Gewerbekühlung für Profiküchen



Kulinarische Exzellenz gekühlt

Unsere Kühltechnik hält Zutaten frisch, optimiert den Service und gibt Betreibern die Flexibilität, jedes Mal einen perfekten Ablauf zu gewährleisten.



Unser Sortiment an Kühlschränken, Arbeitstischen und Unterbaukühlgeräten vereint Leistung und Flexibilität, hält Zutaten perfekt gekühlt und sorgt für reibungslose Abläufe.

4
Vertrauen in Ihrer Küche
Nachhaltigkeit

6
Kühlschränke
TGN


10
Kühlschränke
T-Serie


14
Kühlschränke
STG


18
Unterbau- und Kühltische
TCR/F


22
Unterbau- und Kühltische
TUC

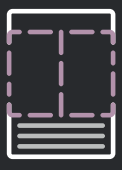

26
Unterbau- und Kühltische
TWT


30
Zubereitungstische
TSSU


34
Zubereitungstische
TPP


38
Zubereitungstische
TFP


42
Chef Base Kühltische
TRCB


46
Das Breiteste Sortiment
Konfigurationen


48
Zubehör


Vertrauen 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.

natural refrigerant

Nachhaltigkeit

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



Service

Alle True Produkte werden mit einer branchenführenden 7 Jahre Garantie auf Teile und Arbeit ausgeliefert. Wir bieten erstklassigen Kundenservice und Kundendienst für unsere Kunden vor Ort. Darauf können Sie vertrauen.



Temperatur

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



Energieeffizienz

Nachhaltigkeit gehört heute zu den zentralen Zielen jedes professionellen Betriebs. Dazu zählen auch Energiemanagementprogramme zur Reduzierung von Verschwendung und Betriebskosten. Durch die Wahl modernster und besonders effizienter Geräte kann der Energieverbrauch erheblich gesenkt werden.

Hinweis:
Die 7 Jahre Garantie auf Ersatzteile, Anfahrt und Arbeitsleistung gilt für Produkte, die über Vertriebspartner auf dem europäischen Festland sowie im Vereinigten Königreich und in Irland verkauft werden. Der Umfang der Standardgarantie kann in anderen Regionen abweichen.


Federazione
Esercito Chef
Nunzio Lupo

Kühlschränke TGN





Die TGN-Serie sind die neuen GN-2/1-kompatiblen Standprodukte von True mit modernster energieeffizienter Kühltechnologie.

Kühlschränke TGN

2/1 GN Foodservice-Kühlschrank, 2 Volltüren
TGN-2R-2S



7 JAHRE GARANTIE
TEILE, ARBEIT UND ANFAHRT

Erfahren Sie mehr über die TGN-Serie
truerefrigeration.de/tgn/

ODP/GWP-freie Isolierung
Hochdichte Polyurethan-Isolierung ohne Ozon- und Treibhauspotenzial.

Beste Lebensmittelkon-servierung
Digitale Regelung für präzise Temperaturen und umweltfreundliches R290.

Metallgriffe
Die TGN-Geräte verfügen über elegante, robuste Türgriffe aus Metall für den anspruchsvollen Dauereinsatz.

True RCU-Technologie
Unsere patentierte Lösung reduziert Schmutz und Ablagerungen am Verflüssiger.

Maximale Nutzraumnutzung
Unser einzigartiges „E“-förmiges Schienensystem bietet Platz für sowohl Gitterböden als auch 2/1- oder 1/1-GN-Behalter, um den Innenraum optimal zu nutzen.

Umluftkühlung
Eine belüftete Rückwand sorgt für eine gleichmäßige Luftverteilung im gesamten Innenraum und gewährleistet konstante Temperaturen.

Wechselbarer Türanschlag
Die Türen der TGN-Geräte sind standardmäßig rechts angeschlagen, können jedoch vor Ort auf einen linken Türanschlag umgerüstet werden.

Verbesserte thermische Trennung
Verstärkte Isolierung und halbgefälzte Türen für höhere Energieeffizienz.

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
- Gefrierschränke halten Temperaturen bis -23˚C






Modell	TGN-1R-1S	TGN-1R-1G	TGN-2R-2S	TGN-2R-2G
Aussenmaße (mm) B × T × H	729 x 858 x 2079	729 x 858 x 2079	1460 x 858 x 2079	1463 x 858 x 2079
Netto-Bruttovolumen (l)	435 / 720	435 / 570	883 / 1440	883 / 1339
Mitgelieferte Roste	3	3	6	6
Energieklasse (EEC)	A	A	C	B
Jährlicher Energieverbrauch (kWh)	328	599	746	1316



Maximale Kapazität

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

3 Sets im Lieferumfang enthalten.

Kühlschränke T-Serie





Geräte der T-Serie bieten das breiteste Sortiment an Modellgrößen und Ausstattungsoptionen für jeden Küchenbetrieb.

Kühlschränke T-Serie

Foodservice-Kühlschrank, 2 Volltüren
T-49-HC



7 JAHRE GARANTIE
TEILE, ARBEIT UND ANFAHRT

Erfahren Sie mehr über die T-Serie
truerefrigeration.de/t-serie/

ODP/GWP-freie Isolierung
Hochdichte Polyurethan-Isolierung ohne Ozon- und Treibhauspotenzial.

Beste Lebensmittelkonservierung
Digitale Regelung für präzise Temperaturen und umweltfreundliches R290.

Lebenslange Garantie
Die robusten Türgriffe und das selbstschließende Torsionsscharnier-System der T-Serie sind für maximale Langlebigkeit ausgelegt.

True RCU-Technologie
Unsere patentierte Lösung reduziert Schmutz und Ablagerungen am Verflüssiger.

Robuste Regalböden
Die robusten, PVC-beschichteten Regalböden von True sind verstellbar und maximieren den Stauraum.

Verbesserte thermische Trennung
Verstärkte Isolierung und halbgefälzte Türen für höhere Energieeffizienz.

Umluftkühlung
Eine belüftete Rückwand sorgt für eine gleichmäßige Luftverteilung im gesamten Innenraum und gewährleistet konstante Temperaturen.

Untenliegende Kälteeinheit
Kompressor und Verflüssiger sind unten angeordnet – für optimale Effizienz und einfache Wartung.

Spezifikation & Optionen

- Große Auswahl an Modellgrößen und Optionen
- 1- bis 3-teilige Kühl- und Gefriergeräte
- Kühlschränke halten Temperaturen von 0,5°C bis 3,3°C
- Gefrierschränke halten Temperaturen von -23˚C
- Geteilte Tür optional
- Verstellbare, strapazierfähige PVC-beschichtete Böden
- RCU Umkehr-Ventilatormotor bei vielen Modellen
- Glastür optional
- Durchschubgeräte oder mit rückseitiger Beladung







Modell	T-11-HC	T-15-HC	T-19-HC	T-23-HC	T-35-HC	T-43-HC	T-49-HC
Aussenmaße (mm) B × T × H	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
Netto-Bruttovolumen (l)	186 / 311	290 / 425	347 / 538	442 / 651	632,4 / 858	768,4 / 1054	914 / 1388
Roste	4	5	4	4	8	8	8
Energieklasse (EEC)	C	D	C	B	C	C	C
Jährlicher Energieverbrauch (kWh)	435	569	462	449	815	895	1019

Optionen für jeden Betrieb



T-15-1-G-1
Geteilte Tür – halb Glas, halb Volltür.



T-23DT
Getrennte Kühl- und Gefriersektionen.



T-23PT
Durchschub-Einheit mit Türen vorne und hinten.



T-49G
Glastür-Verkaufs-Kühlschrank.

Kühlschränke STG





STG (Roll-In-Kühlschränke mit Volltür) sind professionelle Kältegeräte zur Aufnahme von Einschubwagen und Rollregalen.

Kühlschränke STG

Roll-In-Kühlschrank mit solider Schwenktür
STG2RRI-2S-HC



7 JAHRE GARANTIE
TEILE, ARBEIT UND ANFAHRT

Erfahren Sie mehr über die STG
truerefrigeration.de/stg/

Beste Lebensmittelkonservierung
Digitale Regelung für präzise Temperaturen und umweltfreundliches R290.

Obenliegendes Kältesystem
Die oben montierte Kälteeinheit schafft mehr nutzbaren Innenraum und schützt die gelagerten Produkte.

Metallgriffe
Die STG-Geräte verfügen über elegante, robuste Türgriffe aus Metall für den anspruchsvollen Dauereinsatz.

Kompatibel mit Roll-In-Regalen
Der großzügige Innenraum nimmt Roll-In-Regale auf und ermöglicht ein schnelles Be- und Entladen.

True RCU-Technologie
Unsere patentierte Lösung reduziert Schmutz und Ablagerungen am Verflüssiger.

Sichere Riegel-Türschlösser
Lebenslang garantierte Riegelschlösser sorgen für sicheren Verschluss und Schutz des Inhalts.

Gut ablesbare Temperaturanzeige
Die digitale Außenanzeige sorgt für eine schnelle Temperaturkontrolle.

Edelstahlrampe in schwerer Ausführung
Eine robuste Edelstahlrampe pro Tür ermöglicht ein schnelles und einfaches Einfahren von Rollregalen.

Spezifikation & Optionen

- Leistungsstarke Roll-In-Kühlung für stark frequentierte Großküchen und Gastronomiebetriebe
- Kompatibel mit Roll-In-Regalen für schnelles und effizientes Be- und Entladen
- Obenliegendes Kältesystem zur Maximierung des nutzbaren Innenraums
- Präzise Temperaturregelung von 0,5 °C bis 3,3 °C
- Leistungsstarke Luftzirkulation für eine schnelle Temperaturerholung nach dem Öffnen der Tür





Modell	STG1RRI-1S-HC	STG2RRI-2S-HC
Aussenmaße (mm) B × T × H	889 x 878 x 2130	1727 x 878 x 2130
Netto-Bruttovolumen (l)	– / 1044	– / 2159
Benötigter Freiraum	Kein Freiraum hinten und seitlich erforderlich	26 mm Freiraum hinten und seitlich erforderlich
Jährlicher Energieverbrauch (kWh)	1047	1589



Engagement für ökologische Verantwortung

Wir engagieren uns für Nachhaltigkeit. True stellt einige der energieeffizientesten gewerblichen Kühlprodukte auf dem Markt her. Wir sind uns unserer Verantwortung bewusst, Kunden bei der Wahl nachhaltiger und umweltfreundlicher Lösungen zu unterstützen.

Daher optimieren wir kontinuierlich unsere Prozesse, um Umweltauswirkungen zu minimieren und noch bessere gewerbliche Kühlprodukte bereitzustellen.

Unterbau- und Kühltische TCR/F





Die TCR/F-Kühltische sind hochgradig anpassbar an Ihren Betrieb und Ihre Anwendung, mit insgesamt 552 verschiedenen Modellvarianten zur Auswahl.

Unterbau- und Kühltische TCR/F

1/1 GN Thekenkühltisch, 2 Elemente
TCR1/2-CL-SS-DL-DR



7 JAHRE GARANTIE
TEILE, ARBEIT UND ANFAHRT

Erfahren Sie mehr über die TCR/F Serie
truerefrigeration.de/tcr/

Beste Lebensmittelkonservierung
Digitale Regelung für präzise Temperaturen und umweltfreundliches R290.

100 % Frontbelüftung
0 mm Freiraum an Rückseite und Seiten für eine vollständig integrierte Installation.

Individuell konfigurierbar
Mit über 550 Modellvarianten lassen sich die TCR/F-Produkte exakt auf Ihre Anforderungen und Einsatzbereiche abstimmen.

Nach Ihren Anforderungen gestaltet
Kälteeinheit links oder rechts und Arbeitsplatte nach Wahl.

Türen oder Schubladen
Wählen Sie zwischen Türausführungen oder Schubladenkonfigurationen mit 2 oder 3 Sektionen.

True RCU-Technologie
Unsere patentierte Lösung reduziert Schmutz und Ablagerungen am Verflüssiger.

Klimaklasse 5
Für maximale Effizienz selbst bei Umgebungstemperaturen bis 40 °C ausgelegt.

Maximale Nutzraumnutzung
Unser einzigartiges E-Schienensystem optimiert den Innenraum für Gitterböden und GN-Behälter 2/1 oder 1/1.

Spezifikation & Optionen

- Mit 2 oder 3 Elementen
- Kühl- oder Gefriereinheit
- 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
- Gefriereinheiten halten Temperaturen von -18˚C bis -23˚C

Arbeitsplattenoptionen	Edelstahl	Arbeitsplatte	Biscuit Top
Aussenmaße (mm) H	900	1000	840







Modell	TCR1/2-CL-SS-DL-DR	TCR1/3-CL-SS-DL-DR-DR
Aussenmaße (mm) B × T × H	1411 x 700	1865 x 700
Netto-Bruttovolumen (l)	166 / 420	249 / 630
Roste	4	6
EEC	A+	A+
Jährlicher Energieverbrauch (kWh)	322	355

Standardmäßig auf 152 mm Rollen, alternativ auf Sockel montierbar.

Konfigurieren Sie Ihr Modell

Unsere Kühltische sind flexibel konfigurierbar, um sie an Ihren Betrieb anzupassen. Mit insgesamt 552 verfügbaren Modellvarianten bieten wir maximale Flexibilität. Zur einfacheren Auswahl nutzen Sie unseren Konfigurator:

Konfigurator
truerefrigeration.de/counter-config/

Kälteeinheit	Top	Elemente
Kälteeinheit Links	Biscuit Top	Tür
Kälteeinheit Rechts	Edelstahl-Arbeitsplatte	2 Schubladen (nur für Kühlschränke)
	Arbeitsplatte (100 mm Aufkantung)	3 Schubladen (nur für Kühlschränke)

Unterbau- und Kühltische TUC





TUCs sind universell einsetzbare Untertischgeräte, die sich durch eine große Anzahl von verschiedenen Varianten, Größen und Optionen auszeichnen.

Unterbau- und Kühltische TUC

Unterbau-Foodservice-Kühlschrank, 2 Volltür
TUC-48-HC



7 JAHRE GARANTIE
TEILE, ARBEIT UND ANFAHRT

Erfahren Sie mehr über die TUC-Serie
truerefrigeration.de/tuc/

Beste Lebensmittelkonservierung
Digitale Regelung für präzise Temperaturen und umweltfreundliches R290.

100 % Frontbelüftung
0 mm Freiraum an Rückseite und Seiten für eine vollständig integrierte Installation.

Reduzierte Bauhöhe
LP-Modelle mit 810 mm Höhe sind ideal für die Platzierung unter Arbeitsflächen.

Edelstahl-Arbeitsplatte
Ideal für die Platzierung unter Arbeitsflächen. TUC-Geräte verfügen außerdem über eine vollständig verarbeitete, einteilige Edelstahl-Arbeitsfläche.

Umluftkühlung
Selbst die kompakten 24”-Modelle verfügen über vollwertige Umluft-Kühlsysteme ausgestattet.

Arbeitsplatten-Optionen
Viele TUC-Modelle sind auch mit 100 mm Spritzschutz erhältlich – siehe TWT-Serie.

True RCU-Technologie
Die patentierte True RCU-Technologie reduziert die Verschmutzung des Verflüssigers.

Türen & Schubladen
TUC sind in einer Vielzahl von Größen und Bauoptionen erhältlich, einschließlich Glastüren und Schubladen.

Spezifikation & Optionen

- Kühl- oder Gefriereinheit
- Glastüren (Kühleinheit)
- Schubladen optional (auch für Gefriereinheiten)
- „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







Modell	TUC-24-HC	TUC-27-HC	TUC-36-HC	TUC-48-HC	TUC-60-HC	TUC-72-HC
Aussenmaße (mm) B × T × H	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
Netto-Bruttovolumen (l)	94 / 158	143 / 184	200 / 240	278 / 340	365 / 439	472 / 583
Roste	2	2	4	4	4	6
EEC	A	A	B	A	A	B
Jährlicher Energieverbrauch (kWh)	395	451	594	549	675	812

Optionen für jeden Einsatzbereich



TUC-24G-HC
Glastür Unterbaukühlschrank.



TUC-27D-2-HC
Schubladenmodell für 1/1 GN-Behälter, auch als Gefrierversion erhältlich.



TUC-67-HC
Tiefes Unterbaugerät mit seitlich montiertem System für zusätzliche Kapazität.



TWT-27-HC
Die meisten Unterbaugeräte sind mit einer 100 mm Rückwand (Spritzschutz) erhältlich (TWT-Modelle).

Unterbau- und Kühltische TWT




TWTs sind die Worktop-Serie von True. Sie verfügen über ergonomische Arbeitshöhen und eine 100 mm Spritzschutz Rückwand und sind in verschiedenen Größen erhältlich.
La PLACE
laplace.com

Unterbau- und Kühltische TWT

Kühltisch mit Arbeitsplatte, 4 Schubladen
TWT-60D-4-HC



7 JAHRE GARANTIE
TEILE, ARBEIT UND ANFAHRT

Erfahren Sie mehr über die TWT -Serie
truerefrigeration.de/twt/

Beste Lebensmittelkonservierung
Digitale Regelung für präzise Temperaturen und umweltfreundliches R290.

100 % Frontbelüftung
0 mm Freiraum an Rückseite und Seiten für eine vollständig integrierte Installation.

Arbeitsplatte aus einem Stück
Die einteilige Edelstahl-Arbeitsplatte mit Spritzschutz verhindert die Ansammlung v on Speiseresten.

True RCU-Technologie
Die patentierte True RCU-Technologie reduziert die Verschmutzung des Verflüssigers.

Türen & Schubladen
True-Unterbaukühler sind in vielen Größen und Varianten erhältlich, auch mit Schubladen.

Umluftkühlung
Alle TWT-Modelle sind mit einem vollwertigen, gewerblichen Umluft-Kältesystem ausgestattet.

Unterbau-Optionen
Viele TWT-Modelle sind auch ohne Rückwand (Spritzschutz) erhältlich. Siehe hierzu unsere TUC-Serie.

Robuste Regalböden
Die robusten, PVC-beschichteten Regalböden von True sind verstellbar und maximieren den Stauraum.

Spezifikation & Optionen

- Kühlschrank- oder Tiefkühlmodelle erhältlich
- Schubladenoptionen verfügbar (einschließlich Tiefkühlmodellen)
- „Spec“-Upgrade
- Kühlschränke halten Produkttemperaturen von 0,5 °C bis 3,3 °C konstant aufrecht
- Die angegebene Tiefe berücksichtigt nicht die zusätzlichen 7 mm für den Frontstoßschutz bei tiefe Modelle
- TWT-Produkte werden mit Lenkrollen mit 127 mm Durchmesser geliefert
- Umkehrbarer Lüftermotor bei den meisten Modellen
- Bei Modellen mit Tür-/Schubladenkombination kann die Tür- oder Schubladeneinheit in jedem Bereich des Geräts positioniert werden
- Die gewünschte Position der Türen bzw. Schubladen muss bei der Bestellung angegeben werden
- Tiefkühlgeräte halten Produkttemperaturen von −18 °C bis −23 °C

Längere Lieferzeiten sind zu beachten, da dieses Produkt ausschließlich auftragsbezogen gefertigt wird.







Modell	TWT-27-HC	TWT-36-HC	TWT-44-HC	TWT-48-HC	TWT-60-HC	TWT-67-HC	TWT-72-HC	TWT-93-HC
Aussenmaße (mm) B × T × H	702 x 766 x 1004	924 x 766 v 1004	1131 x 823 x 1004	1229 x 766 x 1004	1534 x 766 x 1004	1709 x 823 x 1004	1839 x 766 x 1004	2369 x 823 x 1004
Netto-Bruttovolumen (l)	143 / 184	200 / 240	260 / 323	262 / 340	365 / 439	484 / 583	472 / 583	760 / 875
Roste	2	2	2	4	4	4	6	6
EEC	A	B	A	A	B	A	B	B
Jährlicher Energieverbrauch (kWh)	451	594	520	549	675	729	812	970

Zubereitungstische **TSSU**





TSSU Zubereitungstische bieten die größte Auswahl an Modellgrößen und Optionen, einschließlich Türen, Schubladen, Deckeln und GN-Behälter.

Zubereitungstische TSSU

Kühltisch mit 12 x 1/6 GN-Schalen, 2 Volltüren
TSSU-48-12-HC



7 JAHRE GARANTIE
TEILE, ARBEIT UND ANFAHRT

Erfahren Sie mehr über die TSSU -Serie
truerefrigeration.de/tssu/

Unübertroffene Behältertemperaturen
Das patentierte Umluft-Kältesystem sorgt für eine gleichmäßige Temperatur von 0,5 °C bis 5 °C in allen GN-Behältern.

100 % Frontbelüftung
0 mm Freiraum an Rückseite und Seiten für eine vollständig integrierte Installation.

Flexible Behälterkonfiguration
Mit transparenten GN-Behältern 1/6 aus Polycarbonat für maximale Flexibilität.

True RCU-Technologie
Die patentierte True RCU-Technologie reduziert die Verschmutzung des Verflüssigers.

Vorbereitungsfläche
Mit herausnehmbarem, hygienischem Schneidbrett aus hochdichtem weißem Polyethylen.

Türen & Schubladen
True-Zubereitungstiche sind in einer Vielzahl von Größen und Ausführungen erhältlich, einschließlich Modellen mit Schubladen.

Robuste Regalböden
Die robusten, PVC-beschichteten Regalböden von True sind verstellbar und maximieren den Stauraum.

Isolierte Abdeckungen
Abnehmbare, isolierte Flachdeckel erhalten Frische und Temperatur außerhalb der Stoßzeiten.

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
- Modelle mit Schneidebrettern auf beiden Seiten
- Optional mit flachem Deckel
- Optional mit hydraulischem Deckel
- „Spec“-Upgrade







Modell	TSSU-27-08-HC / TSSU-27-12M-C-HC		TSSU-36-08-HC / TSSU-36-12M-B-HC		TSSU-48-12-HC / TSSU-48-18M-B-HC		TSSU-60-16-HC / TSSU-60-24M-B-ST-HC		TSSU-72-18-HC / TSSU-72-30M-B-ST-HC	
Aussenmaße (mm) B × T × H	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
Netto-Bruttovolumen (l)	– / 184	– / 184	– / 240	– / 240	– / 340	– / 340	– / 439	– / 439	– / 538	– / 538
Roste	2	2	4	4	4	4	4	4	6	6
Anzahl 1/6 GN Behälter (oben)	8	12	8	12	12	18	16	24	18	30
Verpackungsgewicht (kg)	102	104	116	116	132	141	171	175	202	209

Optionen für jeden Betrieb



TSSU-27-08D-2-HC
Zubereitungstisch mit Schubladen.



TSSU-48-12M-B-HC
Zubereitungstisch mit Bedienfläche.



TSSU-60-24M-B- ST-FGLID-HC
Zubereitungstisch mit hydraulischem Glasdeckel.



TSSU-60-24M-B- DS-ST
Beidseitig nutzbarer Zubereitungstisch mit abnehmbaren Deckeln und Schneidbrettern auf beiden Seiten.

Zubereitungstische TPP





TPP sind Zubereitungstheken, die speziell für Pizza entwickelt wurden, mit einem tiefen Vorbereitungsbereich für Schneidebretter und sofortigem Zugriff auf die Zutaten-GN Schalen.

Zubereitungstische TPP

Pizzazubereitungstisch, 9x 1/3 GN Behälter, 4 Schubladen
TPP-AT-67-HC



7 JAHRE GARANTIE
TEILE, ARBEIT UND ANFAHRT

Erfahren Sie mehr über die TPP-Serie
truerefrigeration.de/tpp/

Unübertroffene Behältertemperaturen
Das patentierte Umluft-Kältesystem sorgt für eine gleichmäßige Temperatur von 0,5 °C bis 5 °C in allen GN-Behältern.

Türen & Schubladen
True-Zubereitungstiche sind in einer Vielzahl von Größen und Ausführungen erhältlich, einschließlich Modellen mit Schubladen.

Maximale Frische und Produktschutz
Digitale Regelung mit umweltfreundlichem R290-Kältemittel.

True RCU-Technologie
Die patentierte True RCU-Technologie reduziert die Verschmutzung des Verflüssigers.

Vorbereitungsfläche
Mit herausnehmbarem, hygienischem Schneidbrett aus hochdichtem weißem Polyethylen.

Maximale Lagerkapazität
Tiefer Unterbau-Stauraum für GN-Behälter 2/1 mit flexibel konfigurierbaren Schubladen.

Isolierte Abdeckungen
Abnehmbare, isolierte Flachdeckel erhalten Frische und Temperatur außerhalb der Stoßzeiten.

100 % Frontbelüftung
0 mm Freiraum an Rückseite und Seiten für eine vollständig integrierte Installation.

Spezifikation & Optionen

- 1 Element (1131mm) bis 4 Elemente (3029)
- Tür- und Schubladenoptionen
- Geeignet für sechs bis 15 1/3 GN-Behälter
- 16 Gerätemodelle
- Konstante Temperatur von 0,5 °C bis 5 °C sowohl in den GN-Behältern als auch im Kühlfach
- „Spec“-Upgrade







Modell	TPP-AT-44-HC	TPP-AT-60-HC	TPP-AT-67-HC	TPP-AT2-93-HC	TPP-AT-119-HC
Aussenmaße (mm) B × T × H	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
Netto-Bruttovolumen (l)	– / 323	– / 451	– / 583	– / 875	– / 1124
Roste	2	4	4	6	8
Anzahl 1/3 GN Behälter (oben)	6	8	9	12	15
Verpackungsgewicht (kg)	150	189	207	273	329



True RCU-Technologie

Unsere patentierte Funktion hilft, die Ansammlung von Schmutz auf den Lamellen des Verflüssigers zu reduzieren. Die patentierten, reversierenden Verflüssigerlüftermotoren von True drehen sich in regelmäßigen Abständen rückwärts und tragen so dazu bei, den Verflüssiger von Schmutz, Staub und Lebensmittelrückständen wie Mehl freizuhalten. Saubere Verflüssigerlamellen sorgen für eine optimale Geräteleistung, verbessern die Energieeffizienz und verlängern die Lebensdauer des gesamten Kühlsystems.

Zubereitungstische TFP





TFP Vorbereitungstische sind ideal für Bediener, die sofortigen Zugriff auf eine große Anzahl von gekühlten Zutatenbehältern benötigen, die auf Ihr Menü zugeschnitten sind.

Zubereitungstische TFP

Zubereitungstisch, 18x 1/6 GN Behälter, 4 Schubladen
TFP-48-18M-D-4-HC



7 JAHRE GARANTIE
TEILE, ARBEIT UND ANFAHRT

Erfahren Sie mehr über die TFP-Serie
truerefrigeration.de/tfp/

Unübertroffene Behältertemperaturen
Das patentierte Umluft-Kältesystem sorgt für eine gleichmäßige Temperatur von 0,5 °C bis 5 °C in allen GN-Behältern.

100 % Frontbelüftung
0 mm Freiraum an Rückseite und Seiten für eine vollständig integrierte Installation.

Flexible Behälterkonfiguration
Mit transparenten GN-Behältern 1/6 aus Polycarbonat für maximale Flexibilität.

True RCU-Technologie
Die patentierte True RCU-Technologie reduziert die Verschmutzung des Verflüssigers.

Türen & Schubladen
True-Zubereitungstiche sind in einer Vielzahl von Größen und Ausführungen erhältlich, einschließlich Modellen mit Schubladen.

Maximale Lagerkapazität
Tiefer Unterbau-Stauraum für GN-Behälter 2/1 mit flexibel konfigurierbaren Schubladen.

Isolierte Abdeckungen
Abnehmbare, isolierte Flachdeckel erhalten Frische und Temperatur außerhalb der Stoßzeiten.

Robuste Regalböden
Die robusten, PVC-beschichteten Regalböden von True sind verstellbar und maximieren den Stauraum.

Spezifikation & Optionen

- 1 Element (1131mm) bis 4 Elemente (3029)
- Flexible Kombinationen aus Türen und Schubladen möglich
- 8 bis 30 GN-Behälter im Format 1/6 möglich
- Konstante Temperatur von 0,5 °C bis 5 °C sowohl in den GN-Behältern als auch im Kühlfach
- Umkehrbarer Lüftermotor bei HC-Modellen
- Mit Flachdeckel verfügbar
- Mit hydraulischem Glasdeckel verfügbar
- „Spec“-Upgrade







Modell	TFP-32-12M-HC	TFP-48-18M-HC	TFP-64-24M-HC	TFP-72-30M-HC
Aussenmaße (mm) B × T × H	816 x 801 x 1181	1223 x 801 x 1181	1629 x 801 x 1181	1832 x 801 x 1181
Netto-Bruttovolumen (l)	– / 314	– / 501	– / 623	– / 708
Roste	4	4	4	6
Anzahl 1/3 GN Behälter (oben)	12	18	24	30
Verpackungsgewicht (kg)	148	207	252	291

Optionen für jeden Einsatzbereich



TFP-64-24M-FGLID-HC
Vorbereitungstisch mit Glasdeckel und 2 Volltüren (Drehtüren)



TFP-72-30M-FGLID-HC
Vorbereitungstisch mit Glasdeckel und 3 Volltüren (Drehtüren)

Chef Base Kühltische TRCB





TRCB-Geräte befinden sich direkt unter Grills und Grillplatten und bieten Köchen sofortigen Zugriff auf gekühlte Lagerung am Ort des Kochens.

Chef Base Kühltische TRCB

Kühlschrank, 2 Schubladen
TRCB-48-HC



7 JAHRE GARANTIE
TEILE, ARBEIT UND ANFAHRT

Erfahren Sie mehr über die TRCB-Serie
truerefrigeration.de/trcb/

Robuste Konstruktion
Die einteilige, verstärkte Edelstahloberseite ist isoliert, um eine Wärmeübertragung in den Innenraum des Geräts zu verhindern.

Klimaklasse 5
Alle Chef Bases von True sind nach Klimaklasse 5 zertifiziert – der höchsten verfügbaren Prüfumgebung.

Betriebseffizienz
Ermöglicht Köchen den sofortigen Zugriff auf gekühlte Lebensmittel direkt unter Grills und Grillplatten.

True RCU-Technologie
Die patentierte True RCU-Technologie reduziert die Verschmutzung des Verflüssigers.

Tropfsichere „V"-Kante
Die Oberseiten reduzieren Rutschgefahren. Flache Oberseiten sind ebenfalls erhältlich.

Erweiterte Oberseitenoptionen
Einige Chef Bases sind mit übergroßen Oberseiten für eine bessere Kompatibilität mit Heißgeräten erhältlich.

Beste Lebensmittelkonservierung
Digitale Regelung für höchste Temperaturpräzision und umweltfreundliches R290-Kohlenwasserstoffsystem.

Verbesserter Zugang zum Verflüssiger
Die HC-TRCB-Modelle ermöglichen einen frontseitigen Zugang zum Verflüssiger.

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





Modell	TRCB-36-HC	TRCB-52-HC	TRCB-72-HC	TRCB-96-HC	TRCB-110-HC
Aussenmaße (mm) B × T × H	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
Netto-Bruttovolumen (l)	35 / 167	78 / 280	104 / 425	156 / 589	156 / 623
Maximale Traglast (kg)	326	326	492	651	908
Schubladen	2	2	4	4	6
Anzahl von GN-Schalen*	1x 1/1 + 3x 1/6 GN-Schalen (100mm tief)	3x 1/1 GN-Schalen (100mm tief)	2x 1/1 GN-Schalen (100mm tief)	3x 1/1 GN-Schalen (100mm tief)	2x 1/1 GN-Schalen (100mm tief)
EEC	C	C	D	D	D
Jährlicher Energieverbrauch (kWh)	740	940	1168	1472	1440

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





Modell	TRCB-52-60-HC	TRCB-79-86-HC	TRCB-82-84-HC	TRCB-82-86-HC
Aussenmaße (mm) B × T × H	1524 x 816 x 648	2191 x 755 x 648	2134 x 816 x 648	2191 x 816 x 648
Netto-Bruttovolumen (l)	78 / 280	104 / 425	130 / 496	130 / 496
Maximale Traglast (kg)	326	492	492	492
Schubladen	2	4	4	4
Verpackungsgewicht (kg)	3x 1/1 GN-Schalen (100mm tief)	2x 1/1 GN-Schalen (100mm tief)	3 x 1/1 GN links, 2 x 1/1 GN rechts (100mm tief)	3 x 1/1 GN links, 2 x 1/1 GN rechts (100mm tief)
EEC	C	D	D	D
Jährlicher Energieverbrauch (kWh)	940	1132	1340	1340

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

Das Breiteste Sortiment

Gerätevarianten



Einteiligetür	Ein-teiligeglastür	Zweiteiligetür	Halb Glas & Halb Geschlos-senen Tür	Zweiteili geglastür	Durchschub	Dual-Temperatur	Schubladen	Glasdeckel	Zweiseitig

Kühlgeräte

Kühlschränke

Modell	TGN-		T-15-			T-19-	T-23-					
	1R-1S	2R-2S	HC	G-HC-FGD01	1-G-1-HC-FGD01	HC	HC	G-HC~FGD01	2-HC	G-2-HC~FGD01	PT	DT-HC
Garätvarianten												

Modell	T-35		T-49			T-72
	HC	G-HC-FGD01	HC	G-HC-FGD01	4-HC	HC
Garätvarianten						

Unterbau- und Kühltische

Modell	TCR1/2-CL-SS-						TCR1/3-CL-SS-								
	DL-DR	DL-2D	DL-3D	2D-2D	2D-3D	3D-3D	DL-DR-DR	DL-DR-2D	DL-DR-3D	DL-2D-2D	DL-2D-3D	2D-2D-2D	2D-2D-3D	2D-3D-3D	3D-3D-3D
Garätvari-anten		2	3	4	5	6		2	3	4	5	6	7	8	9

Modell	TUC-24-		TUC-27-			TUC-		TUC-48-		TUC-									
	HC	G-HC~FGD01	HC	G-HC~FGD01	D-2-HC	36-HC	44-HC	HC	G-HC~FGD01	60-HC	60D-2	60D-4	67-HC	67D-4	72-HC	93-HC	93D-2	93D-4	93D-6
Garätvar-ianten					2						2	4		4			2	4	6

Chef Base Kühltische

Modell	TRCB-				
	36	52	72	96	110
Garätvari-anten	2	2	4	4	6

Zubereitungstische

Modell	TPP-AT-44-		TPP-AT-60-		TPP-AT-67-			TPP-AT2-93-				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
Garätvar-ianten		2		2		2	4		2	4	6		2	4	6	8		2

Modell	TSSU-			TSSU-48-	TSSU-48 -18M-B-		TSSU-60-				TSSU-60-24M-B-			TSSU-72-	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-GLID	DS-ST
Garätvar-ianten								2	4								

Tiefkühler

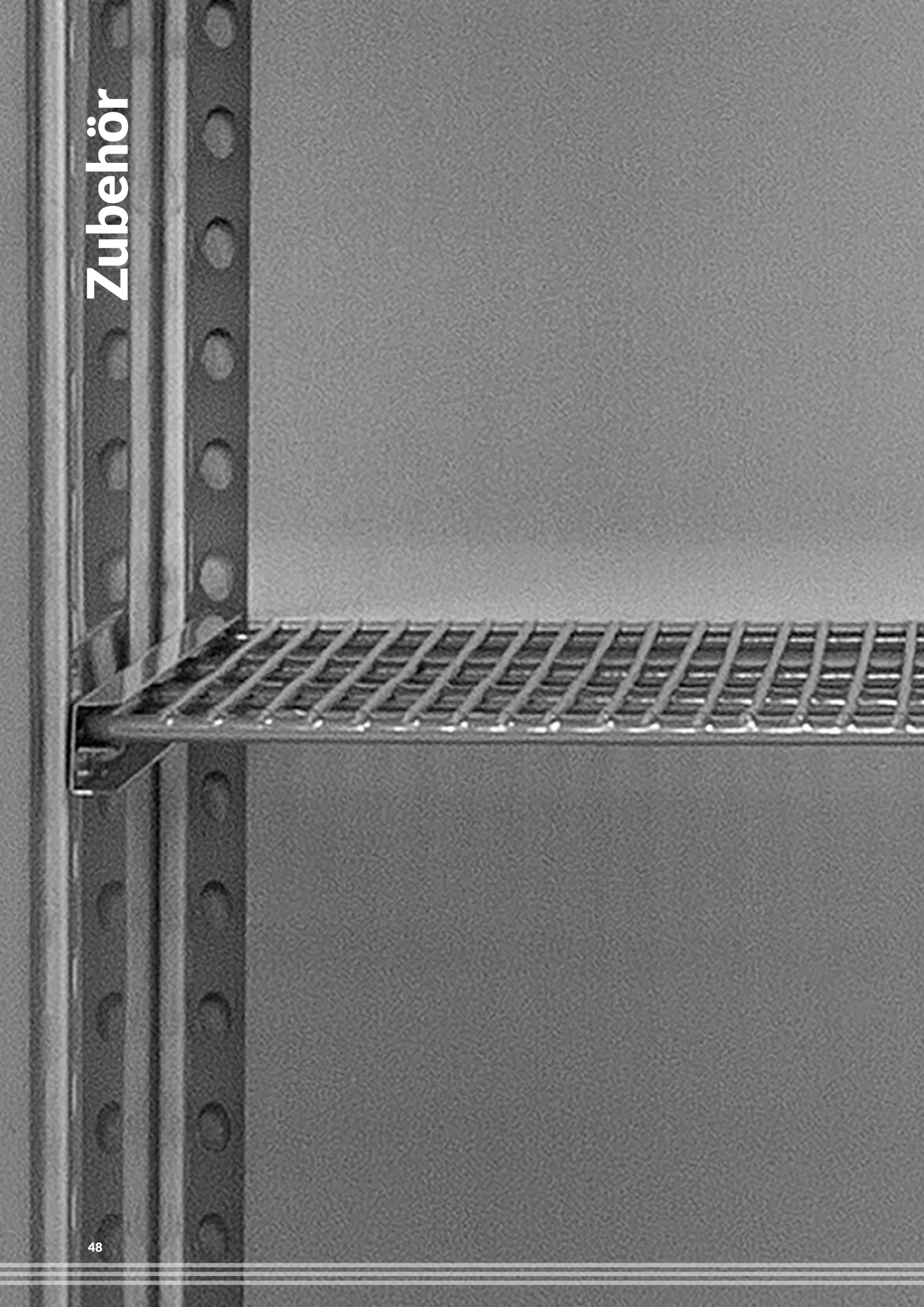
Kühlschränke

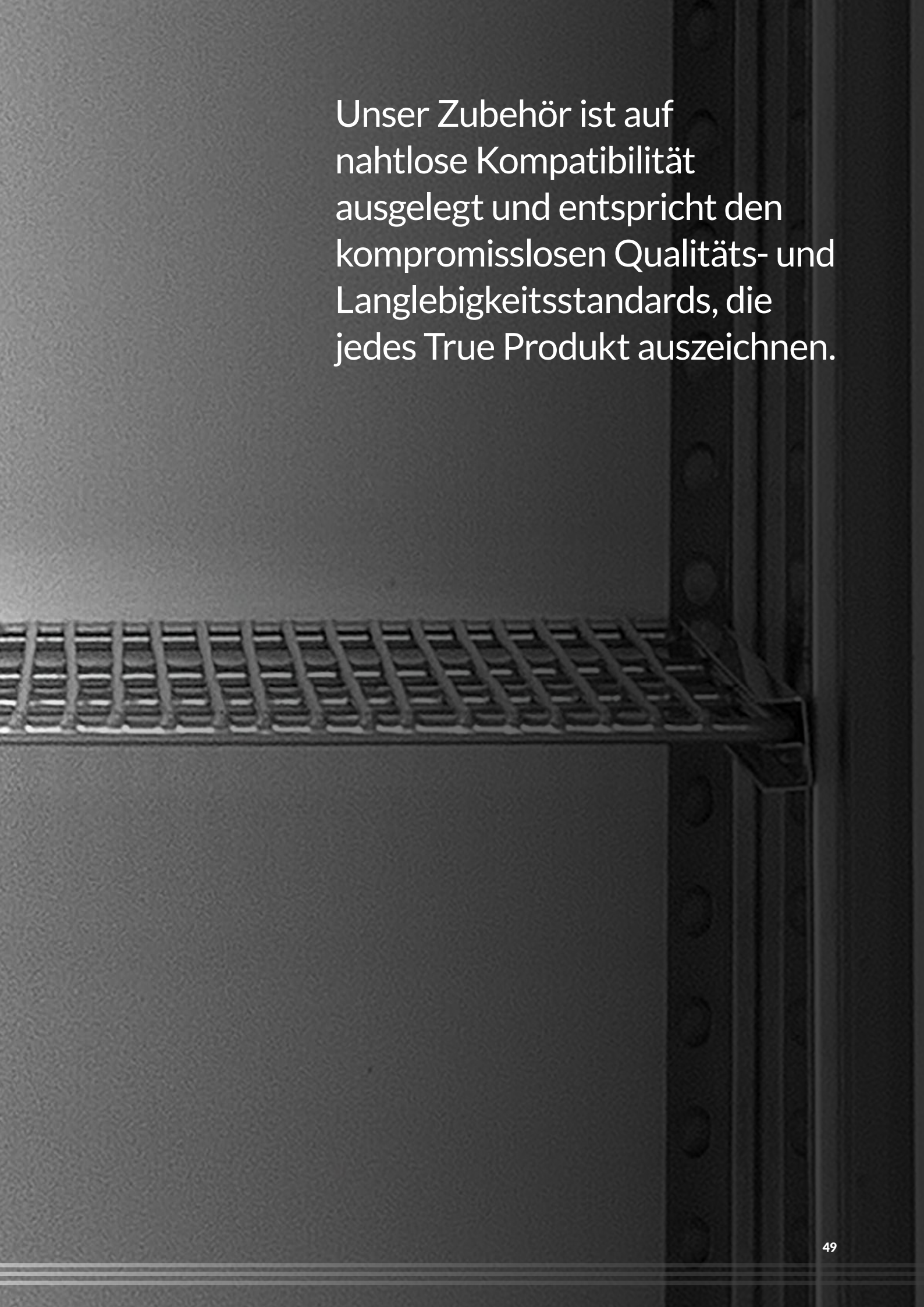
Modell	T-						TGN-	
	19F-HC	23F-HC	23F-2-HC	35F-HC	49F-HC	72F	1F-1S	2F-2S
Garätvarianten								

Unterbau- und Gefriertische

Modell	TCF1-		TUC-				
	2-CL-SS-DL-DR	3-CL-SS-DL-DR-DR	24F-HC	27F-HC	27F-D-2-HC	48F-HC	60F-HC
Garätvari-anten					2		

Zubehör





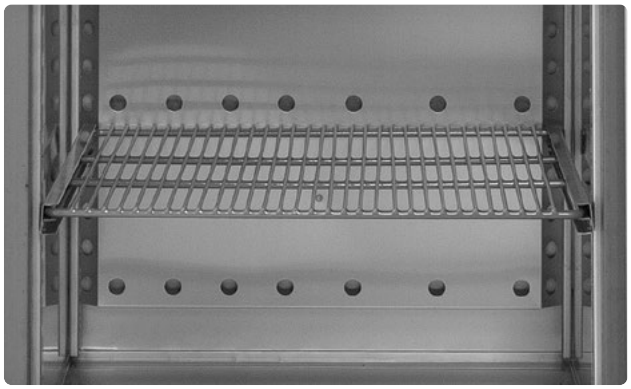
Unser Zubehör ist auf nahtlose Kompatibilität ausgelegt und entspricht den kompromisslosen Qualitäts- und Langlebigkeitsstandards, die jedes True Produkt auszeichnen.

Zubehör

TGN: Zubehör

Beschreibung	Teile Nummer
„E“-Schienen, links und rechts, 2er-Set	223154
Zusätzliche Roste	218545-040

- TGN-Produkte werden mit 3x Paar E-Schienen pro Türabschnitt geliefert.
- Mit dem oben genannten Zubehör können zusätzliche Ebenen hinzugefügt werden.
- Sämtliches Zubehör wird zusammen mit den Geräten versendet. Dies kann in manchen Fällen zu längeren Lieferzeiten führen.



T-Serie: Zubehör

Beschreibung	Teile Nummer
T-11 MODELLEN	816552-040
T-15 MODELLEN	868264-040
T-23 / T-23F MODELLEN	226918-040
T-23-2-HC, T-23F-2-HC, T-23G-2-HC~FGD01	868270-040
T-35 / T-35F MODELLEN	213014-040
T-43 / T-43F MODELLEN	893801-040
T-49 / T-49F MODELLEN	222501-040

- Mit dem oben genannten Zubehör können zusätzliche Ebenen hinzugefügt werden.
- Sämtliches Zubehör wird zusammen mit den Geräten versendet. Dies kann in manchen Fällen zu längeren Lieferzeiten führen.



TCR/TCF: Zubehör

Beschreibung	Teile Nummer
„E“-Schienen, links und rechts, 2er-Set	816824
Zusätzliche Roste	217505-040
Rollen mit reduzierter Höhe (4er-Set) für TCR/F 1/2	830280
Rollen mit reduzierter Höhe (4er-Set) für TCR/F 1/3	830281

- TCR/F-Produkte werden mit 2x Paar E-Schienen pro Türabschnitt geliefert.
- Sämtliches Zubehör wird zusammen mit den Geräten versendet. Dies kann in man chen Fällen zu längeren Lieferzeiten führen.



TPP: Optionale Zutaten-Auffangvorrichtungen/ „Topping Catcher“

Beschreibung	Teile Nummer
TPP-AT-44-HC	223124
TPP-AT-60-HC	223125
TPP-AT-67-HC	223126
TPP-AT-93-HC	223127
TPP-AT-119-HC	223128



TSSU: Schneidebretter – Weisses Polyethylen

Beschreibung	Maße (mm)	Teile Nummer
483mm Schneidebretter* – 13mm Dicke („L“ Winkel erforderlich)		
TSSU-27-HC	699 x 483 mm	810843
TSSU-36-HC	915 x 483 mm	807788
TSSU-48-HC	1220 x 483 mm	807791
TSSU-60-HC	915 x 483 mm	807788
TSSU-72-HC	1835 x 483 mm	809105
483mm Schneidebretter* – 19mm Dicke („L“ Winkel erforderlich)		
TSSU-27-HC	699 x 483 mm	810892
TSSU-36-HC	915 x 483 mm	807788
TSSU-60-HC	1524 x 483 mm	807795
TSSU-72-HC	1835 x 483 mm	809103
„L“-Winkel für 483-mm-Schneidbrett (Set) ohne Rivnut-Werkzeug	-	874656
„L“-Winkel für 483-mm-Schneidbrett (Set) mit Rivnut-Werkzeug	-	881328



Für weitere Informationen zu unserem vollständigen Zubehörsortiment kontaktieren Sie uns.



EMEA

True International GmbH
Messeplatz 10
Level 27
4058 Basel
Schweiz

+41 61 563 07 05
www.truerefrigeration.ch

Vereinigtes Königreich & Irland

True Refrigeration Ltd
Fields End Road
Rotherham
South Yorkshire S63 9EU
Vereinigtes Königreich

+44 (0)800 783 2049
www.truerefrigeration.co.uk

Naher Osten

True Refrigeration
Middle East & Africa FZCO
Building 5 East A, Office 622
Dubai Airport Freezone
UAE

+971 (0)50 515 2259
www.truerefrigeration-me.com

© True Refrigeration. Alle Rechte vorbehalten. DE_2026_V1