

Spec Series[®]

Série STG

Français





Sommaire

2 A propos de True

4 Spec Series®

10 Accessoires





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.



SPEC SERIES® Série STG

Conçue pour satisfaire aux exigences des marchés des institutions et des consultants. Le design avec compresseur en haut, les métaux épais et les meubles très profonds offrent une grande variété d'options pour l'intérieur

Tous intègrent les systèmes de réfrigération les plus avancés et les plus robustes, assurant des années de service irréprochable, dans les environnements de travail les plus exigeants.





Caractéristiques Disponibles



Porte équipée d'un rappel de fermeture, blocable en position ouverte à 120 °. Charnières extérieures de porte dégondables et garanties à vie.



Serrure à tige garantie à vie.



Poignées ultra-résistantes entièrement métalliques et garanties à vie.



Afficheur digital de température (type LAE).



Éclairage intérieur performant à LED.

SPEC
SERIES®

Série STG



Tous nos systèmes de réfrigération sont conçus pour s'adapter aux capacités élevées demandées en cuisine. Chez True, qualité et fiabilité sont une réalité.

Moteur d'évaporateur à haute efficacité énergétique permettant de rétablir la température rapidement et réduire le temps machine même en plein coup de feu.

Éclairage intérieur à LED à efficacité énergétique.

Toutes les portes vitrées True mettent en œuvre les dernières technologies pour une efficacité énergétique maximale. Les réfrigérateurs True sont équipés de double vitrage à faible déperdition.

Cinq configurations d'étagères possibles.

Porte équipée d'un rappel de fermeture, blocable en position ouverte à 120°.

Système de flux d'air exclusif pour une circulation performante adaptée à la charge du modèle.

Nettoyage facile des joints de porte, démontables et remplaçables sans outil.

Condenseur avec moteur de ventilation à double sens réduisant les interventions de maintenance.

Charnières et serrures **GARANTIES À VIE.**

Afficheur digital de température (type LEA).

Poignées ultra-résistantes **GARANTIES À VIE** en zinc et chrome moulés sous pression sur les portes pleines et vitrées.

Groupe tropicalisé fonctionnant jusqu'à une température ambiante de 43 °C.

Spec Series®

Portes

Porte équipée d'un rappel de fermeture, blocable en position ouverte à 120 °. Charnières extérieures de porte dégondables et garanties à vie. Serrure à tige garantie à vie. Poignées ultra-résistantes entièrement métalliques et garanties à vie.



Éclairage
de LED



Composants
durables



Moteurs
performants



Affichage
digital



Matériaux haut
de gamme

STG2R-2S

Armoires verticales à portes pleines

Finition Intérieur / Extérieur

Porte en acier inoxydable, face avant et parois latérales en aluminium. Parois latérales et face arrière en aluminium. Plafond et face arrière en acier inoxydable.

Etagères

3 séries de glissières gastronormes 2/1 par porte (Etagères en option).

Système de flux d'air

Système de flux d'air exclusif pour une circulation performante adaptée à la charge du modèle. Condenseur avec moteur de ventilation à double sens réduisant les interventions de maintenance.



STG1R-1G



STG2R-2HG/2HS



STG1R-1S



STG2R-4HS

STG: Réfrigérateurs

Modèle	Portes	Etagères	Dimensions (mm) L x P† x H	Litres	Poids Emballé (kg)	Type de porte
STG1R-1S	1	3	699 x 858 x 2137	622	170	■ PORTE PLEINE
STG1R-2HS	2	3	699 x 858 x 2137	657	177	■ DEMI-PORTE PLEINE
STG1R-1G	1	3	699 x 858 x 2137	622	195	□ PORTE VITRÉE
STG1R-2HG	2	3	699 x 858 x 2137	622	211	□ DEMI-PORTE VITRÉE
STG1R-1HG/1HS	2	3	699 x 858 x 2137	657	205	□ DEMI-PORTE VITRÉE/DEMI-PORTE PLEINE
STG2R-2S	2	6	1337 x 858 x 2137	1356	268	■ PORTE PLEINE
STG2R-4HS	4	6	1337 x 858 x 2137	1356	320	■ DEMI-PORTE PLEINE
STG2R-2G	2	6	1337 x 858 x 2137	1334	322	□ PORTE VITRÉE
STG2R-4HG	4	6	1337 x 858 x 2137	1399	295	□ DEMI-PORTE VITRÉE
STG2R-2HG/2HS	4	6	1337 x 858 x 2137	1356	268	□ DEMI-PORTE VITRÉE/DEMI-PORTE PLEINE
STG1RRI-1S	1	—	889 x 883 x 2128	1048	182	■ PORTE PLEINE
STG2RRI-2S	2	—	1728 x 883 x 2128	2124	313	■ PORTE PLEINE

LA PROFONDEUR INDIQUÉE N'INCLUT PAS LES 39 MM POUR LES POIGNÉES DE PORTE.
† LA PROFONDEUR N'INCLUT PAS LES 108MM DE LONGUEUR DE LA RAMPE D'ACCÈS
(MODÈLES DE RRI).

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



STG2R-2G



STG2R-4HS




STG1RRI-1S



STG2RRI-2S

Accessoires

Options de Stockage Intérieur

Type 1		Description	Référence
	Glissière	Acier inoxydable Support pour : 1 bac 458 mm x 661 mm ou 2 bacs 356 mm x 458 mm	880866
Type 2			
	Glissière	Glissière tige en acier chromé Support pour : 1 bac 458 mm x 661 mm Remarque : un lot de deux glissières de type 2 équipe un demi-compartiment. * Pour application légère uniquement.	880818
Type 3			
	Glissières universelles	Acier inoxydable Support pour : 1 bac 458 mm x 661 mm ou 2 bacs 356 mm x 458 mm ou 2 bacs 305 mm x 508 mm	880865
Étagères			
	Étagères chromées avec supports étagères	Étagères chromées Existent en acier inoxydable *Non compatible avec les bacs gastronomes.	—
	Étagères recouvertes de PVC avec supports étagères	Étagères grises recouvertes de PVC. *Non compatible avec les bacs gastronomes.	—
Glissière Supplémentaire Pour Bac Gastronomique			
	Glissière supplémentaire pour bac gastronomique	Lot de 2 Support pour les bacs gastronomes. Remarque : Lors de votre commande de glissière, merci de nous indiquer le modèle souhaité.	976953
Étagère Gastronomique			
	Étagère gastronomique *Se posent et coulissent sur les glissières	Kit pour étagère gastronomique (Lot de 3)	977139
		Étagère (à l'unité)	970504

Pieds / Roulettes

	Description	Référence
	Pieds 153 mm (lot de 4) - (acier inoxydable)	881379
	Pieds 153 mm (lot de 4) - pour les modèles composés de 1 et 2 compartiment(s)	872025
	Pieds de stabilité / à collerette 153 mm (lot de 4) - pour les modèles composés de 1 et 2 compartiment(s)	880348
	Roulettes 127 mm (lot de 4) - pour les modèles composés de 1 et 2 compartiment(s), avec frein	957545
	Roulettes 127 mm (lot de 6) - pour unité 1 et 2 compartiment(s), sans frein	830278

Glissières	Espacement				
Glissières n° 1	51 mm	77 mm	102 mm	127 mm	153 mm
Avec porte entière	28	19	14	11	10
Avec demi-porte	13	9	7	5	5
Glissières n° 2	39 mm de centre à centre				
Avec porte entière	38				
Avec demi-porte	18				
Glissières universelles			102 mm	127 mm	153 mm
Avec porte entière			14	11	9
Avec demi-porte			6	5	4



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