UNE GAMME COMPLÈTE DE MEUBLES RÉFRIGÉRÉS **GASTRONORMES**

true® REFRIGERATION

CROIRE
EN SA CUISINE

La VRAIE différence:
une large gamme de produits haut de gamme, avec des solutions pour chaque cuisine.

Les produits de chez TRUE sont destinés aux restaurateurs soucieux de l'énergie et de l'environnement qui sont respectueux de la sécurité et de la qualité des aliments, et qui ont compris que la réfrigération est un investissement de base pour leur entreprise. Cette brochure présente une gamme de produits True spécialement conçus pour accepter des tailles variables de bacs gastronormes, soit avec des systèmes de cuves réfrigérées ou des tiroirs qui acceptent divers aménagements de bacs.

Un grand nombre d'autres meubles True accepteront différentes tailles de bacs GN positionnés sur des étagères internes, mais ceux-ci n'ont pas été inclus dans la sélection présentée ici. Pour connaitre de tous les détails de la gamme de produits True, y compris des dimensions internes ou des capacités nettes, veuillez contacter nos équipes des ventes ou du service client.

DURABILITÉ

Notre décision d'utiliser des réfrigérants naturels s'harmonise parfaitement avec les opérateurs axés sur des pratiques environnementales responsables. Les produits True «HC» permettent une récupération plus rapide de la température et réduisent considérablement la consommation d'énergie.

TEMPÉRATURE

Notre réputation de leader Mondial de la réfrigération commerciale est bâti 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.

GARANTIES

TOUS les produits True ont en standard unemgarantie de 5 ans pièces, main-d'œuvre et déplacement unique sur le marché. Nous fournissons un service client de qualité et un support après-vente local et national, pour une tranquillité d'esprit garantie.

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

Aujourd'hui, chaque acteur sérieux de la restauration a des objectifs concernant la longévité de son actif incluant des programmes de gestion de l'énergie et de réduction les déchets. En choisissant des équipement plus récents et plus efficaces, la consommation d'énergie peut être considérablement réduite

Meubles bas et meubles sous comptoir

TCR/F
p.6

TUC
p.8

Armoires verticales

TGN
p.10

Saladettes et tables à pizza

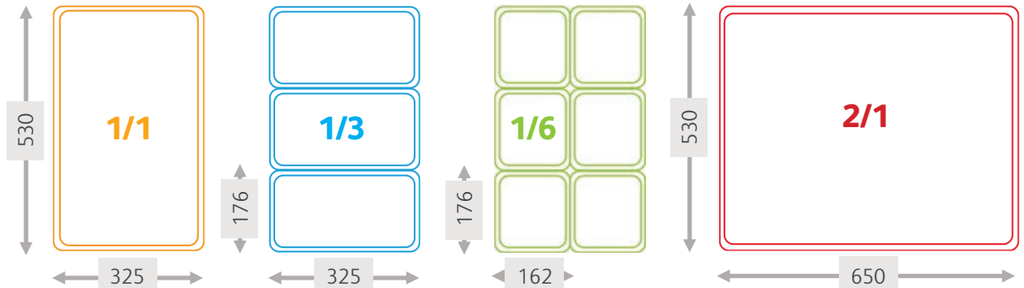
TPP
p.14

TSSU
p.16

Utilisation des bacs **gastronormes**

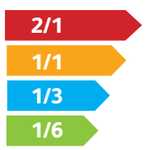
La norme «gastronorme» est un standard de dimensionnement des récipients alimentaires utilisés dans la restauration et l'hôtellerie.

La plus grande taille d'un bac gastronorme est appelé «**1/1**» et mesure 530 mm x 325 mm. Toutes les autres tailles sont des fractions ou des multiples de cette taille.



Un bac **1/3** mesure 325 mm (comme 1/1) mais seulement un tiers de la largeur (176 mm), tandis qu'un **1/6** est à nouveau la moitié de la taille. **2/1** est deux fois la taille de **1/1** , mesurant 530mm x 650mm.

Ces bacs ont également des profondeurs différentes, allant de 100 mm à 150 mm et 200 mm.



Une information de compatibilité rapide pour chaque meuble se trouve sur chacune des pages

Configurez vos bacs à vos besoins

L'avantage des bacs gastronormes est de pouvoir mélanger les tailles de bacs dans l'espace disponible pour s'adapter à vos préparations.

Un pizzaïolo peut choisir un bac **1/1** pour le fromage, des bacs **1/3** pour les garnitures courantes et des bacs **1/6** pour les ingrédients de qualité supérieure ou moins demandés.

Possibiliter de mixer les bacs sur nos équipements True.
S'obtient en utilisant des «barres de séparation» qui se positionnent le long des bacs pour s'assurer qu'ils soient correctement supportés.

Différentes dispositions de bacs peuvent nécessiter différentes tailles et quantités de barres de séparation, merci de nous adresser directement vos besoins.

Les produits Gastronorm True sont compatibles avec une large gamme de bacs de fabricants tiers, telles que Cambro et Rubbermaid. Malgré les tailles standard spécifiées par la norme Gastronorm, il peut toujours y avoir une certaine variation entre les bacs de différents fabricants (généralement la «lèvre» ou «l'épaule» du bac), ce qui peut entraîner un mauvais ajustement ses derniers. Dans ces situations, une largeur de barre de séparation différente peut être requise. Tout écart entre les bacs peut gravement affecter l'efficacité de fonctionnement du système de réfrigération.

Comptoirs Refrigérés GN 1/1 **TCR/TCF**

Système de réfrigération

Peut-être situé à gauche ou à droite
(à specifier à la commande).

Modèle avec porte

Le sens d'ouverture des portes doit être spécifié à la commande.

Chaque section de porte est équipée de 2 réglettes doubles + 2 étagères.

4 bacs GN 1/1 de profondeur de 100mm peuvent être positionnés.

Modèle deux tiroirs

Chaque tiroir accepte 1 bac 1/1 de 150mm max de profondeur.

Modèle 3 tiroirs

Le tiroir supérieur accepte un bac 1/1 de 75mm max de profondeur.

Le troir du milieu et celui en partie basse acceptent des bacs 1/1 d'une profondeur de 100mm max.

SPÉCIFICATIONS ET OPTIONS

- Comptoirs 2 et 3 portes
- Modèles de réfrigérateur ou de congélateur
- Portes standard
- 2 ou 3 tiroirs (comptoir positif uniquement)
- Les réfrigérateurs maintiennent des temperatures de conservation de 0,5 °C à 3,3 °C
- Système de réfrigération gauche ou droit
- Dessus en inox ultra-fin (hauteur de l'unité 840 mm)
- Option avec dosseret de 100 mm
- Système d'inversion de rotation du ventilo-condenseur à chaque fin de cycle "RCU'
- Les congélateurs maintiennent des températures de conservation de -18 °C à -21 °C

Différentes hauteurs disponibles

Avec plan de travail = 900 mm de hauteur	Avec plan de travail et dosseret = 1000 mm	Dessus inox ultra-fin = 840 mm de haut

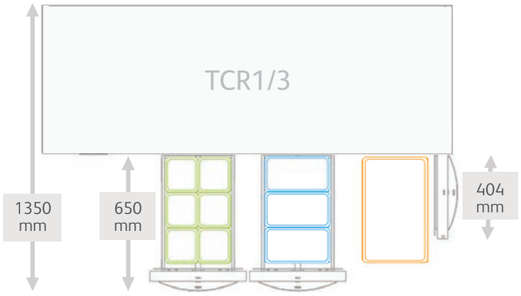
Sections	2	3
Produit	TCR1/2	TCR1/3
Dimensions LxP	**1411** x 700	**1865** x 700

La profondeur n'inclut pas les 41 mm d'épaisseur des poignées de porte / tiroir

En standard, les comptoirs TCR sont fournis avec 2 glissières à double plateau + 2 étagères en fil métallique avec époxy.

Chaque ensemble de tiroir est fourni avec 1 barre de répartition dans la grande longueur du tiroir, permettant l'utilisation de 6 bacs GN **1/6.** La profondeur des bacs varie selon le tiroir.

Bacs GN vendus séparément.



1/1
1/3
1/6

Construisez le votre

Nos comptoirs sont facilement personnalisables pour s'adapter à votre fonctionnement et à votre application. 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/product-category/comptoirs-et-sous-comptoirs/

GARANTIE 5 ANS PIÈCES, COMPRESSEUR, MAIN D'ŒUVRE

true REFRIGERATION

Comptoirs **TUC**

SPÉCIFICATIONS ET OPTIONS

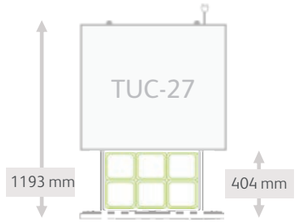
- Modèles de réfrigérateurs ou de congélateurs
- Portes vitrées (seulement pour réfrigérateur)
- Options de tiroirs (y compris pour certains mo dèles de congélateur)
- Modèles tout en acier inoxydable, se reporter à la série «Spec»
- Disponible avec un «dosseret» (modèles TWT)
- Les réfrigérateurs maintiennent des températures de conservation de 0,5 °C à 3,3 °C
- Modèles «de grande capacité» sont disponibles. Dotés de système de réfrigération latéral pour une capacité nette de stockage supplémentaire
- Option de roulettes de petit diamètre
- Système RCU sur la plupart des modèles
- Les congélateurs maintiennent des températures de conservation de -23 °C

Sections	1	2		3
Produit	TUC-27D-2	TUC-60D-4	TUC-67D-4	TUC-93D-6
Dimensions LxPxH	**702** x 766 x 839	**1534** x 766 x 839	**1709** x 820 x 839	**2369** x 820 x 839
Étagères	2	4	4	6
Capacité de stockage par tiroir	1x 1/1 GN (150mm de profondeur)	1x 1/1 GN (150mm de profondeur)	1x 2/1 GN (200mm de profondeur)	1x 2/1 GN (200mm de profondeur)

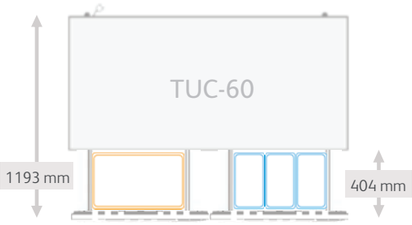
La profondeur du meuble n'inclut pas l'épaisseur des butées de protection (26mm)

Il existe **deux types de comptoirs réfrigérés "True's Undercounter" chacun acceptant une disposition différente de bacs GN**

Meuble sous-comptoirs GN de faible profondeur

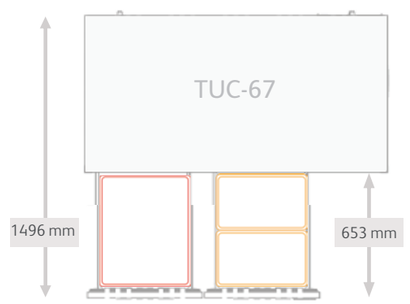


Les TUC 27 et 60 sont dotés de systèmes de réfrigération intégrés en partie arrière, acceptant un bac 1x **1/1** par tiroir, parfaits pour les endroits où l'espace est limité.

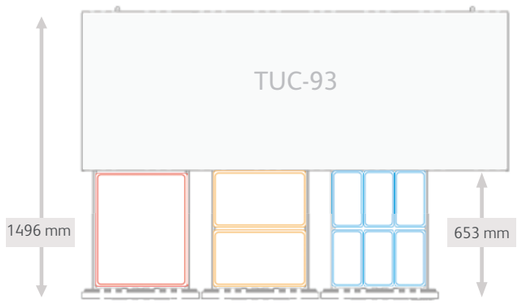


Les meubles TUC 27 et 60 acceptent des bacs GN 1x **1/1** ou 3x **1/3** par tiroir, permettant l'utilisation de bacs **1/6** ou autres configuration.
Attention, des barres de répartition (vendues séparément) seront nécessaires.

Meubles sous-comptoirs GN de grande profondeur



Les produits TUC 67 et 93 disposent d'un système de réfrigération latéral, ce qui permet une capacité plus importante, acceptant un bac 1x **2/1** par tiroir. En conséquence, ces unités sont plus profondes.



Les comptoirs réfrigérés TUC 67 & 93 sont fournis avec 1 barre de séparation horizontale par tiroir, facilitant l'utilisation les bacs 2x **1/1**, 6x **1/3** ou une combinaison des deux types. Pour l'utilisation des bacs GN de **1/6** OU d'autres combinaisons, des barres de répartition supplémentaires seront nécessaires.

2/1
1/1
1/3
1/6

GARANTIE 5 ANS
PIÈCES, COMPRESSEUR, MAIN D'ŒUVRE

True REFRIGERATION

Armoires verticales 2/1 GN **TGN**

Serrures de porte en standard

Système de glissière à deux niveaux avec anti-basculement pour étagères en fil métallique et époxi et pour stockage de bacs GN 2/1

Compresseur
Pour un meilleur fonction-nement, situé en partie basse dans la zone de la cuisine la plus fraîche et la plus exempte de graisse

Régulation numérique pour grande une précision de température
Système de réfrigération fonctionnant au gaz R290 respectueux de l'environnement et offrant une meilleure conservation des aliments

natural refrigerant.

Poignées métalliques élégantes et résistantes

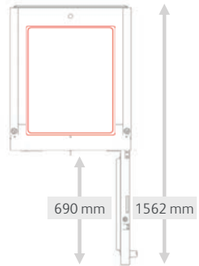
Charnière de porte réversible
sur le terrain

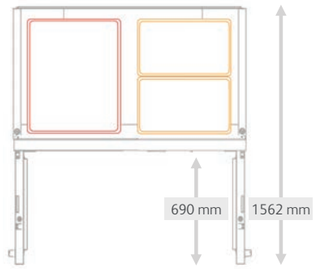
SPÉCIFICATIONS ET OPTIONS

- Compatible 2/1 GN
- Réfrigérateur ou congélateur
- Étiquette énergie visible sur les réfrigérateurs
- Les réfrigérateurs maintiennent des tempéra tures de conservation de 0,5 °C à 3,3 °C
- Classement C pour les congélateurs
- Pieds disponibles en option
- Système RCU disponible sur toutes les armoire
- Les congélateurs maintiennent des tempéra tures de conservation de -18 °C à -21 °C

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
Taille maximale des bacs GN	**2/1 GN**	**2/1 GN**

La profondeur indiquée n'inclut pas les 46 mm de la poignée de porte et les 13mm mm de grille d'accès arrière.





Maximisez l'espace utilisable

Les armoires GN disposent d'un système de glissière interne unique en forme de «E» conçu pour accueillir à la fois une étagère grillagée et un bac GN **2/1** (ou des bacs GN 2x **1/1**) pour utiliser pleinement la capacité nette de l'armoire.

Les bacs GN plus petits ne pourront pas se positioner dans les glissières mais peuvent être placés sur les étagères.

Chaque armoire est fournie avec 3 paires de ces glissières réglables + 3 étagères.

Les bacs, les étagères et les clayettes sont vendus séparément

2/1
1/1

GARANTIE 5 ANS
PIÈCES, COMPRESSEUR, MAIN D'ŒUVRE

GARANTIE 5 ANS
PIÈCES, COMPRESSEUR, MAIN D'ŒUVRE

true® REFRIGERATION

Table de préparation **TPP**

Équipée en standard avec une planche à découper de 495mm de largeur.

Le système de réfrigération de type froid ventilé maintient une temperature de 0,5 °C à 5 ° C.

Couvercles plats en acier inoxydable injectés, pour une mellleure isolation.

Possibilité de panacher **les portes et les tiroirs**

Régulation numérique pour grande une précision de température
Système de réfrigération fonctionnant au gaz R290 respectueux de l'environnement et offrant une meilleure conservation des aliments

Moteurs de ventilateur
de condenseur à inversion type RCU

natural refrigerant.

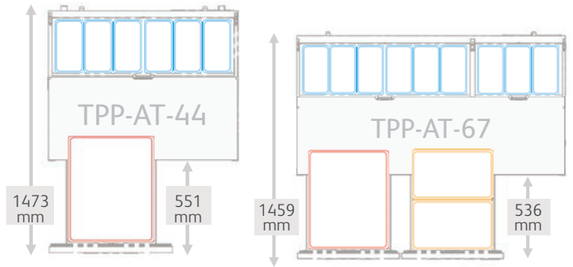
Les produits TPP sont fournis avec des bacs GN en polycarbonate **1/3** transparent dans la partie supérieure de l'unité. Cet espace est également configurable, acceptant des bacs **1/1** ou **1/6** avec l'utilisation de barres de répartition (fournies séparément).

SPÉCIFICATIONS ET OPTIONS

- 1 (1131 mm) à 4 (3029 mm) portes de long
- Possibilité de panacher les portes et les tiroirs.
- Peut accueillir six à quinze bacs GN 1/3
- 16 différents modèles disponibles
- Les bouches de soufflages maintiennent une température constante de 0,5 °C à 5 °C dans les bacs GN et dans la cabine de stockage
- Gamme tout inox «Spec» en option

Sections	1	2	3	4
Produit	TPP-AT-44D-2	TPP-AT-67D-4	TPP-AT-93D-6	TPP-AT-119D-8
Dimensions LxPxH	**1131** x 854 x 1138	**1709** x 854 x 1138	**2369** x 854 x 1138	**3029** x 854 x 1138
Bacs GN dans stockage supérieur	6x 1/3 GN (150mm de profondeur)	9x 1/3 GN (150mm de profondeur)	12x 1/3 GN (150mm de profondeur)	15x 1/3 GN (150mm de profondeur)
Nombre de **tiroirs**	**2**	**4**	**6**	**8**
Capacité maximum par tiroir	1x 2/1 GN (200mm de profondeur)	1x 2/1 GN (200mm de profondeur)	1x 2/1 GN (200mm de profondeur)	1x 2/1 GN (200mm de profondeur)

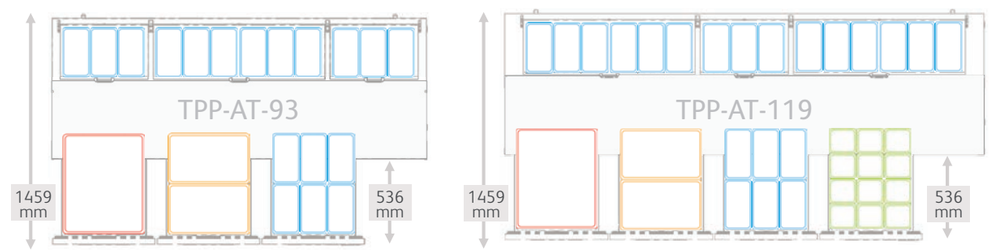
La profondeur des tables ne comprend pas le porte-à-faux de la planche à découper de 73 mm ou les 26 mm des butées arrières



En standard, les tiroirs des tables TPP sont fournis avec 1 barre de répartition horizontale par tiroir, facilitant l'utilisation des bacs GN 2x **1/1**, 6x **1/3**, ou une combinaison des deux types.

Pour l'utilisation de bacs GN **1/6** et d'autres modèles, des barres de répartition supplémentaires seront nécessaires.

Bacs GN 1/3 fournis. Bacs GN pour tiroir vendues séparément.



2/1
1/1
1/3
1/6

GARANTIE 5 ANS PIÈCES, COMPRESSEUR, MAIN D'ŒUVRE

true® REFRIGERATION

Table de préparation**TSSU**

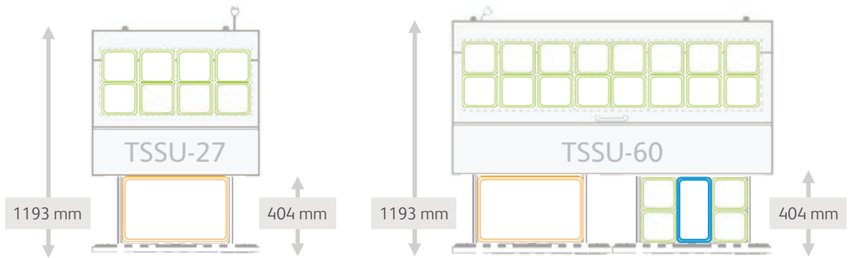
Les saladettes TSSU sont fournis avec des bacs GN **1/6** en polycarbonate transparent dans la zone supérieure de l'unité, avec les barres de répartition correspondantes. Cet espace réfrigéré est également configurable, acceptant des bacs GN **1/1** ou **1/3**. Pour différents types de combinaison, des barres de répartition supplémentaires peuvent être nécessaires.

SPÉCIFICATIONS ET OPTIONS

- Les différents modèles peuvent accueillir de huit à trente bacs GN 1/6
- Possibilité de mixer portes et tiroirs
- Les options «Mega Top» comportent une rangée supplémentaire de bacs GN
- Les diffuseurs d'air maintiennent une température constante dans les bac et dans la cabine de stockage
- Moteur de ventilateur inversé RCU sur les modèles HC
- 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

Sections	1	2
Produit	TSSU-27-08D-2	TSSU-60-16D-4
Dimensions LxPxH	**1131** x 854 x 1138	**1534** x 766 x 1093
Bacs GN dans stockage supérieur	8x 1/6 GN (150mm de profondeur)	16x 1/6 GN (150mm de profondeur)
Nombre de **tiroirs**	**2**	**4**
Capacité maxi-mum par tiroir	1x 1/1 GN (150mm de profondeur)	1x 1/1 GN (150mm de profondeur)

La profondeur des meubles ne comprend pas les 26 mm des butées arrière.



En standard, les produits TSSU ne sont fournis avec aucune barre de repartition de tiroir. Les tiroirs peuvent accueillir des casseroles 1x **1/1** ou 3x **1/3** sans avoir besoin de barres supplémentaires.

La disposition 6x **1/6** nécessite une seule barre horizontale, et le mélange avec des bacs 1/3 nécessite des barres verticales.

1/1
1/3
1/6

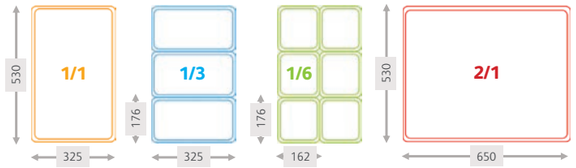
GARANTIE 5 ANS ★ PIÈCES, COMPRESSEUR, MAIN D'ŒUVRE

true® REFRIGERATION

Tables de préparation **TSSU**

Les saladettes TSSU de True sont disponibles dans une large gamme de dimensions, avec 2 ou 3 rangées de bacs GN.

En plus des meubles à tiroir GN présentés à la page précédente, nous fabriquons une plus importante gamme de modèles avec portes équipée d'étagères intérieures réglables. En standard, les produits TSSU sont fournis avec des bacs GN **1/6** en polycarbonate transparent situés dans la plan de travail du meuble. Ils sont disposés avec les barres de repartition appropriées.



Cet espace peut être personnalisé pour permettre des combinaisons de bacs **1/6**, **1/3**, **1/1** et même **2/1** dans certains des plus grands modèles. Suivant votre configuration, des barres de répartition supplémentaires peuvent être nécessaires, nous vous recommandons de nous contacter pour plus d'informations.

mm de large

mm de profondeur

	702	924	1229	1534	1839
766	TSSU-27-08 8 Bacs GN 1/6	TSSU-36-08 8 Bacs GN 1/6	TSSU-48-12 12x Bacs GN 1/6	TSSU-60-16 16x Bacs GN 1/6	TSSU-72-18 18x Bacs GN 1/6
867	TSSU-27-12M-C 12x Bacs GN 1/6	TSSU-36-12M-B 12x Bacs GN 1/6	TSSU-48-18M-B 18x Bacs GN 1/6	TSSU-60-24M-B-ST 24x Bacs GN 1/6	TSSU-72-30M-B-ST 30x Bacs GN 1/6

Profondeur maximale bacs de 150 mm

Merci de visitez notre site **truerefrigeration.eu** pour plus d'informations sur notre gamme

GARANTIE 5 ANS
PIÈCES, COMPRESSEUR, MAIN D'ŒUVRE

true® REFRIGERATION

truerefrigeration.fr

True Refrigeration Europe GmbH, Hauptstr. 269, 79650 Schopfheim, Germany, +49 (0) 7622 68830
True Refrigeration UK Ltd, Fields End Road, Rotherham, S. Yorkshire S63 9EU, +44(0) 800 783 2049
True Refrigeration Australia P/L, 6b Phiney Place. Ingleburn, NSW 2565. Australia, +61 2 9618 9999

TrueEurope@truemfg.com

PublicisLMA ANNECY © True - 11/21