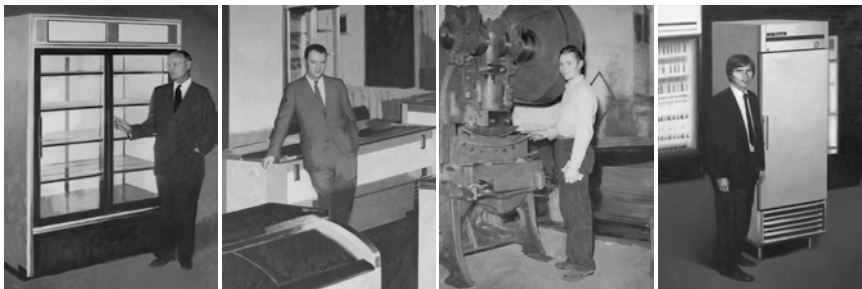




PORTAFOLIO DE PRODUCTOS



Introducción e Historia	2	Refrigeradores para Leche	16
La Misión de True	3	Exhibidores con Puertas de Cristal	18
Verticales Tradicionales	4	Exhibidores longitud completos	20
Serie Verticales (STR/STA/STG).....	6	Cortina de Aire	22
Mesas para la preparación de Alimentos	8-11	Exhibidores para Postres y Delicatessen TDM.....	24
Bajo Mostrador / Mesas de Trabajo	12	Refrigeradores para Bares.....	26
Bases Refrigeradas	14		



Fundadores de True: Frank Trulaske Jr., Robert Trulaske Sr., Art Trulaske, Robert Trulaske Jr.

POR MÁS DE 70 AÑOS

En 1945, Bob Trulaske acompañado de su padre Frank y más tarde de su hermano Art, desarrollaron una compañía de refrigeración en su hogar en San Luis, Missouri. Después de un año, comenzaron a fabricar un enfriador para bebidas y cerveza, del tipo pared fría, en un almacén en el centro de San Luis. Hoy en día, True tiene más de 3.3 millones de pies cuadrados de plantas de producción en Missouri y produce más de 900 modelos. True atiende clientes en todo el mundo, con almacenes distribuidos en cuatro continentes.

ORGULLOSAMENTE HECHO EN LOS ESTADOS UNIDOS

Desde 1945, True se siente orgulloso de fabricar productos Americanos y de crear trabajo para los Americanos. Los 3.3 millones de pies cuadrados de las plantas de producción de True, se encuentran localizados en la región de San Luis, Missouri y ofrecen grandiosas carreras para muchos Americanos. True también apoya otras industrias Americanas al comprar 75% de sus materias primas y componentes hechos por proveedores Americanos.

Mientras que otras compañías buscan oportunidades en mercados internacionales para ahorrar dinero, True se mantiene en casa para asegurar la calidad de sus productos y trabajo para los Americanos.

LA CONSERVACIÓN COMIENZA EN CASA

En True, miembro original de ENERGY STAR® para Refrigeración Comercial, estamos comprometidos con la conservación de los recursos naturales en nuestro proceso de manufactura; esto es, cumplimos y excedemos los estándares de consumo de energía sin sacrificar rendimiento. Al usar sistemas de refrigeración sobredimensionados, balanceados y de mayor capacidad, True sobrepasa las expectativas de eficiencia de la industria. En True estamos continuamente en la búsqueda de materiales y procesos amigables con el medio ambiente para mejorar nuestro enfoque en el proceso de manufactura y el rendimiento de nuestros equipos.



LA MISIÓN DE TRUE...

Por más de 70 años en True hemos mantenido firme nuestra misión de "Proveer un amplio rango de productos de refrigeración Americanos, los cuales exceden los estándares de calidad de la industria, a precios competitivos".

A través de los años, True ha mantenido una estrategia de negocios dirigida a la innovación y a la inversión de capital en la actualización de las instalaciones y en la utilización de lo mejor en tecnología. True compra solamente los mejores materiales, basado en las aplicaciones para nuestros productos, sin comprometer el precio. Como resultado, nuestros productos son conocidos por su extraordinaria longevidad, confiabilidad y valor.

Como empresa privada, True tiene la habilidad de ajustarse rápida y decisivamente a las tendencias del mercado, implementando nuevas estrategias para satisfacer las necesidades de nuestros clientes y dirigiendo la incrementada demanda por responsabilidad social al proceso de manufactura. True ha desarrollado un exhaustivo programa, implementado a mediados de los 90, para reducir la contaminación por carbono y minimizar el impacto que en el medio ambiente causan nuestros productos y operación.

En True no sólo estamos interesados en ser los líderes en la industria de refrigeración comercial, sino también, queremos ser los líderes y modelos en fabricación eficiente y responsable a nivel mundial.





T-72-HC, T-49-HC

VERTICALES TRADICIONALES



Desde la izquierda: T-49-HC, TSD-33G-HC-LD, TS-23-HC, TS-49-2-G-2-HC~FGD01

SERIE T

Comprobado rendimiento en el almacenamiento de comida refrigerada y congelada. Frente de acero inoxidable e interior de aluminio blanco aprobado por NSF. Sistema de refrigeración sobredimensionado y balanceado provee temperaturas más frías, costos de utilidades más bajos y una excelente preservación de los alimentos. Los refrigeradores mantienen de $.5^{\circ}\text{C}$ a 3.3°C y los congeladores mantienen -23.3°C estándar. Unidad condensadora de montaje inferior provee una repisa inferior a una altura conveniente, no es necesario inclinarse. El compresor trabaja en el área más fría y con menos grasa de la cocina. Estas unidades permiten almacenar en la parte superior. Todos los gabinetes están certificados por NSF-7 para productos alimenticios abiertos. Ruedas y cerraduras estándar. El #1 en ventas de unidades verticales tradicionales en el servicio de alimentos.

SERIE TS

Para aquellos que exigen lo mejor en acero inoxidable. La Serie TS tiene el frente, lados e interior de acero inoxidable. Unidad condensadora de montaje inferior. Parrilla inferior a una altura conveniente: no es necesario inclinarse. Estas unidades permiten almacenar en la parte superior. El compresor trabaja en el área más fría y con menos grasa de la cocina. Todos los gabinetes están certificados por NSF-7 para productos alimenticios abiertos. Ruedas y cerraduras estándar.



Desde la parte superior: TS-49-HC, TS-49G-HC~FGD01, T-49-HC



STR2R-2G-HC, STG2R-2S-HC , STR1F-2HS-HC

SERIE VERTICALES (STR/STA/STG)



Desde la izquierda: STA1R-2HS-HC, STR2R-2S-HC, STR1R-2HG-HC

SERIE VERTICALES (STR/STA/STG)

Diseñados para satisfacer las demandas de consultores y mercados institucionales. Diseño de montaje superior, metales de alto calibre y mayor profundidad en el gabinete que permite una variedad de opciones interiores, incluyendo parrillas cromadas y tres diferentes sistemas de soportes deslizantes. Todos los gabinetes de esta serie están diseñados con sistemas de refrigeración sobredimensionados y balanceados que satisfacen las exigentes demandas de cocinas de alto volumen, como las que se encuentran en escuelas, hoteles, estadios, etc. Los refrigeradores mantienen de 5°C a 3.3°C y los congeladores mantienen -23.3°C estándar.

A diferencia de la competencia, que limita la disponibilidad en ciertos tipos de modelos para especificar estilos de gabinetes, todos los modelos de esta Serie True están disponibles en un contingente completo. Esto hace más fácil para el usuario o diseñador el escoger el gabinete correcto para la aplicación requerida, al precio correcto, lo que le permite agregar valor a su organización.

La Serie Verticales® de True, se encuentran disponibles en 3 diferentes combinaciones de metales para satisfacer las necesidades y las aplicaciones del cliente.



Desde la parte superior:
STR1R-1S-HC, STR2R-2S-HC, STR1R-1G-HC



TSSU-72-12-HC

MESAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (TSSU/TPP)



Desde la izquierda: TSSU-27-08-HC, TSSU-48-12D-2-HC, TPP-AT-119

UNIDADES PARA SANDWICHES / ENSALADAS

Sistema de flujo de aire patentado, diseñado intencionalmente para dirigir el aire más frío del evaporador directamente hacia las bandejas para asegurar la temperatura del producto dentro de las mismas. Mantiene la temperatura entre -5°C y 5°C . El sistema de flujo de aire patentado en combinación con nuestro sistema de refrigeración sobredimensionado, a diferencia de la competencia, permite que los gabinetes True para Sandwiches y Ensaladas (TSSU) cumplan con la clasificación NSF-7 sin tener que soplar el aire directamente sobre la comida, lo que afecta la calidad de la misma.

MESAS PARA PREPARACIÓN DE PIZZAS

Sistema de refrigeración por aire forzado que elimina la práctica no sanitaria de descongelación manual asociada con el diseño de "pared fría". El aire frío que sale del evaporador es inmediatamente dirigido, a través de un canal de aire, hacia la parte inferior de las bandejas de comida, lo que asegura una temperatura del producto entre -5°C y 5°C en el interior de las bandejas. En combinación con nuestro sistema de refrigeración sobredimensionado, este diseño único de aire forzado, a diferencia de la competencia, permite a los gabinetes True TPP tener la clasificación NSF-7 sin tener que soplar el aire directamente sobre la comida, lo que afecta la calidad de la misma. Estas unidades vienen con cubierta patentada de acero inoxidable con aislante que mantienen temperaturas más frías, alimentos más frescos y reducen los costos de energía.

Desde la parte superior:

TSSU-72-30M-B-ST-HC, TPP-AT-93, TSSU-48-12D-4-HC





TFP-64-24M-D4

MESAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (TFP)



Desde la izquierda: TFP-32-12M, TFP-48-18M-D-4, TFP-64-24M-D-2-FGLID

MESAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

El compromiso de True de utilizar materiales de la más alta calidad y sistemas de refrigeración sobredimensionados provee al usuario con productos más fríos, menores costos de utilidad, excepcional seguridad para la comida y el mejor valor en el mercado de servicios de alimentos de hoy en día.

La más nueva adición de True a su línea de productos para preparación de alimentos es el TFP. Esta línea de unidades con superficie mega está fabricada con metales de calidad tales como acero inoxidable para el frente, parte superior y lados, con aluminio en la parte posterior. El TFP viene estándar con tablas para cortar a todo lo largo de la unidad, removibles, de 8 pulgadas de ancho, hechas de polietileno blanco de alta densidad aprobado por NSF. El área abierta para las bandejas está diseñada para acomodar diferentes medidas y configuraciones de bandejas con sus barras separadoras. Las gavetas para el área de almacenaje inferior están equipadas con manijas empotradas de 12 pulgadas y pueden acomodar diferentes configuraciones de bandejas de hasta 6 pulgadas de profundidad. El diseño de aire forzado de True mueve el aire por debajo de las bandejas de comida, para mantener la temperatura del producto entre $.5^{\circ}\text{C}$ y 5°C .



Desde la parte superior: TFP-72-30M, TFP-72-30M, TFP-64-24M,
TFP con Gaveta Abierta



Unidades TUC-60 — Refrigeradores con Puerta Sólida

BAJO MOSTRADOR / MESAS DE TRABAJO



Desde la izquierda: TUC-24G-HC~FGD01, TWT-48D-2-HC, TWT-72-HC

BAJO MOSTRADOR / MESAS DE TRABAJO

La serie bajo mostrador (TUC) ofrece una excepcional combinación de opciones de refrigeración que pueden, o deslizarse fácilmente bajo mostradores ya existentes para ahorro de espacio, o proveer una superficie de trabajo funcional para una fácil y rápida preparación de comidas. Las mesas de trabajo, serie TWT, también proveen una superficie de trabajo funcional al igual que un salpicadero de acero inoxidable construido de una pieza. True ofrece dos diferentes opciones de profundidad: Profundidad estándar de 766 mm con el compresor ubicado en la parte trasera de la unidad o profundidad extra de 823 mm con el compresor ubicado en un lado de la unidad. Los gabinetes más profundos aceptan bandejas de 458 mm x 661 mm con rieles opcionales de bandeja para panecillos. Los gabinetes tienen el frente, los lados y la parte superior de acero inoxidable.

Los modelos TUC/TWT~SPEC1 han sido mejorados con las excepcionales características de la Serie Verticales de True, incluyendo superficies para uso industrial calibre 16 que están alineadas con las puertas de calibre 20, manija(s) de la(s) puerta(s) de metal, pantalla indicadora de temperatura digital exterior y la placa de True como en la Serie Verticales.



Desde la parte superior: TWT-60-HC,
TUC-48-HC~SPEC1 & TUC-27-HC~SPEC1, TWT-48-HC



TRCB-72 — Bases Refrigeradas

BASES REFRIGERADAS



BASES REFRIGERADAS

Los gabinetes de la serie TRCB de alto rendimiento de True están contruídos con una cubierta de acero reforzado de una sola pieza de alto calibre. La cubierta viene estándar con el borde en "V" de True que protege contra derrames (disponible con la opción de cubierta plana; consulte con la fábrica). La cubierta está desarrollada para maximizar la superficie de trabajo y poder colocar parrilleras y freidoras, al tiempo que ofrece la conveniencia de gavetas refrigeradas. Frente, cubierta y lados de acero inoxidable. Las gavetas de acero inoxidable de uso industrial aceptan bandejas completas estándar de 102 mm de profundidad, que se deslizan desde el frente hacia atrás para un fácil acceso al producto.



Desde la parte superior: TRCB-79-86, TRCB-48, TRCB-52
Bases Refrigeradas



TMC-49-HC — Exterior en acero inoxidable y vinilo blanco, interior en aluminio blanco

REFRIGERADORES PARA LECHE



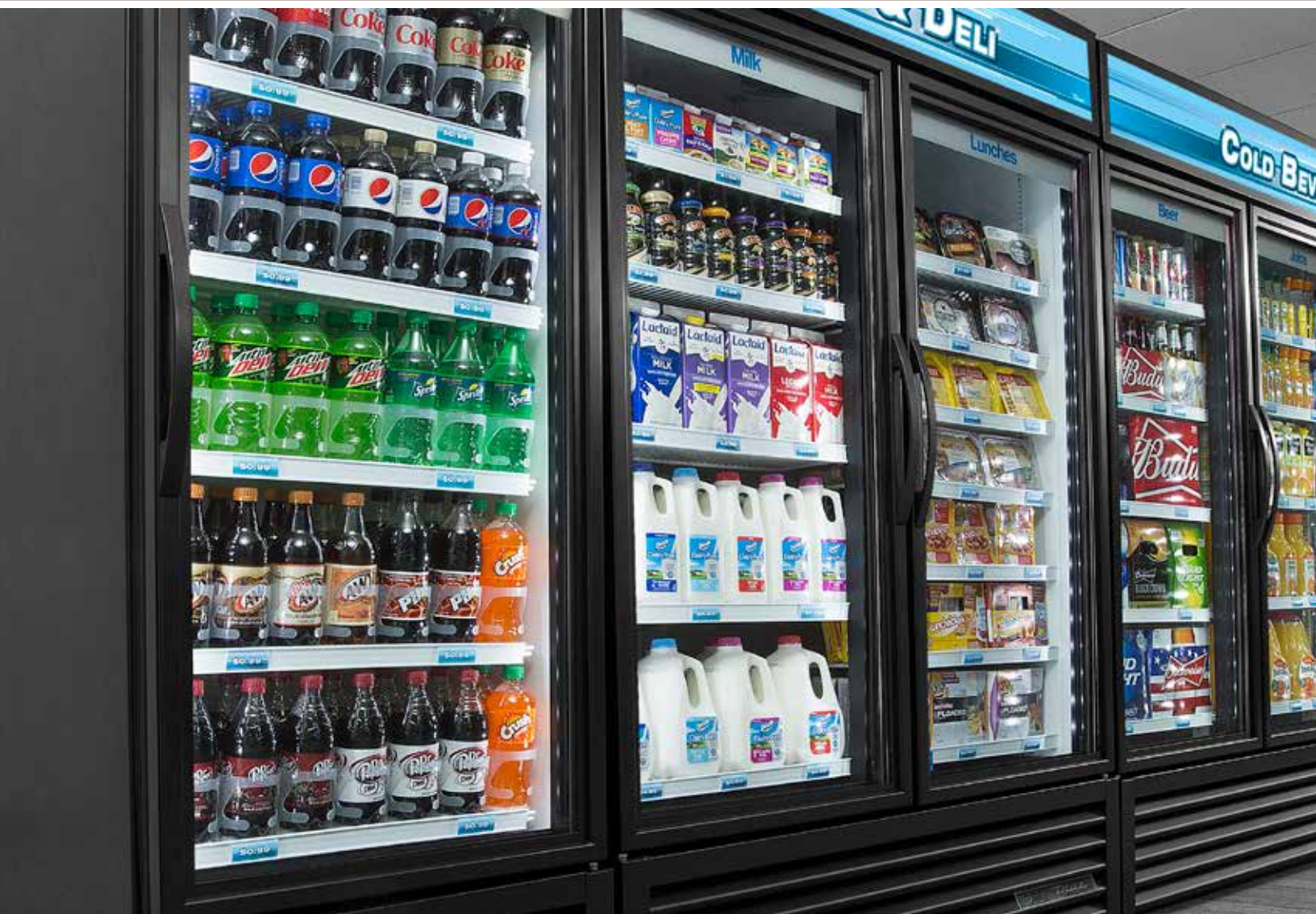
Desde la izquierda: TMC-34-S-HC, TMC-49-DS-HC, TMC-58-HC

REFRIGERADORES PARA LECHE

El sistema de refrigeración por aire forzado de la serie TMC de True mantiene la leche entre -5°C y 3.3°C . La leche más fría resulta en un incremento en ventas y menos producto dañado. Las unidades TMC presentan un conveniente diseño para auto servicio con puertas batientes hacia arriba y hacia abajo. La ventaja del sistema de refrigeración por aire forzado de True es permitir que la leche se mantenga fría aún con las puertas de acceso abiertas y elimina la formación de hielo asociada con el diseño de "pared fría".



Desde la parte superior: TMC-58-HC, TMC-34



Unidades GDM-49-HC-TSL01 y GDM-72-HC-TSL01 — Refrigeradores con Puertas Batientes

EXHIBIDORES CON PUERTAS DE CRISTAL



EXHIBIDORES CON PUERTAS DE CRISTAL

Los exhibidores con puerta de cristal True (serie GDM) son el estándar de la industria. El atractivo diseño de estos dispensadores y exhibidores maximiza la visibilidad del producto, lo que resulta en un alto impulso en las ventas. Sistema de refrigeración sobredimensionado que provee un servicio confiable por años. El fabricante #1 en el mundo de exhibidores con puerta de cristal desde 1958.

REFRIGERADORES

Diseñados para un enfriamiento rápido de los productos; temperaturas estándar de -5°C a 3.3°C . Puertas de cristal térmico de doble panel y de baja emisión "Low-E" – lo último en la tecnología para el ahorro de energía. El cristal "Low-E" de doble panel refleja los rayos UV y proporciona un aislamiento superior.

CONGELADORES

Los congeladores están diseñados para mantener una temperatura de -23.3°C estándar, ideal para mantener helados y comidas congeladas. Puertas de cristal térmico de triple panel, que mantienen el frío adentro y el calor afuera.

EXHIBIDOR VISUAL DE TRUE

Los modelos TVM son ideales para las aplicaciones de refrigeración en los extremos de las islas o en los pasillos. El diseño mejorado de la puerta batiente de bajo perfil elimina el parteluz, lo que permite la visibilidad completa del producto y la facilidad de compra. Su sistema de refrigeración de Hidrocarburo ayudará al ahorro en costos de energía comparado al de las cortinas de aire ubicadas en ambientes similares.

Desde la parte superior: GDM-49F-HC~TSL01, GDM-49-HC~TSL01,
TVM-48SL-HC~TSL01





FLM-54~TSL01 Units — Swing Door Refrigerators

EXHIBIDORES LONGITUD COMPLETOS



EXHIBIDORES VERTICALES

Los exhibidores verticales True para tiendas de conveniencia y supermercados (serie FLM) presentan puertas de altura completa con iluminación LED integrada y parrillas en voladizo ajustables para una presentación óptima de su producto. Estos gabinetes tienen puertas de cristal aisladas de bajo consumo de energía (Low-E) con un mecanismo que les permite mantenerse abiertas para facilitar el proceso de carga de las unidades. El sistema de refrigeración balanceado en fábrica de True utiliza refrigerante de hidrocarburo amigable con el medio ambiente que proporciona años de servicio confiable. Tanto los refrigeradores como los congeladores pueden ser instalados de acuerdo a las necesidades del cliente para proveer una exhibición ilimitada del producto.



Desde la parte superior, de izquierda a derecha: iluminación LED integrada, estantes cantilever completamente ajustables, puertas de altura completa, manijas de las puertas extruidas de 305 mm



Unidades TAC-72-LD — Refrigeradores

CORTINA DE AIRE



Desde la izquierda: TAC-14GS-LD, THAC-36DG-LD, TAC-48-LD

CORTINA DE AIRE

Los refrigeradores True por Cortina de Aire Vertical y Horizontal (serie TAC y THAC), ofrecen un gran frente abierto que permite un conveniente acceso y un rápido servicio, así como una máxima atención en la exhibición y apariencia del producto, lo que resulta en un alto impulso en las ventas. Máxima flexibilidad en la exhibición del producto con la opción de dos estilos diferentes: nuestro modelo estándar con laterales sólidos o nuestro modelo "GS" con laterales de cristal y una suave apariencia redondeada, ideal para ser instalado al final de las estanterías.



Desde la parte superior:
THAC-36DG-S-LD — Refrigerador de Acero Inoxidable
por Cortina de Aire Horizontal,
TAC-48-LD, THAC-36



TDM-R-77-GE/GE-B-W, TDM-DZ-59-GE/GE-B-W

EXHIBIDORES PARA POSTRES Y DELICATESSEN TDM



Desde la izquierda: TDM-DC-36-GE/GE-B-W, TDM-R-48-ME/ME-B-W, TDM-DZ-59-GE/GE-B-W

EXHIBIDORES PARA POSTRES Y DELICATESSEN CON CRISTAL CURVO

Los nuevos exhibidores para postres y delicatessen TDM de True combinan de manera sofisticada el diseño de cristal curvo con la última tecnología en sistemas de refrigeración con hidrocarburo, extremadamente eficientes en consumo de energía. Estos exhibidores TDM son ideales para interiores elegantes que exigen materiales de primera calidad y lo mejor en innovación tecnológica.



EXHIBIDORES PARA POSTRES Y DELICATESSEN CON CRISTAL CURVO DE DOBLE ZONA

El exhibidor para postres y delicatessen de True con la combinación “refrigerado” y “seco” combina de manera eficiente un gran volumen de exhibición y una excepcional refrigeración con un elegante cristal curvo en la parte frontal para una presentación sofisticada de productos de delicatessen, postres y pastelería de alta calidad.



EXHIBIDORES PARA POSTRES Y DELICATESSEN CON CRISTAL CURVO “SECO”

El exhibidor para postres “seco” de True está diseñado para presentar de manera sofisticada postres y pastelería de alta calidad.



Desde la parte superior: TDM-DC-77-GE/GE-B-W,
TDM-R-36-ME/ME-B-B, TDM-R-77-GE/GE-B-W



Unidad TBB-2G-LD - Refrigeradores para Bares con Puertas de Cristal Batientes

REFRIGERADORES PARA BARES



Desde la izquierda: TBB-2G-HC-LD, TDD-2-S, TD-36-12

REFRIGERADORES PARA BARES

La extensa línea de equipos para bares de True ofrece una gran variedad de productos y tamaños. De construcción resistente, apariencia atractiva y sistema de refrigeración sobredimensionado, los equipos para bares de True están diseñados para cumplir y exceder las demandas de rendimiento y confiabilidad de los bares y centros nocturnos. Estos modelos tienen superficies de acero inoxidable y exterior en vinilo negro laminado de alta resistencia; también disponibles con exterior en acero inoxidable.



Desde la parte superior: TDD-3CT-S, TBB-3G-LD, TBB-2G-LD

INFORMACIÓN DE CONTACTO

TRUE MANUFACTURING CO., INC.

2001 East Terra Lane • O'Fallon, Missouri 63366-4434 • USA
Tel: 636 240 2400 • Fax: 636 272 2408 • Llamada sin costo: 800 325 6152
Correo electrónico truefood@truemfg.com

Oficina del Reino Unido:

Fields End Road • Goldthorpe • Nr. Rotherham, South Yorkshire, S63 9EU • UK
Tel: +44 1709 888 080 • Fax: +44 1709 880 838
Llamada sin costo en el Reino Unido: 0 800 783 2049
Llamada sin costo a EE.UU.: 0 800 894 928
Email: trueintl@truemfg.com



Oficina de la Unión Europea:

True Food International Germany GmbH
Hauptstr. 269 • 79650 Schopfheim • Germany
Tel: +49 7622 68830 • Fax: +49 7622 688 3499
Geschäftsfuehrer: Amtsgericht Frankfurt HR B 93972, Ust-Id: DE289722456

Oficina de Australia:

6B Phiney Place • Ingleburn, NSW 2015 • Australia
Tel: +61 2.9618.9999 • Fax: +61 2.9618.7259
Email: trueintl@truemfg.com

Oficina de México:

Llamada sin costo a EE.UU.: 1-800-325-6152
Llamada sin costo en México a la oficina de México: 01-800-202-0687
Oficina de México: Tel: (52) 555-804-6343/44 • Fax: (52) 555-804-6342

Oficina de Chile:

True Chile Ltda
Avenida Las Condes #7009, Local 1A Edificio A
CP 7560764, Las Condes, Santiago. Chile.
Tlf.: +56.232.13.3600 • Tlf. EE.UU.: +1 636.240.2400 • Fax EE.UU.: +1 636.272.7546
Email: trueintl@truemfg.com • www.truemfg.com