

Refrigeración Gastronorm completa

Configurada para su cocina.

PRECISION AT EVERY DEGREE™

True
REFRIGERATION

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 respeto por el medio ambiente, que toman en serio la seguridad y la calidad de los alimentos y entienden que los equipos de refrigeración son una inversión fundamental para su negocio.

A continuación, presentamos una selección de productos esenciales de la completa gama de refrigeración para restauración de True, cada uno diseñado y fabricado para ofrecer al operador niveles incomparables de rendimiento, fiabilidad y servicio.



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.

4

Uso Gastronorm



6

Armarios verticales
TGN



10

Mesas refrigeradas y
equipos bajo mostrador
TCR/F



14

Mesas refrigeradas y
equipos bajo mostrador
TUC



18

Mesas de preparación
TSSU



22

Mesas de preparación
TPP



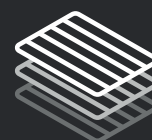
28

Bases refrigeradas
para equipos
TRCB



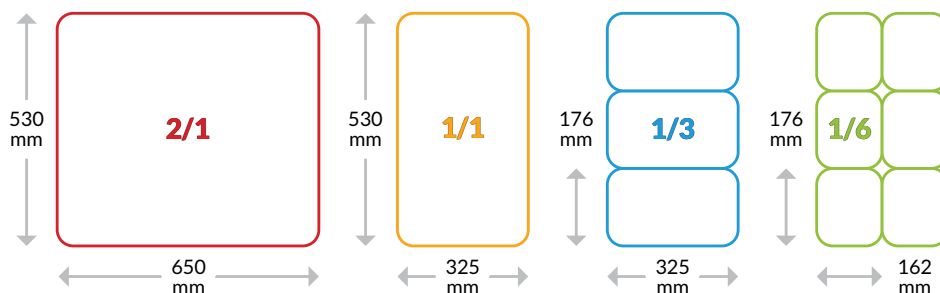
32

Accesorios



Gastronorm es un estándar de dimensiones para recipientes de alimentos utilizado en toda la industria de la restauración y la hostelería.

Un recipiente Gastronorm de tamaño completo se denomina “**1/1**” y mide 530 mm × 325 mm.



Todos los demás tamaños son fracciones o múltiplos de esta medida.

Un recipiente **1/3** tiene la misma longitud que un **1/1** (325 mm), pero solo un tercio de su ancho (176 mm), mientras que un **1/6** tiene la mitad de ese tamaño. Un recipiente **2/1** tiene el doble del tamaño de un **1/1** y mide 530 mm × 650 mm.

Estos son los tamaños más comunes, pero el sistema completo incluye muchas otras dimensiones fraccionadas.

Los recipientes también están disponibles en diferentes profundidades, entre ellas 100 mm, 150 mm y 200 mm.

GN 2/1

GN 1/1

GN 1/3

GN 1/6

En cada página encontrará una guía rápida de compatibilidad para cada producto.

Configure las bandejas según las necesidades de su operación

Una de las grandes ventajas del sistema Gastronorm es la posibilidad de combinar distintos tamaños de bandejas dentro del espacio disponible para adaptarse a su menú. Por ejemplo, un operador de pizzas puede optar por una bandeja **1/1** para el queso, bandejas **1/3** para los ingredientes más utilizados y bandejas **1/6** para ingredientes premium o de menor rotación.

En los equipos True, las configuraciones mixtas de bandejas se logran mediante barras divisorias que se colocan sobre el espacio de las bandejas para garantizar que cada recipiente quede correctamente apoyado. Las diferentes configuraciones pueden requerir distintos tamaños y cantidades de barras divisorias, por lo que recomendamos consultar directamente con nosotros para definir la solución más adecuada a sus necesidades.



Los productos Gastronorm de True son compatibles con una amplia gama de bandejas de fabricantes externos, como Cambro y Rubbermaid.

Aunque las dimensiones están estandarizadas por Gastronorm, pueden existir pequeñas variaciones entre recipientes de distintos fabricantes (normalmente en el borde o reborde de la bandeja), lo que puede afectar su ajuste. En estos casos, puede ser necesario utilizar barras divisorias de diferente ancho.

Cualquier espacio libre entre las bandejas puede afectar significativamente la eficiencia operativa del sistema de refrigeración.

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

Refrigerador de uso alimentario 2/1 GN, 1 puerta sólida abatible
TGN-1R-1S



Ver más de nuestra TGN
truerefrigeration.es/tgn/

Especificaciones y opciones

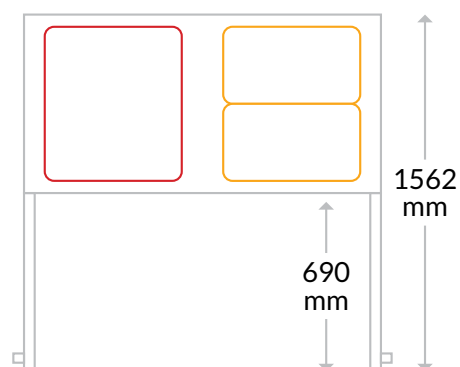
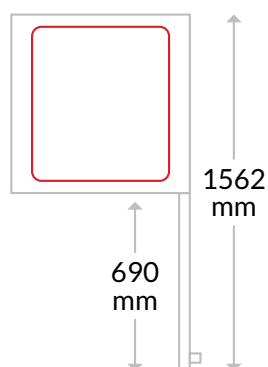
- De 1 a 2 secciones
- Modelos de refrigerador o congelador
- Puertas estándar
- Los refrigeradores mantienen temperaturas de conservación de 0,5 °C a 3,3 °C
- Motor de ventilador inverso RCU
- Los congeladores mantienen temperaturas de conservación de -18 °C a -23 °C





Sección	1	2
Producto	TGN-1R-1S	TGN-2R-2S
Dimensiones (mm) An x Pr x Al	729 x 858 x 2079	1460 x 858 x 2079
Capacidad neta	435	883
Tamaño máximo de bandeja	2/1 GN	2/1 GN

La profundidad no incluye 46 mm correspondientes al tirador de la puerta ni 13 mm correspondientes a la rejilla de acceso trasera.



GN 2/1

GN 1/1



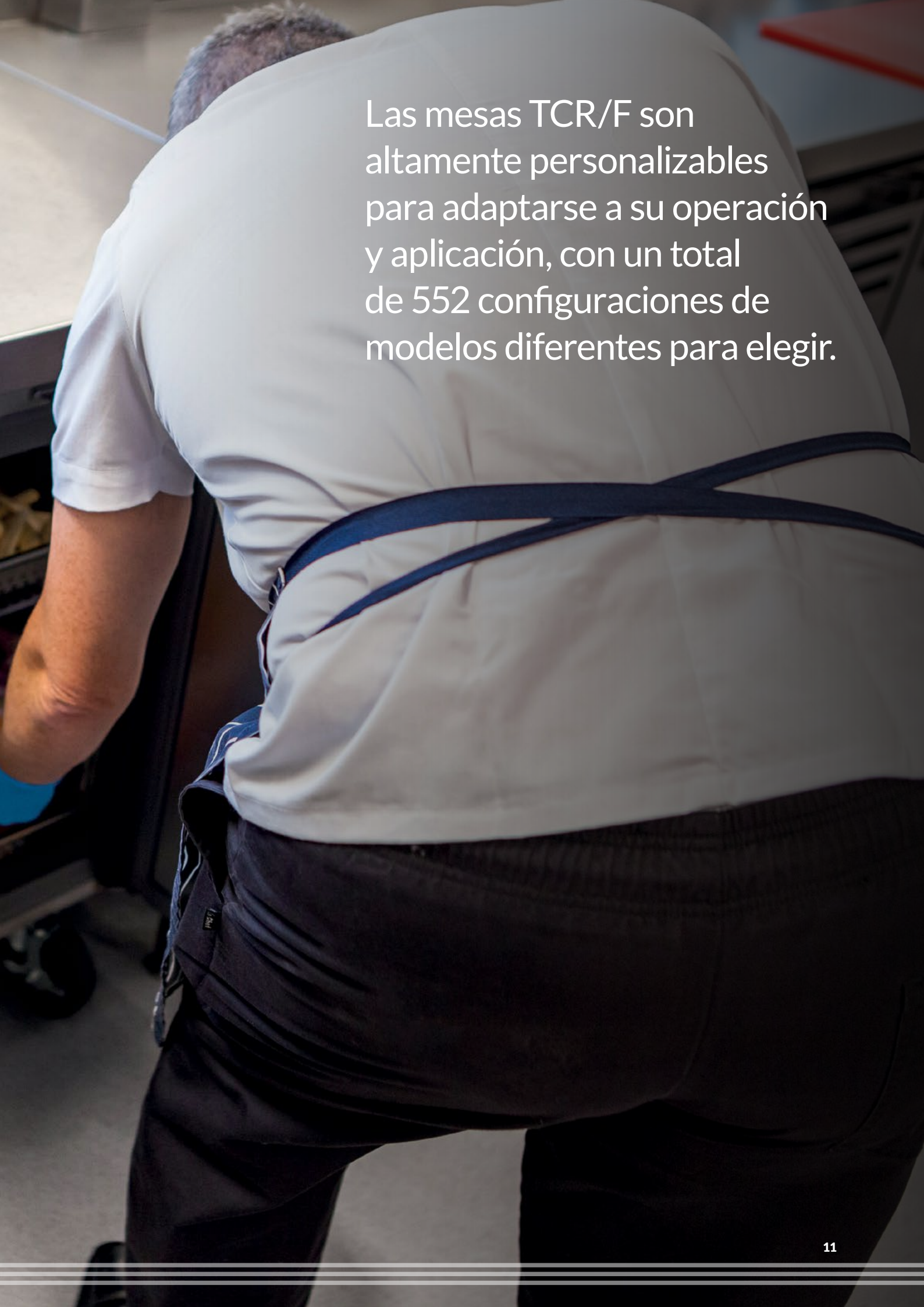
Maximizar el espacio útil de deslizamiento

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.

Mesas refrigeradas y equipos bajo mostrador TCR/F



A chef is shown from the back, wearing a white short-sleeved shirt and a dark apron with blue straps. The chef is leaning forward, working on a surface. The background is slightly blurred, showing a kitchen environment.

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**

Sección del sistema

Puede situarse a la izquierda o a la derecha.

Sección de puerta

La apertura de la puerta puede especificarse a izquierda o derecha. 2 guías dobles y 2 estantes de rejilla permiten alojar 4 bandejas GN 1/1 (profundidad máxima 100 mm).

Sección de 2 cajones

Cada cajón admite 1 bandeja GN 1/1 (profundidad máxima 150 mm).

Sección de 3 cajones

Cajón superior: 1 bandeja GN 1/1 (profundidad máxima 75 mm).

Cajones medio e inferior: 1 bandeja GN 1/1 (profundidad máxima 100 mm).



Ver más de nuestra TCR/F
truerefrigeration.es/tcrf/

Especificaciones y opciones



- Mesas de 2 y 3 secciones
- 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
- Encimera tipo "biscuit" (altura de la unidad 840 mm)
- Opción de salpicadero trasero de 100 mm
- Motor de ventilador inverso RCU
- Los congeladores mantienen temperaturas de conservación de -18 °C a -23 °C

Opciones de encimera	Encimera	Superficie de trabajo	Encimera tipo "biscuit"
Dimensiones (mm) Al	900	1000	840



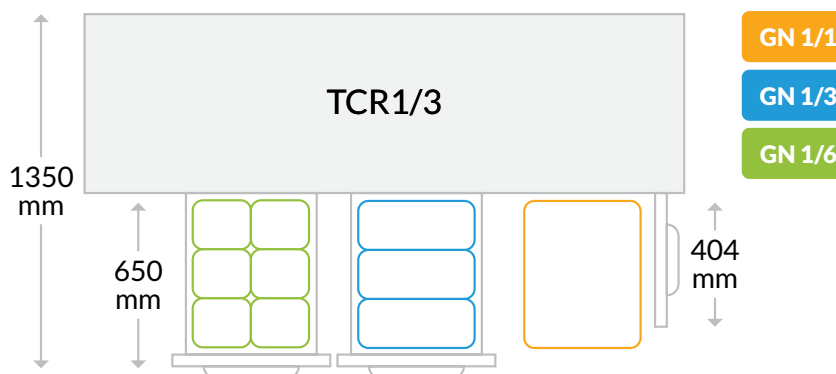
Modelo	TCR-1/2	TCR-1/3
Dimensiones (mm) An x Pr	1411 x 700	1865 x 700

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

De serie, las secciones de puerta de las mesas TCR incluyen 2 guías dobles para bandejas y 2 estantes de rejilla.

Las secciones de cajones se suministran con 1 barra divisoria vertical por cajón, lo que permite 6 bandejas GN 1/6. La profundidad máxima de las bandejas varía según el cajón.

Las bandejas GN se venden por separado.



Configure el suyo

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



Configurador
Truerefrigeration.es/disenio-personalizado/

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 uso alimentario bajo mostrador, 2 puertas sólidas abatibles
TUC-48-HC



Ver más de nuestra TUC
truerefrigeration.es/tuc/

Especificaciones y opciones

- Mesas de 2 y 3 secciones
- 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
- Encimera tipo "biscuit" (altura de la unidad 840 mm)
- Opción de salpicadero trasero de 100 mm
- Motor de ventilador inverso RCU
- Los congeladores mantienen temperaturas de conservación de -18 °C a -23 °C



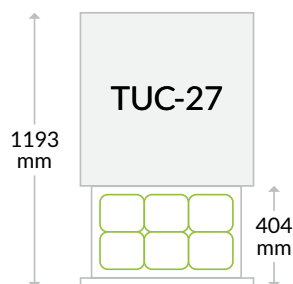


Sección	1	2		3
Modelo	TUC-27D-2-HC	TUC-60D-4-HC	TUC-67D-4-HC	TUC-93D-6-HC
Dimensiones (mm) An x Pr x Al	702 x 766 x 839	1534 x 766 x 839	1709 x 818 x 839	2373 x 818 x 839
Estantes	2	2	4	6
Capacidad máxima	1x 1/1 GN (150mm profundo)	1x 1/1 GN (150mm profundo)	1x 2/1 GN (200mm profundo)	1x 2/1 GN (200mm profundo)

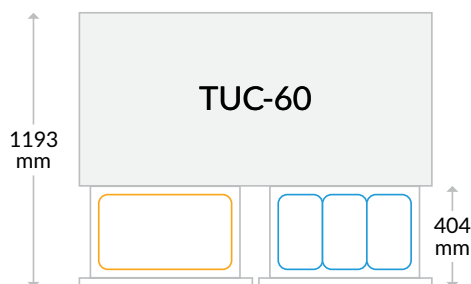
Las profundidades no incluyen 26 mm correspondientes a los topes traseros.

Los productos bajo mostrador de True se presentan en dos tipos, cada uno compatible con una configuración diferente de bandejas GN.

Bajo mostrador GN tipo slim



Los modelos TUC 27 y 60 incorporan sistemas de refrigeración integrados internamente, y admiten 1 bandeja GN **1/1** por cajón, ideales para operaciones con espacio limitado.



Los modelos TUC 27 y 60 admiten 1 bandeja GN **1/1** o 3 bandejas GN **1/3** por cajón. Para alojar bandejas GN **1/6** y otras configuraciones combinadas, se requieren barras divisorias (se venden por separado).

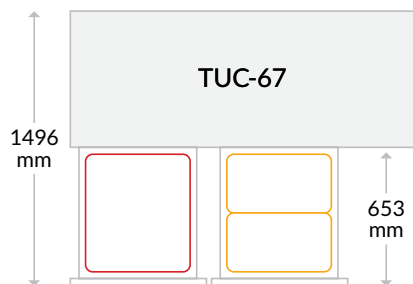
GN 2/1

GN 1/1

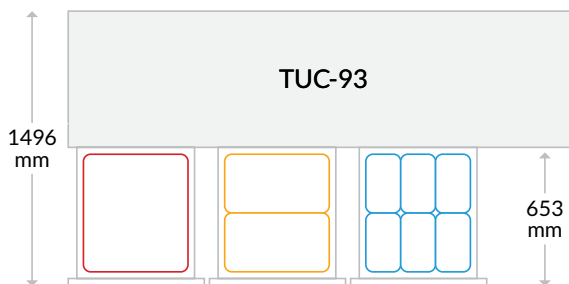
GN 1/3

GN 1/6

Bajo mostrador GN tipo deep



Los modelos TUC 67 y 93 incorporan un sistema de refrigeración lateral, lo que permite una mayor capacidad y admite 1 bandeja GN **2/1** por cajón. Como resultado, estas unidades son más anchas.



Los modelos TUC 67 y 93 se suministran con una barra divisoria horizontal por cajón, lo que permite 2 bandejas GN **1/1**, 6 bandejas GN **1/3** o una combinación de ambas. Para alojar bandejas GN **1/6** y otras configuraciones combinadas, se requieren barras divisorias adicionales.

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



Ver más de nuestra TSSU
truerefrigeration.es/tssu/

Los productos TSSU se suministran con bandejas GN 1/6 de policarbonato transparente en la zona superior de la unidad, junto con las barras divisorias correspondientes. Este espacio también es configurable, admitiendo bandejas GN 1/1 o GN 1/3. Para diferentes configuraciones combinadas, pueden requerirse barras divisorias adicionales.

Especificaciones y opciones

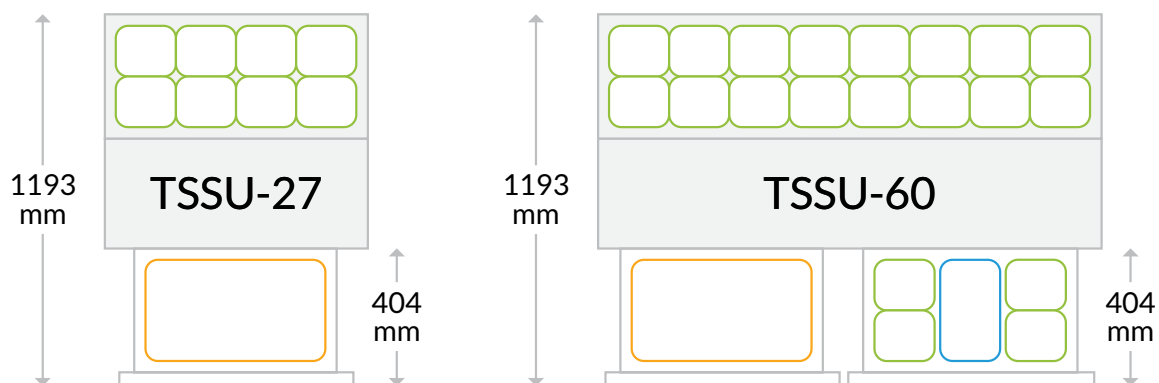
- Los tamaños de los modelos permiten de 8 a 30 bandejas GN 1/6
- Combinación de opciones de puertas y cajones
- Opciones "Mega Top" con una fila adicional de espacio configurable para bandejas
- Los pozos refrigerados de "aire forzado" mantienen una temperatura constante en las bandejas y el almacenamiento
- Motor de ventilador inverso en modelos HC
- 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





Sección	1	2
Modelo	TSSU-27-08D-2-HC	TSSU-60-16D-4-HC
Dimensiones (mm) An x Pr x Al	702 x 766 x 1093	1534 x 766 x 1093
Bandejas superiores	8x 1/6 GN (100mm profundo)	16x 1/6 GN (100mm profundo)
Cajones	2	4
Capacidad máxima por cajón	1x 1/1 GN (150mm profundo)	1x 1/1 GN (150mm profundo)

Las profundidades no incluyen 26 mm correspondientes a los topes traseros.



GN 1/1

GN 1/3

GN 1/6

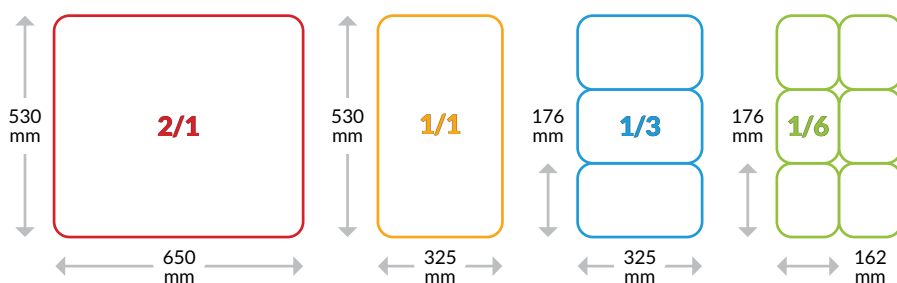
De serie, los productos TSSU no incluyen barras divisorias para cajones.
Los cajones admiten bandejas GN 1/1 o GN 1/3 sin necesidad de barras adicionales.

Para alojar 6 bandejas GN 1/6 se requiere una barra horizontal única, y para combinaciones con bandejas GN 1/3 se requieren barras verticales.

Mesas de preparación TSSU

Las mesas de preparación TSSU de True están disponibles en una amplia gama de tamaños, con dos o tres filas de bandejas.

Además de los productos con cajones GN presentados en la página anterior, fabricamos una gama más amplia de modelos con puertas que incorporan estanterías interiores ajustables. De serie, los productos TSSU se suministran con bandejas GN 1/6 de policarbonato transparente en la parte superior de la unidad, dispuestas con las barras divisorias correspondientes.



Este espacio puede configurarse para admitir combinaciones de bandejas 1/6, 1/3, 1/1 e incluso 2/1 en algunos de los modelos más grandes. Para distintas configuraciones, pueden ser necesarias barras divisorias adicionales, por lo que recomendamos contactarnos directamente para definir sus necesidades.



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

Profundidad máxima de bandeja: 150 mm



LET'S TOFU



€9.90

MAKE YOUR OWN BOWL

STEP 1 CHOOSE YOUR BASE

STEP 2 CHOOSE 1 MEAT/TOFU



STEP 3 CHOOSE YOUR PROTEIN

STEP 4 CHOOSE 1 DRESSING

STEP 5 CHOOSE 1 TOPPING

STEP 3 CHOOSE YOUR PROTEIN

STEP 4 CHOOSE 1 DRESSING

STEP 5 CHOOSE 1 TOPPING

STEP 4 CHOOSE 1 DRESSING

STEP 5 CHOOSE 1 TOPPING

ICE

CARAMEL

TROPICAL

ALLERGENS

GLUTEN FREE

DAIRY FREE

VEGAN

NON-DAIRY

NO NUTS

NO SOY

NO SEEDS

NO WHEAT

NO YEAST

NO ALCOHOL

NO MSG

NO ARTIFICIAL FLAVORS

NO ARTIFICIAL COLORS

NO ARTIFICIAL SWEETENERS

NO ARTIFICIAL PRESERVATIVES

NO ARTIFICIAL FLAVORS

NO ARTIFICIAL COLORS

NO ARTIFICIAL SWEETENERS

NO ARTIFICIAL PRESERVATIVES

ALLERGENS

GLUTEN FREE

DAIRY FREE

VEGAN

NON-DAIRY

NO NUTS

NO SOY

NO SEEDS

NO WHEAT

NO YEAST

NO ALCOHOL

NO MSG

NO ARTIFICIAL FLAVORS

NO ARTIFICIAL COLORS

NO ARTIFICIAL SWEETENERS

NO ARTIFICIAL PRESERVATIVES

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.



Mesas de preparación TPP

Mesa de preparación para pizza, 9 bandejas superiores 1/3, 4 cajones
TPP-AT-67D-4-HC



Ver más de nuestra TPP
truerefrigeration.es/tpp/

Los productos TPP se suministran con bandejas GN 1/3 de policarbonato transparente en la zona superior de la unidad. Este espacio también es configurable, admitiendo bandejas GN 1/1 o bandejas GN 1/6 mediante el uso de barras divisorias (se venden por separado).

Especificaciones y opciones

- De 1 (1131 mm) a 4 (3029 mm) secciones de ancho
- Combinación de opciones de puertas y cajones
- Admite de 6 a 15 bandejas GN 1/3
- 6 opciones de modelo diferentes
- 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





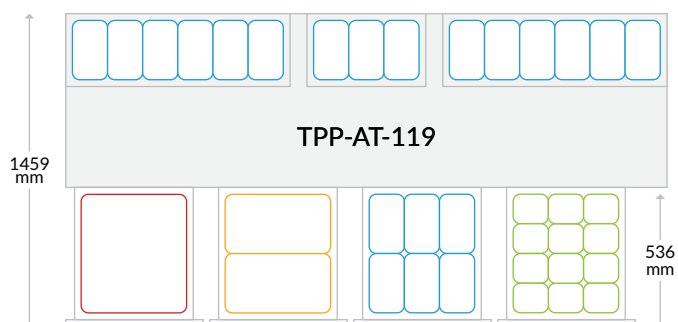
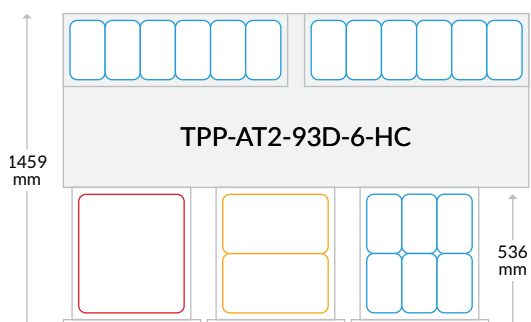
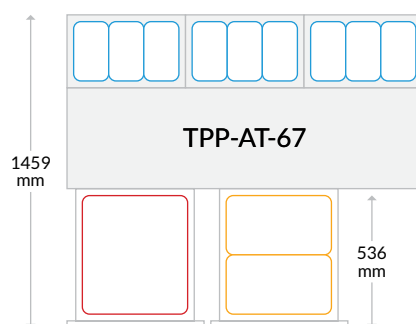
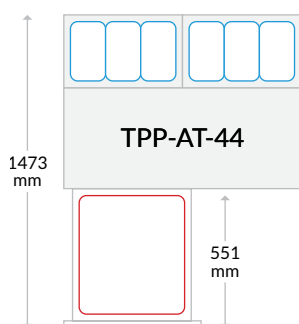
Sección	1	2	3	4
Modelo	TPP-AT-44D-2-HC	TPP-AT-67D-4-HC	TPP-AT2-93D-6-HC	TPP-AT-119D-8-HC
Dimensiones (mm) An x Pr x Al	1133 x 854 x 1133	1709 x 854 x 1133	2369 x 854 x 1133	3029 x 854 x 1133
Cubetas superiores	6x 1/3 GN (150mm profundo)	9x 1/3 GN (150mm profundo)	12x 1/3 GN (150mm profundo)	15x 1/3 GN (150mm profundo)
Cajones	2	4	6	8
Capacidad máxima por cajón	1x 2/1 GN (150mm profundo)	1x 2/1 GN (150mm profundo)	1x 2/1 GN (150mm profundo)	1x 2/1 GN (150mm profundo)

Las profundidades no incluyen el saliente de 42 mm de la tabla de corte ni los 26 mm de los topes traseros.

Como estándar, los productos TPP se suministran con una barra divisoria horizontal por cajón, lo que permite 2 bandejas de 1/1, 6 bandejas de 1/3 o una combinación de ambas.

Para acomodar bandejas de tamaño 1/6 y otras configuraciones combinadas, se requerirán barras divisorias adicionales.

Las bandejas superiores se suministran incluidas. Las bandejas de los cajones se venden por separado.



GN 2/1

GN 1/1

GN 1/3

GN 1/6

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, 4 cajones
TRCB-72-HC



Ver más de nuestra TRCB
truerefrigeration.es/trcb/

Especificaciones y opciones

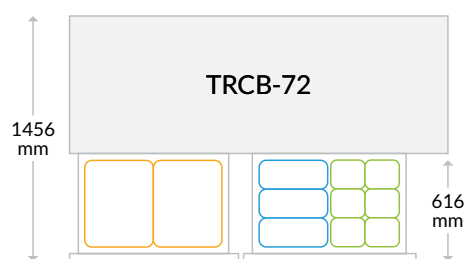
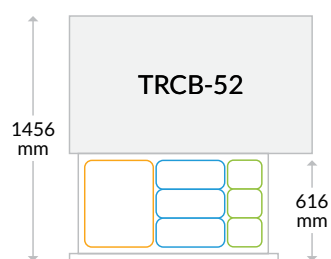
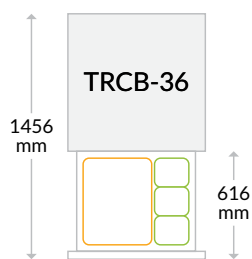
- Secciones de 1 a 3 cajones
- Borde en "V" resistente a goteos
- Opciones de superficie superior extendida
- Los refrigeradores mantienen temperaturas de conservación de 0,5 °C a 3,3 °C
- Sistema de refrigeración a la izquierda o a la derecha
- Motor de ventilador inverso RCU
- Los congeladores mantienen temperaturas de conservación de -18 °C a -23 °C





Sección	1		2		3
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
Soporte máximo (kg)	326	326	492	651	908
Cajones	2	2	4	4	6
Capacidad máxima por cajón	1x 1/1 + 3x 1/6 bandejas (100mm profundo)	3x 1/1 bandejas (100mm profundo)	2x 1/1 bandejas (100mm profundo)	3x 1/1 bandejas (100mm profundo)	2x 1/1 bandejas (100mm profundo)

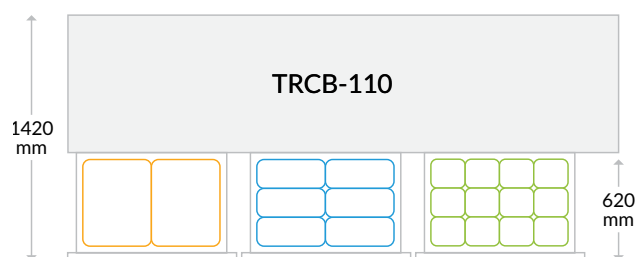
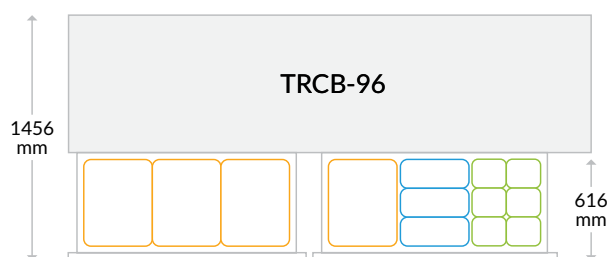
Las profundidades no incluyen los 26 mm correspondientes a los topes traseros.
Más modelos disponibles bajo solicitud.



GN 1/1

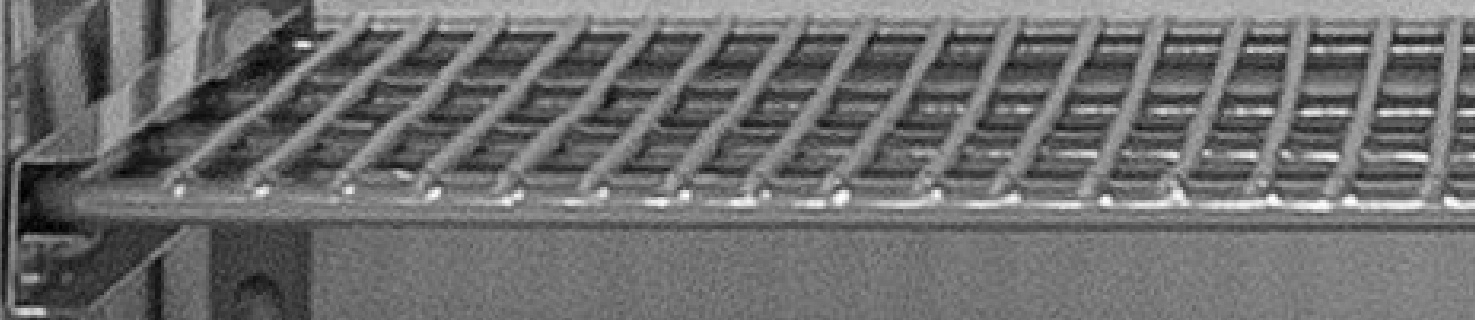
GN 1/3

GN 1/6

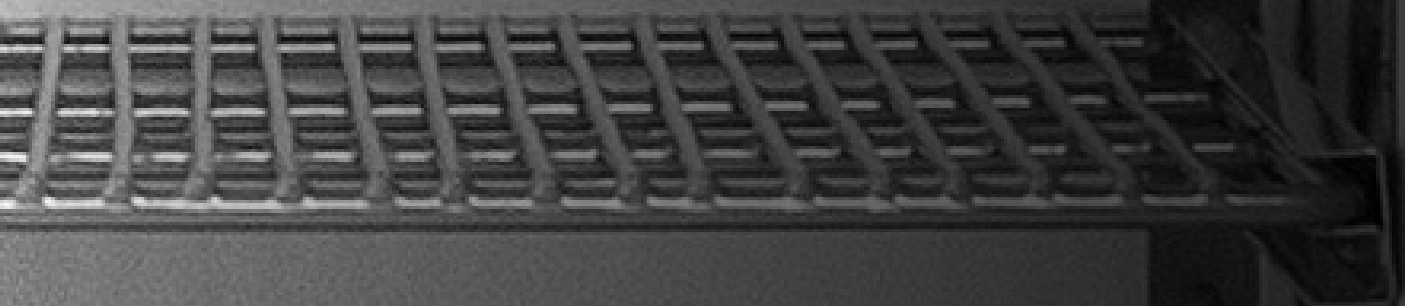


Nota: Aunque la capacidad de los cajones de algunas unidades TRCB pueda parecer que admite una bandeja GN mayor a 1/1, la construcción de los cajones de estas unidades está moldeada específicamente para este tamaño de bandeja como forma de reforzar el cajón y aumentar la durabilidad del producto.

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.

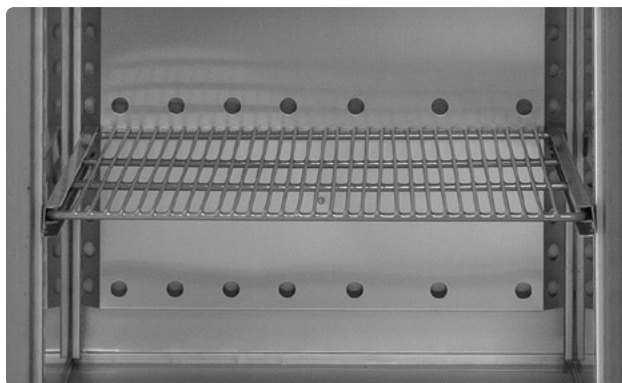


Accesorios

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.



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

- Las opciones del recogedor de coberturas no se pueden reajustar in situ.



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