

Spec Series[®]

STG Series

Deutsch





Inhalt

2 Über True

4 Spec Series®

10 Zubehör





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 Kühltechnik haben True zu Experten im Design und der Entwicklung von Kühlsystemen gemacht. Energieeffizienz war immer ein wichtiger Teil unseres Designprozesses. Daher nutzen wir stetig neue Technologien, um unsere Kühlsysteme 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.





SPEC SERIES® STG Serie

Die Schränke der True Spec Series werden höchsten Ansprüchen gerecht für Planungen im institutionellen Bereich. Top-Mount Design, komplette Edelstahlausführung und die spezielle Bautiefe ermöglichen vielfältige Ausstattungsoptionen.

Modernste und robuste Kühlsysteme, die standardgemäß in unseren Schränken integriert sind, gewähren lange Lebensdauer auch an anspruchsvollen Standorten.





Serienmäßige Ausstattung



Selbstschließende Türen mit
Magnetdichtung und 120°
Aufhaltevorrichtung.
Nockenhubscharniere mit
lebenslanger Garantie.



Riegeltürschloss mit
lebenslanger Garantie.



Hochleistungsfähige
Arbeitstürgriffe ganz aus Metall
mit lebenslanger Garantie.



Digitale Mikroprozessorsteuerung
mit LED-Anzeige.



Energieeffiziente LED
Innenbeleuchtung.



Alle Kühlsysteme sind so konzipiert, dass sie den hohen Anforderungen in der Küche standhalten. Qualität und Zuverlässigkeit stehen bei True an erster Stelle.

Energieeffiziente LED Innenbeleuchtung.

Fünf verschiedene Regalbausätze erhältlich.

Selbstschließende Türen mit Magnetdichtung und 120° Aufhaltevorrichtung.

Türdichtungen können zum leichten Reinigen ohne Werkzeug entfernt und ersetzt werden.

LEBENS-LANGE GARANTIE auf Scharniere und Schlösser.

Hochleistungsfähiger Zinkdruckgussgriff aus Chrom mit **LEBENS-LANGE GARANTIE** bei Modellen mit Massiv- und Glastür.

Energiesparender (ECM) Verdampfermotor, der für schnellere Temperaturlaufzeiten und kürzere Laufzeiten selbst im betriebsamsten gastronomischen Umfeld sorgt.

Alle True Glastüren profitieren von den besten momentan verfügbaren Technologien zur Energieeffizienz. True verwendet doppelglasige „Low-E“ Glasbauteile für Kühlschränke.

Exklusives Luftverteilungssystem, das effiziente Luftzirkulation ermöglicht, die sich dem Mengeninhalt des Kühlschranks anpasst.

Kondensatorlüftermotor mit Umkehrfunktion und leichtem Zugang zum Kondensator reduziert erheblich die Wartung.

Digitale Mikroprozessorsteuerung mit LED-Anzeige.

Entspricht Klimaklasse 5 bei einer Umgebungstemperatur von bis zu 43°C.

Spec Series®

Türen

Selbstschließende Türen mit Magnetdichtung und Haltefunktion bei 120°. Lebenslange Garantie auf externe Hebe-Senkscharniere, Türschlösser und Türgriffe.



LED
Beleuchtung



Robuste
Bauteile



Effiziente
Motoren



Digitalanzeige



Qualitativ
hochwertige
Materialien

Außen / Innen

Tür & Vorderseite aus Edelstahl, Seiten aus Aluminium. Rückseite und Seitenwände aus Aluminium. Boden & Decke aus Edelstahl.

Regalsystem

(3) 2 / 1 Gastronorm Schienensätze pro Tür (Regalböden optional).

Luftverteilung

Das einzigartige Luftverteilungssystem ermöglicht eine effiziente Luftzirkulation, die sich dem Mengeninhalt des Kühlschranks anpasst.

Einfache Pflege und Wartung

Türdichtungen können zum leichten Reinigen ohne Werkzeug entfernt und ersetzt werden. Der Kondensatorlüftermotor mit Umkehrfunktion und leichtem Zugang zum Kondensator reduziert erheblich die Wartung.

STG2R-2S

Reach-In Kühlschrank mit Edelstahltür



STG1R-1G



STG2R-2HG/2HS



STG1R-1S



STG2R-4HS

STG: Kühlschränke

Modell	Türen	Regalböden	Abmessungen (mm) L x T x H	Liter	Verpackungs- gewicht (kg)	Türbauart	Listen- Preis €
STG1R-1S	1	3	699 x 858 x 2137	622	170	 VOLLTÜR EDELSTAHL	4763
STG1R-2HS	2	3	699 x 858 x 2137	657	177	 HALBTÜR EDELSTAHL	5781
STG1R-1G	1	3	699 x 858 x 2137	622	195	 VOLLTÜR GLAS	5384
STG1R-2HG	2	3	699 x 858 x 2137	622	211	 HALBTÜR GLAS	6062
STG1R-1HG/1HS	2	3	699 x 858 x 2137	657	205	 HALBTÜR GLAS/HALBTÜR EDELSTAHL	5922
STG2R-2S	2	6	1337 x 858 x 2137	1356	268	 VOLLTÜR EDELSTAHL	6673
STG2R-4HS	4	6	1337 x 858 x 2137	1356	320	 HALBTÜR EDELSTAHL	7884
STG2R-2G	2	6	1337 x 858 x 2137	1334	322	 VOLLTÜR GLAS	7450
STG2R-4HG	4	6	1337 x 858 x 2137	1399	295	 HALBTÜR GLAS	8393
STG2R-2HG/2HS	4	6	1337 x 858 x 2137	1356	268	 HALBTÜR GLAS/HALBTÜR EDELSTAHL	8185
STG1RRI-1S	1	—	889 x 883 x 2128	1048	182	 VOLLTÜR EDELSTAHL	7092
STG2RRI-2S	2	—	1728 x 883 x 2128	2124	313	 VOLLTÜR EDELSTAHL	11524

† ZUZÜGLICH 39MM FÜR TÜRGRIFFE.

† TIEFE ZUZÜGLICH 108 MM FÜR RAMPE (RRI MODELLE).

Alle Abmessungen sind aufgerundet.



STG2R-2G



STG2R-4HS



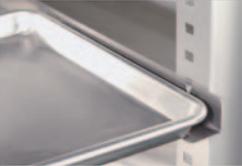
STG1RRI-1S



STG2RRI-2S

Zubehör

Stauraum-Optionen

Typ 1		Beschreibung	Art.-Nr.
	Eckförmige Regalbodenschiene	Als Bodenträger für: (1) 458 mm x 661 mm Einschub oder (2) 356 mm x 458 mm Einschub	880866
Typ 2			
	Stabförmige Regalbodenschiene	Verchromter stabförmiger Stahl Als Randträger für: (1) 458 mm x 661 mm Einschub Anmerkung: Ein Paar von #2 Regalbodenhaltern füllt die Hälfte einer Seite aus. Nur für leichte Produkte geeignet.	880818
Typ 3			
	Universale Regalbodenschiene	Eckförmig als Bodenträger für: (1) 458 mm x 661 mm Einschub oder (2) 356 mm x 458 mm Einschub oder (2) 305 mm x 508 mm Einschub	880865
Regalsysteme / Regalsätze			
	Einlegeroste aus Chrom mit Regalträgern	Einlegeroste aus Chrom: Einlegeroste aus Edelstahl ebenfalls erhältlich. Nicht Gastronorm kompatibel.	-
	PVC beschichtete Einlegeroste mit Regalträgern	Graue PVC beschichtete Einlegeroste. Nicht Gastronorm kompatibel.	-
Gastronorm Regale			
	Zusätzliche Gastronorm Laufschiene	2er Set Zum Stützen der Gastronorm Behälter Hinweis: Bei Bestellung der Laufschiene bitte den Modelltyp angeben.	976953
Gastronorm Einlegerost			
	Gastronorm Regale *Passend für Gastronorm Schienen und Halterungen	Gastronorm Einlegerost-Einbausatz (3er Set) – Artikelnummer	977139
		Gastronorm Einlegerost (pro Stück) – Artikelnummer	970504

FüÙe / Laufrollen

	Beschreibung	Art.-Nr.
	FüÙe 153 mm (4er Set) – Edelstahl	881379
	FüÙe 153 mm (4er Set) – für ein- & zweiteilige Einheiten	872025
	Seismische FlanschfüÙe 153 mm (4er Set) – für ein- & zweiteilige Einheiten	880348
	Laufrollen 127 mm (4er Set) – für ein- & zweiteilige Einheiten mit Bremse	957545
	Laufrollen 127 mm (6er Set) – für ein- & zweiteilige Einheiten ohne Bremse	830278

Regalboden-
schienen

Abstände

#1 Regalboden- schienen	51 mm	77 mm	102 mm	127 mm	153 mm
Bei Volltür- Modellen	28	19	14	11	10
Bei Halbtür- Modellen	13	9	7	5	5
#2 Regalboden- schienen	39 mm mittig				
Bei Volltür- Modellen	38				
Bei Halbtür- Modellen	18				
Universale Regalbodenschienen			102 mm	127 mm	153 mm
Bei Volltür- Modellen			14	11	9
Bei Halbtür- Modellen			6	5	4

True[®]

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