circulation d'air avec une capacité maximale et une sécurité alimentaire exceptionnelle pour toutes vos garnitures alimentaires.





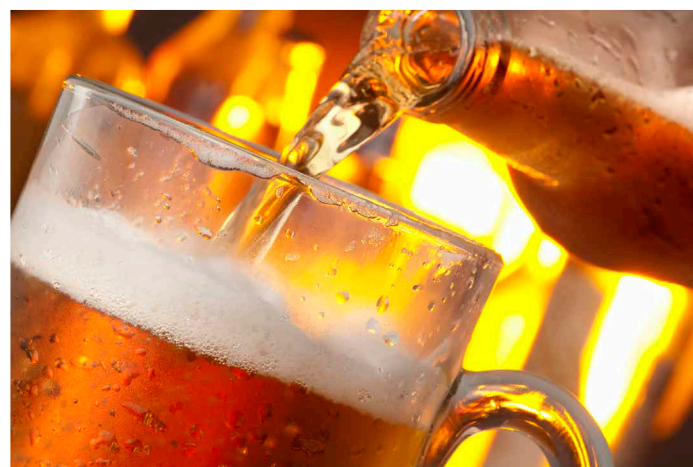
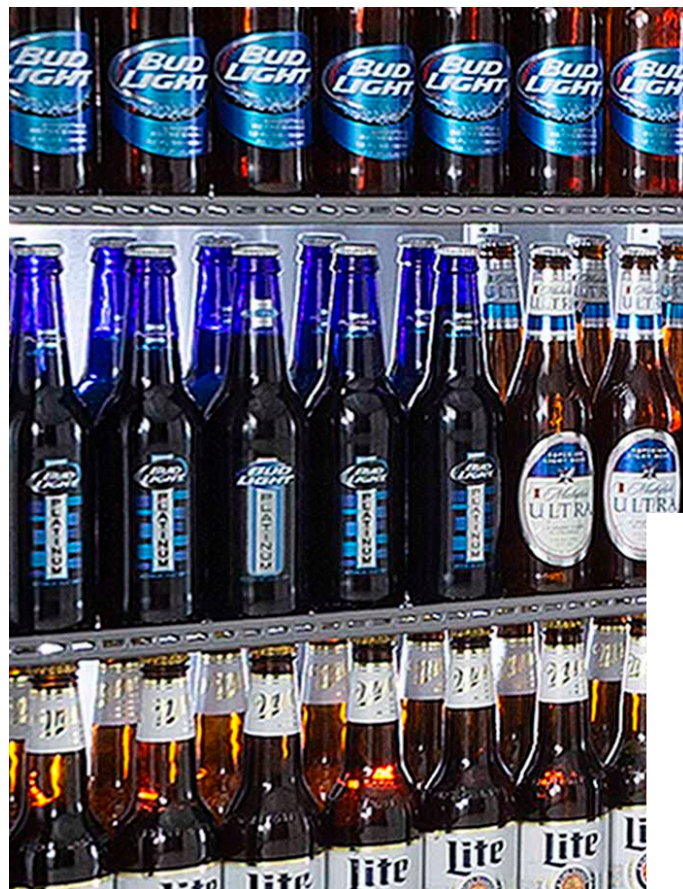
La grande gamme d'équipements de bar de True offre une sélection variée de produits et de tailles. Avec une construction robuste, une apparence attrayante et des systèmes de réfrigération surdimensionnés, l'équipement de bar de True est conçu pour répondre et dépasser les exigences de performance et de fiabilité des bars et des boîtes de nuit.



Équipement De Bar

"Nous gérons un programme de vin entièrement naturel ici, donc la température est très importante".

-Craig Rivard
Little Fox

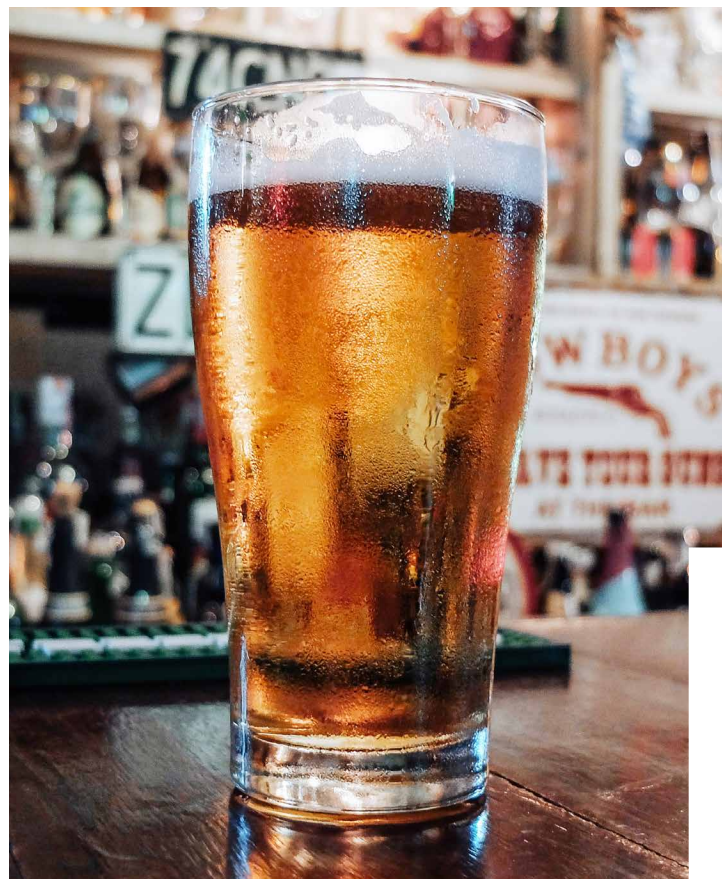


TBR

RÉFRIGÉRATION DE BAR DE PREMIER ORDRE

La gamme des arrières-bar réfrigérés de True, offre plusieurs options au choix. Qu'il s'agisse de la plage de températures de réfrigération, du type de porte ou la couleur de l'éclairage, les réfrigérateurs True Bar peuvent être personnalisés pour s'adapter à la fonctionnalité et le style de n'importe quel bar.

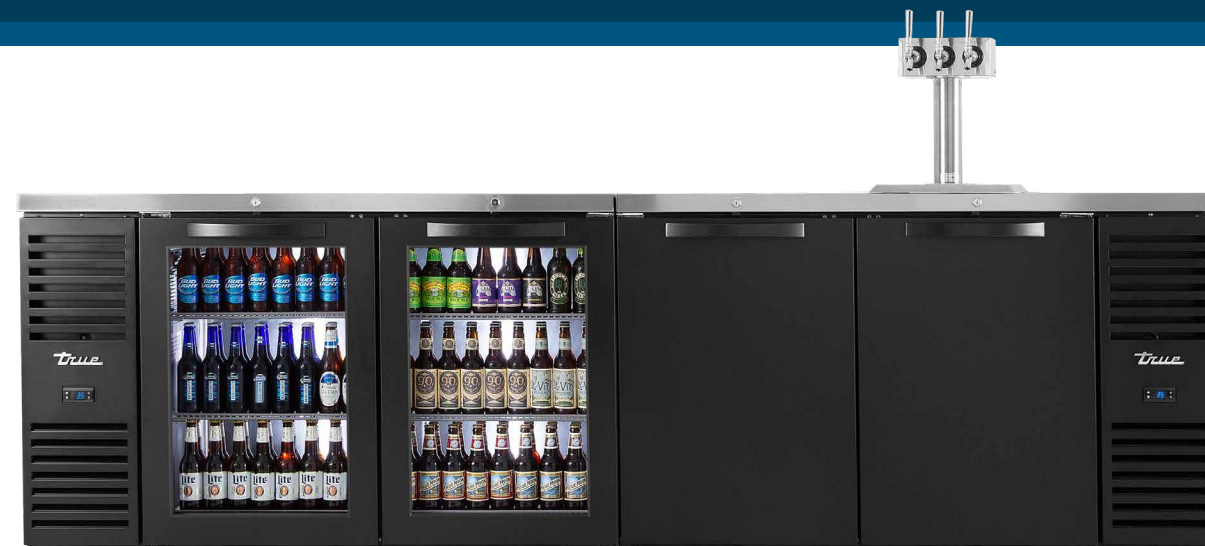
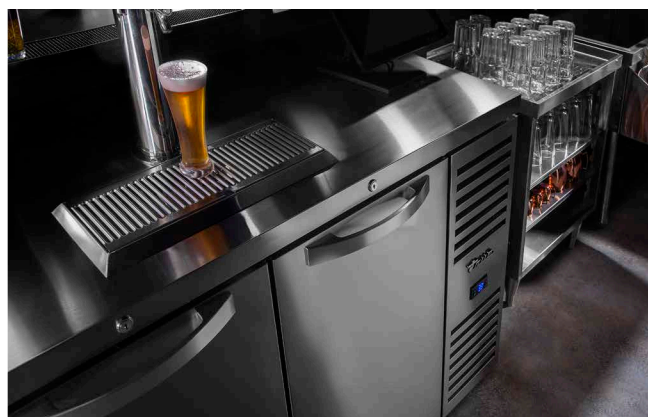




TDR

RÉFRIGÉRATEURS DE FûTS DE BIÈRE DE PREMIER ORDRE

La gamme de réfrigérateurs de fûts avec tours de bière à pression de True, offre plusieurs options au choix. Qu'il s'agisse des tours de tirage, de la couleur extérieure ou du type de porte, les réfrigérateurs de fûts avec tours True peuvent être personnalisés pour s'adapter à la fonctionnalité et le style de votre bar.

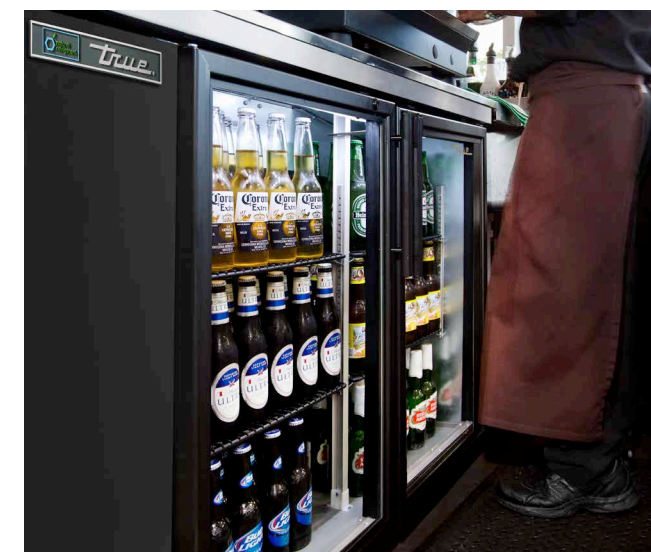
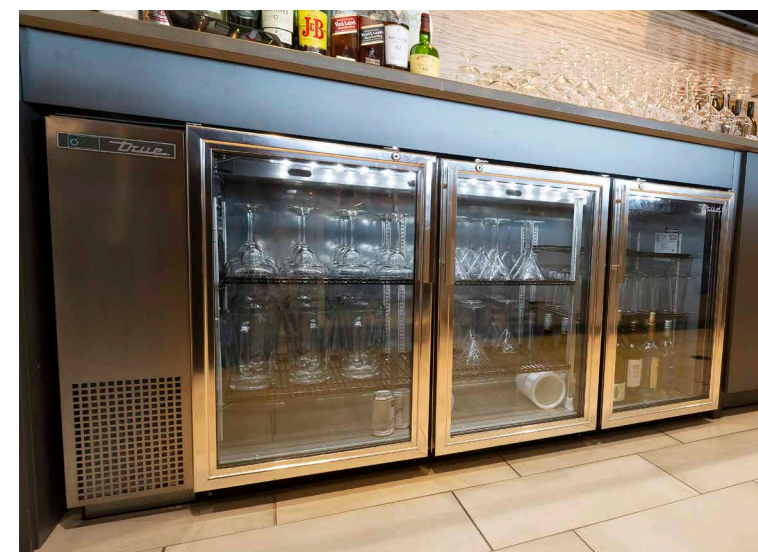




TBB

RÉFRIGÉRATION ARRIÈRE-BAR

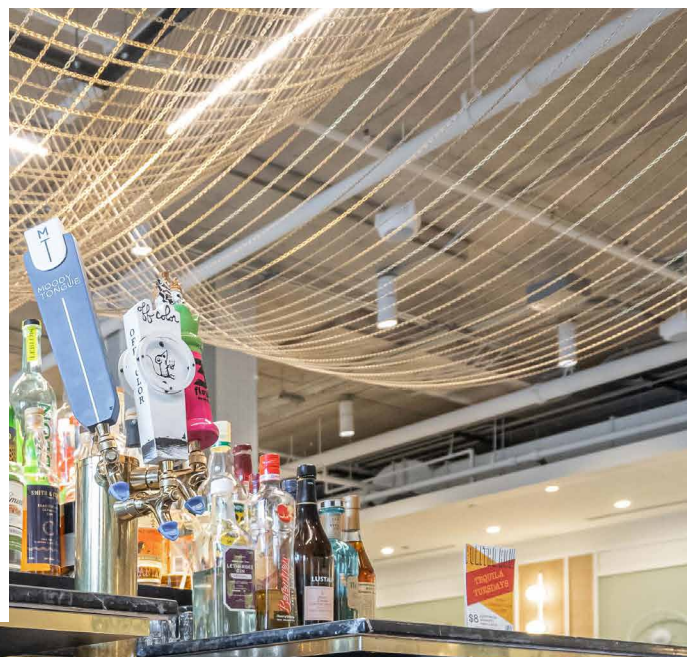
Les modèles pour arrière-bar de True sont conformes à la norme NSF/ANSI Standard 7 pour le stockage et/ou l'exposition de produits emballés ou embouteillés et ils sont conçus avec une qualité durable qui protège votre investissement à long terme.



TDD

RÉFRIGÉRATION À TIRAGE DIRECT

L'équipement de bar True est conçu pour répondre et dépasser les exigences de performance et de fiabilité des bars et des boîtes de nuit. Les modèles comportent un dessus en acier inoxydable avec un revêtement en poudre noire, acier laminé à froid; également disponibles en acier inoxydable.





TD

REFROIDISSEURS HORIZONTALS À BAR

Les refroidisseurs de bouteilles horizontaux à puit profond de True sont construits pour durer. Cette conception à air forcé répond et dépasse les exigences de performance et de fiabilité des bars et des boîtes de nuit. L'intérieur en acier galvanisé durable est certifié NSF/ANSI Standard 7 pour les produits emballés et embouteillés.



T-GC

REFROIDISSEURS DE VERRES ET ASSIETTES

Les refroidisseurs de verres et assiettes de True sont conçus avec une qualité durable. Conservant une température de base de 0°F, ils complètent parfaitement la réfrigération de votre bar avec des assiettes réfrigérées et des verres givrés.





Les présentoirs réfrigérés de True associent une présentation efficace, à haut volume et une réfrigération exceptionnelle de la marchandise. Munie d'une élégante façade en verre incurvé pour une présentation sophistiquée de desserts haut de gamme, pâtisseries, charcuteries et fromages.



Boulangerie-Pâtisserie Verre Incurvé

"True couvre vraiment tous les aspects de notre nourriture, nos desserts, nos boissons; True répond à tous nos besoins".

-Mary Hostetter
ici chez Blue Owl



TDM

PRÉSENTOIRS EN VERRE INCURVÉ

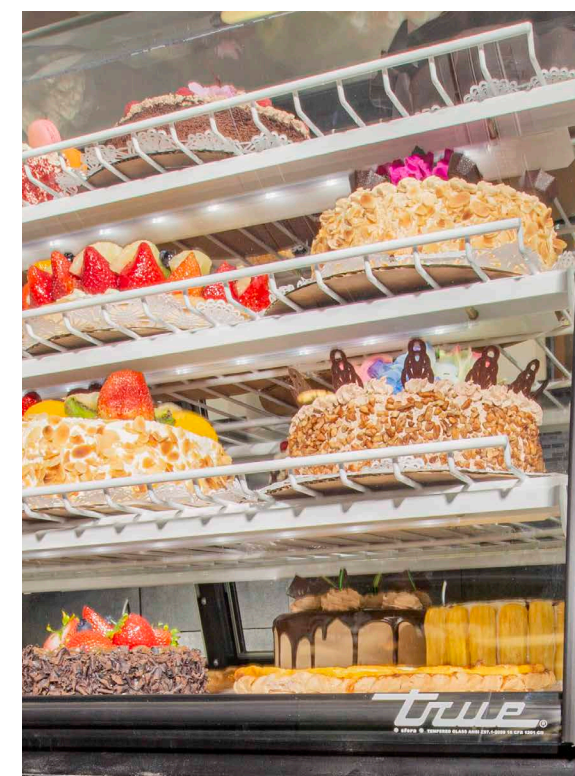
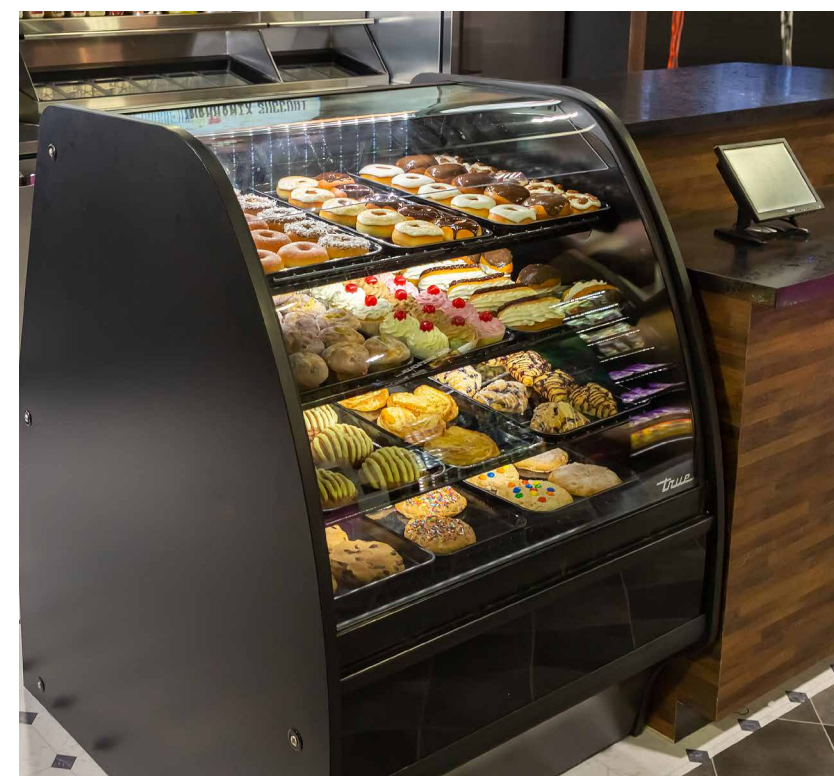
Lorsque l'intérieur de votre présentoir haut de gamme exige un produit de premier ordre, True offre une capacité de grand volume et un système de réfrigération d'une efficacité énergétique exceptionnelle munie d'une élégante façade en verre incurvé pour une présentation sophistiquée de la charcuterie, des desserts et des pâtisseries les plus raffinés.



TGM

PRÉSENTOIRS EN VERRE INCURVÉ

Notre solution de merchandising à grand volume permet à vos produits d'être organisés et exposés de façon élégante sans compromettre la température.

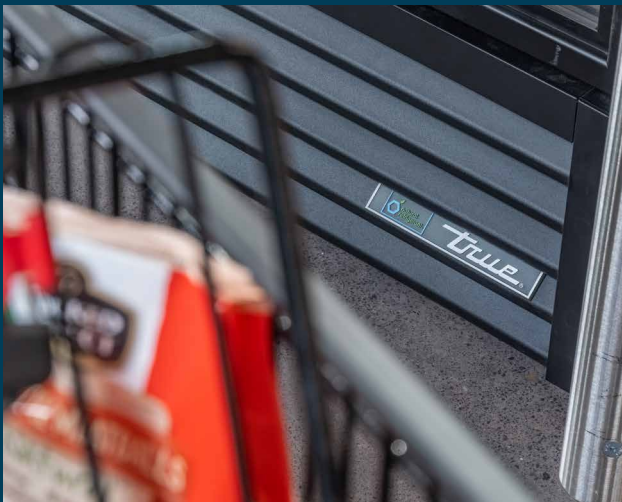


TCGG

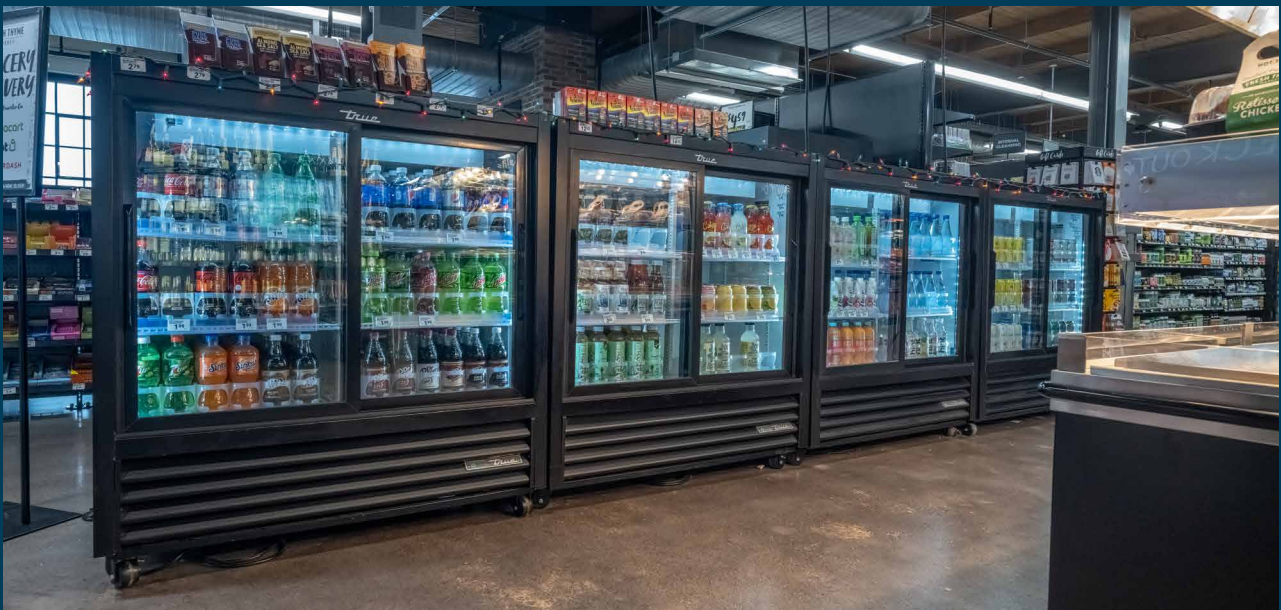
VITRINE DE CHARCUTERIE EN VERRE INCURVÉ

Les vitrines de charcuterie en verre incurvé de True combinent une réfrigération aux hydrocarbures exceptionnelle et économe en énergie avec une élégante façade en verre incurvé pour une présentation sophistiquée des produits de charcuterie.





Le premier fabricant mondial de portes vitrées depuis 1958, True offre une variété d'options de présentoirs pour chaque application. Présentés de manière attrayante, vos aliments et boissons génèrent des ventes d'impulsion élevées dans les espaces de vente les plus fréquentées.



Vente au Détail

"Il y a tellement de raisons pour lesquelles nous avons choisi True. Je pense que la première raison est l'aspect des réfrigérateurs et leur potentiel. Ils sont vraiment, vraiment efficaces et ils ont une grande capacité".

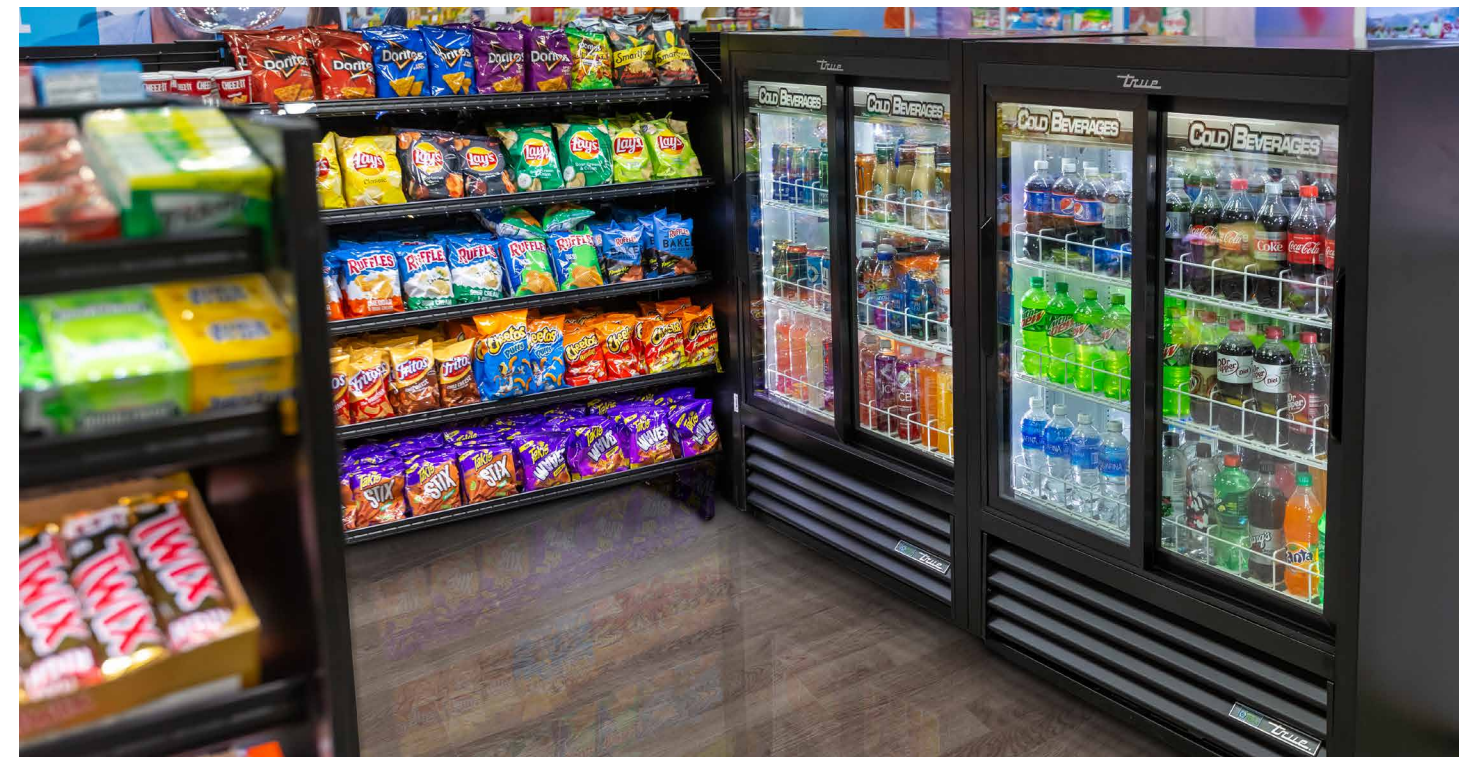
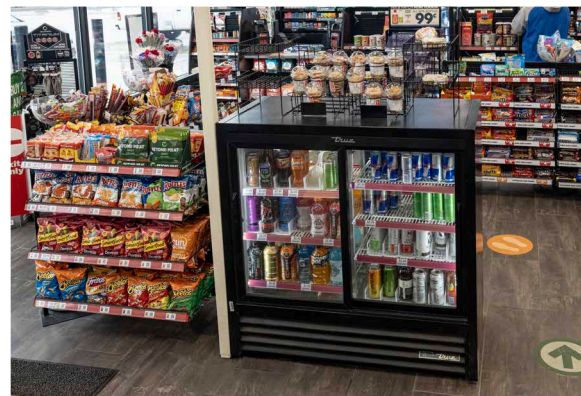
-Jonny Garrett
Cave Direct



GDM

PRÉSENTOIRS À PORTES VITRÉES

La gamme GDM de True est la norme de l'industrie en matière de présentoirs à portes vitrées. Avec plus de 70 modèles, dans une grande variété de tailles, de styles et de de températures de maintien, le GDM est le choix idéal pour mettre en valeur vos produits réfrigérés.

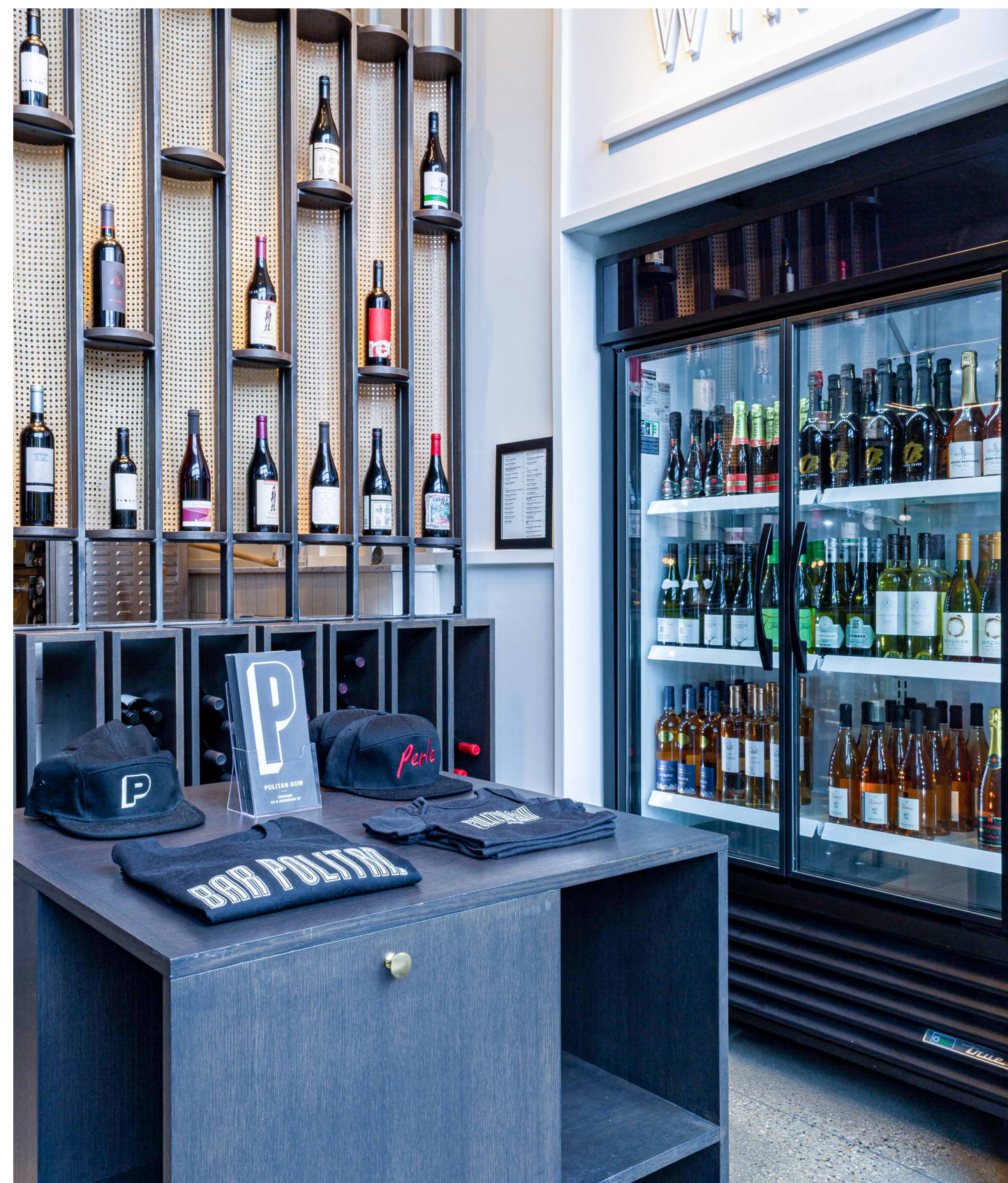




TVM

PRÉSENTOIRS VISUELS

D'une conception élégante, les présentoirs visuels de True constituent un excellent choix pour le merchandising d'appoint. Les portes en verre sans cadre du TVM et l'absence de meneau central permettent une meilleure visibilité des produits ce qui entraîne une augmentation des ventes.

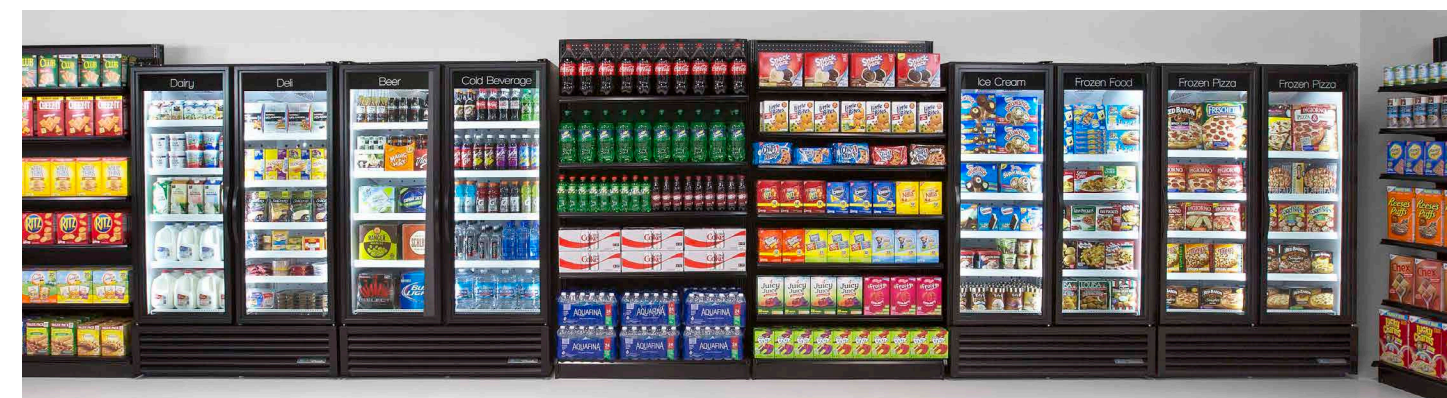




FLM

PRÉSENTOIRS PLEINE LONGUEUR

D'une conception élégante, les présentoirs visuels de True constituent un excellent choix pour le merchandising d'appoint. Les portes en verre sans cadre du TVM et l'absence de meneau central permettent une meilleure visibilité des produits ce qui entraîne une augmentation des ventes.

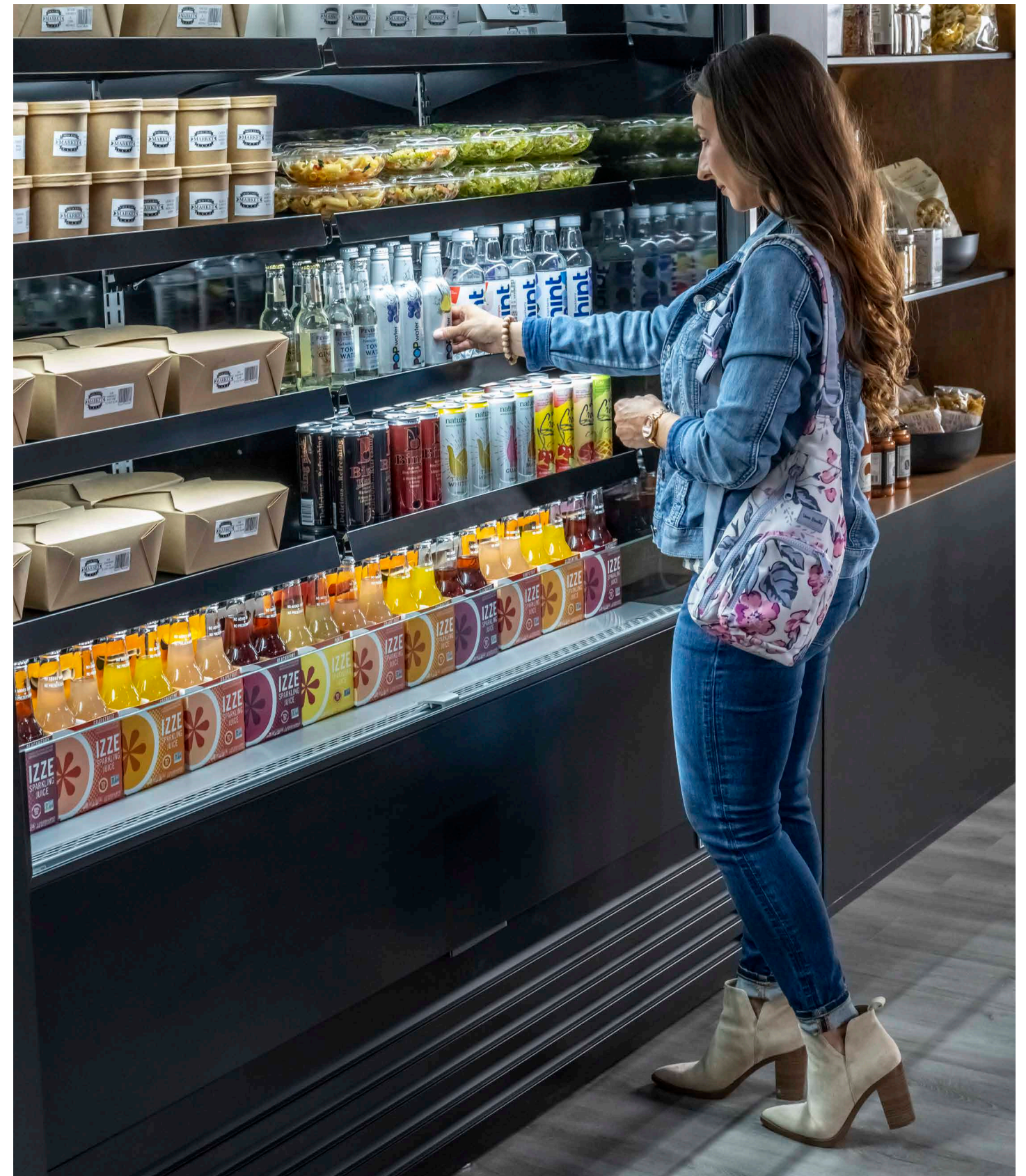




TOAM

PRÉSENTOIRS OUVERTS

La combinaison d'une présentation de produits, d'efficacité énergétique et de construction durable fait de cette série le meilleur choix pour le merchandising "grab and go".



TMC

REFROIDISSEURS DE LAIT

Les systèmes de réfrigération surdimensionnés True Milk Coolers sont conçus pour conserver le lait à 33°F à 38°F (.5°C à 3.3°C) pour un lait plus sûr, de meilleur goût, pour une augmentation des ventes et moins de pertes.





P O R T F O L I O D E P R O D U I T S

Notre vaste réseau de professionnels True sont dédiés au bon fonctionnement de votre réfrigération.



2001 East Terra Lane, O'Fallon, MO 63366-4434 p: 636.240.2400 f: 636.272.2408 toll free: 800.325.6152 parts toll free: 800.424.8783

truemfg.com

