

Tables de Préparation

TSSU, TPP & TFP

Français





Sommaire



- 2** A propos de True
- 4** Tables de préparation Sandwiches/Salades
- 10** Tables de préparation Pizza
- 14** Tables de préparation Ailments



La gamme de réfrigération professionnelle la plus complète du marché

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





L'efficacité énergétique de demain s'offre à vous



Un hydrocarbure à moins de 3 unités de potentiel de réchauffement global (R134A = 1430)



Un gaz réfrigérant naturel, plus respectueux de l'environnement



Une efficacité énergétique jusqu'à 15 % supérieure aux R134A et R404A



N'endommage pas la couche d'ozone (0 % Ozone Depletion Potential).



Le froid durable

Chez True, 70 ans d'expérience dans la réfrigération ont fait de nous des experts en conception et développement d'équipements frigorifiques. L'efficacité énergétique a toujours été au centre de nos préoccupations. Nous nous appuyons sans cesse sur de nouvelles technologies afin d'offrir les meilleurs systèmes du secteur, alliant performance et sécurité alimentaire, où que vous soyez.

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 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.



De nombreux produits True ont intégré l'«ECA Energy Technology list», liste émise par le gouvernement britannique qui répertorie les équipements à faible consommation d'énergie.



L'option «natural refrigerant®» est disponible sur certains modèles uniquement.



TABLES DE PRÉPARATION

Sandwiches/Salades

Particulièrement adaptables, les modules True destinés aux sandwiches 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.







Tables de Préparation

Planche à découper

Planche à découper longue et amovible. Planche à découper extra large en option.



Evaporateurs
laqués



Composants
durables



Moteurs
performants



Affichage
digital



Système breveté
de circulation d'air

Bacs

Bacs encastrables en polycarbonate transparent de 102 mm de profondeur fournis en standard. Acceptent également des bacs de 150 et de 200 mm de profondeur.

TSSU-48-12-HC

Table de préparation Sandwiches/Salades à portes pleines

Couvercle & capot

Ils garantissent la fraîcheur en maintenant une température optimale et réduisent la condensation. Très faciles à démonter pour le nettoyage.

Isolation

Isolant type mousse 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 novateur, très performant et respectueux de l'environnement.



TSSU-27-08D-2-HC



TSSU-36-08-HC






































TSSU-60-08-HC



TSSU-60-16D-4-HC

TABLES DE PRÉPARATION Sandwiches/Salades

TSSU: Réfrigérateurs

Modèle	Portes/Tiroirs	Etagères	Dimensions (mm) L** x P† x H	Litres	Poids Emballé (kg)	No. De Bacs 1/6 (Dessus)
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	

†LA PROFONDEUR INDICUÉE N'INCLUT PAS LES 26 MM DES PROTECTIONS ANTI-CHOC ARRIÈRES.
 **LA LONGUEUR N'INCLUE PAS LES 4MM (DE CHAQUE CÔTÉ) POUR LA FIXATION DU COUVERCLE (TSSU-27'S).

**LA LONGUEUR N'INCLUT PAS LES 7 MM (DE CHAQUE CÔTÉ) POUR LES ATTACHES DE LA PLANCHE À DÉCOUPER.

‡DISPONIBLE AVEC UNE PLANCHE À DÉCOUPER DE 483MM OU AVEC UN RAMASSE MIETTES.
 REMARQUE: LA PROFONDEUR CONCERNANT LES MODÈLES "FACE À FACE" N'INCLUE PAS LES 80MM DE LA PLANCHE À DÉCOUPER.

REMARQUE: POUR LES MODÈLES PORTES/TIROIRS, LA PORTE ET LE TIROIR PEUVENT ÊTRE INSTALLÉS DANS LA SECTION SOUHAITÉE. MERCI D'INDIQUER LA POSITION SOUHAITÉE DE PORTE/TIROIR SUR VOTRE COMMANDE.

Mesures en millimètres arrondies
à l'unité entière la plus proche.
 RÉFRIGÉRANT HYDROCARBONE



TSSU-72-08



TSSU-72-12



TSSU-72-18

TSSU: Réfrigérateurs Méga-Comptoirs

Modèle	Portes/Tiroirs	Etagères	Dimensions (mm) L* x P† x H	Litres	Poids Emballé (kg)	No. De Bacs 1/6 (Dessus)
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	

†LA PROFONDEUR INDIQUÉE N'INCLUT PAS LES 26 MM DES PROTECTIONS ANTI-CHOC ARRIÈRES.

**LA LONGUEUR N'INCLUE PAS LES 4MM (DE CHAQUE CÔTÉ) POUR LA FIXATION DU COUVERCLE (TSSU-27'S).

**LA LONGUEUR N'INCLUT PAS LES 7 MM (DE CHAQUE CÔTÉ) POUR LES ATTACHES DE LA PLANCHE À DÉCOUPER.

‡DISPONIBLE AVEC UNE PLANCHE À DÉCOUPER DE 483MM OU AVEC UN RAMASSE MIETTES

REMARQUE: LA PROFONDEUR CONCERNANT LES MODÈLES "FACE À FACE" N'INCLUE PAS LES 80MM DE LA PLANCHE À DÉCOUPER.

REMARQUE: POUR LES MODÈLES PORTES/TIROIRS, LA PORTE ET LE TIROIR PEUVENT ÊTRE INSTALLÉS DANS LA SECTION SOUHAITÉE. MERCI D'INDIQUER LA POSITION SOUHAITÉE DE PORTE/TIROIR SUR VOTRE COMMANDE.

Mesures en millimètres arrondies

à l'unité entière la plus proche.



RÉFRIGÉRANT HYDROCARBONE

TSSU: Tables de Préparation Sandwiches/Salades avec Couvercle Plat et Vitré

Modèle	Portes/Tiroirs	Etagères	Dimensions (mm) L x P† x H*	Litres	Poids Emballé (kg)	No. De Bacs 1/6 (Dessus)
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	

†LA PROFONDEUR INDIQUÉE N'INCLUT PAS LES 7 MM DES PROTECTIONS ANTI-CHOC ARRIÈRES.

*LA HAUTEUR N'INCLUE PAS LES 584 MM DE PLUS LORSQUE LE COUVERCLE EST OUVERT.

Mesures en millimètres arrondies

à l'unité entière la plus proche.



RÉFRIGÉRANT HYDROCARBONE



TSSU-27-12M-C-HC



TSSU-36-12M-B-HC



TSSU-60-12M-B-HC



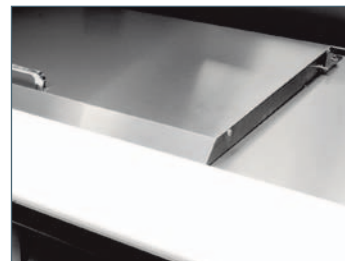
TSSU-60-24M-B-ST-FGLID-HC

TABLES DE PRÉPARATION Sandwiches/Salades

COUVERCLE PLAT EN OPTION (GAMME TSSU)

DESCRIPTION	NO. DE COUVERCLES	NO. DE BACS	RÉFÉRENCE
GAMME STANDARD DE TSSU			
TSSU-27-08	1	8	920232-FI
TSSU-36-08	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	1	8	920051-FI
TSSU-60-10	1	10	920052-FI
TSSU-60-12	1	12	920053-FI
TSSU-60-16*	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	961566-FI
TSSU-72-18*	2	10 / 8	920477-FI

*Les tables de préparation sont maintenant disponibles avec deux sections de bacs gastronomes équipées de couvercles plats.
Remarque: Les couvercles plats sont montés en usine, merci de contacter l'usine pour connaître les disponibilités.



Couvercle plat en option pour la gamme TSSU

COUVERCLE PLAT EN OPTION (GAMME TSSU PLATEAU EXTRA LARGE)

DESCRIPTION	NO. DE COUVERCLES	NO. DE BACS	RÉFÉRENCE
GAMME STANDARD DE TSSU - PLATEAU EXTRA LARGE			
TSSU-27-12M-B/-C	1	12	920233-FI
TSSU-36-12M-B	1	12	920056-FI
TSSU-48-12M-B	1	12	920056-FI
TSSU-48-18M-B-HC	1	18	920067-FI
TSSU-60-12M-B	1	12	920056-FI
TSSU-60-15M-B	1	15	920057-FI
TSSU-60-18M-B	1	18	920067-FI
TSSU-60-24M-B-ST	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

Remarque: Les couvercles plats sont montés en usine, merci de contacter l'usine pour connaître les disponibilités.



TABLES DE PRÉPARATION

Pizza

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.





Tables de Préparation Pizza

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.



Evaporateurs
laqués



Composants
durables



Moteurs
performants



Affichage
digital



Système breveté
de circulation d'air

TPP-44D-2

Table de préparation pour pizzas à tiroirs

Planche à découper

Ajustable et dotée d'une large profondeur (495 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

Isolant type mousse 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).

Nouvelle inclinaison du support de bacs GN (angle de 13.5 degrés)



TPP-AT-44-HC



TPP-AT-60D-2-HC



TPP-AT-67-HC



TPP-AT-93D-6-HC

TPP: Réfrigérateurs

Modèle	Portes/Tiroirs	Etagères	Dimensions (mm) W** x D† x H*	Litres	Poids Emballé (kg)	No. De Bacs 1/3 (Dessus)
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	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

†LA PROFONDEUR N'INCLUT PAS LES 77 MM DE LA PLANCHE À DÉCOUPER.

†LA PROFONDEUR INDICUÉE N'INCLUT PAS LES 26 MM DES PROTECTIONS ANTI-CHOC ARRIÈRES OU LES 7 MM DES PROTECTIONS ANTI-CHOC AVANT

*LA LONGUEUR N'INCLUT PAS LES 7 MM (DE CHAQUE CÔTÉ) POUR LES ATTACHES DE LA PLANCHE À DÉCOUPER

**LA LONGUEUR N'INCLUT PAS LES 10 MM (DE CHAQUE CÔTÉ) POUR LES SUPPORTS DE COUVERCLES POUR LES

MODÈLES TPP-AT-60-HC, TPP-AT-60D-2-HC, TPP-AT-67-HC, TPP-AT-67D-2-HC & TPP-AT-67D-4-HC.

REMARQUE: POUR LES MODÈLES PORTES/TIROIRS, LA PORTE ET LE TIROIR PEUVENT ÊTRE INSTALLÉS DANS LA SECTION SOUHAITÉE. MERCI D'INDIQUER LA POSITION SOUHAITÉE DE PORTE/TIROIR SUR VOTRE COMMANDE.

Mesures en millimètres arrondies
à l'unité entière la plus proche.

● RÉFRIGÉRANT
HYDROCARBONE

RACKS POUR GARNITURE



Racks Pour Garnitures

DESCRIPTION		RÉFÉRENCE
TPP-AT-44-HC	1	874625
TPP-AT-60-HC	1	883520
TPP-AT-67-HC	1	874626
TPP-AT-93-HC	1 ensemble de 2	874627
TPP-AT-119-HC	1 ensemble de 2	883521
Rack de bacs à garniture	477mm x 328mm	802326



Couvercle rétractable



Collecteur d'ingrédients

TPP COUVERCLE RÉTRACTABLE & COLLECTEUR D'INGRÉDIENTS EN OPTION (COÛTS SUPPLÉMENTAIRES SUR LE PRIX CATALOGUE)

COUVERCLE RÉTRACTABLE

TPP-AT-44-HC
TPP-AT-60-HC
TPP-AT-67-HC
TPP-AT-93-HC
TPP-AT-119-HC

COLLECTEUR D'INGRÉDIENTS

TPP-AT-44-HC
TPP-AT-60-HC
TPP-AT-67-HC
TPP-AT-93-HC
TPP-AT-119-HC

RÉFÉRENCE

223124
223125
223126
223127
223128

Couvercle rétractable & Collecteur d'ingrédients sont disponibles pour tous les variations et voltages existantes des modèles de la Série TPP.

Couvercle rétractable & Collecteur d'ingrédients sont disponibles soit séparément, soit ensemble.

Couvercle rétractable & Collecteur d'ingrédients ne se laissent pas installées sur site.



TPP-AT-67D-4-HC



TPP-AT-93-HC



TPP-AT-119-HC

Tables de Préparation

Planche à Découper

Planche à découper pour toute la longueur de la table et amovible.



Evaporateurs
laqués



Composants
durables



Moteurs
performants



Affichage
digital



Système breveté
de circulation d'air

Bacs

Bacs encastrables en polycarbonate transparent de 102 mm de profondeur fournis en standard. Acceptent également des bacs de 150 et de 200 mm de profondeur.

Couvercle & Capot

Ils garantissent la fraîcheur en maintenant une température optimale et réduisent la condensation. Très faciles à démonter pour le nettoyage.

Isolation

Isolant type mousse 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 novateur, très performant et respectueux de l'environnement.

TFP-48-18M-HC

Tables de préparation aliments à portes pleines



TFP-32-12M-HC



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



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



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

TABLES DE
PRÉPARATION **Aliments**

TFP: Réfrigérateurs

Modèle	Portes/Tiroirs	Etagères	Dimensions (mm) L x P† x H*	Litres	Poids Emballé (kg)	No. De Bacs 1/6 (Dessus)
TFP-32-12M-HC	1 / 0	2	816 x 801 x 1181	314	148	
TFP-32-12M-D-2-HC	0 / 2	—	816 x 801 x 1181	314	148	
TFP-48-18M-HC	2 / 0	4	1223 x 801 x 1181	501	207	
TFP-48-18M-D-2-HC	1 / 2	2	1223 x 801 x 1181	501	207	
TFP-48-18M-D-4-HC	0 / 4	—	1223 x 801 x 1181	501	218	
TFP-64-24M-HC	2 / 0	4	1629 x 801 x 1181	623	252	
TFP-64-24M-D-2-HC	1 / 2	2	1629 x 801 x 1181	623	252	
TFP-64-24M-D-4-HC	0 / 4	—	1629 x 801 x 1181	623	259	
TFP-64-24M-FGLID-HC	2 / 0	4	1629 x 820 x 966	623	—	
TFP-72-30M-HC	3 / 0	6	1832 x 801 x 1181	708	291	
TFP-72-30M-D-2-HC	2 / 2	4	1832 x 801 x 1181	708	291	
TFP-72-30M-D-4-HC	1 / 4	2	1832 x 801 x 1181	708	291	
TFP-72-30M-D-6-HC	0 / 6	—	1832 x 801 x 1181	708	291	
TFP-72-30M-FGLID-HC	3 / 0	6	1832 x 820 x 966	708	—	

† LA PROFONDEUR N'INCLUT PAS LES 51 MM DE LA PLANCHE À DÉCOUPER.

* HAUTEUR EST INDIQUÉE AVEC LES COUVERCLES FERMÉS POUR TOUTS LES MODÈLES.

Mesures en millimètres arrondies à l'unité entière la plus proche.

RÉFRIGÉRANT HYDROCARBONE

KITS D'ÉTAGÈRE (SIMPLE/DOUBLE)

DESCRIPTION	RÉFÉRENCE
ETAGÈRES SIMPLES	
TSSU/TUC/TWT-27 & PLATEAU EXTRA LARGE	L x P x H: 702mm x 407mm x 509mm* 914976
TSSU/TUC/TWT-36 & PLATEAU EXTRA LARGE	L x P x H: 924mm x 407mm x 509mm* 914977
TSSU/TUC/TWT-48 & PLATEAU EXTRA LARGE	L x P x H: 1229mm x 407mm x 509mm* 914978
TSSU/TUC/TWT-60 & PLATEAU EXTRA LARGE	L x P x H: 1534mm x 407mm x 509mm* 915702
TSSU/TUC/TWT-72 & PLATEAU EXTRA LARGE	L x P x H: 1839mm x 407mm x 509mm* 914980
TPP/TUC/TWT-44	L x P x H: 1134mm x 407mm x 509mm* 915048
TPP-60, TUC/TWT-60-32	L x P x H: 1534mm x 407mm x 509mm* 915702
TPP/TUC/TWT-67	L x P x H: 1712mm x 407mm x 509mm* 915049
TFP-32	L x P x H: 823mm x 407mm x 1105mm* 958621
TFP-48	L x P x H: 1229mm x 407mm x 1105mm* 958615
ETAGÈRES DOUBLES	
TSSU/TUC/TWT-27 & PLATEAU EXTRA LARGE	L x P x H: 702mm x 407mm x 839mm* 914981
TSSU/TUC/TWT-36 & PLATEAU EXTRA LARGE	L x P x H: 924mm x 407mm x 839mm* 914982
TSSU/TUC/TWT-48 & PLATEAU EXTRA LARGE	L x P x H: 1229mm x 407mm x 839mm* 914983
TSSU/TPP/TUC/TWT-60 & PLATEAU EXTRA LARGE/TUC/TWT-60-32	L x P x H: 1534mm x 407mm x 839mm* 914984
TSSU/TUC/TWT-72 & PLATEAU EXTRA LARGE	L x P x H: 1839mm x 407mm x 839mm* 914985
TPP/TUC/TWT-44	L x P x H: 1134mm x 407mm x 839mm* 915014
TPP/TUC/TWT-67	L x P x H: 1712mm x 407mm x 839mm* 915015
TFP-32	L x P x H: 823mm x 407mm x 1435mm* 958620
TFP-48	L x P x H: 1229mm x 407mm x 1435mm* 958614

Fabriquée en acier inox épais.

*Indique hauteur maximum, les étagères simples et l'étagère inférieure des étagères doubles sont réglables.

Remarque: Les kits d'étagères ne sont pas disponibles pour les modèles doubles.

Remarque: Les kits d'étagères ne sont pas disponibles pour les modèles TPP-93-HC ou TPP-119-HC.

Etagères Simples



Etagères Doubles





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

www.truemfg.com





Tables de préparation
Sous-comptoirs
Comptoirs avec plan de travail
Armoires verticales
Arrières de bar réfrigérés
Vitrines réfrigérées
Présentoirs à rideaux d'air froid
Gamme Spec Series®
Soubassements réfrigérés



Chez True, nous sommes fiers de fabriquer les meilleurs produits de réfrigération pour le monde entier. Mais nous avons aussi compris l'importance de s'assurer que notre service après-vente corresponde à la qualité de nos produits.

L'ensemble du personnel True dédié à l'assistance du client est formé pour être le plus professionnel et amical possible : leur but est d'offrir à nos clients un service après ventes exemplaire et un support professionnel.

Chaque client est unique et à un représentant dédié à leur compte. Ceci assure que toutes les demandes clients sont traitées rapidement et efficacement.

Dans le cas où vous souhaiteriez une assistance technique, nos sociétés de service locales, agréées True, peuvent vous offrir une aide rapide et efficace, minimisant les pertes de temps et les soucis inhérents à votre chantier.

TRUE REFRIGERATION - EUROPE

US OFFICE

2001 East Terra Lane • O'Fallon, Missouri 63366-4434 • USA
États Unis Tel: +1 636.240.2400 • États Unis Fax: +1 636.272.7546
Numéro vert États Unis: +1 800.325.6152 • Numéro vert Canada à États Unis: +1 800.860.8783
Email: trueintl@truemfg.com

UK OFFICE

Fields End Road • Goldthorpe • Nr. Rotherham, South Yorkshire, S63 9EU • UK
Tel: +44 (0) 800.783.2049 • Fax: +44 (0) 1709.880.838
Email: trueeurope@truemfg.com

EU OFFICE

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

AUSTRALIA OFFICE

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

MEXICO OFFICE

Tel: +52 555.804.6343/44 • Fax: +52 555.804.6342
Numéro vert États Unis: +1 800.325.6152 • Numéro vert Mexique à États Unis: 01 800.202.0687
Email: trueintl@truemfg.com

CHILE OFFICE

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