

Refrigeración para el servicio de alimentos

El corazón confiable de cada cocina.



True
REFRIGERATION

Refrigeración para la excelencia culinaria

Nuestra refrigeración mantiene los ingredientes frescos, optimiza el servicio y brinda a los operadores la flexibilidad necesaria para ofrecer un servicio perfecto en todo momento.

Nuestra gama de armarios verticales, mesas refrigeradas y equipos bajo mostrador combina rendimiento y flexibilidad, manteniendo los ingredientes perfectamente refrigerados y las cocinas funcionando sin contratiempos.

4

Confianza en su cocina
Sostenibilidad

6

Armarios verticales
TGN



10

Armarios verticales
T-Series



14

Armarios verticales
STG



18

Mesas refrigeradas y
equipos bajo mostrador
TCR/F



22

Mesas refrigeradas y
equipos bajo mostrador
TUC



26

Mesas refrigeradas y
equipos bajo mostrador
TWT



30

Mesas de preparación
TSSU



34

Mesas de preparación
TPP



38

Mesas de preparación
TFP



42

Bases refrigeradas
para equipos
TRCB



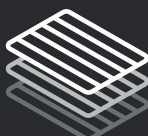
46

La más amplia gama de
opciones de configuración
Opciones de
personalización



50

Accesorios



La diferencia True: una amplia gama de productos líderes en su categoría, con soluciones para cada cocina.

Los productos True están dirigidos a operadores comprometidos con la eficiencia energética y el cuidado del medio ambiente, que se toman en serio la seguridad y la calidad de los alimentos, y que entienden que los equipos de refrigeración son una inversión fundamental para su negocio.

A continuación, se presenta una selección de productos esenciales de la completa gama de refrigeración para servicio de alimentos de True, cada uno diseñado y fabricado para ofrecer al operador niveles inigualables de rendimiento, servicio y confiabilidad.



Sostenibilidad

Nuestra iniciativa de refrigerantes naturales se alinea perfectamente con los operadores comprometidos con prácticas ambientales responsables. Los productos True con tecnología "HC" ofrecen una recuperación de temperatura comparativamente más rápida y reducen significativamente el consumo de energía.



Soporte

Todos los productos True están respaldados de serie por una garantía líder en la industria de 7 años en piezas y mano de obra. Ofrecemos un servicio de atención al cliente de primer nivel y soporte posventa local, garantizando a nuestros clientes tranquilidad y confianza en su inversión.



Temperatura

Somos líderes mundiales en refrigeración comercial, con una reputación basada en el principio de que cada producto True debe ser capaz de mantener temperaturas de almacenamiento constantes, precisas y seguras, incluso en los entornos de servicio de alimentos más exigentes.



Eficiencia energética

Hoy en día, todo operador responsable establece objetivos de sostenibilidad, incluidos programas de gestión energética para reducir el desperdicio. Al elegir los equipos más modernos y eficientes, el consumo de energía puede reducirse considerablemente.

Aviso legal:

La garantía de 7 años en piezas y mano de obra se aplica a los productos vendidos a través de distribuidores en Europa continental, el Reino Unido e Irlanda. La cobertura de la garantía estándar varía en otras regiones.



Armarios verticales TGN



Los TGN son los nuevos productos verticales de True compatibles con Gastronorm 2/1, que incorporan lo último en tecnología de refrigeración energéticamente eficiente.

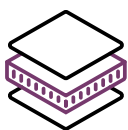


Armarios verticales TGN

2/1 GN Upright Foodservice Refrigerator
TGN-2R-2S



Más información TGN
truerefrigeration.es/tgn/



Aislamiento de bajo índice GWP y cero efecto OPD

Aislamiento eficiente y respetuoso con el medio ambiente.



Lo mejor en conservación de alimentos

Control digital de temperatura y refrigerante ecológico R290.



Tiradores de metal

Las unidades TGN cuentan con tiradores de puerta metálicos elegantes y resistentes.



Tecnología RCU de True

Nuestra función patentada ayuda a reducir la acumulación de residuos en la bobina de condensación.



Maximizar el espacio utilizable

Sistema de correderas en 'E' que maximiza el espacio con estantes de alambre y bandejas GN.



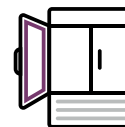
Refrigeración por aire forzado

Correderas en 'E' para estantes y bandejas GN, maximizando el espacio interior.



Apertura reversible

Las puertas de la unidad TGN tienen bisagras a la derecha como estándar, pero la apertura se puede invertir en el campo.



Rotura térmica mejorada

Los TGN incorporan aislamiento reforzado y puerta semirrígida para una mayor eficiencia energética.

Especificaciones y opciones

- Compatible con 2/1 GN
- Disponible como refrigerador o congelador
- Clasificación energética A en refrigeradores de 1 puerta
- Los refrigeradores mantienen temperaturas de conservación de 0.5 °C a 3.3 °C
- Clasificación energética C en congeladores
- Opciones de patas disponibles
- Motor de ventilador inverso RCU
- Los congeladores mantienen temperaturas de conservación de -23 °C



Modelo	TGN-1R-1S	TGN-1R-1G	TGN-2R-2S	TGN-2R-2G
Dimensiones (mm) An x Pr x Al	729 x 858 x 2079	729 x 858 x 2079	1460 x 858 x 2079	1463 x 858 x 2079
Volumen neto/bruto (litros)	435 / 720	435 / 570	883 / 1440	883 / 1339
Baldas incluidas	3	3	6	6
EEC	A	A	C	B
Consumo energético anual (kWh)	328	599	746	1316



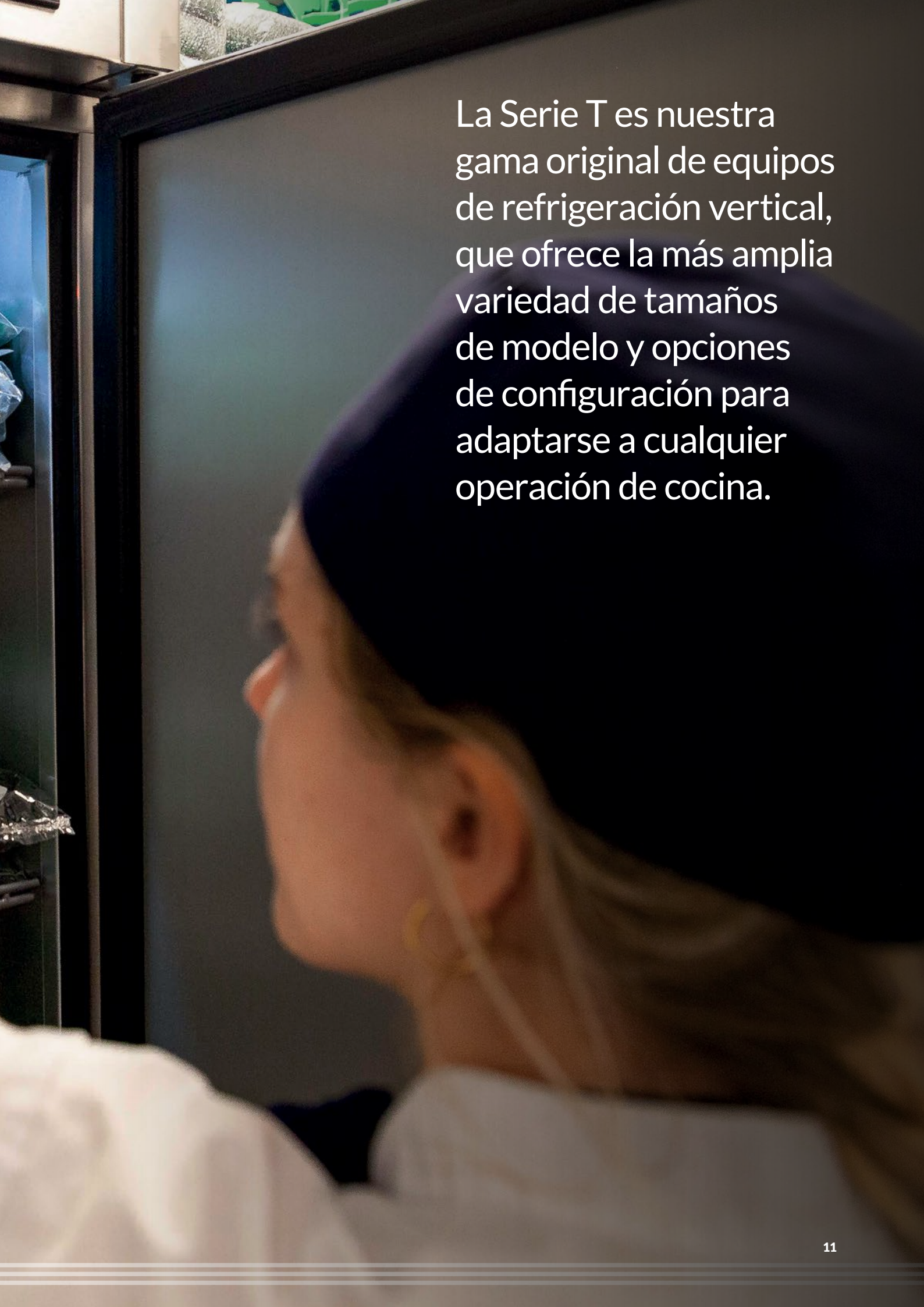
Maximizar el espacio útil de deslizamiento

Los productos TGN cuentan con un exclusivo sistema de guías en forma de "E", diseñado para alojar tanto una rejilla como una bandeja 2/1 GN (o 2 bandejas 1/1 GN), permitiendo aprovechar al máximo la capacidad neta del armario.

Cada unidad se suministra con 3 pares de estas guías ajustables + 3 estantes.

Armarios verticales T-Series



A chef in a white uniform and black hat is looking into a tall, dark refrigerator. The refrigerator is open, revealing its interior shelves and compartments. The chef's face is in profile, looking towards the left. The background is dark and out of focus.

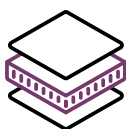
La Serie T es nuestra
gama original de equipos
de refrigeración vertical,
que ofrece la más amplia
variedad de tamaños
de modelo y opciones
de configuración para
adaptarse a cualquier
operación de cocina.

Armarios verticales T-Series

Refrigerador vertical para servicio de alimentos, 2 puertas batientes sólidas completas
T-49-HC



Más información T-Series
truerefrigeration.es/serie-t/



Aislamiento de bajo índice GWP y cero efecto OPD

Aislamiento eficiente y respetuoso con el medio ambiente.



Lo mejor en conservación de alimentos

Control digital de temperatura y refrigerante ecológico R290.



Garantía de por vida

Las tiradores de las puertas de la serie T y el sistema de cierre automático tipo torsión están garantizados durante toda la vida útil del producto.



Tecnología RCU de True

Nuestra función patentada ayuda a reducir la acumulación de residuos en la bobina de condensación.



Estantes de uso intensivo

En True, fabricamos estantes ajustables con revestimiento de PVC de alta resistencia para maximizar la capacidad.



Sello positivo

El cierre automático y las juntas magnéticas de sellado positivo mejoran la eficiencia energética.



Refrigeración por aire forzado

Correderas en 'E' para estantes y bandejas GN, maximizando el espacio interior.



Montado en la parte inferior

Diseño con ventilación vertical para una refrigeración más eficiente.

Especificaciones y opciones

- Amplia gama de tamaños de modelo y opciones de configuración disponibles
- Modelos de refrigerador y congelador de 1 a 2 secciones
- Los refrigeradores mantienen temperaturas de conservación de 0.5 °C a 3.3 °C
- Los congeladores mantienen temperaturas de conservación de -23 °C
- Opciones de puertas partidas
- Estantes ajustables de alta resistencia recubiertos de PVC
- Motor de ventilador inverso RCU en la mayoría de los modelos
- Opciones de puertas de vidrio
- Modelo de doble temperatura
- Unidades pasantes / carga trasera



Modelo	T-11-HC	T-15-HC	T-19-HC	T-23-HC	T-35-HC	T-43-HC	T-49-HC
Dimensiones (mm) An x Pr x Al	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
Volumen neto/bruto (litros)	186 / 311	290 / 425	347 / 538	442 / 651	632.4 / 858	768.4 / 1054	914 / 1388
Baldas incluidas	4	5	4	4	8	8	8
EEC	C	D	C	B	C	C	C
Consumo energético anual (kWh)	435	569	462	449	815	895	1019

Opciones para cada operación



T-15-1-G-1

Refrigerador con puerta dividida: mitad de vidrio y mitad sólida.



T-23DT

Unidad de doble temperatura con compartimentos separados para refrigerador y congelador.



T-23PT

Unidad pasante con puertas delanteras y traseras.



T-49G

Refrigerador comercial con puerta de vidrio.

Armarios verticales STG



Los STGs (refrigeradores roll-in con puerta sólida abatible) son equipos de refrigeración profesional diseñados para permitir la entrada directa de carros con bandejas o racks móviles.



Armarios verticales STG

Refrigerador roll-in con puerta abatible sólida
STG2RRI-2S-HC



Más información STG
truerefrigeration.es/stg/



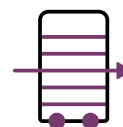
Lo mejor en conservación de alimentos
Control digital de temperatura y refrigerante ecológico R290.



Sistema montado en la parte superior
Montado por encima de la zona de alimentos, el compresor maximiza el espacio interior útil y protege los contenidos.



Manija metálica resistente
Manija metálica completa, robusta y duradera — con garantía de por vida.



Compatible con roll-in
Espacio interior amplio que acepta carros roll-in con ruedas internas para carga y descarga rápida y eficiente.



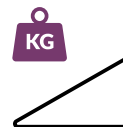
Tecnología RCU de True
Nuestra función patentada ayuda a reducir la acumulación de residuos en la bobina de condensación.



Cierres de puerta tipo perno seguro
Cierres de perno con garantía de por vida para mayor seguridad.



Pantalla de lectura rápida
Pantalla digital exterior para visualizar la temperatura de un vistazo.



Rampa de acero robusta
Una sólida rampa de acero inoxidable por puerta asegura una entrada fluida y confiable de racks o carros rodantes.

Especificaciones y opciones

- Refrigeración roll-in de alto rendimiento para cocinas comerciales de alta demanda
- Compatible con carros y racks roll-in para una carga rápida y eficiente
- Sistema de refrigeración montado en la parte superior que maximiza el espacio de almacenamiento interior
- Control preciso de la temperatura (de 0.5 °C a 3.3 °C)
- Potente circulación de aire para una rápida recuperación de la temperatura



Modelo	STG1RRI-15-HC	STG2RRI-25-HC
Dimensiones (mm) An x Pr x Al	889 x 878 x 2130	1727 x 878 x 2130
Volumen neto/bruto (litros)	- / 1044	- / 2159
Baldas incluidas	Distancia cero en la parte trasera y los laterales	26 mm en la parte trasera y los laterales
Consumo energético anual (kWh)	1047	1589



Comprometidos con la Responsabilidad Medioambiental

Comprometidos con la sostenibilidad, en True fabricamos algunos de los equipos de refrigeración comercial más eficientes energéticamente del mercado.

Promovemos soluciones sostenibles y respetuosas con el medioambiente, mejorando continuamente nuestros procesos para reducir el impacto ambiental y ofrecer productos cada vez más eficientes.

Mesas refrigeradas y equipos bajo mostrador TCR/F





Las mesas TCR/F son altamente personalizables para adaptarse a su operación y aplicación, con un total de 552 configuraciones de modelos diferentes para elegir.

Mesas y equipos bajo mostrador TCR/F

Refrigerador de mostrador 1/1 GN, 2 secciones
TCR1/2-CL-SS-DL-DR



Más información TCR/F
truerefrigeration.es/tcr/f



Lo mejor en conservación de alimentos
Control digital de temperatura y refrigerante ecológico R290.



100 % ventilación frontal
Cero espacio libre necesario para unir la parte trasera y los laterales para una instalación totalmente integrada. Se puede montar en zócalo.



Altamente personalizable
Los productos TCR son altamente configurables, con más de 550 combinaciones de modelos diferentes.



Su propio diseño
Especifique la sección del sistema de refrigeración a la izquierda o a la derecha y su elección de encimeras.



Puertas y Cajones
Los refrigeradores pueden especificarse con puertas o bancos de cajones de 2 y 3 secciones.



Tecnología RCU de True
Nuestra función patentada ayuda a reducir la acumulación de residuos en la bobina de condensación.



Clase Climática 5
Certificado para un funcionamiento eficiente en cocinas de hasta 40 °C.



Maximizar el espacio utilizable
Sistema de correderas en 'E' para estantes y bandejas GN.

Especificaciones y opciones

- Modelos de refrigerador o congelador
- Puertas estándar
- 2 o 3 secciones de cajones (solo en refrigeradores)
- Los refrigeradores mantienen temperaturas de conservación de 0.5 °C a 3.3 °C
- Sistema de refrigeración a la izquierda o a la derecha
- Los congeladores mantienen temperaturas de conservación de -18 °C a -23 °C
- Motor de ventilador inverso RCU



Opciones de encimera	Encimera	Superficie de trabajo	Encimera tipo galleta
Altura (mm)	900	1000	840



Modelo	TCR1/2-CL-SS-DL-DR	TCR1/3-CL-SS-DL-DR-DR
Dimensiones (mm) An x Pr x Al	1411 x 700	1865 x 700
Volumen neto/bruto (litros)	166 / 420	249 / 630
Baldas incluidas	4	6
EEC	A+	A+
Consumo energético anual (kWh)	322	355

Se suministra con ruedas de 152 mm; las unidades son aptas para montaje sobre zócalo.

Configure el suyo

Nuestras mesas son totalmente personalizables para adaptarse a su operación, con 552 configuraciones de modelos disponibles. Para facilitar la selección, utilice nuestra herramienta de configuración aquí:



Configurador
ruerefrigeration.es/diseño-personalizado/

Sistema	Parte superior	Secciones
Sección izquierda	Encimera tipo galleta	Puerta
Sección derecha	Encimera de acero inoxidable	2 cajones (solo en refrigeradores)
	Superficie de trabajo (salpicadero trasero de 100 mm)	3 cajones (solo en refrigeradores)

Mesas refrigeradas y equipos bajo mostrador TUC





Los TUC son la gama de bajo mostrador de uso general de True, que ofrece una amplia variedad de tamaños y opciones de construcción, incluyendo puertas de vidrio y cajones.

Mesas y equipos bajo mostrador TUC

Refrigerador de bajo mostrador para restauración, 2 puertas sólidas abatibles
TUC-48-HC



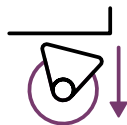
Más información TUC
truerefrigeration.es/tuc/



Lo mejor en conservación de alimentos
Control digital de temperatura y refrigerante ecológico R290.



100 % ventilación frontal
Cero espacio libre necesario para unir la parte trasera y los laterales para una instalación totalmente integrada. Se puede montar en zócalo.



Opción de altura reducida
Los modelos "LP" de perfil bajo están pensados para su colocación debajo del mostrador, lo cual es posible gracias a una altura total reducida a 810 mm.



Encimera de acero inoxidable
Ideales bajo el mostrador, los TUC disponen de una encimera de acero inoxidable de una sola pieza.



Refrigeración por aire forzado
Todos los TUC, incluidos los de 24, incorporan refrigeración por aire forzado.



Opciones de encimera
Muchos TUC están disponibles con peto de 100 mm. Descubre la gama TWT.



Tecnología RCU de True
Nuestra función patentada ayuda a reducir la acumulación de residuos en la bobina de condensación.



La opción LP
Los bajomostradores True están disponibles en una amplia gama de tamaños y opciones de construcción, incluidas puertas de cristal y cajones.

Especificaciones y opciones

- Modelos de refrigerador o congelador
- Puertas de vidrio (refrigerador)
- Opciones de cajones (incluido modelo de congelador)
- Actualización "Spec" totalmente en acero inoxidable disponible
- Disponible con salpicadero trasero (modelos TWT)
- Los refrigeradores mantienen temperaturas de conservación de 0.5 °C a 3.3 °C
- Modelos "profundos" bajo mostrador disponibles, con sistemas de refrigeración laterales
- para mayor capacidad neta



Modelo	TUC-24-HC	TUC-27-HC	TUC-36-HC	TUC-48-HC	TUC-60-HC	TUC-72-HC
Dimensiones (mm) An x Pr x Al	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
Volumen neto/bruto (litros)	94 / 158	143 / 148	200 / 240	278 / 340	365 / 439	472 / 583
Baldas incluidas	2	2	4	4	4	6
EEC	A	A	B	A	A	B
Consumo energético anual (kWh)	395	451	594	549	675	812

Opciones para cada operación



TUC-24G-HC~FGD01

Refrigerador comercial de bajo mostrador con puerta de vidrio.



TUC-27D-2-HC

Unidad con cajones compatibles con bandejas GN 1/1, también disponible como congelador.



TUC-67-HC

Unidad profunda de bajo mostrador con sistema de refrigeración lateral para mayor capacidad.



TWT-27-HC

La mayoría de las unidades de bajo mostrador están disponibles con salpicadero trasero de 100 mm (modelos TWT).

Mesas refrigeradas y equipos bajo mostrador TWT



A photograph of a kitchen counter area. On the left, there are various food items: a clear plastic container with orange slices, a metal tray with small round items, several small bowls of chopped vegetables, and a clear container with yellow liquid. In the background, there are more food items and a metal rack. On the right, a tall, narrow metal frame holds a stack of white boxes with green circular logos and the text 'la PLACE' and 'laplace.com'. The background wall is made of dark grey tiles. Two black cylindrical pendant lights hang from the ceiling. In the foreground, there are large, rough-cut wooden logs.

Los TWT son la gama de mesas de trabajo de True, que presentan alturas de trabajo ergonómicas y un salpicadero trasero de 100 mm, disponibles en una variedad de tamaños.

Mesas y equipos bajo mostrador TWT

Refrigerador de encimera, 4 cajones
TWT-60D-4-HC



Más información TWT
truerefrigeration.es/twt/



Lo mejor en conservación de alimentos
Control digital de temperatura y refrigerante ecológico R290.



100 % ventilación frontal
Cero espacio libre necesario para unir la parte trasera y los laterales para una instalación totalmente integrada. Se puede montar en zócalo.



Mostrador de una pieza
Los TWT incorporan una encimera de acero inoxidable de una pieza con peto integrado.



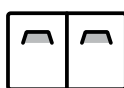
Tecnología RCU de True
Nuestra función patentada ayuda a reducir la acumulación de residuos en la bobina de condensación.



Puertas y Cajones
Disponibles en varios tamaños y configuraciones, incluidos modelos con cajones.



Refrigeración por aire forzado
Todos los TWT incorporan refrigeración por aire forzado comercial.



Opciones bajomostrador
Muchos tamaños de productos TWT también están disponibles sin peto. Consulte nuestra gama TUC.



Estantes de uso intensivo
Fabricamos nuestros propios estantes de PVC de alta resistencia, ajustables para maximizar la capacidad.

Especificaciones y opciones



- Modelos de refrigerador o congelador
- Opciones de cajones (incluidos modelos de congelador)
- Actualización "Spec" totalmente en acero inoxidable disponible
- Los refrigeradores mantienen temperaturas de conservación de 0.5 °C a 3.3 °C
- La profundidad no incluye 7 mm adicionales correspondientes al parachoques frontal en unidades "Deep"
- Los productos TWT se suministran con ruedas de 127 mm de diámetro (152 mm de altura total)
- Motor de ventilador inverso en la mayoría de los modelos
- En modelos combinados de puerta y cajón, la configuración de puerta o cajones puede ubicarse en cualquier sección del gabinete
- La ubicación de puertas/cajones debe especificarse al realizar el pedido
- Los congeladores mantienen temperaturas de conservación de -18 °C a -23 °C

Se aplica un plazo de entrega más largo; el producto se fabrica únicamente bajo pedido.



Modelo	TWT-27-HC	TWT-36-HC	TWT-44-HC	TWT-48-HC	TWT-60-HC	TWT-67-HC	TWT-72-HC	TWT-93-HC
Dimensiones (mm) An x Pr x Al	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
Volumen neto/bruto (litros)	143 / 184	200 / 240	260 / 323	262 / 340	365 / 439	484 / 583	472 / 583	760 / 875
Baldas incluidas	2	2	2	4	4	4	6	6
EEC	A	B	A	A	B	A	B	B
Consumo energético anual (kWh)	451	594	520	549	675	729	812	970

Mesas de preparación TSSU





Los frigoríficos de preparación para sándwiches TSSU de True ofrecen la gama más amplia de tamaños y configuraciones, incluyendo opciones de puertas, cajones, reborde y bandejas.

Mesas de preparación TSSU

Mesa de preparación, 12 bandejas superiores 1/6, 2 puertas sólidas abatibles
TSSU-48-12-HC



Más información TSSU
truerefrigeration.es/tssu/



Temperaturas de bandeja insuperables

Nuestros sistemas de flujo de aire mantienen temperaturas uniformes de 0,5 °C a 5 °C en todas las bandejas.



100 % ventilación frontal

Sin espacio libre trasero ni lateral para una instalación totalmente integrada. Apto para zócalo.



Espacio para bandejas configurable

Incluye bandejas GN 1/6 transparentes y espacio configurable para otros tamaños.



Tecnología RCU de True

Nuestra función patentada ayuda a reducir la acumulación de residuos en la bobina de condensación.



Preparación de la superficie

Con tablero de preparación extraíble de polietileno.



Puertas y Cajones

Las mesas de preparación True están disponibles en una amplia gama de tamaños y opciones de montaje, incluidas las opciones de cajón.



Estantes de uso intensivo

Fabricamos nuestros propios estantes de PVC de alta resistencia, ajustables para maximizar la capacidad.



Tapas aisladas

Las tapas planas aisladas extraíbles se pueden cerrar fuera de los períodos de mucha actividad para conservar los ingredientes y la frescura.

Especificaciones y opciones

- Los tamaños de los modelos permiten de 1 a 30 bandejas GN 1/6
- Combinación de opciones de puertas y cajones
- Las opciones "Mega Top" incluyen una fila adicional de espacio configurable para bandejas
- Los pozos refrigerados de "aire forzado" mantienen una temperatura constante en las bandejas y el almacenamiento
- Motor de ventilador inverso
- Los modelos de doble cara incluyen tabla de corte en ambos lados
- Opciones de tapa plana
- Opciones de tapa de vidrio hidráulica
- Actualización "Spec" totalmente en acero inoxidable disponible



Modelo	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	
Dimensiones (mm) An x Pr x Al	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
Volumen neto/bruto (litros)	- / 184	- / 184	- / 240	- / 240	- / 340	- / 340	- / 439	- / 439	- / 538	- / 538
Baldas incluidas	2	2	4	4	4	4	4	4	6	6
Bandejas GN 1/6 (superior)	8	12	8	12	12	18	16	24	18	30
Peso embalado (kg)	102	104	116	116	132	141	171	175	202	209

Opciones para cada operación



TSSU-27-08D-2-HC
Mesa de preparación
con cajones.



TSSU-48-12M-B-HC
Mesa de preparación
con espacio de
servicio/exposición.



**TSSU-60-24M-B-ST-
FGLID-HC**
Mesa de preparación con
tapa de vidrio hidráulica.



TSSU-60-24M-B-DS-ST
Unidad de doble cara con tapas
desmontables y tablas de corte
en ambos lados.

Mesas de preparación TPP



Diseñadas específicamente para la preparación de pizzas, con una tabla de corte profunda y acceso inmediato a las bandejas de ingredientes.



Prep Tables TPP

Mesa de preparación para pizza, 9 bandejas superiores 1/3, 2 puertas sólidas abatibles
TPP-AT-67-HC



Más información TPP
truerefrigeration.es/tpp/



Temperaturas de bandeja insuperables

Nuestros sistemas patentados mantienen una temperatura uniforme de 0,5 °C a 5 °C en todas las bandejas.



Puertas y Cajones

Los productos TPP están disponibles con puertas y cajones o una combinación de ambos, configurados para adaptarse a su negocio.



Lo mejor en conservación de alimentos

Control digital de alta precisión y sistema ecológico con refrigerante R290.



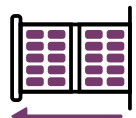
Tecnología RCU de True

Nuestra función patentada ayuda a reducir la acumulación de residuos en la bobina de condensación.



Superficie de preparación profunda

Tabla de preparación extraíble de polietileno blanco higiénico de alta densidad y 495 mm de profundidad suministrada.



Almacenamiento de alta capacidad

Almacenamiento profundo compatible con GN 2/1 y cajones con múltiples configuraciones GN.



Tapas aisladas

Las tapas planas aisladas mantienen los ingredientes frescos fuera de los períodos de actividad.



100 % ventilación frontal

Varias unidades pueden colocarse juntas para ampliar la línea de elaboración. elaboración» más larga.

Especificaciones y opciones

- De 1 (1131 mm) a 4 (3029 mm) secciones de ancho
- Combinación de opciones de puertas y cajones
- Admite de seis a 15 bandejas GN 1/3
- 16 diferentes opciones de modelo
- Los pozos refrigerados de “aire forzado” mantienen una temperatura constante de 0.5 °C a 5 °C en las bandejas y el almacenamiento
- Actualización “Spec” totalmente en acero inoxidable disponible



Modelo	TPP-AT-44-HC	TPP-AT-60-HC	TPP-AT-67-HC	TPP-AT2-93-HC	TPP-AT-119-HC
Dimensiones (mm) An x Pr x Al	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
Volumen neto/bruto (litros)	- / 323	- / 451	- / 583	- / 875	- / 1124
Baldas incluidas	2	4	4	6	8
Bandejas GN 1/3	6	8	9	12	15
Peso embalado (kg)	150	189	207	273	329



Tecnología RCU

Los motores de ventilador del condensador con inversión de giro patentados por True giran periódicamente en sentido inverso para ayudar a mantener el condensador libre de suciedad y de residuos alimentarios como harina. Mantener las bobinas limpias optimiza el rendimiento de la unidad, aumenta la eficiencia energética y prolonga la vida útil del sistema.

A food service worker, seen from behind, is wearing a black long-sleeved top and black gloves. She is standing at a buffet line, using a fork to serve food from a tray into a wooden bowl. The buffet line has various food items in trays, including rice, vegetables, and meat. In the background, there are glass display cases with more food items and other people in the kitchen area.

Ideal para operadores que necesitan acceso inmediato a una gran cantidad de bandejas de ingredientes refrigerados, configuradas según su menú.

Mesas de preparación TFP

Mesa de preparación, 18 bandejas superiores 1/6, 4 cajones
TFP-48-18M-D-4-HC

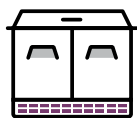


Más información TFP
truerefrigeration.es/tfp/



Temperaturas de bandeja insuperables

Nuestros sistemas patentados mantienen una temperatura uniforme de 0,5 °C a 5 °C en todas las bandejas.



100 % ventilación frontal

Cero espacio libre necesario para unir la parte trasera y los laterales para una instalación totalmente integrada. Se puede montar en zócalo.



Espacio para bandejas configurable

Incluye bandejas GN 1/6 transparentes y espacio configurable para otros tamaños.



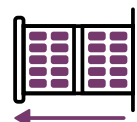
Tecnología RCU de True

Nuestra función patentada ayuda a reducir la acumulación de residuos en la bobina de condensación.



Puertas y Cajones

Puertas, cajones o una combinación de ambos para adaptarse a su negocio.



Almacenamiento de alta capacidad

Compatible con GN 2/1 y cajones configurables.



Tapas aisladas

Las tapas planas aisladas mantienen los ingredientes frescos fuera de los períodos de actividad.



Estantes de uso intensivo

En True, fabricamos estantes ajustables con revestimiento de PVC de alta resistencia para maximizar la capacidad.

Especificaciones y opciones

- De 1 a 3 secciones de ancho
- Combinación de opciones de puertas y cajones
- Admite de 8 a 30 bandejas GN 1/6
- Los pozos refrigerados de “aire forzado” mantienen una temperatura constante
- Rango de temperatura de 0,5 °C a 5 °C en las bandejas y el almacenamiento
- Motor de ventilador inverso en modelos HC
- Opciones de tapa plana
- Opciones de tapa de vidrio hidráulica
- Actualización “Spec” totalmente en acero inoxidable disponible



Modelo	TFP-32-12M-HC	TFP-48-18M-HC	TFP-64-24M-HC	TFP-72-30M-HC
Dimensiones (mm) An x Pr x Al	816 x 801 x 1181	1223 x 801 x 1181	1629 x 801 x 1181	1832 x 801 x 1181
Volumen neto/bruto (litros)	- / 314	- / 501	- / 623	- / 708
Baldas incluidas	4	4	4	6
Bandejas GN 1/6	12	18	24	30
Peso embalado (kg)	148	207	252	291

Opciones para cada operación



TFP-64-24M-FGLID-HC
Mesa de preparación con tapa de vidrio y 2 puertas sólidas abatibles



TFP-72-30M-FGLID-HC
Mesa de preparación con tapa de vidrio y 3 puertas sólidas abatibles

Bases bajo equipo TRCB





Las unidades TRCB se colocan directamente debajo de parrillas y planchas, proporcionando a los chefs acceso inmediato a almacenamiento refrigerado en el punto de cocción.

Bases bajo equipo **TRCB**

Refrigerador bajo equipo, 2 cajones
TRCB-48-HC



Más información TRCB
truerefrigeration.es/trcb/



Construcción de alta resistencia

La parte superior de acero inoxidable reforzado de una pieza está aislada para eliminar la transferencia de calor al interior del armario.



Clase Climática 5

Las bases refrigeradas Chef Bases de True cuentan con certificación Climate de clase 5, que es el entorno de prueba más alto disponible.



Eficiencia operativa

Proporcione a los chefs acceso instantáneo a los alimentos fríos justo debajo de las parrillas y planchas, ideal para cocinas con espacio limitado.



Tecnología RCU de True

Nuestra función patentada ayuda a reducir la acumulación de residuos en la bobina de condensación.



Borde en «V» antigoteo

Las encimeras TRCB ayudan a contener los derrames de grasa. Disponible con tapa plana.



Opciones superiores ampliadas

Tapas sobredimensionadas para adaptarse a más tamaños de equipos calientes.



Lo mejor en conservación de alimentos

Control digital avanzado y sistema ecológico R290.



Acceso mejorado al condensador

Los TRCB HC ofrecen acceso frontal a la batería del condensador.

Especificaciones y opciones

- De 2 a 6 secciones de cajones
- Amplia variedad de equipos de cocción compatibles
- Los refrigeradores mantienen temperaturas de conservación de 0.5 °C a 3.3 °C
- Guías y rodamientos de cajones de alta resistencia
- Frontal, parte superior y laterales totalmente en acero inoxidable



Modelo	TRCB-36-HC	TRCB-52-HC	TRCB-72-HC	TRCB-96-HC	TRCB-110-HC
Dimensiones (mm) An x Pr x Al	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
Volumen neto/bruto (litros)	35 / 167	78 / 280	104 / 425	156 / 589	156 / 623
Carga máxima (kg)	326	326	492	651	908
Cajones	2	2	4	4	6
Capacidad máxima por cajón	1x 1/1 + 3x 1/6 bandejas (100mm de profundidad)	3x 1/1 bandejas (100mm de profundidad)	2x 1/1 bandejas (100mm de profundidad)	3x 1/1 bandejas (100mm de profundidad)	2x 1/1 bandejas (100mm de profundidad)
EEC	C	C	D	D	D
Consumo energético anual (kWh)	740	940	1168	1472	1440



Modelo	TRCB-52-60-HC	TRCB-79-86-HC	TRCB-82-84-HC	TRCB-82-86-HC
Dimensiones (mm) An x Pr x Al	1524 x 816 x 648	2191 x 755 x 648	2134 x 816 x 648	2191 x 816 x 648
Volumen neto/bruto (litros)	78 / 280	104 / 425	130 / 496	130 / 496
Carga máxima (kg)	326	492	492	492
Cajones	2	4	4	4
Capacidad máxima por cajón	3x 1/1 bandejas (100mm de profundidad)	2x 1/1 bandejas (100mm de profundidad)	3 x 1/1 GN izquierda, 2 x 1/1 GN Right (100mm de profundidad)	3 x 1/1 GN izquierda, 2 x 1/1 GN Right (100mm de profundidad)
EEC	C	D	D	D
Consumo energético anual (kWh)	940	1132	1340	1340

Las profundidades no incluyen 26 mm correspondientes a los topes traseros.
Más modelos disponibles bajo solicitud.

La gama más amplia

Opciones de configuración

									
Puertas sólidas completas	Puertas de vidrio completas	Medias puertas sólidas	Medias puertas de vidrio y sólidas	Medias puertas de vidrio	Pasante	Doble temperatura	Cajones	Tapa de vidrio	Doble cara

Refrigeradores

Armarios verticales												
Producto	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
Opciones de configuración												
Producto	T-35			T-49				T-72				
	HC		G-HC-FGD01	HC		G-HC-FGD01		4-HC		HC		
Opciones de configuración												

Mesas y equipos bajo mostrador																			
Producto	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				
Opciones de configuración																			
Producto	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
Opciones de configuración																			

Bases bajo equipo					
Producto	TRCB-				
	36	52	72	96	110
Opciones de configuración	2 	2 	4 	4 	6 

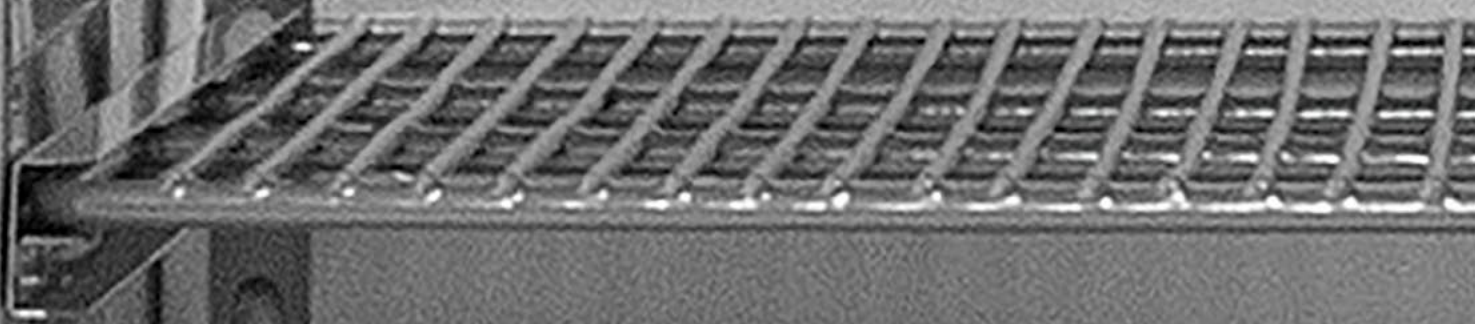
Mesas de preparación																		
Producto	TPP-AT-44-		TPP-AT-60-		TPP-AT-67-			TPP-AT2-93-				TPP-AT-119-					TSSU-27-	
	HC	D-2-HC	HC	D-2-HC	HC	D-2-HC	D-4-HC	93-HC	D-2-HC	D-4-HC	D-6-HC	119-HC	D-2-HC	D-4-HC	D-6-HC	D-8-HC	08	08D-2
Opciones de configuración		2 		2 		2 	4 		2 	4 	6 		2 	4 	6 	8 		2 
Producto	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	STF-GLID	DS-ST	18	ST	ST-GLID	DS-ST	
Opciones de configuración								2 	4 									

Congeladores

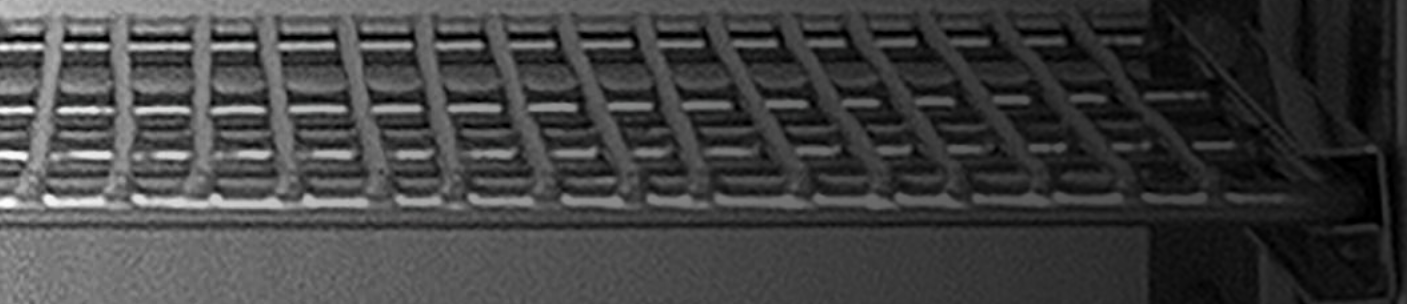
Armarios verticales								
Producto	T-						TGN-	
	19F-HC	23F-HC	23F-2-HC	35F-HC	49F-HC	72F	1F-1S	2F-2S
Opciones de configuración								

Mesas y equipos bajo mostrador							
Producto	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
Opciones de configuración					2 		

Accesorios



Nuestros accesorios están diseñados para ofrecer una compatibilidad perfecta y cumplen los mismos estándares de calidad y durabilidad sin concesiones que caracterizan a todos los productos True.

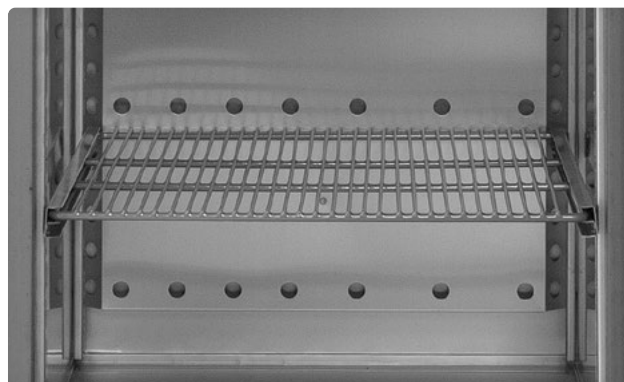


Accesorios

TGN: Accesorios

Descripción	Número de Pieza
Kit de bandeja deslizante, izquierda y derecha, juego de 2	223154
Estante adicional	218545-040

- Los productos TGN se suministran con 3 pares de bandejas/estantes deslizantes por sección de puerta.
- Se pueden añadir niveles adicionales con los Accesorios anteriores.
- Todos los accesorios se envían junto con las unidades. Esto puede aumentar los tiempos de entrega en algunos casos.



T-Series: Accesorios

Descripción	Número de Pieza
T-11 MODELOS	816552-040
T-15 MODELOS	868264-040
T-23 / T-23F MODELOS	226918-040
T-23-2-HC, T-23F-2-HC, T-23G-2-HC~FGD01	868270-040
T-35 / T-35F MODELOS	213014-040
T-43 / T-43F MODELOS	893801-040
T-49 / T-49F MODELOS	222501-040

- Se pueden añadir niveles adicionales con los Accesorios anteriores.
- Todos los accesorios se envían junto con las unidades. Esto puede aumentar los tiempos de entrega en algunos casos.



TCR/TCF: Accesorios

Descripción	Número de Pieza
Kit de bandeja deslizante, izquierda y derecha, juego de 2	816824
Estante adicional	217505-040
Ruedas de altura reducida del armario de 2 secciones (juego de 4)	830280
Ruedas de altura reducida del armario de 3 secciones (juego de 4)	830281

- Los productos TCR/F se suministran con 2 pares de bandejas/estantes deslizantes por sección de puerta.
- Se pueden añadir niveles adicionales con los Accesorios anteriores.
- Todos los accesorios se envían junto con las unidades. Esto puede aumentar los tiempos de entrega en algunos casos.



TPP: Opciones del recogedor de coberturas

Descripción	Número de Pieza
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: Tablas de cortar para TSSU de polietileno blanco

Descripción	Dimensiones (mm) L x P x A	Número de Pieza
Tablas de cortar de 483 mm*, 13 mm de grosor (requiere soportes en "L")		
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
Tablas de cortar de 483 mm*, 19 mm de grosor (requiere soportes en "L")		
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
Soportes en "L" para tabla de cortar de 483 mm (juego) (SIN)	-	874656
Soportes en "L" para tabla de cortar de 483 mm (juego) (CON)	-	881328



Para obtener más información sobre nuestra gama completa de accesorios, contáctenos..



EMEA

True International GmbH
Messeplatz 10
Level 27
4058 Basel
Switzerland

+41 61 563 07 05
www.truerefrigeration.ch

Reino Unido e Irlanda

True Refrigeration Ltd
Fields End Road
Rotherham
South Yorkshire S63 9EU
United Kingdom

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

Oriente Medio

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