



≡ Universelle
Kältetechnik
In Gastronom



Zuverlässigkeit in Ihrer Küche

True macht den Unterschied: mit einer umfangreichen Palette von Best-in-Class-Produkten, mit Lösungen für jede Küche.

Die Produkte von True sind gemacht für energie- und umweltbewusste Anwender, die es mit Lebensmitteln, Sicherheit und Qualität ernst meinen und verstehen, dass Kühlgeräte eine Kerninvestition ihres Geschäfts sind. Diese Broschüre stellt eine Reihe von True Produkten vor, die speziell in Gastronorm entwickelt wurden.

Weitere Produkte von True sind GN-kompatibel, hier werden nur die wichtigsten vorgestellt. Für weitere Informationen zum umfassenden Produktsortiment von True wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice.

NACHHALTIGKEIT

Unsere Initiative «Natürliches Kältemittel» passt perfekt zu Anwendern, die sich Ihrer Verantwortung in Bezug auf unsere Umwelt bewusst sind. True «HC»-Produkte bieten viele Vorteile, z.B. eine schnellere Temperaturrückgewinnung und einen deutlich geringeren Energieverbrauch.

TEMPERATUR

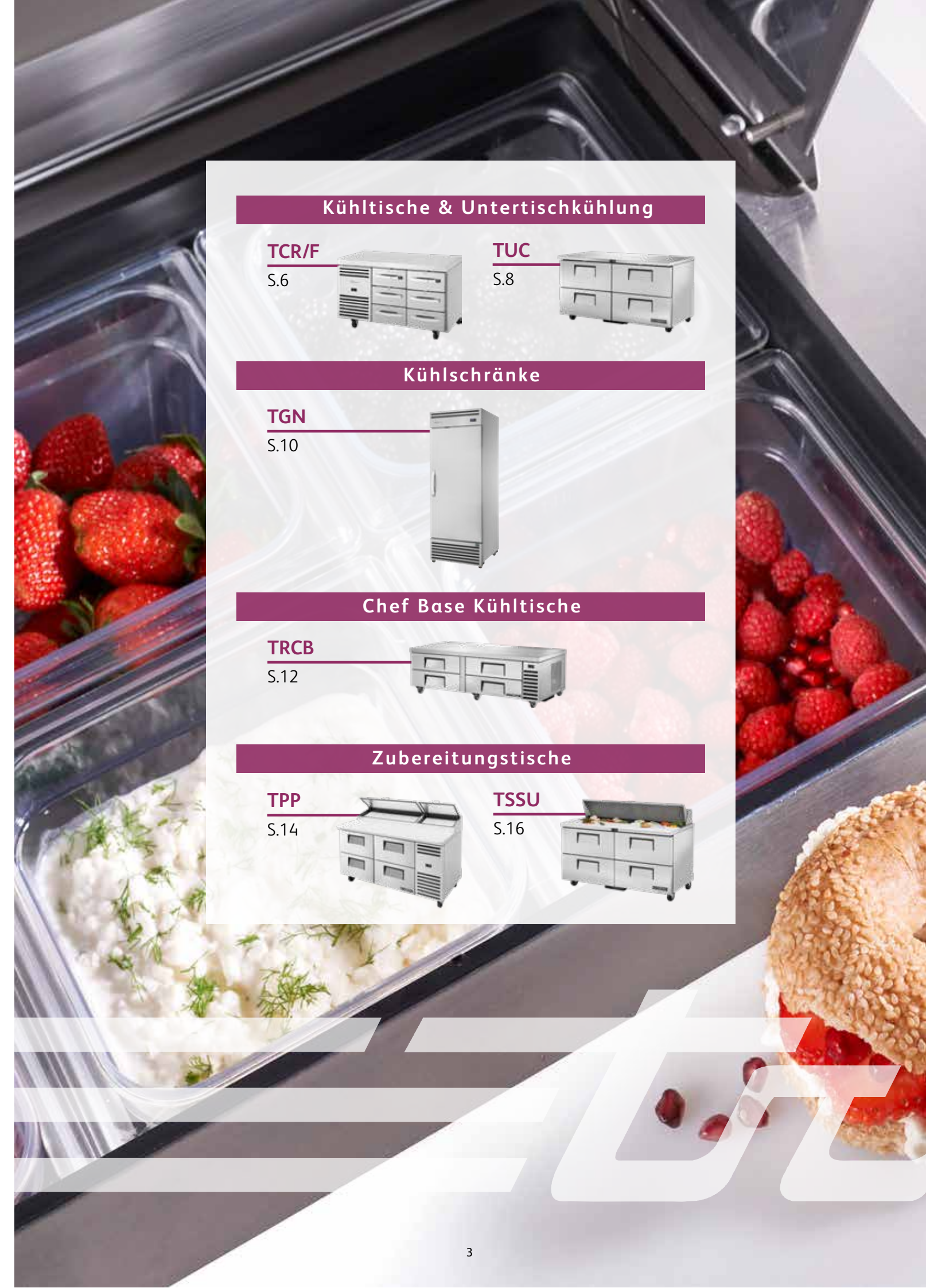
Wir sind weltweit führend in der gewerblichen Kältetechnik. True Produkte gewährleisten konstante, exakte und sichere Lagertemperaturen, die auch bei anspruchsvollsten Umgebungsbedingungen in gewerblichen Küchen garantiert sind.

SERVICE

ALLE True Produkte werden mit einer branchenführenden 5 Jahres-Garantie auf Teile und Arbeit ausgeliefert. Wir bieten erstklassigen Kundenservice und After-Sales-Support für unsere Kunden vor Ort. Darauf können Sie vertrauen.

ENERGIE-EFFIZIENZ

Heute ist das Thema Nachhaltigkeit in aller Munde. Kaum jemand, der sich nicht über Energie-Management, die Reduzierung von Lebensmittelabfällen und deren Verschwendung Gedanken macht. Durch die Entscheidung für neue, bessere und effizientere Kühltechnik kann der Verbrauch erheblich reduziert werden.



Kühltische & Untertischkühlung

TCR/F
S.6



TUC
S.8



Kühlschränke

TGN
S.10



Chef Base Kühltische

TRCB
S.12



Zubereitungstische

TPP
S.14



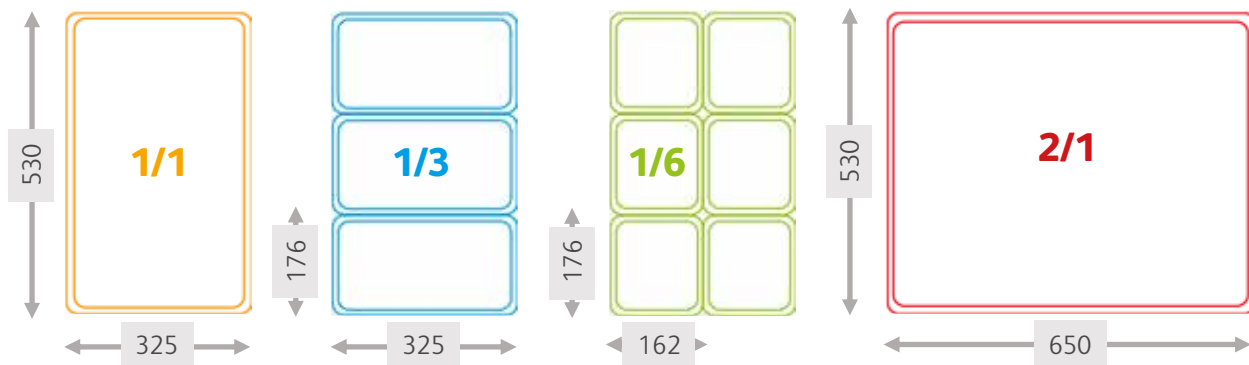
TSSU
S.16



Gastronorm verwenden

Gastronorm ist ein Standard für die Dimensionierung von Behältern in gewerblichen Küchen.

Ein Gastronorm-Behälter, der mit "1/1" bezeichnet ist, misst 530 mm x 325 mm. Alle anderen Größen sind ein Vielfaches oder Teile.



Ein 1/3 Behälter ist 325mm breit (wie 1/1 GN) aber nur ein Drittel so lang (176 mm), während ein 1/6 GN wiederum halb so groß ist. 2/1 GN ist doppelt so groß wie 1/1 und misst 530 mm x 650 mm.

Dies sind die gängigsten Größen in gewerblichen Küchen. Das Gesamtsystem enthält weitere Behältergrößen, die sich wie beschrieben einordnen lassen.

GN-Behälter gibt es in unterschiedlichen Tiefen, z.B. 65 mm, 100 mm oder 200 mm.

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

Eine kurze Übersicht zur Kompatibilität für jedes Produkt finden Sie hier auf jeder Seite.

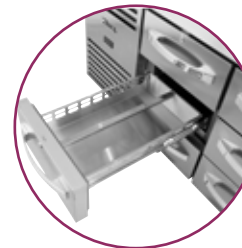


Konfigurieren Sie die Behälter ideal für Ihren Betrieb.



Ein großer Vorteil von Gastronorm ist die Möglichkeit, unterschiedliche Behältergrößen zu mischen.

Für die Zubereitung von Pizza benutzt man z.B. einen 1/1 Behälter für Käse, 1/3 Behälter für häufig verwendete Beläge und 1/6 Behälter für Premium-Toppings oder spezielle Beläge.



Die Anordnung der verschiedenen Behältergrößen erfolgt über flexible Trennstegen, so wird sichergestellt, dass die Behälter nicht verrutschen oder kippen.

Je nach Küchenkonzept benötigen Sie eine entsprechende Anzahl an Trennstegen, daher empfehlen wir Ihnen, direkt mit uns über Ihre Anforderung zu sprechen.



True Gastronorm-Geräte unterstützen GN-Behälter von Drittanbietern, wie z.B. Blanco, Cambro, Rieber und Rubbermaid. Trotz der von Gastronorm vorgegebenen Standardmaße, kann es Abweichungen zwischen den Behältern in der Bemaßung der Schulter oder dem Stapelrand geben. In diesem Fall entstehen Lücken beim Einordnen der Behälter und diese beeinträchtigen ggf. die Betriebseffizienz des Kühlgerätes.



1/1 GN Kühltische TCR/TCF

Kälteelement

Platzierung links oder rechts.

Element mit Tür

Türanschlag links oder rechts möglich, für 2x doppelte Auflageschienen (E-Form) und 2x Gitter oder 4x 1/1 Behälter (max. Tiefe 100 mm)

Element mit 2 Schubladen

Jede Schublade fasst 1x 1/1 Behälter (max. Tiefe 150 mm)

Element mit 3 Schubladen

Obere Schublade fasst 1x 1/1 Behälter (max. Tiefe 75 mm)

Mittlere und untere Schublade fassen 1x 1/1 Behälter (max. Tiefe 100 mm)



SPEZIFIKATION & OPTIONEN

- Mit 2 oder 3 Elementen
- Kühl- oder Gefrierereinheit
- Standardmäßig mit Türen
- Elemente mit 2 oder 3 Schubladen (nur Kühleinheit)
- Kühleinheiten halten Temperaturen von 0,5°C bis 3,3°C
- Kälteelement links oder rechts
- Unterbauvariante (Biscuit top = 840 mm hoch)
- 100 mm Aufkantung optional
- RCU Umkehr-Ventilatormotor (reverse)
- Gefrierereinheiten halten Temperaturen von -18°C bis -21°C

GARANTIE 5 JAHRE
ERSATZTEILE, ARBEITSZEIT, KOMPRESSOR

1/1 GN Kühltische TCR/TCF

Gerätehöhen

Counter Top = 900 mm hoch

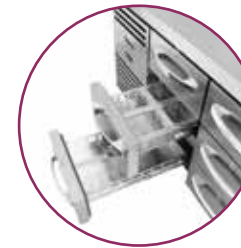
Worktop = 1000 mm hoch

Biscuit Top = 840 mm hoch



ELEMENTE	2	3
Produkt	TCR1/2	TCR1/3
Maße LxT	1411 x 700	1865 x 700

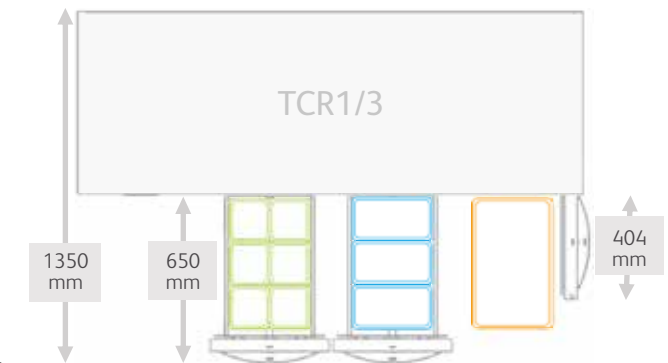
41 mm für Tür-/Schubladengriffe in der Tiefe nicht enthalten.



TCR Kühltische werden serienmäßig mit Türen, je 2 Paar doppelte Auflageschienen (E-Form) und zwei Gitter geliefert.

Schubladen-Elemente werden mit einem vertikalen Trennsteg pro Schublade, für die

Platzierung von 6x 1/6 GN-Behälter, geliefert. Die maximal mögliche Tiefe der Behälter ist je nach Schublade unterschiedlich. GN-Behälter sind separat erhältlich.



Einfach konfigurieren

Unsere Kühltische sind flexibel konfigurierbar, um sich an Ihren Betrieb anzupassen. Insgesamt sind 552 verschiedene Modellvarianten möglich. Unseren Kühltisch-Konfigurator finden Sie auf:



www.truefrigeration.de/counter-config/

True
REFRIGERATION

Unterbaukühlschränke TUC



SPEZIFIKATION & OPTIONEN

- Kühl- oder Gefriereinheit
- Glastüren (Kühleinheit)
- Schubladen optional (auch für Gefriereinheiten)
- Komplett aus Edelstahl «Spec»-Upgrade
- Verfügbar mit Aufkantung (TWT Serie)
- Kühleinheiten halten Temperaturen von 0,5°C bis 3,3°C
- Erhältlich in tiefer Ausführung mit seitlich angebrachtem Kältesystem für zusätzliche Kapazität
- Optional mit niedrigen Rollen
- RCU Umkehr-Ventilatormotor bei vielen Modellen
- Gefriereinheiten halten Temperaturen von -23°C

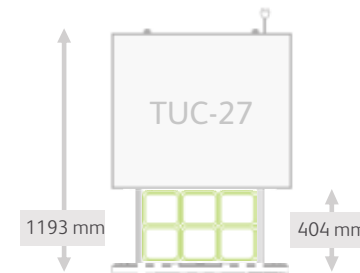


Elemente	1	2	3	4
Produkt	TUC-27D-2	TUC-60D-4	TUC-67D-4	TUC-93D-6
Maße LxTxH	702 x 766 x 839	1534 x 766 x 839	1709 x 818 x 839	2373 x 818 x 839
Schubladen	2	4	4	6
Maximale Kapazität pro Schublade	1x 1/1 GN (150 mm tief)	1x 1/1 GN (150 mm tief)	1x 2/1 GN (200 mm tief)	1x 2/1 GN (200 mm tief)

26 mm für rückseitige Abstandhalter in der Tiefe nicht enthalten.

Die Unterbaukühlschränke von True gibt es in zwei Ausführungen, die GN-Behälter in unterschiedlicher Zusammenstellung aufnehmen können.

Schmale GN Kühlschränke

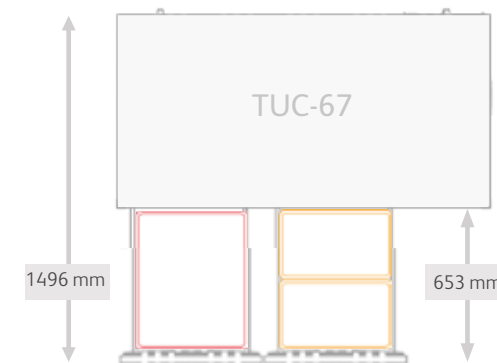


Die Modelle TUC 27 & 60 enthalten Kühlsysteme, die pro Schublade 1x **1/1** Behälter aufnehmen können und sind ideal für kleine Küchen.

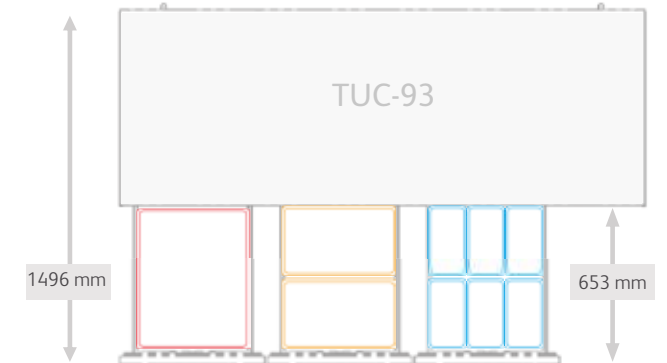


In die Modelle TUC 27 & 60 passen 1x **1/1** oder **1/3** Behälter pro Schublade. Für **1/6** GN Behälter und andere Größen sind Trennstege separat erhältlich (Auf Anfrage).

Tiefe GN Kühlschränke



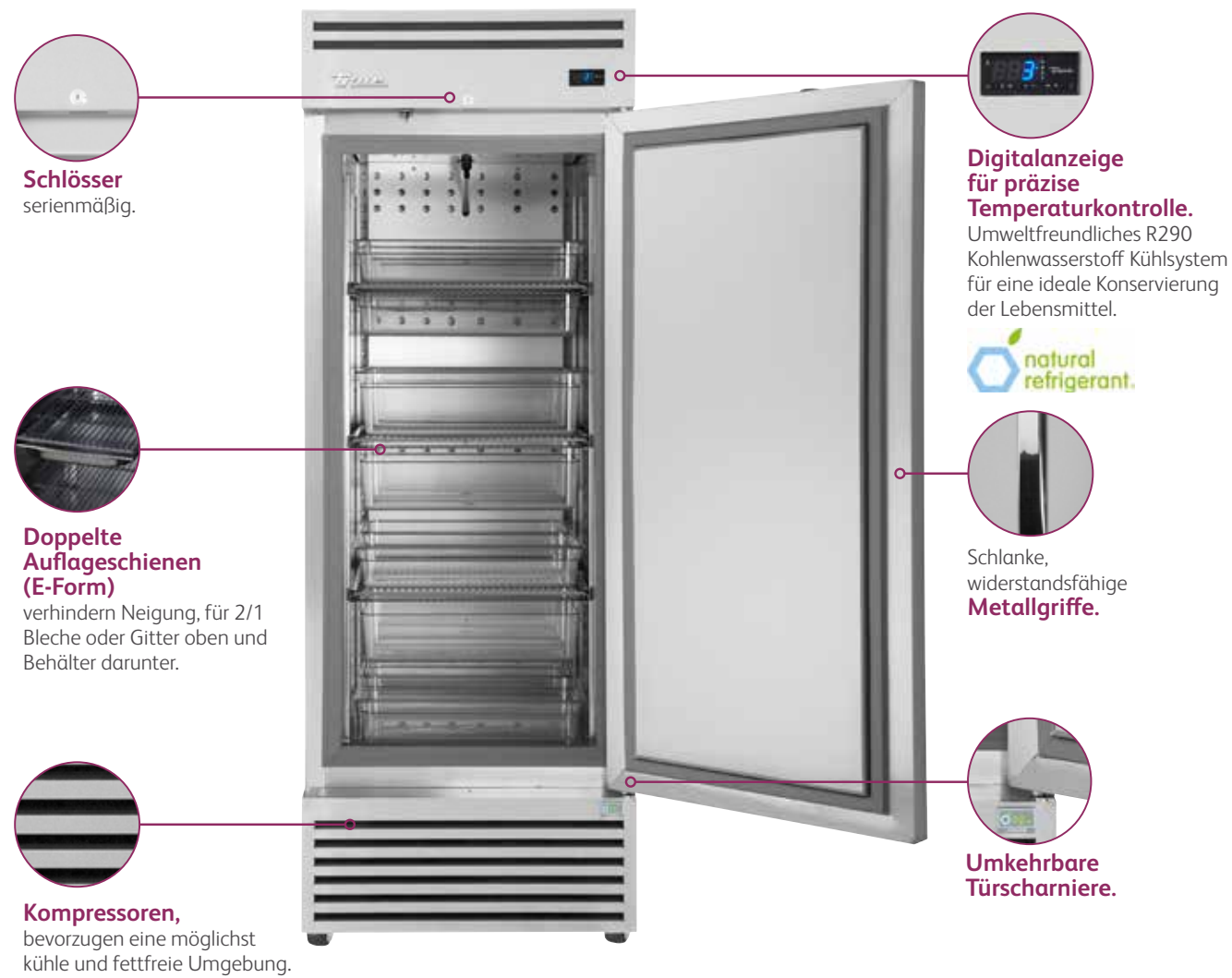
Bei den Modellen TUC 67 & 93 ist das Kälteelement seitlich angebracht, dadurch gewinnen sie Kapazität und fassen 1x **2/1** Behälter pro Schublade. Die Geräte sind insgesamt tiefer.



Die Modelle TUC 67 & 93 werden mit 1 vertikalen Trennstege pro Schublade geliefert. Eine Schublade fasst 2x **1/1**, 6x **1/3** oder eine Kombination aus diesen. Zur Aufnahme von **1/6** GN-Behältern und anderen Kombinationen werden Trennstege benötigt.



2/1 GN Kühlschränke TGN



Schlösser
serienmäßig.

Digitalanzeige für präzise Temperaturkontrolle.
Umweltfreundliches R290 Kohlenwasserstoff Kühlsystem für eine ideale Konservierung der Lebensmittel.



Doppelte Auflageschienen (E-Form)
verhindern Neigung, für 2/1 Bleche oder Gitter oben und Behälter darunter.

Schlanke, widerstandsfähige **Metallgriffe.**

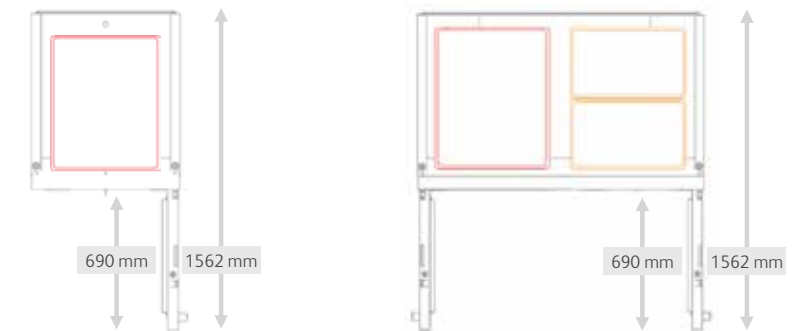
Kompressoren,
bevorzugen eine möglichst kühle und fettfreie Umgebung.

Umkehrbare Türscharniere.



Elemente	1	2
Produkt	TGN-1	TGN-2
Maße LxTxH	729 x 858 x 2079	1460 X 858 X 2079
Net Inhalt (Liter)	435	883
Maximale Behältergröße	2/1 GN	2/1 GN

46 mm für den Türgriff und 13 mm für das hintere Zugangsgitter sind in der Tiefe nicht enthalten.

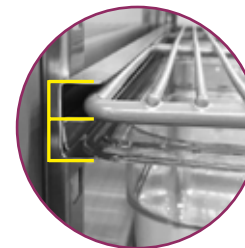


2/1
1/1

SPEZIFIKATION & OPTIONEN

- 2/1 GN kompatibel
- Kühl- oder Gefrierschrank
- Energieeffizienz A+ bei Kühlschränken
- Kühlschränke halten Temperaturen von 0,5°C bis 3,3°C
- Energieeffizienz C bei Gefrierschränken
- Optional mit Füßen
- RCU Umkehr-Ventilatormotor (reverse)
- Gefrierschränke halten Temperaturen bis -23 °C

Maximale Kapazitäts-Ausnutzung



TGN Geräte sind mit doppelten Auflageschienen in E-Form ausgestattet, die ein Gitter oder Blech und einen 2/1 GN Behälter (oder 2x 1/1 GN) aufnehmen können und so die Kapazität maximal ausnutzen.

Kleinere Behälter passen nicht in die Auflageschienen und müssen auf einem Gitter platziert werden.

Jede Einheit wird mit 3 Paar Auflageschienen und 3 Gitter geliefert.

Behälter und Einlegeböden sind separat erhältlich.



Chef Base Kühltische TRCB

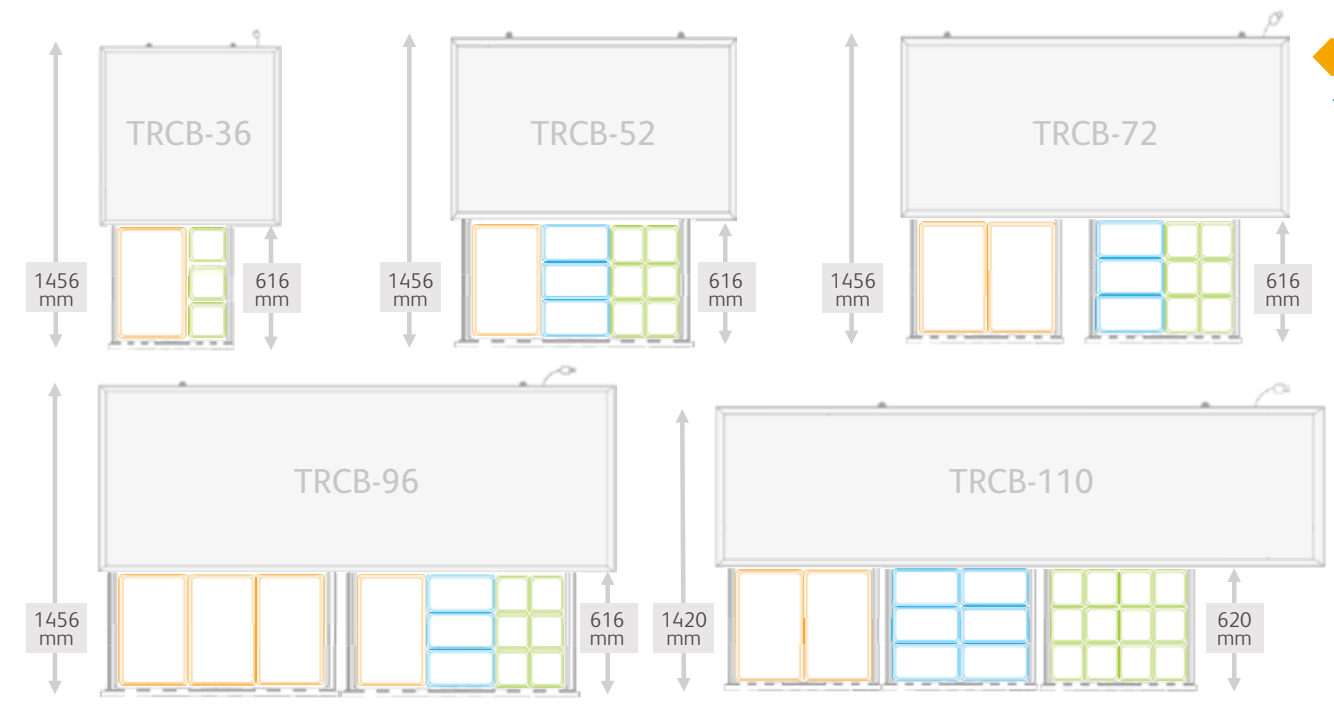


SPEZIFIKATION & OPTIONEN

- 2 bis 6 Schubladen
- Als Unterschrank für viele Gargeräte geeignet.
- Kühleinheiten halten Temperaturen von 0,5°C bis 3,3°C
- Belastbare Schubladen und Rollen
- Edelstahl-Front, -Oberfläche und -Seiten

Sections	1	2	3	4	5
Produkt	TRCB-36	TRCB-52	TRCB-72	TRCB-96	TRCB-110
Maße LxTxH	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
Max. Tragfähigkeit	326 kg	326 kg	492 kg	651 kg	908 kg
# Schubladen	2	2	4	4	6
Maximale Kapazität pro Schublade	1x 1/1 Behälter 3x 1/6 Behälter (100 mm tief)	3x 1/1 Behälter (100 mm tief)	2x 1/1 Behälter (100 mm tief)	3x 1/1 Behälter (100 mm tief)	2x 1/1 Behälter (100 mm tief)

26 mm für rückseitige Abstandhalter in der Tiefe nicht enthalten. Weitere Modelle sind auf Anfrage erhältlich.

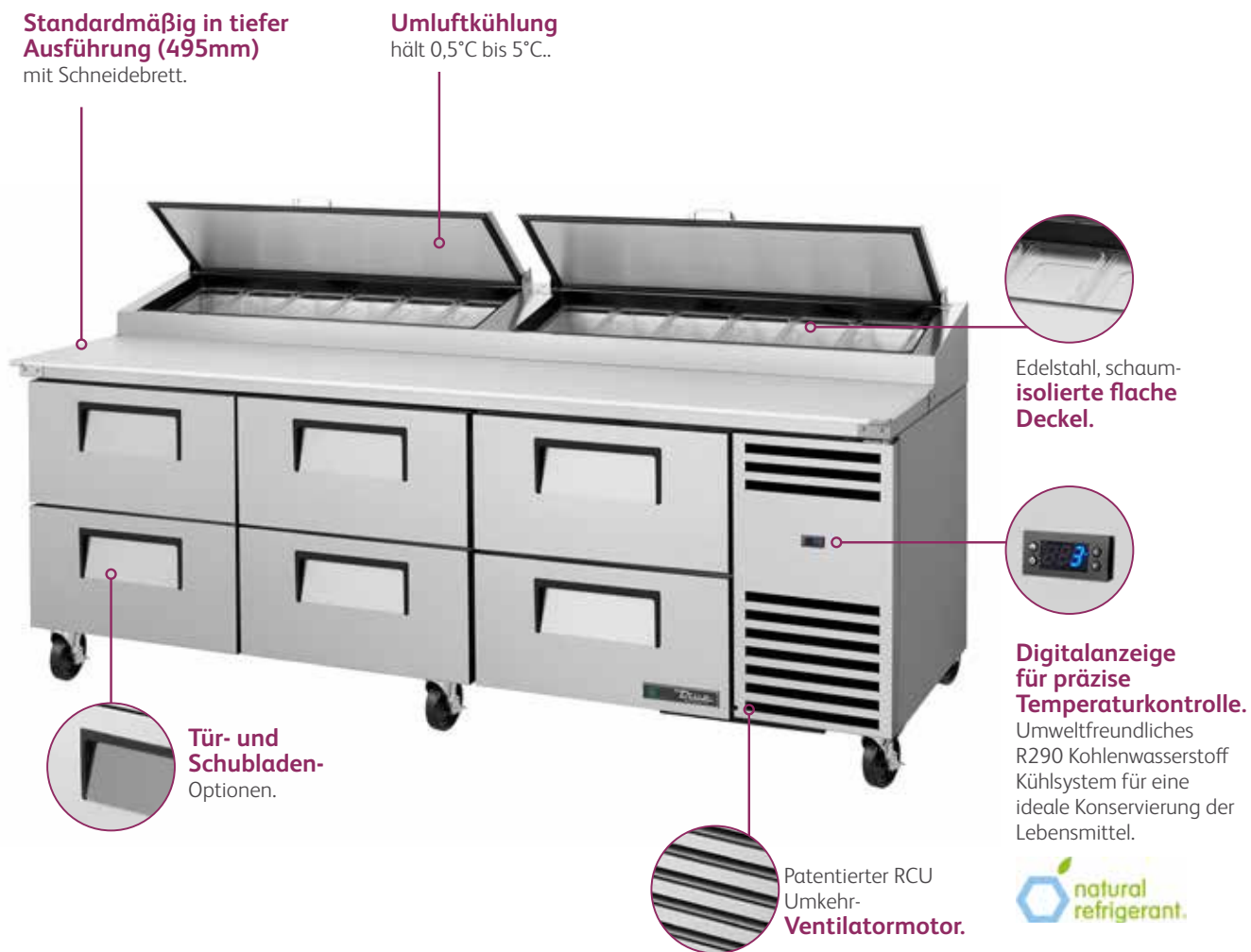


Hinweis: Auch wenn die Schubladen einiger TRCB-Einheiten größer als 1/1 zu sein scheinen, ist die Konstruktion dieser Einheiten speziell darauf ausgelegt. Wenn die Schubladen größer wirken ist dies einer höheren Stabilität geschuldet.

GN-Behälter separat erhältlich.



Zubereitungstische TPP



TPP Geräte werden mit durchsichtigen, **1/3** GN Polycarbonat-Behältern für den oberen Zubereitungsbereich geliefert. Dieser Bereich kann alternativ mit **1/1** Behältern, oder **1/6** Behältern mit Trennstegen ausgestattet werden (nicht im Lieferumfang enthalten).

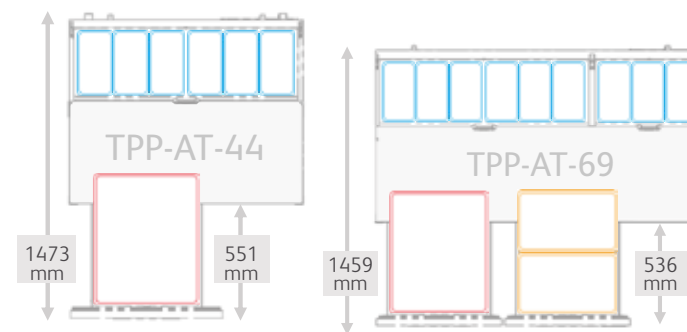
SPEZIFIKATION & OPTIONEN

- 1 (1131mm) bis 4 (3029mm) Elemente
- Tür- und Schubladenoptionen
- Geeignet für sechs bis 15 1/3 GN-Behälter
- 16 Geräte Modelle
- Umluftkühlung hält Temperaturen von 0,5°C bis 5°C in Behältern und Lagerung.
- Komplett aus Edelstahl «Spec»-Upgrade



Elemente	1	2	3	4
Produkt	TPP-AT-44D-2	TPP-AT-67D-4	TPP-AT2-93D-6	TPP-AT-119D-8
Maße LxTxH	1133 x 854 x 1133	1709 x 854 x 1133	2369 x 854 x 1133	3029 x 854 x 1133
Behälter oben	6x 1/3 GN (150 mm tief)	9x 1/3 GN (150 mm tief)	12x 1/3 GN (150 mm tief)	15x 1/3 GN (150 mm tief)
# Schubladen	2	4	6	8
Maximale Kapazität pro Schublade	1x 2/1 GN (200 mm tief)	1x 2/1 GN (200 mm tief)	1x 2/1 GN (200 mm tief)	1x 2/1 GN (200 mm tief)

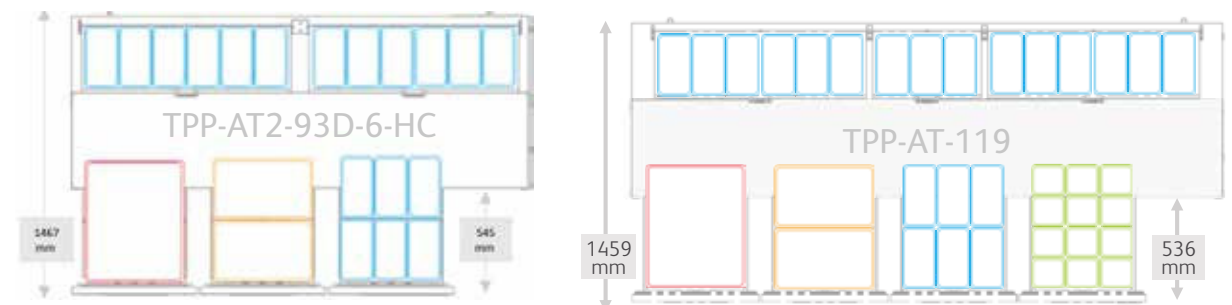
Die jeweiligen Tiefen beinhalten nicht 42 mm Schneidebrettüberstand und 26 mm für die rückseitigen Abstandhalter.



TPP Geräte werden standardmäßig mit 1 horizontalen Trennsteg pro Schublade für 2x**1/1** Behälter, 6x**1/3** Behälter, oder einer Kombination aus diesen, geliefert.

Für die Verwendung von **1/6** GN-Behältern oder anderen Kombinationen sind weitere Trennstege erforderlich.

Behälter für den oberen Bereich werden mitgeliefert. Schubladenbehälter sind separat erhältlich.



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



Zubereitungstische TSSU



TSSU Geräte werden mit durchsichtigen, **1/6** GN Polycarbonat-Behältern für den oberen Zubereitungsbereich geliefert. Dieser Bereich kann alternativ mit **1/1** Behältern, oder **1/3** Behältern mit Trennstegen ausgestattet werden (nicht im Lieferumfang enthalten).

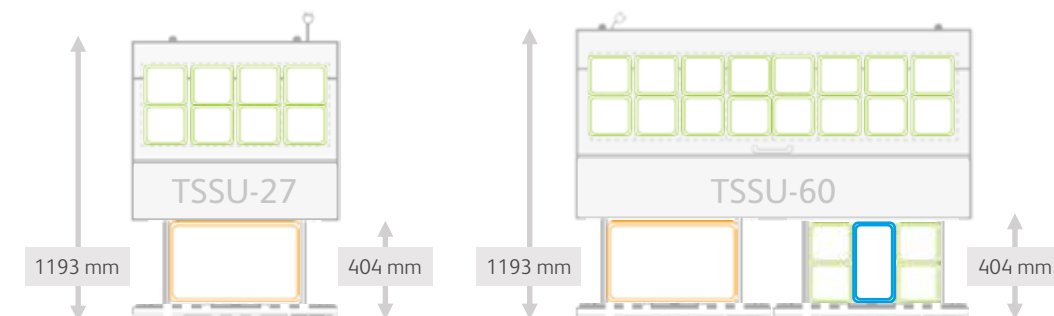
SPEZIFIKATION & OPTIONEN

- Geeignet für acht bis 30 1/6 GN-Behälter
- Tür- und Schubladenoptionen
- „Mega Top“-Optionen für zusätzliche Behälter
- Umluftkühlung hält konstante Temperaturen in Behältern und Lagerung.
- Umkehr-Ventilatormotor für HC-Modelle
- Modelle mit Schneidebrettern auf beiden Seiten
- Optional mit flachem Deckel
- Optional mit hydraulischem Deckel
- Komplett aus Edelstahl „Spec“-Upgrade



Elemente	1	2
Produkt	TSSU-27-08D-2	TSSU-60-16D-4
Maße LxTxH	702 x 766 x 1093	1534 x 766 x 1093
Behälter oben	8x 1/6 GN (100 mm tief)	16x 1/6 GN (100 mm tief)
# Schubladen	2	4
Maximale Kapazität pro Schublade	1x 1/1 GN (150 mm tief)	1x 1/1 GN (150 mm tief)

26 mm für rückseitige Abstandhalter in der Tiefe nicht enthalten.



TSSU Geräte werden standardmäßig ohne Schubladen-Trennstege geliefert. Die Schubladen fassen 1x**1/1** oder 3x**1/3** Behälter, Trennstege sind nicht erforderlich.

Für die Arbeit mit 6x**1/6** Behälter ist ein horizontaler Trennsteg, für Anordnungen mit 1/3 Behälter sind vertikale Trennstege erforderlich.



Zubereitungstische TSSU

TSSU Zubereitungstische von True sind in zahlreichen Größen, mit 2 oder 3 Behälter-Reihen erhältlich.

Zusätzlich zu den auf der vorherigen Seite vorgestellten Modelle mit GN-Schubladen, bietet True weitere Geräte mit Türen an. TSSU Geräte werden standardmäßig mit durchsichtigen, 1/6 GN Polycarbonat-Behältern und den dazugehörigen Trennstegen geliefert.



Diesen Bereich können Sie nach Ihren Wünschen gestalten, mit 1/6, 1/3, 1/1 oder sogar 2/1 Behältern in einigen großen Modellen. Je nachdem, wie Sie die Behälter kombinieren, können Trennstege erforderlich sein. Wir empfehlen Ihnen mit uns über Ihre Anforderungen zu sprechen.

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

150mm maximale Behälter-Tiefe

Besuchen Sie truerefrigeration.de für weitere Optionen und Größen aus dem Produktprogramm



Zubereitungstische TSSU



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.de

TRUE
REFRIGERATION