



La Réfrigération
Dédiée Aux Métiers
de Bouche



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



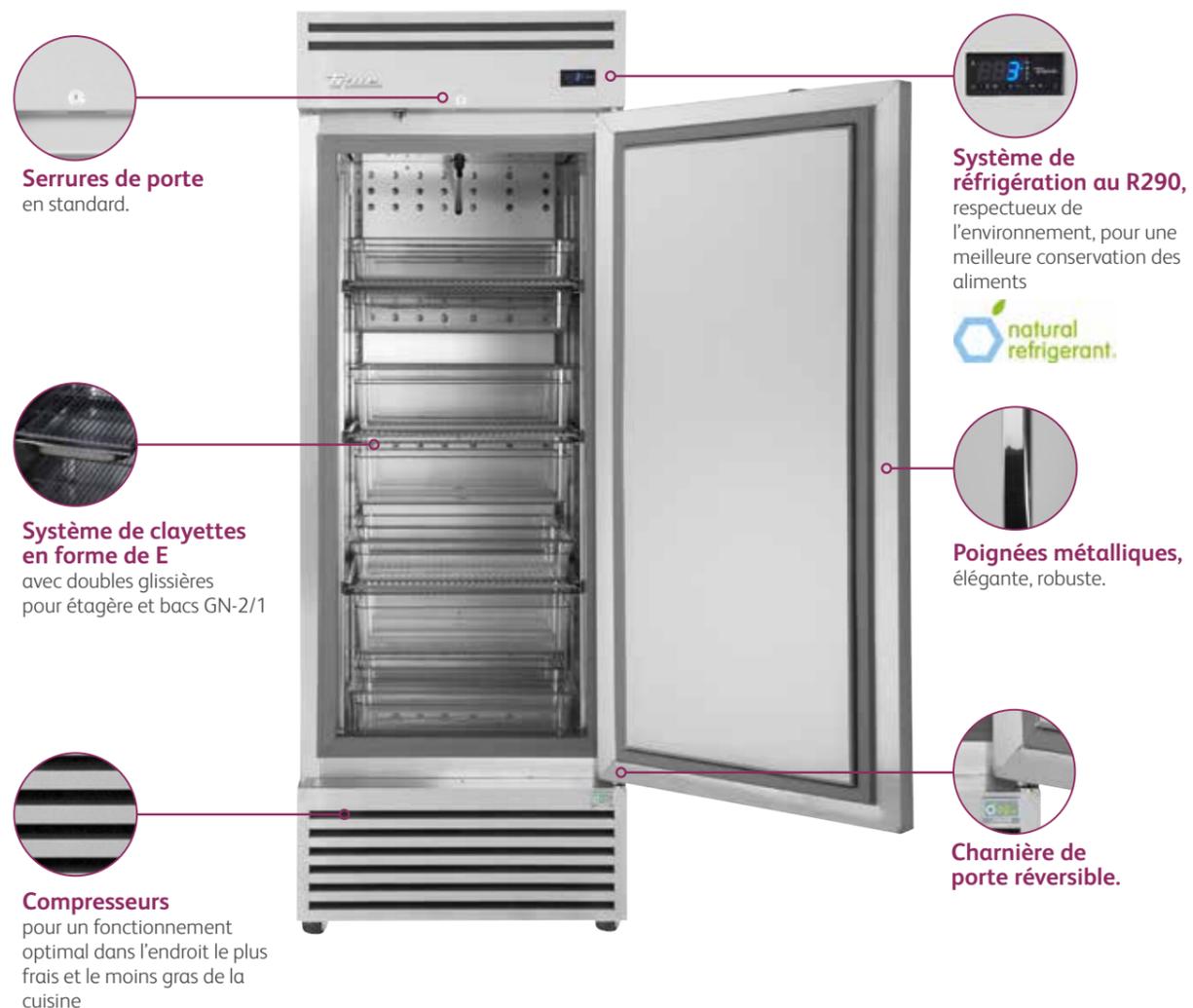
Soubassements réfrigérés

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



Serrures de porte
en standard.

Régulation numérique pour une température parfaite
Système de réfrigération au R290, respectueux de l'environnement, pour une meilleure conservation des aliments.



L'entière structure de l'armoire et la porte sont injectées en usine avec
une isolation à base de polyuréthane haute densité qui a un un taux 0% d'appauvrissement de la couche d'ozone (ODP) et un potentiel de réchauffement climatique (GWP) nul.

Charnières de porte garanties à vie.
Système de fermeture automatique.

Compresseurs
Pour un fonctionnement optimal dans l'endroit le plus frais et le moins gras de la cuisine.

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		
Produit	T-11	T-15	T-19	T-23	T-35	T-43	T-49
Dimensions 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
Capacité nette (Ltrs)	186	290	350	438	630	746	914
Étagères	4	5	4	4	8	8	8

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

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 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/

Groupe de froid	Dessus	Sections
Position gauche	Dessus en inox H 900	Porte
Position droite	Dessus extra fin H 840	2 tiroirs (positif seulement)
	Plan de travail avec dossier de 100mm H 1000	3 tiroirs (positif seulement)

Fournis avec des roulettes de 152 mm peuvent être montés sur plinthe



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 «dosseret» (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 acceptant des bacs GN 1/1, existe en congélateur



TUC-67
Meuble bas grande capacité avec système de réfrigération sur le côté

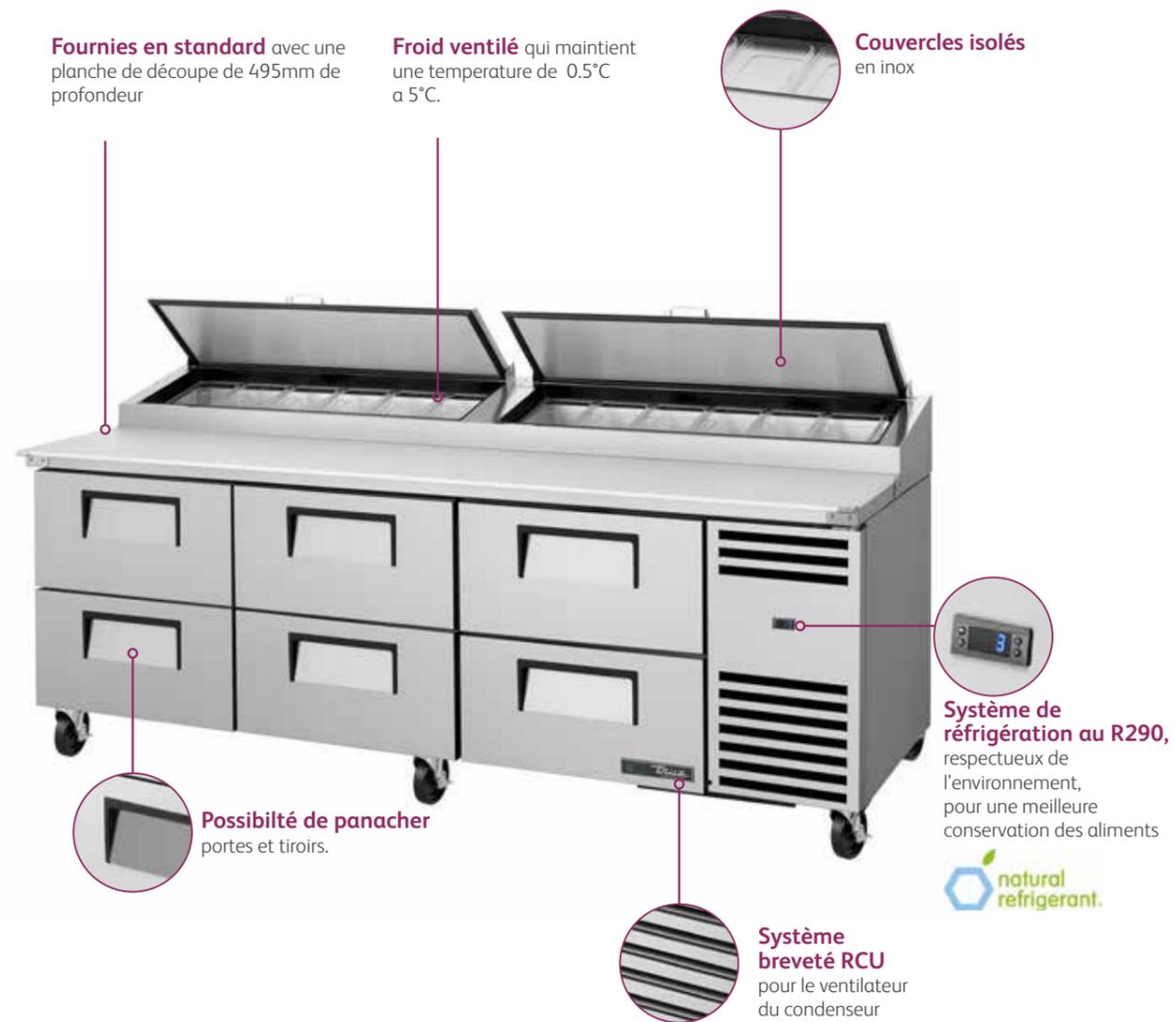


TWT-27
La grande majorité des meubles bas sont disponibles avec un dosseret de 100mm de haut (Modèles TWT)

Visitez notre site truerefrigeration.fr pour plus d'informations product range



Tables de préparations (Pizza) TPP



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	
Produit	TPP-44	TPP-60	TPP-67	TPP-AT2-93	TPP-119
1/3 Bacs GN	6	8	9	12	15
Dimensions 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.



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					
Produit	TSSU-27		TSSU-36		TSSU-48		TSSU-60		TSSU-72	
1/6 Bacs GN	8	12	8	12	12	18	16	24	18	30
Dimensions 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
Étagères	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 pour plus d'informations product range



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		
Produit	TRCB-36	TRCB-52	TRCB-72	TRCB-96	TRCB-110
Dimensions 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
Charge supportée	326 kg	326 kg	492 kg	651 kg	908 kg
# de tiroirs	2	2	4	4	6
Capacité maximum 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		
Produit	TRCB-52-60	TRCB-79-86	TRCB-82-84	TRCB-82-86
Dimensions LxDxH	1524 x 816 x 648	2191 x 755 x 648	2134 x 816 x 648	2191 x 816 x 648
Charge supportée	326 kg	492 kg	492 kg	492 kg
# de tiroirs	2	4	4	4
Capacité maximum 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.



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															

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																				

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

Produit	TRCB-				
	36	52	72	96	110
Options du Tiroir					

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																		

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																					

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							

Visitez notre site truerefrigeration.fr pour plus d'informations product range



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

truerefrigeration.fr

True
REFRIGERATION