

# Mesas para la Preparación de Alimentos

TSSU, TPP y TFP

Español





# Tabla de Contenido



- 2** Acerca de True
- 4** Mesas para la Preparación de Alimentos y Unidades para Sandwiches y Ensaladas
- 10** Mesas para la Preparación de Alimentos y Mesas para la Preparación de Pizzas
- 14** Mesas para la Preparación de Alimentos



True.

El fabricante de equipos de refrigeración más completo de la industria.

True es el mayor proveedor de refrigeración comercial del mundo. Desde su fundación hace 75 años en Missouri, EE.UU., True sigue desarrollando su capacidad global, ofreciendo el mejor ambiente posible para el almacenamiento de sus productos alimenticios.







## True, su futuro en eficiencia de energía, en forma natural



El hidrocarburo contiene un potencial de calentamiento global menor de TRES.  
R290 = 1.430



Refrigerante Natural = Amigable con el Medio Ambiente



Hasta un 15% más eficiente que el R134A y el R404A



Potencial de Destrucción de La Capa de Ozono de Cero



# Conservación

75 años que tiene True en la refrigeración comercial nos han convertido en expertos en el diseño y desarrollo de nuestros sistemas. Aunque la eficiencia en el consumo de energía ha sido siempre parte de nuestro proceso de diseño, nosotros continuamos utilizando nuevas tecnologías para mejorar nuestros sistemas, para ser los más eficientes en la industria sin sacrificar rendimiento, que últimamente provee de comida segura a todos nuestros clientes alrededor del mundo.

En True estamos continuamente en la búsqueda de materiales amigables con el medio ambiente y de procesos que reduzcan nuestra contaminación por carbono. Algunas de nuestras iniciativas incluyen el ofrecimiento de un refrigerante natural (R290) y el uso de aislamiento con poliuretano de alta densidad libre de CFC que tiene un potencial de destrucción de la capa de ozono de cero (ODP) y un potencial de calentamiento global de cero (GWP).

Eficiencia sin compromiso.



La opción de refrigerante natural está disponible en modelos selectos.



## MESAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

# Unidades para Sandwiches y Ensaladas

Las unidades para sandwiches y ensaladas True están diseñadas con una calidad duradera que protege su inversión a largo plazo.

El tener configuraciones flexibles para las bandejas le permite adaptar la unidad para su operación y menú, reduciendo tiempos de preparación y aumentando la frescura del producto.

Las convenientes puertas y gavetas aumentan la capacidad de almacenamiento del producto y facilitan el cambio o rellenado de las bandejas.









# Unidades para Sandwiches y Ensaladas

## Tabla para Cortar

Removible con opciones extra profundas disponibles.



Evaporadores  
recubiertos



Componentes  
robustos



Motores  
eficientes



Indicador de  
temperatura digital



Flujo de aire  
patentado

## Bandejas

Bandejas de poliuretano claro, con 102 mm de profundidad estándar. También acepta bandejas de 150 mm y 200 mm de profundidad.

## Cubierta

Cubiertas aisladas, de acero inoxidable, que mantienen las bandejas más frías para asegurar la frescura de los productos y minimizar la condensación.

## Aislamiento

La estructura completa del gabinete está aislada con poliuretano de alta densidad libre de CFC que tiene un potencial de destrucción de la capa de ozono de cero (ODP) y un potencial de calentamiento global de cero (GWP).

## Sistema de Refrigeración

Sistema de refrigeración avanzado, robusto y amigable con el medio ambiente.

## TSSU-48-12-HC

Unidades para Sandwiches y Ensaladas con Puertas Sólidas



TSSU-27-08D-2-HC



TSSU-36-08-HC



TSSU-60-08-HC






































TSSU-60-16D-4-HC



# UNIDADES PARA Sandwiches y Ensaladas

## TSSU: Refrigeradores

Modelo	Puertas/ Gavetas	Parillas	Dimensiones (mm) L** x P† x A	Litros	Peso Embalado (kg)	Número de Bandejas (de tamaño 1/6)
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	109	
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	137	
TSSU-48-12-HC 	2 / 0	4	1229 x 766 x 1093	396	132	
TSSU-48-12D-2-HC 	1 / 2	2	1229 x 766 x 1093	366	148	
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	171	
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 PROFUNDIDAD NO INCLUYE 26MM (1") DE LOS PARACHOQUES TRASEROS.

\*\*LA LONGITUD NO INCLUYE 4 MM. EN CADA LADO POR LOS PASADORES DE LAS CUBIERTAS (TSSU-27'S).

\*\*LA LONGITUD NO INCLUYE 7 MM. EN CADA LADO POR LOS SOPORTES DE LAS TABLAS PARA CORTAR

‡DISPONIBLE CON TABLA PARA CORTAR DE 483 MM. O RECEPTOR DE MIGAJAS

NOTA: LA PROFUNDIDAD EN LOS MODELOS DE DOBLE ACCESO, NO INCLUYE 80 MM. DE LAS TABLAS PARA CORTAR.

NOTA: PARA LOS MODELOS DE COMBINACIÓN PUERTA/GAVETA, LA PUERTA O LA GAVETA PUEDEN INSTALARSE EN CUALQUIER SECCIÓN DEL GABINETE. LA ORIENTACIÓN DE LA PUERTA/GAVETA DEBE SER INDICADA AL MOMENTO DE COLOCAR LA ORDEN.

Todas las dimensiones están redondeadas a la siguiente medida en milímetros.

 REFRIGERANTE DE HIDROCARBURO



TSSU-72-08



TSSU-72-12



TSSU-72-18

## TSSU: Refrigeradores con Superficie Mega

Modelo	Puertas/ Gavetas	Parillas	Dimensiones (mm) L** x Pt x A	Litros	Peso Embalado (kg)	Número de Bandejas (de tamaño 1/6)
TSSU-27-12M-C-HC	1 / 0	2	702 x 867 x 1185	215	104	
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	148	
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 PROFUNDIDAD NO INCLUYE 26MM (1") DE LOS PARACHOQUES TRASEROS.

\*\* LA LONGITUD NO INCLUYE 4 MM. EN CADA LADO POR LOS PASADORES DE LAS CUBIERTAS (TSSU-27'S).

\*\* LA LONGITUD NO INCLUYE 7 MM. EN CADA LADO POR LOS SOPORTES DE LAS TABLAS PARA CORTAR

‡ DISPONIBLE CON TABLA PARA CORTAR DE 483 MM. O RECEPTOR DE MIGAJAS

NOTA: LA PROFUNDIDAD EN LOS MODELOS DE DOBLE ACCESO, NO INCLUYE 80 MM. DE LAS TABLAS PARA CORTAR.

NOTA: PARA LOS MODELOS DE COMBINACIÓN PUERTA/GAVETA, LA PUERTA O LA GAVETA PUEDEN INSTALARSE EN CUALQUIER SECCIÓN DEL GABINETE. LA ORIENTACIÓN DE LA PUERTA/GAVETA DEBE SER INDICADA AL MOMENTO DE COLOCAR LA ORDEN.

Todas las dimensiones están redondeadas a la siguiente medida en milímetros.

REFRIGERANTE DE HIDROCARBURO

## TSSU: Sandwiches y Ensaladas con Tapa Plana de Cristal

Modelo	Puertas/ Gavetas	Parillas	Dimensiones (mm) L x Pt x A*	Litros	Peso Embalado (kg)	Número de Bandejas (de tamaño 1/6)
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 PROFUNDIDAD NO INCLUYE 7 MM POR LOS PARACHOQUES TRASEROS.

\* LA ALTURA NO INCLUYE 584 MM POR LA TAPA ABIERTA.

Todas las dimensiones están redondeadas a la siguiente medida en milímetros.

REFRIGERANTE DE HIDROCARBURO



TSSU-27-12M-C-HC



TSSU-36-12M-B-HC



TSSU-60-12M-B-HC



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

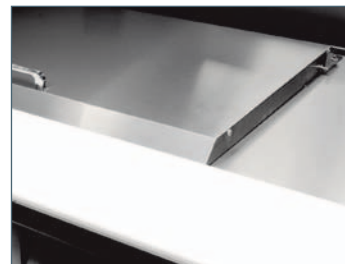
# UNIDADES PARA Sandwiches y Ensaladas

## OPCIÓN TAPA PLANA (MODELOS TSSU)

DESCRIPCIÓN	NÚMERO DE TAPAS	NÚMERO DE BANDEJAS	NÚMERO DE PIEZA
<b>MODELOS TSSU ESTÁNDAR</b>			
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	961566-FI
TSSU-72-18*	2	10 / 8	920477-FI

\*Unidad viene con la parte superior dividida; se pueden destapar dos bandejas.

Nota: Las tapas planas se instalan en la fábrica; contacte el servicio al cliente para tiempos de entrega.



TSSU con Opción Tapa Plana

## OPCIÓN TAPA PLANA (TSSU CON SUPERFICIE MEGA)

DESCRIPCIÓN	NÚMERO DE TAPAS	NÚMERO DE BANDEJAS	NÚMERO DE PIEZA
<b>MODELOS TSSU CON SUPERFICIE MEGA</b>			
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

Nota: Las tapas planas se instalan en la fábrica; contacte el servicio al cliente para tiempos de entrega.





## MESAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

# Mesas para la Preparación de Pizzas

Las mesas para la preparación de pizzas True ofrecen el diseño líder en el mercado y son fabricadas específicamente para satisfacer las altas demandas del área de preparación de pizzas.

Todos los modelos True están diseñados utilizando materiales de la más alta calidad para proveer al cliente con temperaturas más frías en el producto, costos de utilidades más bajos, excepcional seguridad para la comida y el mejor valor en el mercado.







# Mesas para la Preparación de Pizzas

## Bandejas para Ingredientes

Las bandejas en la parte posterior mantienen los ingredientes frescos durante el período de servicio. El sistema de refrigeración por aire forzado, robusto, amigable con el medio ambiente de True, mantiene una temperatura de  $-5$  a  $5^{\circ}\text{C}$  en el área de las bandejas y en el interior del equipo.



Evaporadores recubiertos



Componentes robustos



Motores eficientes



Indicador de temperatura digital



Flujo de aire patentado

## TPP-AT-44D-2-HC

Mesa para la Preparación de Pizza con Gavetas

Nueva cubierta inclinada  
13,5 grados



## Tabla para Cortar

Tabla para cortar profunda de 495mm, removible. Hecha de polietileno blanco de alta densidad. La tabla provee una superficie para la preparación, resistente e higiénica.

## Tapa

Tapas de acero inoxidable con aislante que mantienen temperaturas más frías, alimentos más frescos y minimizan la condensación.

## Aislamiento

La estructura completa del gabinete está aislada con poliuretano de alta densidad libre de CFC que tiene un potencial de destrucción de la capa de ozono de cero (ODP) y un potencial de calentamiento global de cero (GWP).



TPP-AT-44-HC



TPP-AT-60D-2-HC



TPP-AT-67-HC



TPP-AT-93D-6-HC



# MESAS PARA LA PREPARACIÓN DE Pizzas

## TPP: Refrigeradores

Modelo	Puertas/ Gavetas	Parillas	Dimensiones (mm) L** x P† x A*	Litros	Peso Embalado (kg)	Número de Bandejas (de tamaño 1/3)
TPP-AT-44-HC	1 / 0	2	1134 x 854 x 1133	84	150	8
TPP-AT-44D-2-HC	0 / 2	—	1134 x 854 x 1133	323	150	8
TPP-AT-60-HC	2 / 0	4	1530 x 854 x 1133	453	189	16
TPP-AT-60D-2-HC	1 / 2	2	1530 x 854 x 1133	453	189	16
TPP-AT-67-HC	2 / 0	4	1711 x 854 x 1133	524	207	24
TPP-AT-67D-2-HC	1 / 2	2	1711 x 854 x 1133	524	207	24
TPP-AT-67D-4-HC	0 / 4	—	1711 x 854 x 1133	524	207	24
TPP-AT-93-HC	3 / 0	6	2373 x 854 x 1133	799	273	32
TPP-AT-93D-2-HC	2 / 2	4	2373 x 854 x 1133	799	273	32
TPP-AT-93D-4-HC	1 / 4	2	2373 x 854 x 1133	799	273	32
TPP-AT-93D-6-HC	0 / 6	—	2373 x 854 x 1133	799	273	32
TPP-AT-119-HC	4 / 0	8	3029 x 854 x 1133	1076	329	40
TPP-AT-119D-2-HC	3 / 2	8	3029 x 854 x 1133	1076	329	40
TPP-AT-119D-4-HC	2 / 4	4	3029 x 854 x 1133	1076	329	40
TPP-AT-119D-6-HC	1 / 6	2	3029 x 854 x 1133	1076	357	40
TPP-AT-119D-8-HC	0 / 8	—	3029 x 854 x 1133	1076	443	40

†PROFUNDIDAD NO INCLUYE 77MM DE LAS TABLAS PARA CORTAR.

†LA PROFUNDIDAD NO INCLUYE 26MM DE LOS PARACHOQUES TRASEROS O 7MM DE LOS PARACHOQUES FRONTALES.

\* LA LONGITUD NO INCLUYE 7 MM. EN CADA LADO POR LOS SOPORTES DE LAS TABLAS PARA CORTAR

\*\*LA LONGITUD NO INCLUYE 10 MM. EN CADA LADO POR LOS PASADORES DE LAS CUBIERTAS EN LOS TPP-60, TPP-60D-2, TPP-67-HC, TPP-67D-2-HC & TPP-67D-4-HC.

Todas las dimensiones están redondeadas a la siguiente medida en milímetros.

REFRIGERANTE DE HIDROCARBURO

## PARRILLAS PARA CONDIMENTOS



Parrillas para Condimentos

DESCRIPCIÓN	NÚMERO DE PIEZA
TPP-AT-44-HC	1 874625
TPP-AT-60-HC	1 883520
TPP-AT-67-HC	1 874626
TPP-AT-93-HC	1 juego de 2 874627
TPP-AT-119-HC	1 juego de 2 883521
Bandeja para el receptor de condimentos	477mm x 328mm 802326



Cubierta Plegable

## TPP OPCIONES CUBIERTA PLEGABLE Y RECEPTOR DE INGREDIENTES (CARGO ADICIONAL)

### CUBIERTA PLEGABLE

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

### RECEPTOR DE INGREDIENTES

NÚMERO DE PIEZA
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

La cubierta plegable y el receptor de ingredientes están disponibles para todas las variaciones y voltajes de los modelos de la serie TPP.

La cubierta plegable y el receptor de ingredientes se pueden ordenar por separado o combinados.

La cubierta plegable y el receptor de ingredientes no se pueden instalar en el campo.



Receptor de Ingredientes



TPP-AT-67D-4-HC



TPP-AT-93-HC



TPP-AT-119-HC



# Mesas para la Preparación de Alimentos

## Tabla para Cortar

Removible con opciones extra profundas disponibles.



Evaporadores recubiertos



Componentes robustos



Motores eficientes



Indicador de temperatura digital



Flujo de aire patentado

## Bandejas

Bandejas de poliuretano claro, con 102 mm de profundidad estándar. También acepta bandejas de 150 mm y 200 mm de profundidad.

## Cubierta

Cubiertas aisladas, de acero inoxidable, que mantienen las bandejas más frías para asegurar la frescura de los productos y minimizar la condensación.

## Aislamiento

La estructura completa del gabinete está aislada con poliuretano de alta densidad libre de CFC que tiene un potencial de destrucción de la capa de ozono de cero (ODP) y un potencial de calentamiento global de cero (GWP).

## Sistema de Refrigeración

Sistema de refrigeración avanzado, robusto y amigable con el medio ambiente.

## TFP-48-18M-HC

Mesas Para la Preparación de Alimentos con Puertas Sólidas



TFP-32-12M-HC



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



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



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

# UNIDADES PARA Preparación de Alimentos

## TFP: Refrigeradores

Modelo	Puertas/ Gavetas	Parillas	Dimensiones (mm) L x P x A*	Litros	Peso Embalado (kg)	Número de Bandejas (de tamaño 1/6)	List Price €
TFP-32-12M-HC	1 / 0	2	816 x 801 x 1181	314	148		5157
TFP-32-12M-D-2HC	0 / 2	—	816 x 801 x 1181	314	148		5809
TFP-48-18M-HC	2 / 0	4	1223 x 801 x 1181	501	207		6633
TFP-48-18M-D-2HC	1 / 2	2	1223 x 801 x 1181	501	207		7577
TFP-48-18M-D-4HC	0 / 4	—	1223 x 801 x 1181	501	218		8918
TFP-64-24M-HC	2 / 0	4	1629 x 801 x 1181	623	252		7639
TFP-64-24M-D-2HC	1 / 2	2	1629 x 801 x 1181	623	252		8758
TFP-64-24M-D-4HC	0 / 4	—	1629 x 801 x 1181	623	259		9703
TFP-64-24M-FGLID-HC	2 / 0	4	1629 x 820 x 966	623	—		12065
TFP-72-30M-HC	3 / 0	6	1832 x 801 x 1181	708	291		8594
TFP-72-30M-D-2HC	2 / 2	4	1832 x 801 x 1181	708	291		9552
TFP-72-30M-D-4HC	1 / 4	2	1832 x 801 x 1181	708	291		10495
TFP-72-30M-D-6HC	0 / 6	—	1832 x 801 x 1181	708	291		11505
TFP-72-30M-FGLID-HC	3 / 0	6	1832 x 820 x 966	708	—		13382

† LA PROFUNDIDAD NO INCLUYE 51 MM DE LAS TABLAS PARA CORTAR.

\* LA ALTURA INDICADA PARA TODAS LAS UNIDADES ES CON LA(S) TAPA(S) CERRADAS.

Todas las dimensiones están redondeadas a la siguiente medida en milímetros.

REFRIGERANTE DE HIDROCARBURO

## JUEGOS PARA REPISAS (REGULAR/DOBLE)

DESCRIPCIÓN	NÚMERO DE PIEZA
<b>REPISA REGULAR</b>	
TSSU/TUC/TWT-27 & MEGA	L x P x A: 702mm x 407mm x 509mm* 914976
TSSU/TUC/TWT-36 & MEGA	L x P x A: 924mm x 407mm x 509mm* 914977
TSSU/TUC/TWT-48 & MEGA	L x P x A: 1229mm x 407mm x 509mm* 914978
TSSU/TUC/TWT-60 & MEGA	L x P x A: 1534mm x 407mm x 509mm* 914979
TSSU/TUC/TWT-72 & MEGA	L x P x A: 1839mm x 407mm x 509mm* 914980
TPP/TUC/TWT-44	L x P x A: 1134mm x 407mm x 509mm* 915048
TPP-60, TUC/TWT-60-32	L x P x A: 1534mm x 407mm x 509mm* 915702
TPP/TUC/TWT-67	L x P x A: 1712mm x 407mm x 509mm* 915049
TFP-32	L x P x A: 823mm x 407mm x 1105mm* 958621
TFP-48	L x P x A: 1229mm x 407mm x 1105mm* 958615
<b>REPISA DOBLE</b>	
TSSU/TUC/TWT-27 & MEGA	L x P x A: 702mm x 407mm x 839mm* 914981
TSSU/TUC/TWT-36 & MEGA	L x P x A: 924mm x 407mm x 839mm* 914982
TSSU/TUC/TWT-48 & MEGA	L x P x A: 1229mm x 407mm x 839mm* 914983
TSSU/TPP/TUC/TWT-60 & MEGA/TUC/TWT-60-32	L x P x A: 1534mm x 407mm x 839mm* 914984
TSSU/TUC/TWT-72 & MEGA	L x P x A: 1839mm x 407mm x 839mm* 914985
TPP/TUC/TWT-44	L x P x A: 1134mm x 407mm x 839mm* 915014
TPP/TUC/TWT-67	L x P x A: 1712mm x 407mm x 839mm* 915015
TFP-32	L x P x A: 823mm x 407mm x 1435mm* 958620
TFP-48	L x P x A: 1229mm x 407mm x 1435mm* 958614

Hecha de acero inoxidable de alto calibre.

\* Indica altura máxima. Las repisas regulares y la parrilla interior de las repisas doble son ajustables.

Nota: Repisas no disponibles para modelos de doble acceso.

Nota: Repisas no disponibles para modelos TUC/TWT/TPP-93-HC o TPP-119-HC.

Repisa Regular



Repisa Doble







True continúa siendo el líder mundial, fabricando un amplio rango de productos de refrigeración.

[www.truemfg.com](http://www.truemfg.com)





Mesas para la Preparación de Alimentos  
Bajo Mostradores  
Mesas de Trabajo  
Verticales Tradicionales  
Refrigeradores para Bares  
Exhibidores con Puerta de Cristal  
Cortina de Aire  
Serie Verticales  
Bases Refrigeradas



En True nos orgullecemos de fabricar los mejores productos de refrigeración en el mundo. Así mismo, comprendemos la importancia de asegurar que nuestro respaldo de post-venta se iguale a la calidad de nuestros productos.

Todo el personal de servicio al cliente de True es amigable y está altamente capacitado profesionalmente: su objetivo es ofrecer a nuestros clientes un servicio y respaldo post-venta ejemplar.

A cada uno de nuestros clientes se le asigna un representante dedicado a manejar su cuenta personalmente. Esto asegura que todas las consultas del cliente sean atendidas con rapidez y eficacia.

En el evento de que usted requiera soporte técnico, nuestros socios de servicio locales, elegidos por True, son capaces de ofrecer ayuda rápida, minimizando el tiempo de inactividad y la interrupción de su operación.

#### **TRUE REFRIGERATION - EUROPE**

##### **OFICINA EN LOS ESTADOS UNIDOS**

2001 East Terra Lane • O'Fallon, Missouri 63366-4434 • USA  
Tlf en los EE.UU.: +1 636.240.2400 • Fax en los EE.UU.: +1 636.272.7546  
Llamada Gratis en los EE.UU.: +1 800.325.6152  
Llamada Gratis desde Canadá a los EE.UU.: +1 800.860.8783  
Email: trueintl@truemfg.com

##### **OFICINA EN EL REINO UNIDO**

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

##### **OFICINA EN LA COMUNIDAD EUROPEA**

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

##### **OFICINA EN AUSTRALIA**

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

##### **OFICINA EN MÉXICO**

Tel: +52.55.5804.6343/6344 • Fax: +52 555 804 6342  
Llamada sin costo desde EE.UU. y México: +1 800.325.6152  
Email: trueintl@truemfg.com

##### **OFICINA EN CHILE**

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