Universelle Kältetechnik In Gastronorm

Konfiguriert für Ihre Küche.



PRECISION AT EVERY DEGREE™

true® REFRIGERATION

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.

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.

7 JAHRE GARANTIE
TEILE, ARBEIT UND ANFAHRT

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.

4
Gastronorm in Ihrer Küche



6
Kühlschränke
TGN



10
Unterbau- und Kühltische
TCR/F



14
Unterbau- und Kühltische
TUC



18
Zubereitungstische
TSSU



24
Zubereitungstische
TPP



28
Chef Base Kühltische
TRCB



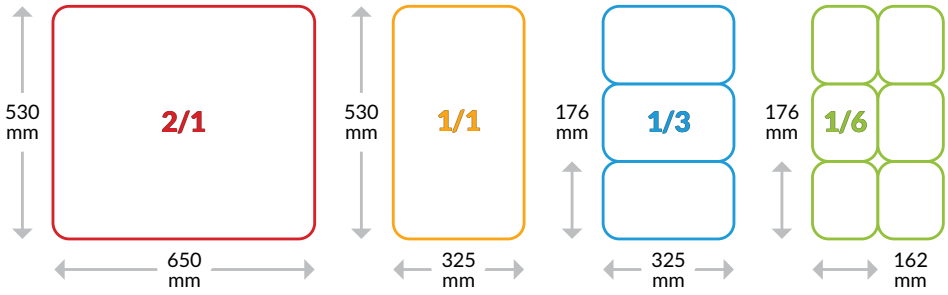
32
Zubehör



Gastronorm in Ihrer Küche

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

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) aber nur ein Drittel so lang (176mm), während ein 1/6 wiederum halb so groß ist. 2/1 ist doppelt so groß wie 1/1, 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.

GN 2/1
GN 1/1
GN 1/3
GN 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 Trennstege, so wird sichergestellt, dass die Behälter nicht verrutschen oder kippenm, empfehlen wir Ihnen, direkt mit uns über Ihre Anforderung zu sprechen. 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 die Betriebseffizienz des Kühlgerätes.

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, 1 Volltür
TGN-1R-1S



7 JAHRE GARANTIE
TEILE, ARBEIT UND ANFAHRT

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

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

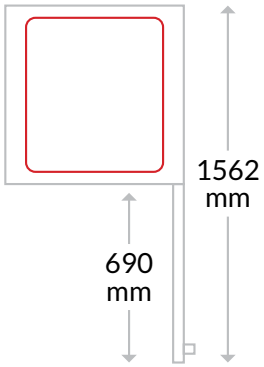
natural refrigerant

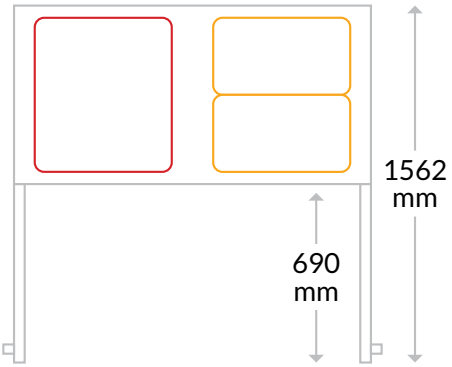




Türen	1	2
Modell	TGN-1R-1S	TGN-2R-2S
Aussenmaße (mm) B × T × H	729 x 858 x 2079	1460 x 858 x 2079
Nutzinhalt (l)	435	883
Maximale GN-Behältergröße	2/1 GN	2/1 GN

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





GN 2/1

GN 1/1



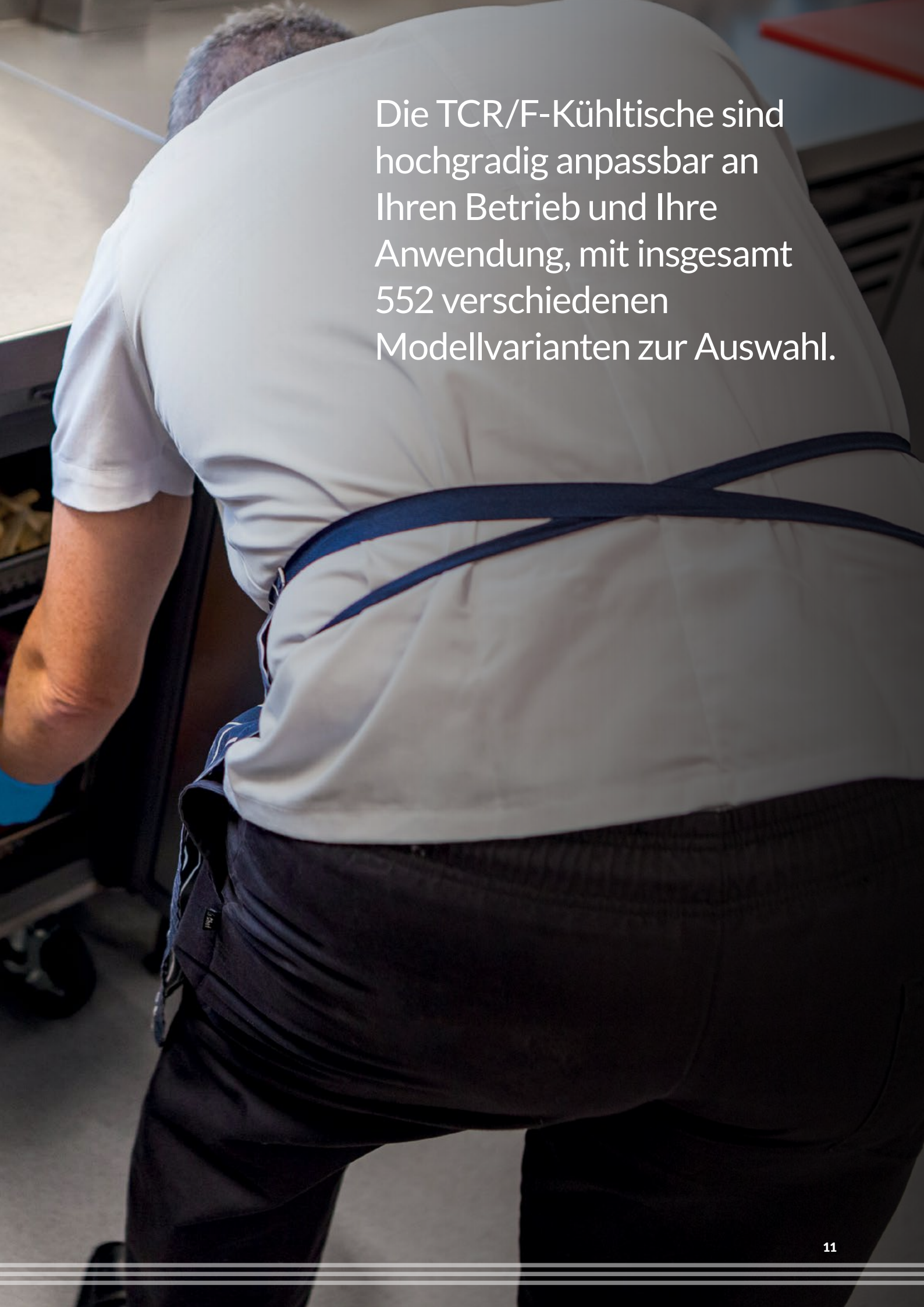
Maximale Kapazität

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.

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

Kälteelement

Platzierung links oder rechts.

Element mit Tür

Türanschlag links oder rechts möglich, für 2x doppelte Auflageschienen (E-Form) und 2x Gitter oder 4x 1/1Behälter (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: 1 × GN 1/1 Behälter (max. Tiefe 75 mm)
Mittlere und untere Schubladen: 1 × GN 1/1 Behälter (max. Tiefe 100 mm)



7 JAHRE GARANTIE
TEILE, ARBEIT UND ANFAHRT

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

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







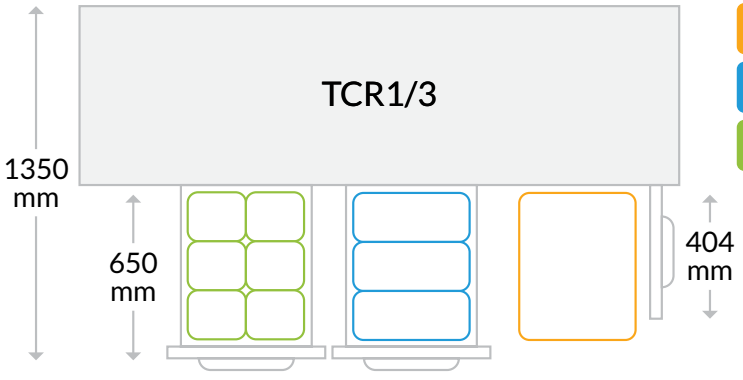
Modell	TCR-1/2	TCR-1/3
Aussenmaße (mm) B × T	1411 x 700	1865 x 700

Serienmäßig mit 152-mm-Lenkrollen ausgestattet; die Geräte können auch auf einem Sockel montiert werden.

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 6x1/6 GN- Behälter, geliefert. Die maximal mögliche Tiefe der Behälter ist je nach Schublade unterschiedlich.

GN-Behälter sind separate erhältlich.



GN 1/1
GN 1/3
GN 1/6

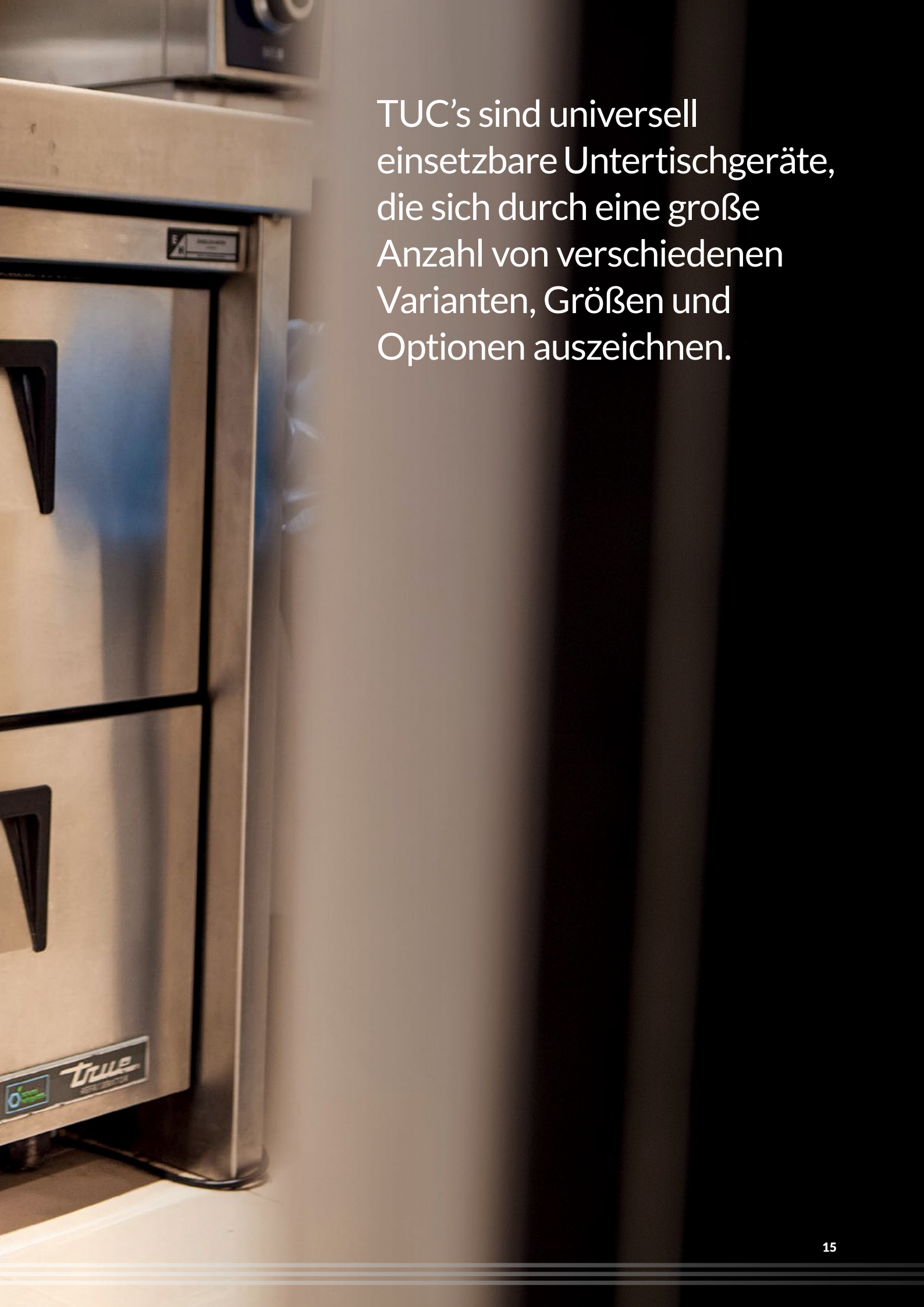
Konfigurieren Sie Ihr Modell

Konfigurator
truerefrigeration.de/counter-config/

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:

Unterbau- und Kühltische TUC





TUC’s 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
truerefrigeration.de/tuc/

Spezifikation & Optionen

natural refrigerant

- 2- und 3-teilige Theken
- Als Kühl- oder Tiefkühlmodell erhältlich Standardtüren
- 2- oder 3-Schubladen-Sektionen (nur Kühlschrank)
- Kühlschränke halten eine Lagertemperatur von 0,5 °C bis 3,3 °C
- Kältesystem links oder rechts
- Biscuit Top (Gerätehöhe 840 mm)
- 100 mm Aufkantung optional erhältlich
- RCU-Rückwärtslüftermotor
- Gefrierschränke halten eine Lagertemperatur von -18 °C bis -23 °C



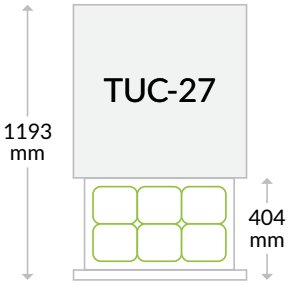



Türen	1	2		3
Modell	TUC-27D-2-HC	TUC-60D-4-HC	TUC-67D-4-HC	TUC-93D-6-HC
Aussenmaße (mm) B × T × H	702 x 766 x 839	1534 x 766 x 839	1709 x 818 x 839	2373 x 818 x 839
Regale	2	2	4	6
Maximale Kapazität	1x 1/1 GN (150mm tief)	1x 1/1 GN (150mm tief)	1x 2/1 GN (200mm tief)	1x 2/1 GN (200mm tief)

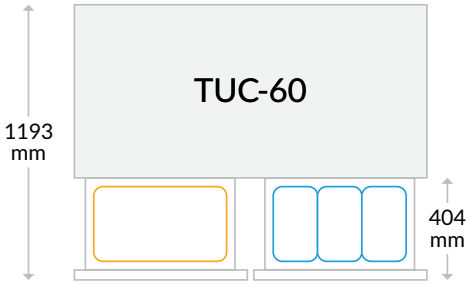
26 mm für rückseitige Abstandhalter in der Tiefe nicht enthalten.

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

Schmale GN Kühlschränke

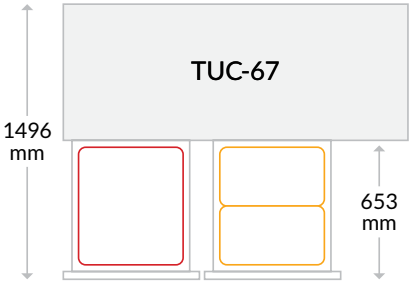


Die Modelle TUC 27 & 60 enthalten Kühlsysteme, die pro Schublade 1x**1/1** Behälter aufnehmen können und sind ideal für kleine Küchen.

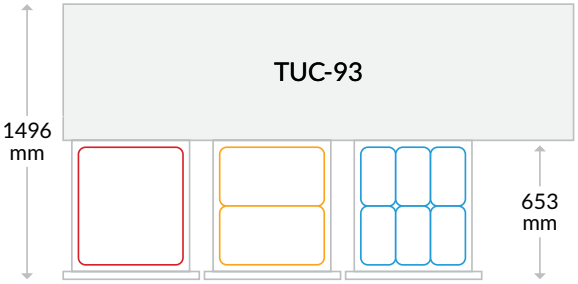


In die Modelle TUC 27 & 60 passen 1x**1/1** oder 3x**1/3** Behälter pro Schublade. Für **1/6** GN Behälter und andere Größen sind Trennstege separat erhältlich (Auf Anfrage).

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 Trennsteg 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.

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

Zubereitungstische TSSU





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

Zubereitungstische TSSU

Vorbereitungstisch, 12x 1/6 Aufsatzpfannen, 2 Volltürenen
TSSU-48-12-HC



7 JAHRE GARANTIE
TEILE, ARBEIT UND ANFAHRT

Erfahren Sie mehr über die TSSU
truerefrigeration.de/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

natural refrigerant

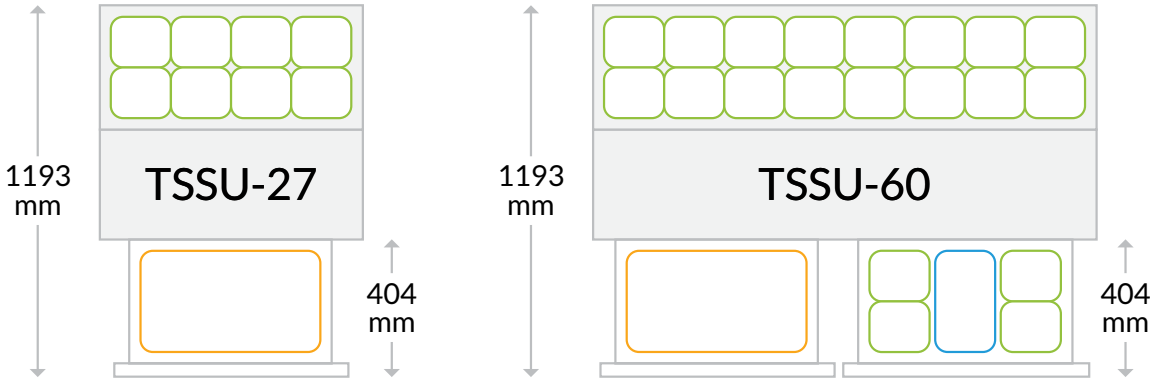
- Geeignet für 8 bis 30 1/6 GN-Behälter
- Tür- und Schubladenoptionen
- „Mega Top“-Optionen für zusätzliche Behälter
- Umluftkühlung hält konstante Temperaturen in Behältern und Lagerung.
- Umkehr-Ventilatormotor für HC-Modelle
- Modelle mit Schneidebrettern auf beiden Seiten
- Optional mit flachem Deckel
- Optional mit hydraulischem Deckel
- „Spec“-Upgrade





Sektionen	1	2
Modell	TSSU-27-08D-2-HC	TSSU-60-16D-4-HC
Aussenmaße (mm) B × T × H	702 x 766 x 1093	1534 x 766 x 1093
Obere GN-Behälter	8x 1/6 GN (100mm tief)	16x 1/6 GN (100mm tief)
Schubladen	2	4
Maximale Kapazität pro Schublade	1x 1/1 GN (150mm tief)	1x 1/1 GN (150mm tief)

26 mm für rückseitige Abstandhalter in der Tiefe nicht enthalten.



GN 1/1

GN 1/3

GN 1/6

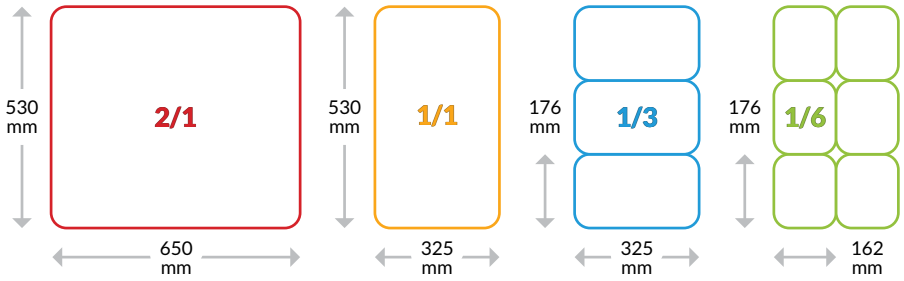
TSSU Geräte werden standardmäßig ohne Schubladen-Trennstege geliefert. Die Schubladen fassen 1x1/1 oder 3x1/3 Behälter, Trennstege sind nicht erforderlich.

Für die Arbeit mit 6x1/6 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.



BxT (mm)	702	924	1229	1534	1839
766	TSSU-27-08D-2-HC 8x 1/6 Behälter	TSSU-36-08-HC 8x 1/6 Behälter	TSSU-48-12-HC 12x 1/6 Behälter	TSSU-60-16-HC 16x 1/6 Behälter	TSSU-72-18-HC 18x 1/6 Behälter
867	TSSU-27-12M-C-HC 12x 1/6 Behälter	TSSU-36-12M-B-HC 12x 1/6 Behälter	TSSU-48-18M-B-HC 18x 1/6 Behälter	TSSU-60-24M-B-ST-HC 24x 1/6 Behälter	TSSU-72-30M-B-ST-HC 30x 1/6 Behälter

Maximale Behältertiefe: 150 mm


LET'S GO TOFU
€9.90
MAKE YOUR OWN BOWL
STEP 1
CHOOSE YOUR BASE
STEP 2
STEP 3
CHOOSE YOUR PROTEIN
STEP 4
CHOOSE 1 DRESSING
STEP 5
CHOOSE 3 TOPPINGS

Zubereitungstische TPP





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

Zubereitungstische TPP

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



7 JAHRE GARANTIE
TEILE, ARBEIT UND ANFAHRT

Erfahren Sie mehr über die TPP
truerefrigeration.de/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

natural refrigerant

- 1 (1131mm) bis 4 (3029mm) Elemente
- Tür- und Schubladenoptionen
- Geeignet für sechs bis 15 1/3 GN-Behälter
- 16 Gerätemodelle
- Umluftkühlung hält Temperaturen von 0,5°C bis 5°C in Behältern und Lagerung
- „Spec“-Upgrade



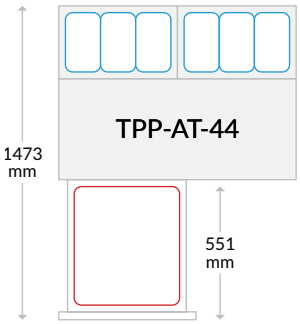


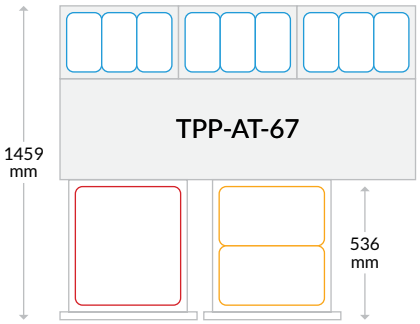

Sektionen	1	2	3	4
Modell	TPP-AT-44D-2-HC	TPP-AT-67D-4-HC	TPP-AT2-93D-6-HC	TPP-AT-119D-8-HC
Aussenmaße (mm) B × T × H	1133 x 854 x 1133	1709 x 854 x 1133	2369 x 854 x 1133	3029 x 854 x 1133
Obere GN-Behälter	6x 1/3 GN (150mm tief)	9x 1/3 GN (150mm tief)	12x 1/3 GN (150mm tief)	15x 1/3 GN (150mm tief)
Schubladen	2	4	6	8
Maximale Kapazität pro Schublade	1x 2/1 GN (200mm tief)	1x 2/1 GN (200mm tief)	1x 2/1 GN (200mm tief)	1x 2/1 GN (200mm tief)

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

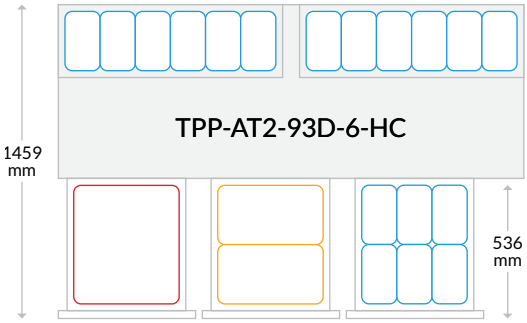
TPP Geräte werden standardmäßig mit 1horizontalen Trennsteg pro Schublade für 2x1/1 Behälter, 6x1/3 Behälter, oder einer Kombination aus diesen, geliefert. Für die Verwendung von 1/6 GN-Behältern oder anderen Kombinationen sind weitere Trennstege erforderlich.

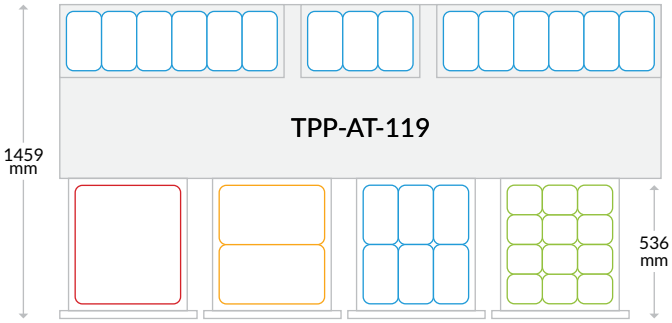
Behälter für den oberen Bereich werden mitgeliefert.
Schubladenbehälter sind separate erhältlich.





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





Chef Base Kühltische TRCB





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

Chef Base Kühltische TRCB

Kühlschrank, 4 Schubladen
TRCB-72-HC



7 JAHRE GARANTIE
TEILE, ARBEIT UND ANFAHRT

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

Spezifikation & Optionen

- 1 bis 6 Schubladen
- Tropfwassergeschützte „V“-Kante
- Erweiterte Aufsatzoptionen
- Kühlschränke halten eine Lagertemperatur von 0,5 °C bis 3,3 °C
- Kältesystem links oder rechts
- RCU-Rückwärtslüftermotor
- Gefrierschränke halten eine Lagertemperatur von -18 °C bis -21 °C

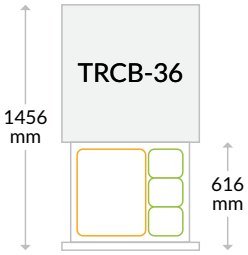
natural refrigerant

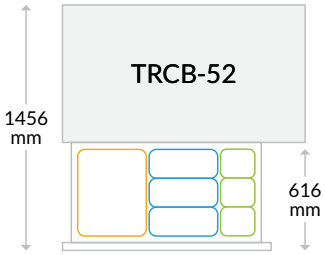


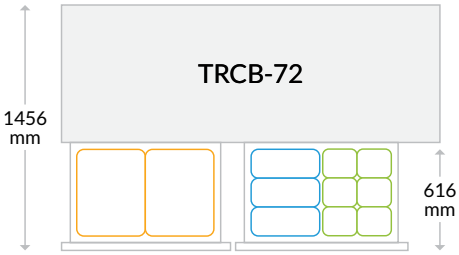


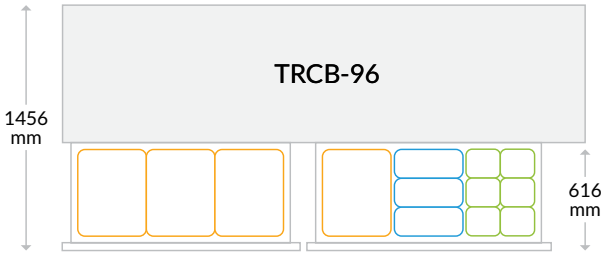
Sektionen	1		2		3
Modell	TRCB-36-HC	TRCB-52-HC	TRCB-72-HC	TRCB-96-HC	TRCB-110-HC
Aussenmaße (mm) B × T × H	924 x 816 x 648	1318 x 816 x 648	1839 x 816 x 648	2426 x 816 x 648	2794 x 775 x 648
Maximale Tragfähigkeit (kg)	326	326	492	651	908
Schubladen	2	2	4	4	6
Maximale Kapazität pro Schublade	1x 1/1 + 3x 1/6 Behälter (100mm tief)	3x 1/1 Behälter (100mm tief)	2x 1/1 Behälter (100mm tief)	3x 1/1 Behälter (100mm tief)	2x 1/1 Behälter (100mm tief)

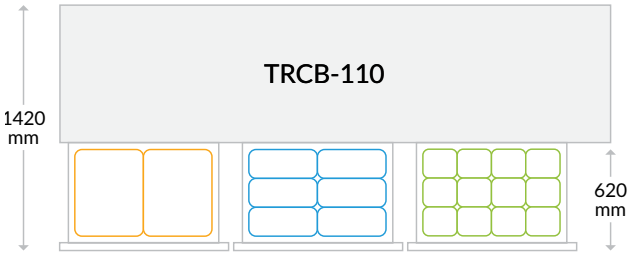
26 mm für rückseitige Abstandhalter in der Tiefe nicht enthalten.
Weitere Modelle sind auf Anfrage erhältlich.







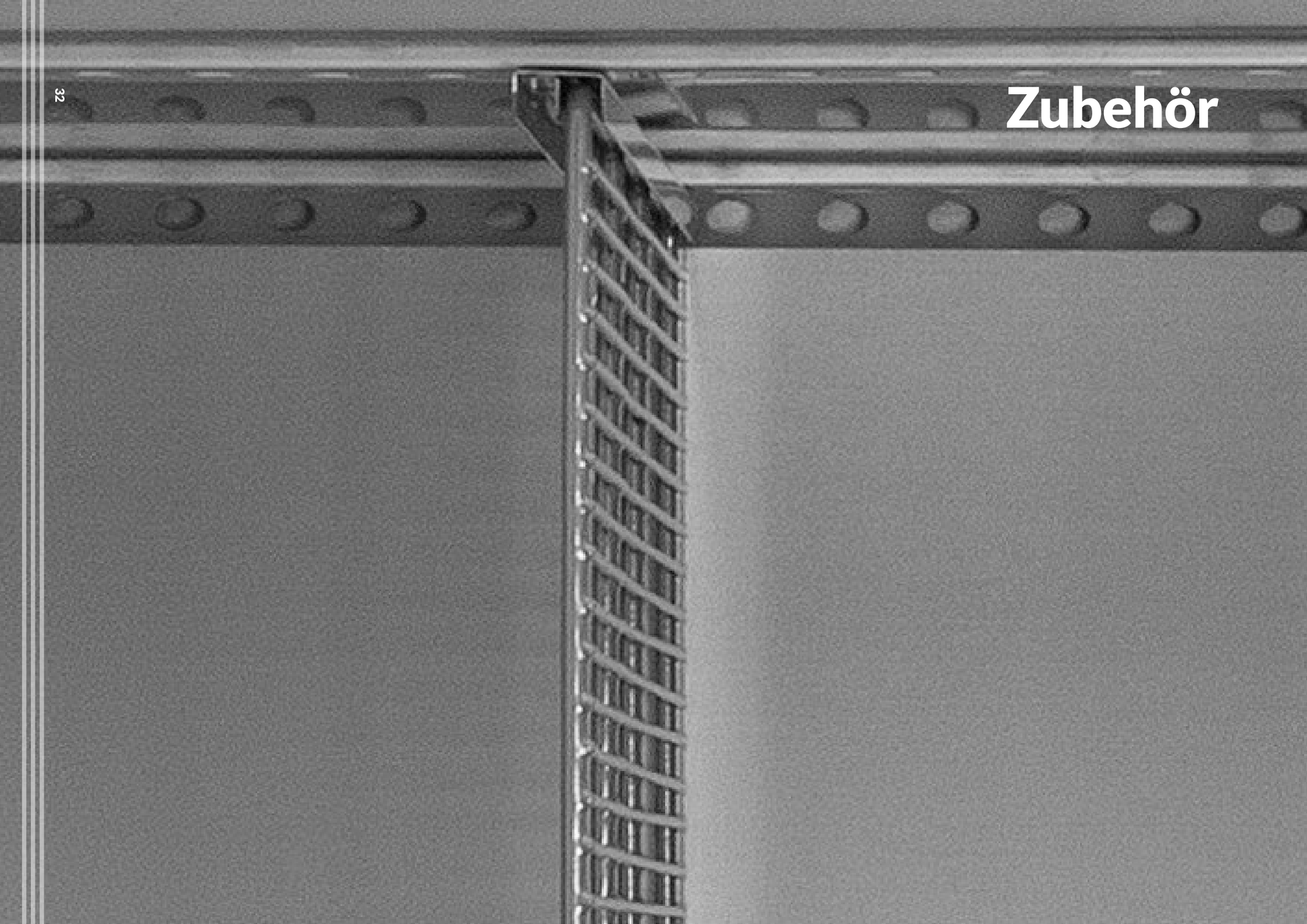




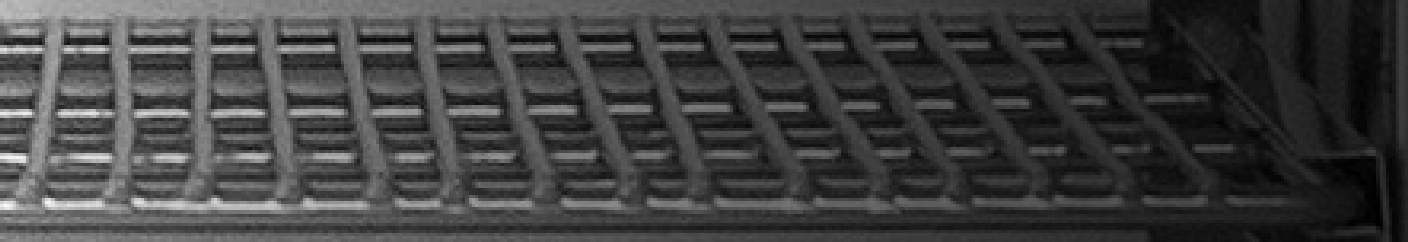
GN 1/1
GN 1/3
GN 1/6

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.

Zubehör



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

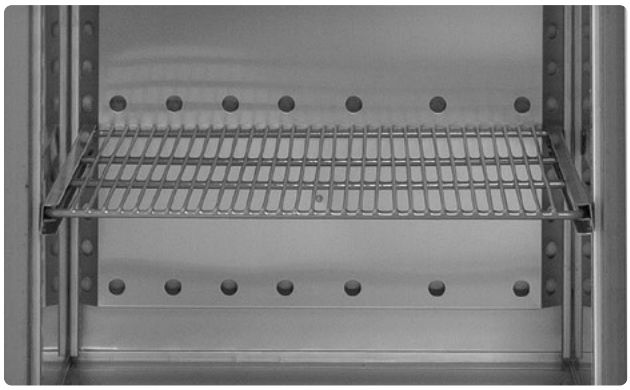


Zubehör

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.
- Der Nettopreis für Zubehör wird berechnet, indem Ihr Rabatt auf den angegebenen Listenpreis angewendet wird. Dieser Nettopreis gilt ausschließlich in Verbindung mit der Bestellung eines Geräts. Für den Einzelverkauf von Zubehör oder Teilen gelten diese Preise nicht.
- 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

- Zutaten-Auffangvorrichtung sind nicht vor Ort nachrüstbar.



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