

Zubereitungstische

TSSU, TPP & TFP

Deutsch





Inhalt



- 2 Über True
- 4 Sandwicheinheiten/
Saladetten
- 10 Pizzatische
- 14 Zubereitungstisch



Die umfassendste Quelle für Kühlgeräte branchenweit.
True.

True ist der weltweit führende Hersteller von qualitativ hochwertiger, gewerblicher Kühltechnik. Auch 70 Jahren nach der Unternehmensgründung in Missouri, USA, wächst True rund um den Globus mit Produkten, die optimale Bedingungen zur Aufbewahrung Ihrer Lebensmittel garantieren.





Ihre energieeffiziente Zukunft, ganz natürlich...



Das Treibhauspotential von Kohlenwasserstoff liegt bei weniger als DREI (R134A = 1,430)



Natürliches Kältemittel = umweltfreundlich



Bis zu 15% effizienter als R134A und R404A



0% Ozonabbaupotential



NACHHALTIGKEIT

Über 70 Jahre Erfahrung in gewerblicher Kühltchnik haben True zu Experten im Design und der Entwicklung von Kühltssystemen gemacht. Energieeffizienz war immer ein wichtiger Teil unseres Designprozesses. Daher nutzen wir stetig neue Technologien, um unsere Kühltssysteme kontinuierlich zu verbessern und sie zu den effizientesten der Branche zu machen, ohne dabei die Leistung zu mindern, welche unseren Kunden weltweit schließlich die Lebensmittelsicherheit gewährleistet.

True ist stets auf der Suche nach den umweltfreundlichsten Bauteilen und Verfahren. So reduzieren wir unsere Kohlenstoffbilanz ebenso wie die unserer Kunden. Initiativen in diesem Bereich sind die Verwendung des natürlichen Kältemittels Natural Refrigerant und der Schaumstoffisolierung mit null Prozent GWP/ODP: Für Energieeffizienz ohne Kompromisse.

Für Energieeffizienz ohne Kompromisse.



Viele True Produkte erfüllen bzw. übertreffen die Energierichtlinien zur Aufnahme in die ECA Energy Technology List.



Unsere ‚Natural Refrigerant‘ Option ist für ausgewählte Modelle verfügbar.



Sandwicheinheiten/ Saladetten

Die unglaublich vielseitigen Sandwicheinheiten/Saladetten von True schützen Ihre Investitionen mit langlebiger Qualität.

Die variable Konfiguration der Halterung ermöglicht es Ihnen Ihre Zutatenbehälter sowohl Ihrem Arbeitsablauf, als auch Ihrer Speisekarte anzupassen. Das reduziert Ihre Vorbereitungszeit und erhöht die Produktfrische.

Die praktischen Unterbauschränke bieten zusätzlichen Stauraum für Ihre Produkte und ermöglichen raschen Behälterwechsel und ein schnelles Auffüllen.





Sandwichmaschinen/Saladetten

Schneidebrett

Durchgängiges, abnehmbares Schneidebrett, extratiefe Ausführung möglich.



Beschichteter Verdampfer



Robuste Bauteile



Effiziente Motoren



Digitalanzeige



Patentiertes Air-Flow System

Behälter

102 mm tiefe, durchsichtige Gastronorm-Behälter aus Polycarbonat werden standardmäßig mitgeliefert. Auch geeignet für 150 und 200 mm tiefe Behälter.

TSSU-48-12-HC

Sandwichmaschine/Saladette mit Edelstahltür



Deckel & Haube

Halten die Behälter kühl, bewahren die Frische und sorgen für minimale Tauwasserbildung. Zum problemlosen Reinigen abnehmbar.

Isolierung

Ausgeschäumt mit einer Polyurethan-Isolierung (CFC-frei) von hoher Dichte, ohne Ozonabbaupotential (ODP) und ohne Treibhauspotential (GWP).

Kühlsystem

Modernes, hochleistungsfähiges und umweltfreundliches Kühlsystem.



TSSU-27-08D-2-HC



TSSU-36-08-HC






































TSSU-60-08-HC



TSSU-60-16D-4-HC

Sandwichmaschinen/Saladetten

TSSU: Kühlschränke

Modell	Türen/ Schubladen	Regalböden	Abmessungen (mm) L** x T† x H	Liter	Verpackungs- gewicht (kg)	Anzahl an 1/6 GN Behältern (oben)
TSSU-27-08-HC 	1 / 0	2	702 x 766 x 1093	215	102	
TSSU-27-08D-2-HC 	0 / 2	N/A	702 x 766 x 1093	215	102	
TSSU-36-08-HC 	2 / 0	4	924 x 766 x 1093	289	116	
TSSU-48-08-HC 	2 / 0	4	1229 x 766 x 1093	366	134	
TSSU-48-10-HC 	2 / 0	4	1229 x 766 x 1093	366	136	
TSSU-48-12-HC 	2 / 0	4	1229 x 766 x 1093	396	155	
TSSU-48-12D-2-HC 	1 / 2	2	1229 x 766 x 1093	366	155	
TSSU-48-12D-4-HC 	0 / 4	—	1229 x 766 x 1093	366	155	
TSSU-60-08-HC 	2 / 0	4	1534 x 766 x 1093	439	155	
TSSU-60-10-HC 	2 / 0	4	1534 x 766 x 1093	439	166	
TSSU-60-12-HC 	2 / 0	4	1534 x 766 x 1093	439	171	
TSSU-60-16-HC 	2 / 0	4	1534 x 766 x 1093	439	164	
TSSU-60-16-DS-ST-HC 	2 / 0	4	1534 x 985 x 956	439	193	
TSSU-60-16D-2-HC 	1 / 2	2	1534 x 766 x 1093	439	184	
TSSU-60-16D-4-HC 	0 / 4	—	1534 x 766 x 1093	439	191	
TSSU-72-08	3 / 0	6	1839 x 766 x 1093	439	198	
TSSU-72-10	3 / 0	6	1839 x 766 x 1093	439	198	
TSSU-72-12	3 / 0	6	1839 x 766 x 1093	439	202	
TSSU-72-16	3 / 0	6	1839 x 766 x 1093	439	200	
TSSU-72-18	3 / 0	6	1839 x 766 x 1093	538	202	

†TIEFE AUSSCHLIESSLICH 26MM FÜR RÜCKWÄRTIGEN ABSTANDHALTER.

**LÄNGE AUSSCHLIESSLICH 4MM DER DECKELHALTEBOLZEN (PRO SEITE) (TSSU-27'S).

**LÄNGE AUSSCHLIESSLICH 7MM FÜR SCHNEIDEBRETTHALTER (FÜR JEDE SEITE).

‡ERHÄLTICH MIT 483 MM SCHNEIDEBRETT ODER KRÜMELAUFGANG.

BITTE BEACHTEN: DIE TIEFE AN BEIDSEITIG ZUGÄNGLICHEN MODELLEN ZUZÜGLICH 80MM FÜR DIE SCHNEIDEBRETTER.

BITTE BEACHTEN: BEI TÜR/SCHUBLADEN-KOMBINATIONEN KÖNNEN TÜREN UND SCHUBLADEN BELIEBIG ANGEORDNET WERDEN. BITTE GEBEN SIE DIE GEWÜNSCHTE ANORDNUNG BEI DER BESTELLUNG AN.

Alle Abmessungen sind aufgerundet.
 KOHLENWASSERSTOFF-KÄLTEMITTEL



TSSU-72-08



TSSU-72-12



TSSU-72-18

TSSU: Mega-Top Kühlschränke

Modell	Türen/ Schubladen	Regalböden	Abmessungen (mm) L** x T† x H	Liter	Verpackungs- gewicht (kg)	Anzahl an 1/6 GN Behältern (oben)
TSSU-27-12M-C-HC	1 / 0	2	702 x 867 x 1185	215	102	
TSSU-36-12M-B-HC	2 / 0	4	924 x 867 x 1185	289	116	
TSSU-48-12M-B-HC	2 / 0	4	1229 x 867 x 1185	366	155	
TSSU-48-18M-B-HC	2 / 0	4	1229 x 867 x 1185	366	141	
TSSU-60-12M-B-HC	2 / 0	4	1534 x 867 x 1185	339	168	
TSSU-60-15M-B-HC	2 / 0	4	1534 x 867 x 1185	439	168	
TSSU-60-18M-B-HC	2 / 0	4	1534 x 867 x 1185	439	175	
TSSU-60-24M-B-ST-HC	2 / 0	4	1534 x 867 x 1185	439	175	
TSSU-60-24M-B-DS-ST-HC	2 / 0	4	1534 x 1026 x 956	439	191	
TSSU-72-12M-B	3 / 0	6	1839 x 867 x 1185	538	200	
TSSU-72-15M-B	3 / 0	6	1839 x 867 x 1185	538	202	
TSSU-72-18M-B	3 / 0	6	1839 x 867 x 1185	538	202	
TSSU-72-24M-B-ST	3 / 0	6	1839 x 867 x 1185	538	207	
TSSU-72-30M-B-ST	3 / 0	6	1839 x 867 x 1185	538	214	
TSSU-72-30M-B-DS-ST	3 / 0	6	1839 x 1064 x 956	538	223	

†TIEFE AUSSCHLIESSLICH 26MM FÜR RÜCKWÄRTIGEN ABSTANDHALTER.

**LÄNGE AUSSCHLIESSLICH 4MM DER DECKELHALTEBOLZEN (PRO SEITE) (TSSU-27'S).

**LÄNGE AUSSCHLIESSLICH 7MM FÜR SCHNEIDEBRETTHALTER (FÜR JEDE SEITE).

‡ERHÄLTICH MIT 483 MM SCHNEIDEBRETT ODER KRÜMELAUFFANG.

BITTE BEACHTEN: DIE TIEFE AN BEIDSEITIG ZUGÄNGLICHEN MODELLEN ZUZÜGLICH 80MM FÜR DIE SCHNEIDEBRETTER.

BITTE BEACHTEN: BEI TÜR/SCHUBLADEN-KOMBINATIONEN KÖNNEN TÜREN UND SCHUBLADEN BELIEBIG ANGEORDNET WERDEN. BITTE GEBEN SIE DIE GEWÜNSCHTE ANORDNUNG BEI DER BESTELLUNG AN.

Alle Abmessungen sind aufgerundet.
 KOHLENWASSERSTOFF-KÄLTEMITTEL

TSSU: Sandwicheinheiten/Saladetten mit Glasabdeckung

Modell	Türen/ Schubladen	Regalböden	Abmessungen (mm) L x T† x H*	Liter	Verpackungs- gewicht (kg)	Anzahl an 1/6 GN Behältern (oben)
TSSU-48-18M-B-FGLID-HC	2 / 0	4	1229 x 884 x 967	366	141	
TSSU-60-24M-B-ST-FGLID-HC	2 / 0	4	1532 x 884 x 967	439	175	
TSSU-72-30M-B-ST-FGLID	3 / 0	6	1839 x 884 x 967	538	213	

† TIEFE AUSSCHLIESSLICH 7 MM FÜR ABSTANDHALTER.

*HÖHE ZUZÜGL. 584 BEI GEÖFFNETEM DECKEL.

Alle Abmessungen sind aufgerundet.
 KOHLENWASSERSTOFF-KÄLTEMITTEL



TSSU-27-12M-C-HC



TSSU-36-12M-B-HC



TSSU-60-12M-B-HC



TSSU-60-24M-B-ST-FGLID-HC

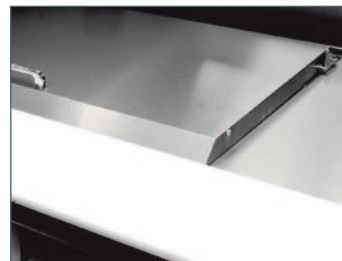
Sandwichmaschinen/Saladetten

OPTION FLACHER DECKEL (TSSU MODELLE)

BESCHREIBUNG	ANZAHL DECKEL	ANZAHL BEHÄLTER	ART.-NR.
STANDARD TSSU-MODELLE			
TSSU-27-08-HC	1	8	920232-FI
TSSU-36-08-HC	1	8	920051-FI
TSSU-48-08-HC	1	8	920051-FI
TSSU-48-10-HC	1	10	920052-FI
TSSU-48-12-HC	1	12	920053-FI
TSSU-60-08-HC	1	8	920051-FI
TSSU-60-10-HC	1	10	920052-FI
TSSU-60-12-HC	1	12	920053-FI
TSSU-60-16-HC*	2	8 / 8	920054-FI
TSSU-72-08	1	8	920051-FI
TSSU-72-10	1	10	920052-FI
TSSU-72-12	1	12	920053-FI
TSSU-72-16*	2	8 / 8	920054-FI
TSSU-72-18*	2	10 / 8	920477-FI

*Gerät mit geteiltem Top und zwei separaten Deckeln.

Bitte beachten: Die Option "Flacher Deckel" ist nur werksseitig installiert erhältlich, bitte informieren Sie sich bei Ihrem Kundenberater über Lieferzeiten.



TSSU mit flachem Deckel

OPTION FLACHER DECKEL (TSSU MEGA TOP MODELLE)

BESCHREIBUNG	ANZAHL DECKEL	ANZAHL BEHÄLTER	ART.-NR.
MEGA TOP TSSU'S			
TSSU-27-12M-C-HC	1	12	920233-FI
TSSU-36-12M-B-HC	1	12	920056-FI
TSSU-48-12M-B-HC	1	12	920056-FI
TSSU-48-18M-B-HC	1	18	920067-FI
TSSU-60-12M-B-HC	1	12	920056-FI
TSSU-60-15M-B-HC	1	15	920057-FI
TSSU-60-18M-B-HC	1	18	920067-FI
TSSU-60-24M-B-ST-HC	2	12 / 12	955549-FI
TSSU-72-12M-B	1	12	920056-FI
TSSU-72-15M-B	1	15	920057-FI
TSSU-72-18M-B	1	18	920067-FI
TSSU-72-24M-B-ST	2	12 / 12	920058-FI
TSSU-72-30M-B-ST	2	12 / 18	920059-FI

Bitte beachten: Die Option "Flacher Deckel" ist nur werksseitig installiert erhältlich, bitte informieren Sie sich bei Ihrem Kundenberater über Lieferzeiten.



Pizzatische

True Pizzatische verfügen über ein wegweisendes Design und wurden speziell entwickelt, um den Anforderungen im oft turbulenten Umfeld der Pizzazubereitung gerecht zu werden.

Alle Modelle werden aus den qualitativ hochwertigsten Materialien und Bauteilen gefertigt und bieten besonders konstante Produkttemperaturen, geringere Energiekosten sowie außerordentliche Lebensmittelsicherheit – und damit die besten Leistungswerte am heutigen Gastronomie-Markt.







Pizzatische

Behälter

Gekühlte Behälter am hinteren Teil des Tisches halten die Pizzabeläge während des Betriebes kühl. Das hochleistungsfähige und umweltfreundliche Umluftkühlsystem von True hält die Temperaturen in den Zutatenbehälter und dem Aufbewahrungsraum im Unterbauschrank konstant bei 0,5 bis 5 °C.



Beschichteter Verdampfer



Robuste Bauteile



Effiziente Motoren



Digitalanzeige



Patentiertes Air-Flow System

TPP-AT-44D-2-HC

Pizzatisch mit Schubladen

Neuer angewinkelter Frischedeckel (13.5 Grad)



Schneidebrett

Durchgängiges, abnehmbares Schneide-/Zubereitungsbrett, 49,5 cm tief, aus hygienischem, NSF-zertifiziertem, weißem Polyethylen von hoher Dichte mit robuster, leicht zu reinigender Zubereitungsfläche.

Deckel

Wenn die Zutaten nicht gebraucht werden, verschließt ein patentierter, flacher Edelstahldeckel mit Schaumstoffisolierung die Wannen. Das hält die Temperaturen im Inneren kühl, bewahrt die Frische und sorgt für minimale Tauwasserbildung.

Isolierung

Ausgeschäumt mit einer Polyurethan-Isolierung (CFC-frei) von hoher Dichte, ohne Ozonabbaupotential (ODP) und ohne Treibhauspotential (GWP).



TPP-AT-44-HC



TPP-AT-60D-2-HC



TPP-AT-67-HC



TPP-AT-93D-6-HC

TPP: Kühlschränke

Modell	Türen/ Schubladen	Regalböden	Abmessungen (mm) L** x T† x H*	Liter	Verpackungs- gewicht (kg)	Anzahl an 1/3 GN Behältern (oben)
TPP-AT-44-HC	1 / 0	2	1134 x 854 x 1133	84	150	
TPP-AT-44D-2-HC	0 / 2	—	1134 x 854 x 1133	323	150	
TPP-AT-60-HC	2 / 0	4	1530 x 854 x 1133	453	186	
TPP-AT-60D-2-HC	1 / 2	2	1530 x 854 x 1133	453	—	
TPP-AT-67-HC	2 / 0	4	1711 x 854 x 1133	524	205	
TPP-AT-67D-2-HC	1 / 2	2	1711 x 854 x 1133	524	—	
TPP-AT-67D-4-HC	0 / 4	—	1711 x 854 x 1133	524	—	
TPP-AT-93-HC	3 / 0	6	2373 x 854 x 1133	799	273	
TPP-AT-93D-2-HC	2 / 2	4	2373 x 854 x 1133	799	273	
TPP-AT-93D-4-HC	1 / 4	2	2373 x 854 x 1133	799	273	
TPP-AT-93D-6-HC	0 / 6	—	2373 x 854 x 1133	799	273	
TPP-AT-119-HC	4 / 0	8	3029 x 854 x 1133	1076	443	
TPP-AT-119D-2-HC	3 / 2	8	3029 x 854 x 1133	1076	443	
TPP-AT-119D-4-HC	2 / 4	4	3029 x 854 x 1133	1076	443	
TPP-AT-119D-6-HC	1 / 6	2	3029 x 854 x 1133	1076	443	
TPP-AT-119D-8-HC	0 / 8	—	3029 x 854 x 1133	1076	443	

†TIEFE AUSSCHLIESSLICH 77MM FÜR SCHNEIDEBRETT.

†TIEFE AUSSCHLIESSLICH 26MM FÜR RÜCKSEITIGE ABSTANDHALTER ODER 7MM FÜR VORDERE ABSTANDHALTER.

*LÄNGE AUSSCHLIESSLICH 7MM FÜR SCHNEIDEBRETTHALTER (FÜR JEDE SEITE).

**LÄNGE AUSSCHLIESSLICH 10MM FÜR DECKELHALTEBOLZEN BEI TPP-AT-60-HC, TPP-AT-60D-2-HC, TPP-AT-67-HC, TPP-AT-67D-2-HC & TPP-AT-67D-4-HC.

BITTE BEACHTEN: BEI TÜR/SCHUBLADEN-KOMBINATIONEN KÖNNEN TÜREN UND SCHUBLADEN BELIEBIG ANGEORDNET WERDEN. BITTE GEBEN SIE DIE GEWÜNSCHTE ANORDNUNG BEI DER BESTELLUNG AN.

Alle Abmessungen sind aufgerundet.
KOHLENWASSERSTOFF-KÄLTEMITTEL

GARNIERGESTELLE



Garniergestell

BESCHREIBUNG	ART.-NR.
TPP-AT-44-HC	874625
TPP-AT-60-HC	883520
TPP-AT-67-HC	874626
TPP-AT-93-HC	874627
TPP-AT-119-HC	883521
Unterblech für Garniergestell	802326



Teleskopabdeckung

TPP TELESKOP ABDECKUNG & ZUTATEN AUFFANGVORRICHTUNG (AUFPREIS)	
TELESKOPABDECKUNG	
TPP-AT-44-HC	
TPP-AT-60-HC	
TPP-AT-67-HC	
TPP-AT-93-HC	
TPP-AT-119-HC	
ZUTATEN AUFFANGVORRICHTUNG	ART.-NR.
TPP-AT-44-HC	223124
TPP-AT-60-HC	223125
TPP-AT-67-HC	223126
TPP-AT-93-HC	223127
TPP-AT-119-HC	223128



Zutaten Auffangvorrichtung

Teleskop-Abdeckung & Zutaten-Auffangvorrichtung optional verfügbar für alle TPP Modelle.

Teleskop-Abdeckung & Zutaten-Auffangvorrichtung kombiniert oder separat verfügbar.

Teleskop-Abdeckung & Zutaten-Auffangvorrichtung sind nicht vor Ort nachrüstbar.



TPP-AT-67D-4-HC



TPP-AT-93-HC



TPP-AT-119-HC

Zubereitungstische

Schneidebrett

Durchgängiges, abnehmbares Schneidebrett, extratiefe Ausführung möglich.



Beschichteter Verdampfer



Robuste Bauteile



Effiziente Motoren



Digitalanzeige



Patentiertes Air-Flow System

Behälter

102 mm tiefe, durchsichtige Gastronorm-Behälter aus Polycarbonat werden standardmäßig mitgeliefert. Auch geeignet für 150 und 200 mm tiefe Behälter.

TFP-48-18M-HC

Zubereitungstisch mit Edelstahlür



Deckel & Haube

Sie halten die Behälter kühl, bewahren die Frische und sorgen für minimale Tauwasserbildung. Zum problemlosen Reinigen abnehmbar.

Isolierung

Ausgeschäumt mit einer Polyurethan-Isolierung (CFC-frei) von hoher Dichte, ohne Ozonabbau-potential (ODP) und ohne Treibhauspotential (GWP).

Kühlsystem

Modernes, hochleistungsfähiges und umweltfreundliches Kühlsystem.



TFP-32-12M-HC



TFP-48-18M-D-2-HC



TFP-32-12M-D-2-HC



TFP-48-18M-D-4-HC

Zubereitungstische

TFP: Kühlschränke

Modell	Türen/ Schubladen	Regalböden	Abmessungen (mm) L x T x H*	Liter	Verpackungs- gewicht (kg)	Anzahl an 1/6 GN Behältern (oben)
TFP-32-12M-HC	1 / 0	2	816 x 801 x 1181	314	148	12
TFP-32-12M-D-2HC	0 / 2	—	816 x 801 x 1181	314	148	12
TFP-48-18M-HC	2 / 0	4	1223 x 801 x 1181	501	207	18
TFP-48-18M-D-2HC	1 / 2	2	1223 x 801 x 1181	501	207	18
TFP-48-18M-D-4HC	0 / 4	—	1223 x 801 x 1181	501	218	18
TFP-64-24M-HC	2 / 0	4	1629 x 801 x 1181	623	252	24
TFP-64-24M-D-2HC	1 / 2	2	1629 x 801 x 1181	623	252	24
TFP-64-24M-D-4HC	0 / 4	—	1629 x 801 x 1181	623	259	24
TFP-64-24M-FGLID-HC	2 / 0	4	1629 x 820 x 966	623	—	24
TFP-72-30M-HC	3 / 0	6	1832 x 801 x 1181	708	291	30
TFP-72-30M-D-2HC	2 / 2	4	1832 x 801 x 1181	708	291	30
TFP-72-30M-D-4HC	1 / 4	2	1832 x 801 x 1181	708	291	30
TFP-72-30M-D-6HC	0 / 6	—	1832 x 801 x 1181	708	291	30
TFP-72-30M-FGLID-HC	3 / 0	6	1832 x 820 x 966	708	—	30

† TIEFE AUSSCHLIESSLICH 51 MM FÜR SCHNEIDEBRETT.

* HÖHE ANGEZEIGT MIT GESCHLOSSENEM DECKEL BEI ALLEN MODELLEN.

Alle Abmessungen sind aufgerundet.
KOHLENWASSERSTOFF-KÄLTEMITTEL

REGALAUFSATZ ALS BAUSATZ (EINFACH / DOPPELT)

BESCHREIBUNG	ART.-NR.
REGALAUFSATZ – EINFACH	
TSSU/TUC/TWT-27 & MEGA	L x T x H: 702mm x 407mm x 509mm* 914976
TSSU/TUC/TWT-36 & MEGA	L x T x H: 924mm x 407mm x 509mm* 914977
TSSU/TUC/TWT-48 & MEGA	L x T x H: 1229mm x 407mm x 509mm* 914978
TSSU/TUC/TWT-60 & MEGA	L x T x H: 1534mm x 407mm x 509mm* 915702
TSSU/TUC/TWT-72 & MEGA	L x T x H: 1839mm x 407mm x 509mm* 914980
TPP/TUC/TWT-44	L x T x H: 1134mm x 407mm x 509mm* 915048
TPP-60, TUC/TWT-60-32	L x T x H: 1534mm x 407mm x 509mm* 915702
TPP/TUC/TWT-67	L x T x H: 1712mm x 407mm x 509mm* 915049
TFP-32	L x T x H: 823mm x 407mm x 1105mm* 958621
TFP-48	L x T x H: 1229mm x 407mm x 1105mm* 958615
REGALAUFSATZ - DOPPELT	
TSSU/TUC/TWT-27 & MEGA	L x T x H: 702mm x 407mm x 839mm* 914981
TSSU/TUC/TWT-36 & MEGA	L x T x H: 924mm x 407mm x 839mm* 914982
TSSU/TUC/TWT-48 & MEGA	L x T x H: 1229mm x 407mm x 839mm* 914983
TSSU/TPP/TUC/TWT-60 & MEGA/TUC/TWT-60-32	L x T x H: 1534mm x 407mm x 839mm* 914984
TSSU/TUC/TWT-72 & MEGA	L x T x H: 1839mm x 407mm x 839mm* 914985
TPP/TUC/TWT-44	L x T x H: 1134mm x 407mm x 839mm* 915014
TPP/TUC/TWT-67	L x T x H: 1712mm x 407mm x 839mm* 915015
TFP-32	L x T x H: 823mm x 407mm x 1435mm* 958620
TFP-48	L x T x H: 1229mm x 407mm x 1435mm* 958614

Hergestellt aus extra starkem Edelstahl.

* Maximale Höhe, einfache Regalaufbauten und das untere Regal der Doppelaufbauten sind verstellbar.

Bitte beachten: Regalaufbau nicht erhältlich für doppelseitige Modelle.

Bitte beachten: Regalaufbau nicht erhältlich für TPP-93-HC oder -119-HC Modelle.

Regalaufsatz – einfach



Regalaufsatz - doppelt





True bietet das umfangreichste
Sortiment an Kühlgeräten
für die Gastronomie

www.truemfg.com





Zubereitungstische

Unterbauschränke

Arbeitsplatten

Traditionelle Reach-In Kühlgeräte

Barthecken-Kühler

Glastür Gewerbekühlschränke

Vertikale Luftschleier-Kühlregale

Spec Series®

„Chef Base“-Kühltische



Wir bei True sind stolz darauf, weltweit die besten Gewerbekühlschränke zu produzieren. Aber wir verstehen, dass der Service nach dem Verkauf nicht enden darf, sondern ebenfalls dem Standard der Produktion gleichgesetzt werden muss. Darauf können Sie sich verlassen.

Das Personal bei True ist gut ausgebildet, professionell und freundlich—unsere Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen haben es sich zum Ziel gesetzt, unseren Kunden beispiellosen Service zu bieten.

Jedem Kunden wird ein Außen- sowie Innendienstmitarbeiter zugeordnet, der persönlich verantwortlich ist. Die unverzügliche und effiziente Abwicklung jeglicher Anliegen ist damit gewährleistet.

Sollten Sie technischen Service benötigen, stehen Ihnen unsere örtlichen, speziell von True ausgewählten Servicepartner zur Verfügung. Prompter Service, kurze Ausfallzeiten und damit minimale Betriebsunterbrechung sind gewährleistet.

TRUE REFRIGERATION - EUROPE

SITZ US

2001 East Terra Lane • O'Fallon, Missouri 63366-4434 • USA
US Tel: +1 636.240.2400 • US Fax: +1 636.272.7546
US Toll Free: +1 800.325.6152 • Canada Toll Free to USA: +1 800.860.8783
Email: trueintl@truemfg.com

SITZ UK

Fields End Road • Goldthorpe • Nr. Rotherham, South Yorkshire, S63 9EU • UK
Tel: +44 (0) 800.783.2049 • USA Gebührenfrei: 0 800.894.928
Email: trueeurope@truemfg.com

SITZ EU

Hauptstr. 269 • 79650 Schopfheim • Deutschland
Tel: +49 (0) 7622.6883.0 • Fax: +49 (0) 7622.6883.499
Email: trueeurope@truemfg.com

SITZ AUSTRALIA

6B Phiney Place • Ingleburn, NSW 2565 • Australia
Tel: +61 2.9618.9999 • Fax: +61 2.9618.7259
Email: trueintl@truemfg.com

SITZ MEXIKO

Tel: +52 555.804.6343/44 • Fax: +52 555.804.6342
Gebührenfrei in die USA: +1 800.325.6152 • Gebührenfrei zum Mexico Office: 01 800.202.0687
Email: trueintl@truemfg.com

SITZ CHILE

Av. Las Condes, # 7009, Local 1º • Comuna Las Condes — Santiago
Tel: +56 232.133.600
Email: trueintl@truemfg.com