Unverzichtbare Kältetechnik Für Gewerbeküchen

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. Hier finden Sie eine Auswahl der wichtigsten Produkte aus dem umfassenden Food-Service-Kühlbereich von True. Unsere Produktreihen stehen für ein unübertroffenes Maß an Service und Zuverlässigkeit.

NACHHALTIGKEIT

natural refrigerant.

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.

SERVICE

GARANTIE 5 JAHRE ★ ERSATZTEILE, ARBEITSZEIT, KOMPRESSOR

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.

TEMPERATUR

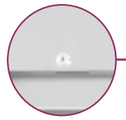
Wir sind weltweit führend in der gewerblichen Kältetechnik. True Produkte gewährleisten konstante, exakte und sichere Lagertemperaturen, die auch bei anspruchsvollsten Umgebungsbedingungen in gewerblichen Küchen garantiert sind.

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.

2/1 GN Kühlschränke **TGN**



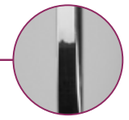
Schlösser
serienmäßig.

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

Kompressoren,
bevorzugen eine möglichst kühle und fettfreie Umgebung.

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

natural refrigerant.



Schlanke, widerstandsfähige **Metallgriffe.**

Umkehrbare Türscharniere.

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

GARANTIE 5 JAHRE ★
ERSATZTEILE, ARBEITSZEIT, KOMPRESSOR

TGN heißen die neuen 2/1 Gastronorm Kühl- und Gefrierschränke von True, **ausgestattet mit neuester, energieeffizienter Kältetechnik.**

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
Einschübe	3	6

Maximale Kapazitäts-Ausnutzung

TGN Geräte **sind mit doppelten Auflageschienen in E-Form ausgestattet,** die ein Gitter bzw. Blech und einen 2/1 GN Behälter (oder 2 x 1/1 GN Behälter) aufnehmen können und so die maximale Ausnutzung der Kapazität ermöglichen. 3 Sets im Lieferumfang enthalten.

True REFRIGERATION

Kühlschränke **T-Serie**

Schlösser
serienmäßig.

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

natural refrigerant.

Schrankeinheit und Tür sind ausgeschäumt mit
einer hochdichten Polyurethan-Isolierung ohne Treibhauspotential (GWP/ODP 0).

Türscharniere halten ein Leben lang
mit selbst schließendem System.

Kompressoren
leistungsfähiger in kühler, möglichst fettfreier Umgebung.

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 (reverse) bei vielen Modellen
- Glastür optional
- Durchschubgeräte oder mit rückseitiger Beladung

GARANTIE 5 JAHRE ERSATZTEILE, ARBEITSZEIT, KOMPRESSOR

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

Elemente	1				2		
Produkt	T-11	T-15	T-19	T-23	T-35	T-43	T-49
Maße LxBxH	**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
Net Inhalt (Liter)	186	290	350	438	630	746	914
Einschübe	4	5	4	4	8	8	8

Kühlschränke der T-Serie sind nicht 2/1 Gastronorm kompatibel

Optionen für jeden Betrieb

T-15-1-G-1
Kühlschrank mit geteilter Tür (Glas/ geschlossen)

T-23DT
Zwei-Temperatur-Einheit mit separater Kühl- und Gefriereinheit

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

T-49G
Glastür-Verkaufs-Kühlschrank

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

true REFRIGERATION®

1/1 GN Kühltische **TCR/TCF**

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 (reverse)
- Gefriereinheiten halten Temperaturen von -18°C bis -21°C

GARANTIE 5 JAHRE ERSATZTEILE, ARBEITSZEIT, KOMPRESSOR

Gerätehöhen	Counter Top = 900 mm hoch	Worktop = 1000 mm hoch	Biscuit Top = 840 mm hoch

Elemente	2	3
Produkt	TCR-1/2	TCR-1/3
Maße LxT	**1411** x 700	**1865** x 700
Net Inhalt (Liter)	166	249
Einschübe	4	6

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.truerefrigeration.de/counter-config/

Kälteeinheit	Top		Elemente
Kälteeinheit links (Standard)	Edelstahl Counter Top	**H 900**	Türen
Kälteeinheit rechts	Biscuit Top (Unterbau)	**H 840**	2 Schubladen (nur Kühleinheit)
Standardmäßig auf 152 mm Rollen, alternativ auf Sockel montierbar.	Worktop (100mm Aufkantung)	**H 1000**	3 Schubladen (nur Kühleinheit)

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 (reverse) bei vielen Modellen
- Gefriereinheiten halten Temperaturen von -23°C

GARANTIE 5 JAHRE ERSATZTEILE, ARBEITSZEIT, KOMPRESSOR

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

Elemente	1		2			3
Produkt	TUC-24	TUC-27	TUC-36	TUC-48	TUC-60	TUC-72
Maße LxTxH	**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
Net Inhalt (Liter)	94	143	200	278	375	461
Einschübe	2	2	4	4	4	6

Das Modell **TUC-24** verfügt über eine frontseitige Belüftung, sowie einem umweltfreundlichen und effizienten Kältesystem. Es ist das Gerät mit dem geringsten Platzbedarf.

Optionen für jeden Betrieb

TUC-24G
Glastür-Unterbau-Kühlschrank

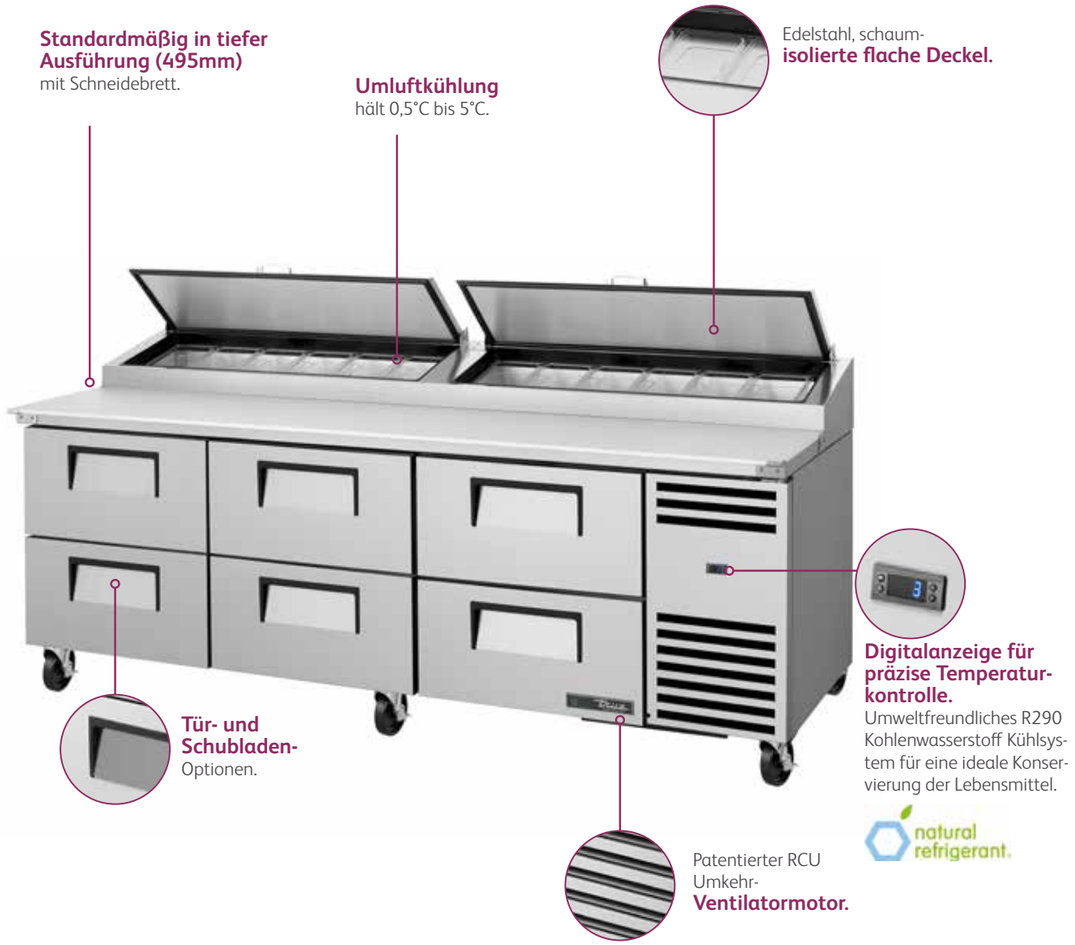
TUC-27D-2
Schubladen 1/1 GN-kompatibel, auch als Gefriereinheit

TUC-67
Tiefe Ausführung mit seitlich angebrachtem Kältesystem für zusätzliche Kapazität

TWT-27
Erhaltlich mit einer 100 mm Aufkantung (TWT-Modelle)

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

Zubereitungstische **TPP**



SPEZIFIKATION & OPTIONEN

- 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.
- Komplett aus Edelstahl «Spec»-Upgrade

GARANTIE 5 JAHRE ★ ERSATZTEILE, ARBEITSZEIT, KOMPRESSOR

Zubereitungszeit reduzieren

TPP ist unsere Gerätelinie, die konzipiert wurde für die Zubereitung von Pizzen. Sie hält hochwertige Zutaten länger frisch.

Elemente	1	2		3	4
Produkt	TPP-44	TPP-60	TPP-67	TPP-AT2-93	TPP-119
1/3 GN Behälter	6	8	9	12	15
Maße LxTxH	**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

RCU Technik

Die patentierten Umkehr-Ventilatormotoren von True halten den Kondensator frei von Schmutz und Lebensmittelrückständen. Sie **optimieren die Leistung**, erhöhen die Effizienz und die Lebensdauer des Gerätes.

Zubereitungstische **TSSU**

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

GARANTIE 5 JAHRE
ERSATZTEILE, ARBEITSZEIT, KOMPRESSOR

Sind die Temperaturen in Ihren Behältern sicher?

Die **Zubereitungstische** von True arbeiten mit einem patentierten Umluftkühlsystem, um die Temperaturen in allen Behältern zwischen 0,5°C und 5°C zu halten und die Qualität Ihrer Zutaten zu konservieren.

Elemente	1		2						3	
Produkt	TSSU-27		TSSU-36		TSSU-48		TSSU-60		TSSU-72	
1/6 GN Behälter	8	12	8	12	12	18	16	24	18	30
Maße LxTxH	**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
Einschübe	2		4		4		4		6	

Optionen für jeden Betrieb

TSSU-27-08D-2
Zubereitungstisch mit Schubladen

TSSU-48-12M-B
Zubereitungstisch mit Bedienfläche

TSSU-60-24M-B-ST-FGLID
Zubereitungstisch mit hydraulischem Deckel

TSSU-60-24M-B-DS-ST
Mit abnehmbaren Deckeln und beidseitigem Schneidebrett.

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

True REFRIGERATION

Chef Base Kühltische **TRCB**

Arbeitsplatte
Oberfläche aus einteiligem, hochbelastbarem Edelstahl mit Tropfschutz. Die "V"-förmigen Ecken schützen vor dem Überlaufen.

Konstruktion
Starke, langlebige Konstruktion. Modelle mit einem Element tragen bis zu 326 kg an Geräten. Zweiteilige Modelle bis zu 492 kg. Das dreiteilige Modell bis zu 908 kg.

Schubladen mit **magnetischen Dichtungen.**

Schubladen für viele **Behältergrößen geeignet.**

Digitalanzeige für präzise Temperatur- kontrolle.
Umweltfreundliches R290 Kohlenwasserstoff Kühlsystem für eine ideale Konservierung der Lebensmittel.

natural refrigerant.

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

GARANTIE 5 JAHRE ERSATZTEILE, ARBEITSZEIT, KOMPRESSOR

Elemente	1		2		3
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 + 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.

Elemente	1	2		
Produkt	TRCB-52-60	TRCB-79-86	TRCB-82-84	TRCB-82-86
Maße LxTxH	**1524** x 816 x 648	**2191** x 755 x 648	**2134** x 816 x 648	**2191** x 816 x 648
Max. Tragfähigkeit	326 kg	492 kg	492 kg	492 kg
# Schubladen	2	4	4	4
Maximale Kapazität pro Schublade	3x 1/1 Behälter (100 mm tief)	2x 1/1 Behälter (100 mm tief)	3x 1/1 GN Links, 2x 1/1 GN Rechts (100 mm tief)	3x 1/1 GN Links, 2x 1/1 GN Rechts (100 mm tief)

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

true REFRIGERATION

Das Breiteste **Sortiment**

Gerätevarianten

EINTEILIGE TÜR | EINTEILIGE GLASTÜR | ZWEITEILIGE TÜR | HALB-GLAS & HALB-GESCHLOSSENE TÜR | ZWEITEILIGE GLASTÜR | DURCH SCHUB | ZWEI TEMP | SCHUBLADE | GLAS DECKEL | ZWEISEITIG

Kühlgeräte

KÜHLSCHRÄNKE

Produkt	TGN-	T-15-			T-19-	T-23-					
	1R-1S	HC-LD	G-HC-LD	1-G-1-HC-LD	HC	HC	G-HC~FGD01	2-HC	G-2-HC~FGD01	PT	DT-HC
Gerätevarianten											

Produkt	T-35-		T-49-			T-72-
	HC-LD	G~FGD01	HC-LD	G~FGD01	4-HC	72
Gerätevarianten						

KÜHLTISCHE & UNTERTISCHKÜHLUNG

Produkt	TCR1/2-CL-SS-						TCR1/3-CL-SS-								
	DL-DR	DL-2D	DL-3D	2D-2D	2D-3D	3D-3D	DL-DR-2D	DL-DR-3D	DL-2D-2D	DL-2D-3D	DL-2D-3D	2D-2D-2D	2D-2D-3D	2D-3D-3D	3D-3D-3D
Geräte-varianten		2	3	4	5	6		2	3	4	5	6	7	8	9

Produkt	TUC-24-		TUC-27-			TUC-		TUC-48-		TUC-									
	HC	G-HC~FGD01	HC	G-HC~FGD01	D-2-HC	36	44	HC	G-HC~FGD01	60	60D-2	60D-4	67	67D-4	72	93	93D-2	93D-4	93D-6
Geräte-varianten					2						2	4		4			2	4	6

CHEF BASE KÜHLTISCHE

Produkt	TRCB-				
	36	52	72	96	110
Schubladenoptionen	2	2	4	4	6

ZUBEREITUNGSTISCHE

Produkt	TPP-AT-44-		TPP-AT-60-		TPP-AT-67-			TPP-AT-93-				TPP-AT-119-					TSSU-27-	
	HC	D-2-HC	HC	D-2-HC	HC	D-2-HC	D-4-HC	93-HC	D-2-HC	D-4-HC	D-6-HC	119-HC	D-2-HC	D-4-HC	D-6-HC	D-8-HC	08	08D-2
Geräte-varianten		2		2		2	4		2	4	6		2	4	6	8		2

Produkt	TSSU-			TSSU-48-	TSSU-48-18M-B-		TSSU-60-				TSSU-60-24M-B-			TSSU-70-	TSSU-72-30M-B-		
	27-12M-C	36-08	36-12M-B	12-HC	HC	FGLID-HC	16	16D-2	16D-4	16-DS-ST	ST	ST-FGLID	DS-ST	18	ST	ST-FGLID	DS-ST
Geräte-varianten								2	4								

Tiefkühler

GEFRIERSCHRÄNKE

Produkt	T-							TGN-
	19-HC	23F-HC	23F-2-HC	35F	49F-HC	49F-4-HC	72F	1F-1S
Gerätevarianten								

GEFRIERTISCHE & UNTERTISCHGERÄTE

Produkt	TCF1-		TUC-				
	2-CL-SS-DL-DR	3-CL-SS-DL-DR-DR	24F-HC	27F-HC	27F-D-2-HC	48F-HC	60F
Gerätevarianten					2		

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

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

PublicisLMA ANNECY © True - 09/23

true REFRIGERATION®

true-ch@truemfg.com **truerefrigeration.de**