



La Réfrigération  
Dédiée à la  
Restauration

# La Confiance dans votre cuisine

## La différence avec True:

une vaste ligne de produits haut de gamme proposant des solutions pour chaque type de cuisine.

Les équipements de la marque True s'adressent aux opérateurs soucieux de l'environnement et de l'énergie, de la sécurité alimentaire et de la qualité des ingrédients et qui savent que les équipements de réfrigération constituent un investissement essentiel de leur entreprise. Nous vous présentons ici une sélection essentielle de meubles réfrigérés de notre gamme dédiée aux métiers de la restauration. Chacun de ces meubles étant conçu et fabriqué pour fournir à l'opérateur des niveaux de service et de fiabilité inégalés.

### DURABILITÉ

Notre initiative relative aux frigorigènes naturels s'harmonise parfaitement avec les exploitants qui mettent en place des pratiques environnementales responsables. Les modèles «HC» de notre gamme permettent une récupération de la température plus rapide et réduisent considérablement la consommation d'énergie



### TEMPÉRATURE

Étant le leader mondial de la réfrigération commerciale, nous avons bâti notre réputation sur le fait que chaque produit True doit pouvoir maintenir des températures de stockage constantes, précises et sûres, même dans les environnements les plus exigeants de la restauration.

### SUPPORT

TOUS les produits True ont d'office, une garantie fabricant de 5 ans sur les pièces, la main-d'œuvre et le déplacement. Nous proposons à nos clients un service technique de qualité et un support après-vente dédié, pour une tranquillité d'esprit garantie.



### EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

Aujourd'hui, un professionnel de la restauration a des objectifs concernant le développement durable. Il se doit de mettre en application des programmes de gestion de l'énergie et de réduction du gaspillage. En choisissant les équipements les plus récents et les plus efficaces, la consommation d'énergie peut être considérablement réduite.



## Armoires verticales

**TGN**

p.4



**SÉRIE T**

p.6



## Meubles bas et meubles sous comptoir

**TCR/F**

p.8



**TUC**

p.10



## Tables de préparation

**TPP**

p.12



**TSSU**

p.14



## Soubassements réfrigérés

**TRCB**

p.16



# Armoires verticales TGN - 2/1



## SPÉCIFICATIONS ET OPTIONS

- Compatible 2/1 GN
- Réfrigérateur ou congélateur
- Classe énergétique A pour les réfrigérateurs
- Les réfrigérateurs maintiennent des températures de 0,5°C à 3,3°C
- Classe énergétique C pour congélateurs
- Pieds disponibles en option
- Moteur / ventilateur du condenseur avec système d'inversion RCU
- Les congélateurs maintiennent des températures de - 23°C



Les **TGN** sont les nouvelles armoires verticales de chez True, compatibles GN 2/1, dotées de la dernière technologie de réfrigération écoénergétique.



Sections	1	2
Produit	TGN-1	TGN-2
Dimensions LxPxH	729 x 858 x 2079	1460 x 858 x 2079
Capacité nette (Ltrs)	435	883
Étagères	3	6

## Maximiser l'espace utilisable des glissières



Les produits TGN disposent d'un système de glissière unique en forme de «E» conçu pour accueillir à la fois une étagère et un bac GN 2/1 (ou 2x bacs GN 1/1) pour utiliser pleinement la capacité nette de l'armoire. Chaque armoire est fournie avec 3 paires de ces glissières + 3 étagères.

# Armoires verticales de la Série T



## SPÉCIFICATIONS ET OPTIONS

- Large gamme de tailles de modèles et d'options disponibles
- Modèles de réfrigérateurs et congélateurs de 1 à 3 portes
- Les réfrigérateurs maintiennent des températures de 0,5°C à 3,3°C
- Les congélateurs maintiennent des températures de -23°C
- Options de portillons
- Étagères réglables et robustes revêtues de PVC
- Moteur / ventilateur du condenseur avec système d'inversion RCU sur la plupart des modèles
- Options portes vitrées
- Modèle bi-températures disponible
- Armoire avec chargement arrière disponible



Les armoires verticales de la **séries T** sont des réfrigérateurs et congélateurs fabriqués par True, proposant la plus large gamme de dimensions et d'options, elles s'intégreront parfaitement à tous types de cuisine.



Sections	1				2		
<b>Produit</b>	T-11	T-15	T-19	T-23	T-35	T-43	T-49
<b>Dimensions</b> LxPxH	487 x 539 x 1855	632 x 585 x 1877	686 x 623 x 1995	686 x 750 x 2074	1004 x 750 x 2074	1194 x 750 x 2074	1375 x 750 x 2074
<b>Capacité nette</b> (Ltrs)	186	290	350	438	630	746	914
<b>Étagères</b>	4	5	4	4	8	8	8

Attention : les armoires de la série T ne sont pas Gastronorme

## Des options pour toutes les applications



**T-15-1-G-1**  
Réfrigérateur avec deux portillons, un vitré l'autre plein



**T-23DT**  
Armoire bi-températures (positive et négative)



**T-23PT**  
Armoire avec une porte de service en façade et une porte de chargement à l'arrière



**T-49G**  
Armoires deux portes vitrées

Visitez notre site [truerefrigeration.fr](http://truerefrigeration.fr) pour plus d'informations product range

# Meubles bas réfrigérés GN 1/1 TGN



## SPÉCIFICATIONS ET OPTIONS

- Comptoirs à 2 et 3 sections
- Réfrigérateurs et congélateurs disponibles
- Portes en standard
- 2 ou 3 tiroirs disponibles (réfrigérateur uniquement)
- Les réfrigérateurs maintiennent des températures de 0,5°C à 3,3°C
- Système de réfrigération disponible à gauche ou à droite
- Dessus extra fin (hauteur de l'unité 840 mm)
- Option dossier 100 mm
- Moteur / ventilateur du condenseur avec système d'inversion RCU
- Les congélateurs maintiennent des températures de -18°C à -21°C.



**Différentes hauteurs disponibles**

Avec plan de travail = 900 mm de hauteur

Avec plan de travail et dossier = 1000 mm

Dessus inox ultra-fin = 840 mm de haut











Sections	2	3
Produit	TCR-1/2	TCR-1/3
Dimensions LxP	1411 x 700	1865 x 700
Capacité nette (Ltrs)	166	249
Étagères	4	6

## Créer le votre

Nos comptoirs sont grandement personnalisables pour s'adapter à votre fonctionnement et à vos besoins. Au total, vous pouvez choisir parmi 552 modèles différents. Pour vous faciliter la tâche, nous avons créé un outil de configuration simple disponible sur:



[www.truerefrigeration.fr/counter-config/](http://www.truerefrigeration.fr/counter-config/)

Groupe de froid	Dessus	Sections
 Position gauche	 Dessus en inox	 Porte
 Position droite	 Dessus extra fin	 2 tiroirs (positif seulement)
Fournis avec des roulettes de 152 mm peuvent être montés sur plinthe	 Plan de travail avec dossier de 100mm	 3 tiroirs (positif seulement)

# Meubles bas réfrigérés TUC



## SPÉCIFICATIONS ET OPTIONS

- Modèles de réfrigérateurs ou de congélateurs
- Portes vitrées (réfrigérateur)
- Options de tiroir (y compris pour congélateur)
- Option de type «Spec» disponible
- Disponible avec un «dossieret» (modèles TWT)
- Les réfrigérateurs maintiennent des températures de maintien de 0,5°C à 3,3°C
- Modèles sous-comptoir «profonds» disponibles, dotés de systèmes latéraux pour une capacité nette supplémentaire
- Option de roulettes à hauteur réduite
- Système d'inversion de sens du ventil-condenseur sur la plupart des modèles
- Les congélateurs maintiennent des températures de -23°C



**TUC** est la gamme polyvalente de meubles bas réfrigérés de chez True.  
Elle comporte un grand nombre d'options, de dimensions.



Sections	1		2			3
Produit	TUC-24	TUC-27	TUC-36	TUC-48	TUC-60	TUC-72
Dimensions LxPxH	610 x 627 x 802	702 x 766 x 839	924 x 766 x 839	1229 x 766 x 839	1534 x 766 x 839	1839 x 766 x 839
Capacité nette (Ltrs)	94	143	200	278	375	461
Étagères	2	2	4	4	4	6

## Des options pour toutes les applications



**TUC-24G**  
Meuble bas avec porte  
vitrée



**TUC-27D-2**  
Avec 2 tiroirs accep-  
tant des bacs GN 1/1,  
existe en congélateur



**TUC-67**  
Meuble bas grande capacité  
avec système de réfrigéra-  
tion sur le côté



**TWT-27**  
La grande majorité des meubles  
bas sont disponibles avec un  
dossier de 100mm de haut  
(Modèles TWT)

Visitez notre site [truerefrigeration.fr](http://truerefrigeration.fr) pour plus d'informations product range

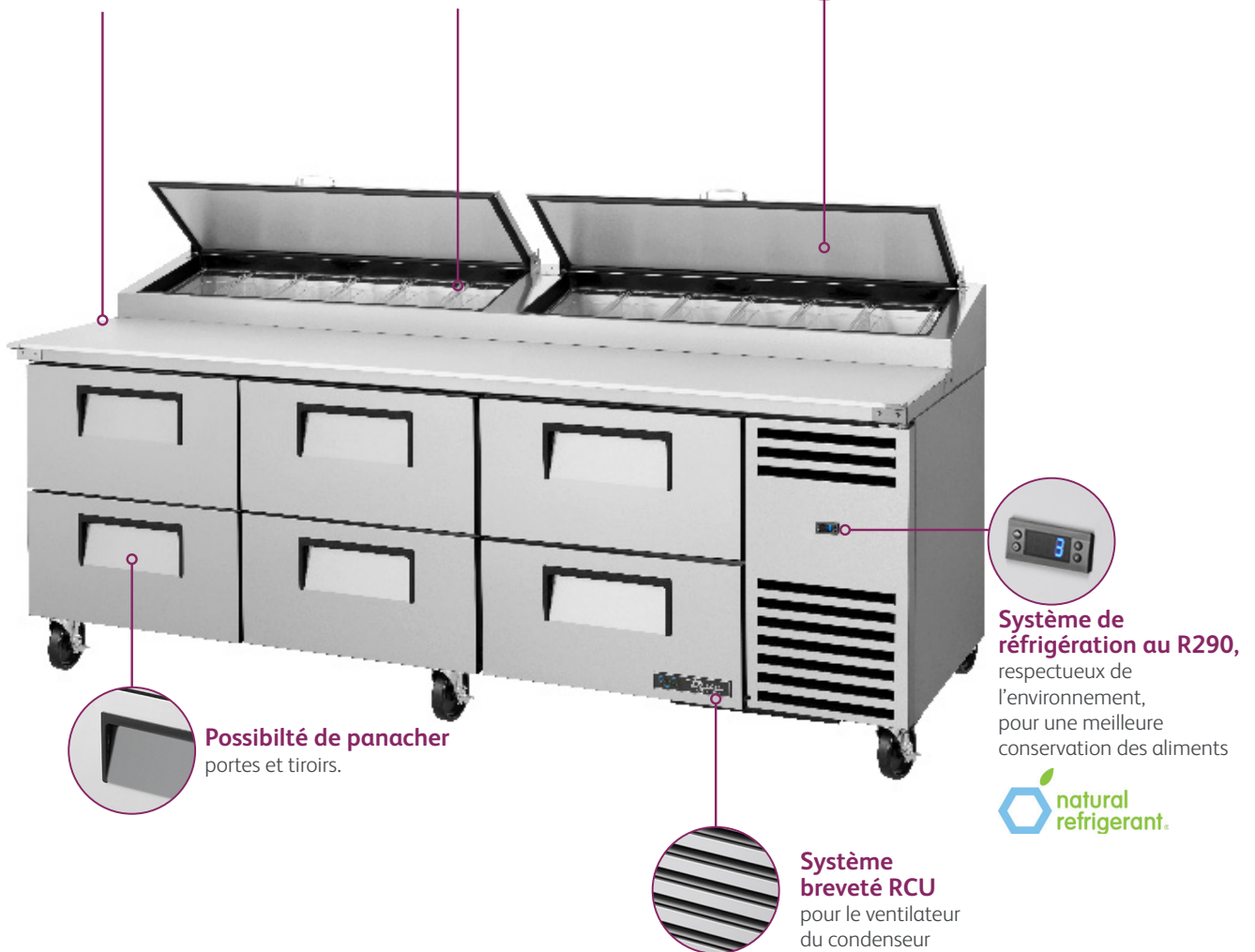
**True**  
REFRIGERATION

# Tables de préparations (Pizza) TPP

**Fournies en standard** avec une planche de découpe de 495mm de profondeur

**Froid ventilé** qui maintient une température de 0,5°C à 5°C.

**Couvercles isolés** en inox



## SPÉCIFICATIONS ET OPTIONS

- 1 (1131 mm) à 4 (3029 mm) sections de large
- Possibilité de mixer portes et tiroirs
- Peut accueillir de six à quinze bacs GN 1/3
- 16 options de modèles différents
- Le froid ventilé maintient une plage de température constante de 0,5°C à 5°C dans les bacs et le stockage
- Option de type «Spec» disponible

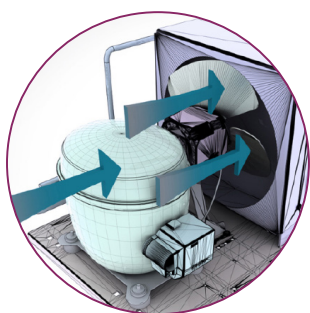
## Réduisez les temps de préparation

Les **TPP** sont des tables de préparation spécialement conçues pour la pizza, équipées de systèmes de réfrigération performants qui maintiennent des températures uniformes dans les bacs GN, gardant les ingrédients plus frais avec un meilleur aspect.



Sections	1	2		3	4
<b>Produit</b>	TPP-44	TPP-60	TPP-67	TPP-AT2-93	TPP-119
1/3 Bacs GN	6	8	9	12	15
<b>Dimensions</b> LxPxH	1133 x 854 x 1133	1531 x 854 x 1133	1709 x 854 x 1133	2369 x 854 x 1133	3029 x 854 x 1133

## La Technologie brevetée RCU



Les moteurs de ventilo-condenseur brevetés de True tournent périodiquement en sens inverse pour aider à garder le condenseur exempt de saletés et de denrées alimentaires comme la farine. Garde les serpentins et le ventilateur propres, optimise les performances de l'unité, augmentant l'efficacité énergétique et prolongeant la durée de vie du système de réfrigération.

**True**  
REFRIGERATION

# Tables de préparations Salades Sandwichs TSSU



## SPÉCIFICATIONS ET OPTIONS

- Les tailles de modèle peuvent accueillir de huit à trente bacs GN 1/6
- Possibilité de mixer portes et tiroirs en option
- Les options «Mega Top» comportent une rangée supplémentaire de bacs GN
- Le système de froid ventilé maintient une température constante dans les bacs GN et le stockage
- Moteur / ventilateur du condenseur avec système d'inversion RCU sur la plupart des modèles
- Les modèles face à face sont dotés d'une planche à découper des deux côtés
- Options de couvercle plat
- Options couvercle en verre avec système hydraulique de fermeture
- Option de type «Spec» disponible



# La température de vos bacs GN Une sécurité pour vos ingrédients?



Les **tables de préparation** de chez True utilisent des systèmes brevetés de réfrigération type froid ventilé pour maintenir une température constante et uniforme de 0,5°C à 5°C dans tous les bacs GN, garantissant que vos ingrédients de qualité restent frais et sûrs à consommer.



Sections	1		2				3			
<b>Produit</b>	TSSU-27		TSSU-36		TSSU-48		TSSU-60		TSSU-72	
1/6 Bacs GN	8	12	8	12	12	18	16	24	18	30
<b>Dimensions</b> LxPxH	702 x 766 x 1093	702 x 867 x 1185	924 x 766 x 1093	924 x 867 x 1185	1229 x 766 x 1093	1229 x 867 x 1185	1534 x 766 x 1093	1534 x 867 x 1185	1839 x 766 x 1093	1839 x 867 x 1185
<b>Étagères</b>	2		4		4		4		6	

## Des options pour toutes les applications



**TSSU-27-08D-2**  
Saladette avec tiroirs



**TSSU-48-12M-B**  
Saladette avec plan de travail de grande taille



**TSSU-60-24M-B-ST-FGLID**  
Saladette avec capot en verre à fermeture hydraulique



**TSSU-60-24M-B-DS-ST**  
Saladette avec couvercles amovibles et planches de découpe en vis à vis

Visitez notre site [truerefrigeration.fr](http://truerefrigeration.fr) pour plus d'informations product range

**True**  
REFRIGERATION

# Soubassements réfrigérés TRCB



## SPÉCIFICATION & OPTIONS

- 2 à 6 tiroirs
- Grande variété d'équipements chauds pris en charge
- Les réfrigérateurs maintiennent des températures de 0,5°C à 3,3°C
- Glissières et roulettes de tiroir robustes
- Façade, dessus et côtés en acier inoxydable





Sections	1		2		3
<b>Produit</b>	TRCB-36	TRCB-52	TRCB-72	TRCB-96	TRCB-110
<b>Dimensions</b> LxDxH	924 x 816 x 648	1318 x 816 x 648	1839 x 816 x 648	2426 x 816 x 648	2794 x 775 x 648
<b>Charge supportée</b>	326 kg	326 kg	492 kg	651 kg	908 kg
<b># de tiroirs</b>	2	2	4	4	6
<b>Capacité maximum</b> par tiroir	1x 1/1 + 3x Bacs 1/6 (100mm de profondeur)	3x Bacs 1/1 (100mm de profondeur)	2x Bacs 1/1 (100mm de profondeur)	3x Bacs 1/1 (100mm de profondeur)	2x Bacs 1/1 (100mm de profondeur)

Les profondeurs ne comprennent pas les 26 mm pour les pare-chocs arrière.  
D'autres modèles sont disponibles sur demande.



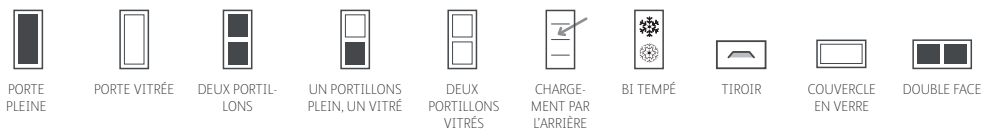
Sections	1	2		
<b>Produit</b>	TRCB-52-60	TRCB-79-86	TRCB-82-84	TRCB-82-86
<b>Dimensions</b> LxDxH	1524 x 816 x 648	2191 x 755 x 648	2134 x 816 x 648	2191 x 816 x 648
<b>Charge supportée</b>	326 kg	492 kg	492 kg	492 kg
<b># de tiroirs</b>	2	4	4	4
<b>Capacité maximum</b> par tiroir	3x Bacs 1/1 (100mm de profondeur)	2x Bacs 1/1 (100mm de profon- deur)	3 x 1/1 GN Gauche, 2 x 1/1 GN Droit (100mm de profon- deur)	3 x 1/1 GN Gauche, 2 x 1/1 GN Droit (100mm de profondeur)

Les profondeurs ne comprennent pas les 26 mm pour les pare-chocs arrière.  
D'autres modèles sont disponibles sur demande.

**True**  
REFRIGERATION

# La Gamme la plus large

## Options disponibles



## Modèles de réfrigérateurs

### ARMOIRES VERTICALES

Produit	TGN-		T-15-		T-19-		T-23-					
	1R-1S	HC-LD	G-HC-LD	1-G-1-HC-LD	HC	HC	G-HC~FGD01	2-HC	G-2-HC~FGD01	PT	DT-HC	
Options												

Produit	T-35-		T-49-		
	HC-LD	G~FGD01	HC-LD	G~FGD01	4-HC
Options					

### MEUBLES BAS & MEUBLES SOUS-COMPTOIR

Produit	TCR1/2-CL-SS-						TCR1/3-CL-SS-								
	DL-DR	DL-2D	DL-3D	2D-2D	2D-3D	3D-3D	DL-DR-2D	DL-DR-3D	DL-2D-2D	DL-2D-3D	DL-2D-3D	2D-2D-2D	2D-2D-3D	2D-3D-3D	3D-3D-3D
Options		2	3	4	5	6		2	3	4	5	6	7	8	9

Produit	TUC-24-		TUC-27-			TUC-		TUC-48-		TUC-									
	HC	G-HC~FGD01	HC	G-HC~FGD01	D-2-HC	36	44	HC	G-HC~FGD01	60	60D-2	60D-4	67	67D-4	72	93	93D-2	93D-4	93D-6
Options					2						2	4		4			2	4	6

### SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

Produit	TRCB-				
	36	52	72	96	110
Options du Tiroir	2	2	4	4	6

## TABLES DE PRÉPARATION

Produit	TPP-AT-44-		TPP-AT-60-		TPP-AT-67-			TPP-AT-93-				TPP-AT-119-					TSSU-27-	
	HC	D-2-HC	HC	D-2-HC	HC	D-2-HC	D-4-HC	93-HC	D-2-HC	D-4-HC	D-6-HC	119-HC	D-2-HC	D-4-HC	D-6-HC	D-8-HC	08	08D-2
Options		2		2		2	4		2	4	6		2	4	6	8		2

Produit	TSSU-			TSSU-48-	TSSU-48-18M-B-		TSSU-60-				TSSU-60-24M-B-			TSSU-70-	TSSU-72-30M-B-		
	27-12M-C	36-08	36-12M-B	12-HC	HC	FGLID-HC	16	16D-2	16D-4	16-DS-ST	ST	ST-FGLID	DS-ST	18	ST	ST-FGLID	DS-ST
Options								2	4								

## Congélateur



### ARMOIRES VERTICALES

Produit	T-							TGN-
	19-HC	23F-HC	23F-2-HC	35F	49F-HC	49F-4-HC	72F	1F-1S
Options								

### MEUBLES BAS & MEUBLES SOUS-COMPTOIR

Produit	TCF1-		TUC-				
	2-CL-SS-DL-DR	3-CL-SS-DL-DR-DR	24F-HC	27F-HC	27F-D-2-HC	48F-HC	60F
Options					2		

Visitez notre site [truefrigeration.fr](http://truefrigeration.fr) pour plus d'informations product range

**True**  
REFRIGERATION



#### EMEA

True International GmbH  
Messeplatz 10-12  
Level 27  
4058 Basel  
Switzerland  
+41 61 563 07 05

#### UNITED KINGDOM

True Refrigeration  
UK Ltd,  
Fields End Road,  
Rotherham, S.  
Yorkshire S63 9EU  
+44(0) 800 783 2049

#### AUSTRALIA

True Refrigeration  
Australia P/L,  
6b Phiney Place.  
Ingleburn,  
NSW 2565, Australia  
+61 2 9618 9999

[true-ch@truemfg.com](mailto:true-ch@truemfg.com)

[truerefrigeration.fr](http://truerefrigeration.fr)

**True**<sup>®</sup>  
REFRIGERATION