

TPP | Preparación de Pizza

True
REFRIGERATION

CON ÁREA DE INGREDIENTES ERGONÓMICA



TPP-AT-67D-4-HC



Construcción **Duradera**

Operación **Confiable**

Refrigerante de **Hidrocarburo**



Las Mesas de Preparación de Pizza de True están diseñadas con calidad duradera que protege su inversión a largo plazo.

Sistema de refrigeración autocontenido, de alta capacidad, diseñado y balanceado en fábrica, mantiene la temperatura en el gabinete de 0.5°C to 5°C.

Refrigerante de hidrocarburo R290 amigable con el medio ambiente (Potencial de deterioro de la capa de ozono (ODP) = 0 y Potencial de calentamiento global = 0.02).

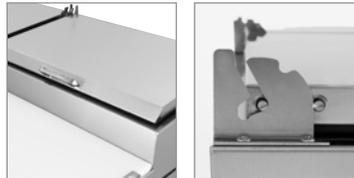
Tapas aisladas con espuma de poliuretano de alta densidad, amigable con el medio ambiente, incrementan aún más la eficiencia energética.

Eficiencia Energética

Construcción Duradera, Operación Confiable

Combinaciones de puertas y cajones

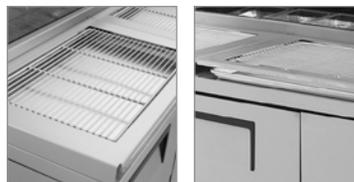
Tapa Plana Estándar



Tapa Telescópica Opcional*



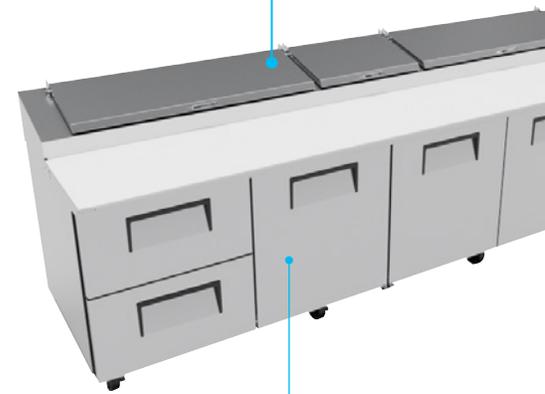
Receptor de Ingredientes Opcional*



Repisas Opcional*



Las tapas planas de acero inoxidable patentadas, con aislamiento de espuma, mantienen la temperatura de los insertos más fría, minimizando la condensación y conservando la frescura de los ingredientes.



Frente, superficie y laterales de acero inoxidable; parte posterior con GalFan, resistente a la corrosión.

Parrilla para condimentos Opcional*



TPP-AT-44-HC



TPP-AT-60D-2-HC

Incluye tabla para cortar extra profunda (496 mm) de polietileno de alta densidad, higiénico.

Interior con recubrimiento de aluminio y piso de acero inoxidable con esquinas cóncavas.

Cumplimiento con la norma ANSI 7 para productos alimenticios abiertos.



Cada gaveta acomoda dos charolas de tamaño completo 305 x 508 x 204 mm (se venden por separado).

Parrillas de uso industrial recubiertas de PVC en las secciones de las puertas.

TPP-AT-119D-2-HC



TPP-AT-67D-4-HC



TPP-AT-93-HC



TPP-AT-119D-4-HC

* Cargos adicionales se aplican a equipo opcional. El receptor de ingredientes integrado es adaptable en campo en la mayoría de los modelos. Contacte a la fábrica para más detalles.

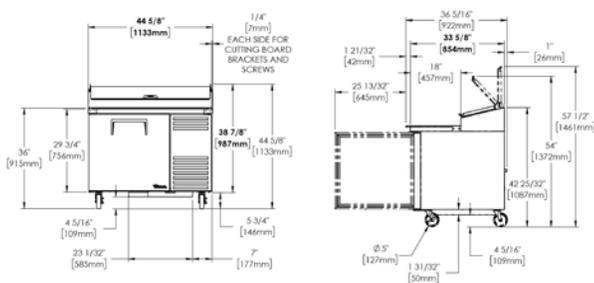
TPP | Preparación de Pizza

44 | 60 | 67 | 93 | 119

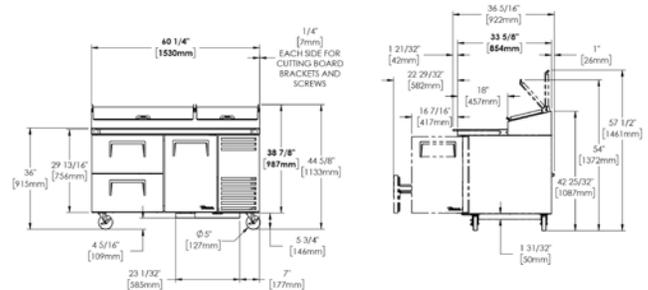
Múltiples combinaciones de puertas /cajones disponibles.

Contacte a la fábrica o visite truemfg.com para las hojas de especificación individuales.

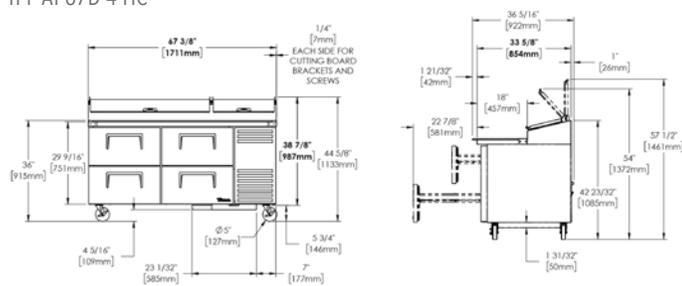
44"
TPP-AT-44-HC



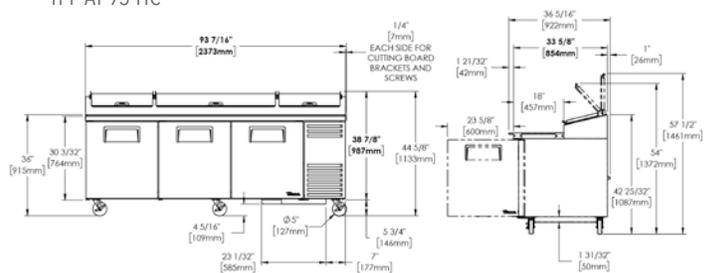
60"
TPP-AT-60D-2-HC



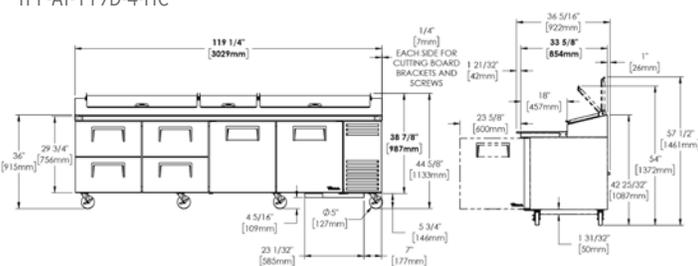
67"
TPP-AT-67D-4-HC



93"
TPP-AT-93-HC



119"
TPP-AT-119D-4-HC



Todas las mesas de preparación de pizza True utilizan el sistema de refrigeración de hidrocarburo R290, el refrigerante más confiable y energéticamente eficiente que el mundo haya conocido.



TRUE REFRIGERATION INTERNATIONAL

2001 East Terra Lane | O'Fallon, MO 63366-4434 | USA | Oficina de México Teléfono +52 555 804 6343/44 | Oficina de Chile +56 2 32783867 |

Llamada sin costo desde E.E.U.U.: 800.325.6152 | truelatam@truemfg.com | truemfg.com

