



True[®]
REFRIGERATION

EQUIPO DE GRADO PROFESIONAL

PORTAFOLIO DE PRODUCTOS

True, la marca de refrigeración comercial más confiable de la industria

CALIDAD

RENDIMIENTO

SOPORTE POST-VENTA

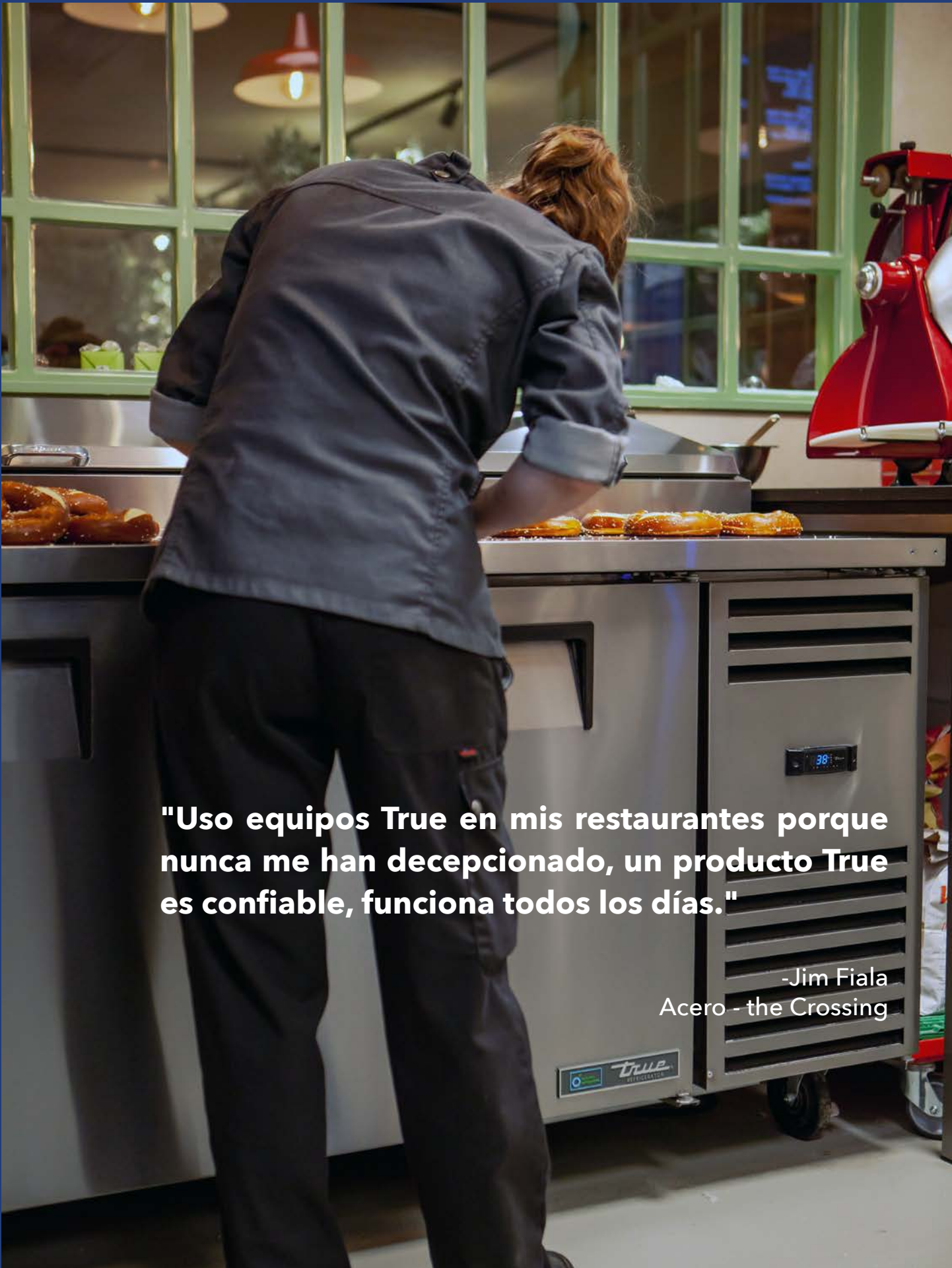
CONFIABILIDAD

PERSONALIZACIÓN

EXTENSO PORTAFOLIO

M I S I Ó N T R U E

Brindar una amplia gama de productos de refrigeración comercial fabricados en Estados Unidos que superen los estándares de calidad de la industria a precios competitivos.

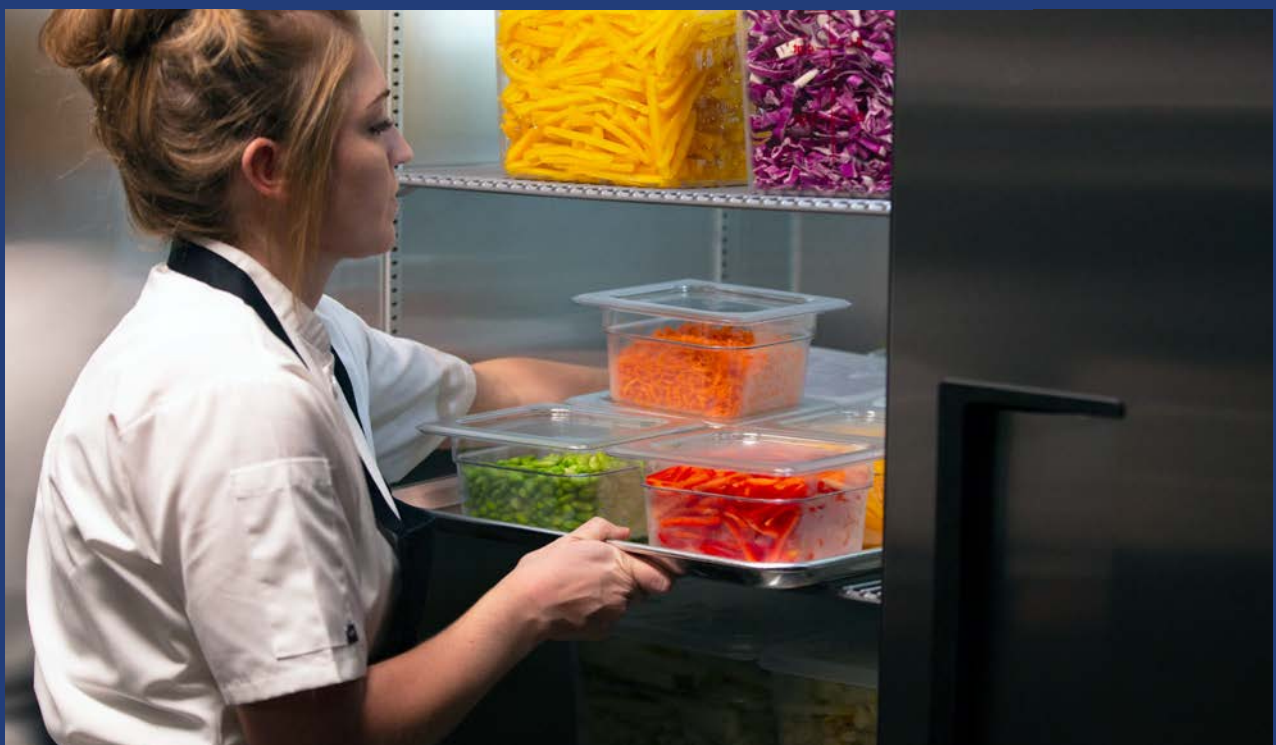


"Uso equipos True en mis restaurantes porque nunca me han decepcionado, un producto True es confiable, funciona todos los días."

-Jim Fiala
Acero - the Crossing



True es sinónimo de cocina comercial en todo el mundo. Cada situación y necesidad se soluciona mediante una gran variedad de equipos de refrigeración y sus diferentes configuraciones. Desde equipos verticales, gabinetes caloríficos, mesas de preparación, bajo barras y bases refrigeradas entre otros...
¡True lo tiene todo cubierto!





Cocinas Comerciales

"La refrigeración es un lugar en el que nunca escatimo. Siempre compro True, y siempre compro nuevo."

**-Mike Johnson
Restaurante Chicken Out**

Serie T[®]

REFRIGERACIÓN DE MONTAJE INFERIOR

Rendimiento comprobado en almacenamiento de alimentos refrigerados y congelados. La Serie T es la línea de equipos verticales **número 1 en ventas y la más elegida** por restaurantes sobre cualquier otro refrigerador vertical.



Modelos de 1, 2 y 3 secciones



Serie Verticales®

REFRIGERACIÓN DE MONTAJE SUPERIOR (STR/STA/STG)

La refrigeración de **alta gama** se combina con la **funcionalidad** en los refrigeradores y congeladores de la Serie Verticales® de True. El diseño y la estética de estos gabinetes, junto con su **construcción resistente** y de **mayor durabilidad**, permite ubicarlos a la vista del público.



Modelos de 1, 2 y 3 secciones





TUC/TWT

BAJO BARRAS Y MESAS DE TRABAJO

Los equipos Bajo Barras (TUC) y Mesas de Trabajo (TWT) de True, ofrecen una **refrigeración excepcional por hidrocarburo**. Estas unidades se deslizan fácilmente debajo de barras existentes permitiendo un **máximo rendimiento del espacio** o proporcionan una **superficie de trabajo funcional** para la preparación de alimentos.







TRCB

BASES REFRIGERADAS

El diseño de alto rendimiento de las bases refrigeradas de True, **maximiza la capacidad** de la superficie de trabajo para asar, cocinar a la parrilla y freír, mientras brinda la **comodidad** de tener gavetas refrigeradas en la parte inferior.







Las mesas de preparación de True están fabricadas en nuestras líneas de producción de última generación para **proporcionar a su negocio la línea de preparación de sandwiches y ensaladas más eficiente y resistente de la industria.** Estas unidades **resisten** la operación diaria de las cocinas más exigentes del mundo, combinando un **gran espacio de trabajo con el almacenamiento frío, conveniente y seguro de los ingredientes.**





Preparación De Alimentos

“Las mesas de preparación de True revolucionaron por completo nuestro negocio. Pasamos de hacer un sandwich por minuto a cuatro sandwiches por minuto.”

-Alex Donley
Gioia's Deli



TSSU

MESAS DE PREPARACIÓN DE SANDWICHES / ENSALADAS

El sistema de **flujo de aire exclusivo de True** circula el aire frío por debajo de las bandejas de almacenamiento, manteniendo así, los **ingredientes más frescos y a la temperatura perfecta** para la preparación de alimentos. Los TSSU ofrecen además un **área de trabajo amplia y segura** que permite la rápida elaboración de platillos frescos.







TPP

MESAS DE PREPARACIÓN DE PIZZA

Manteniendo como prioridad la **seguridad de los alimentos**, las tapas planas de acero inoxidable con aislamiento de espuma, patentadas, ofrecen un sistema de flujo de aire exclusivo que **minimiza la condensación y conserva la frescura de los ingredientes**, para preparar una pizza perfecta en todo momento. La tabla de preparación de gran tamaño es perfecta para el montaje de las pizzas.







TFP

MESAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Diseñadas con **calidad duradera**, las mesas para la preparación de alimentos de True combinan el **exclusivo sistema de flujo de aire** de las unidades TSSU con bandejas de **máxima capacidad** para brindar seguridad alimentaria excepcional a todos sus ingredientes.







La extensa línea de equipos para bar de True ofrece una **diversa selección de productos y tamaños**. Con una **construcción robusta**, una apariencia atractiva y un **sistema de refrigeración sobredimensionado**, los equipos para bar de True están diseñados para satisfacer y superar las demandas de **rendimiento y confiabilidad** de bares y clubes nocturnos.





Equipo Bar Premium

"Aquí tenemos un programa de vino completamente natural, así que aspectos como la temperatura son muy importantes."

-Craig Rivard
Little Fox



TBR

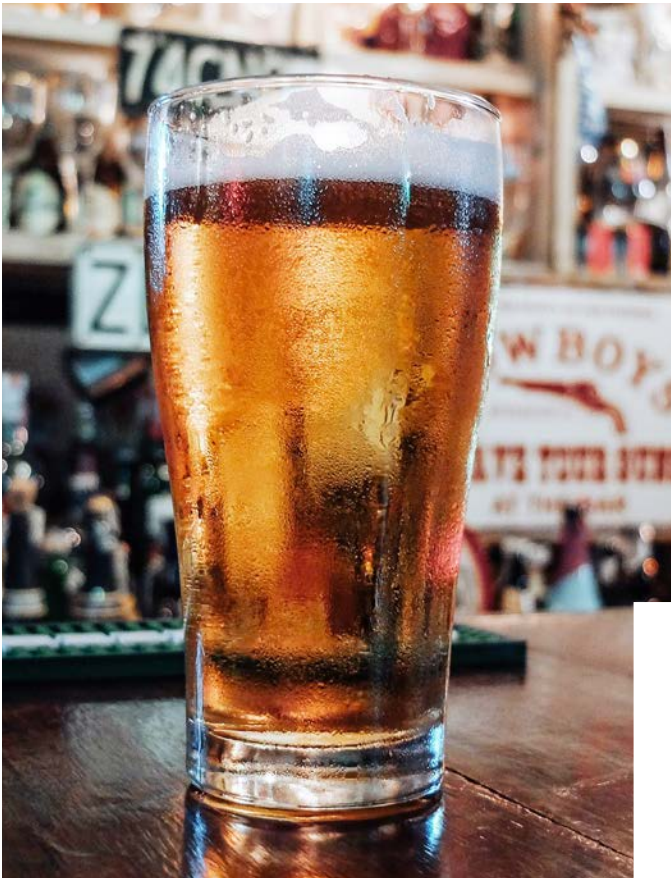
REFRIGERADORES PARA BARES

La línea de refrigeradores para bares TBR de True ofrece **múltiples opciones** para elegir. Ya sea el **rango de temperatura**, el **tipo de puerta** o el **color de la iluminación**, los refrigeradores TBR se pueden **personalizar para adaptarse a la funcionalidad y estilo** de cualquier bar.



32 | 36 | 48 | 52 | 60 | 72 | 84 | 92 | 108





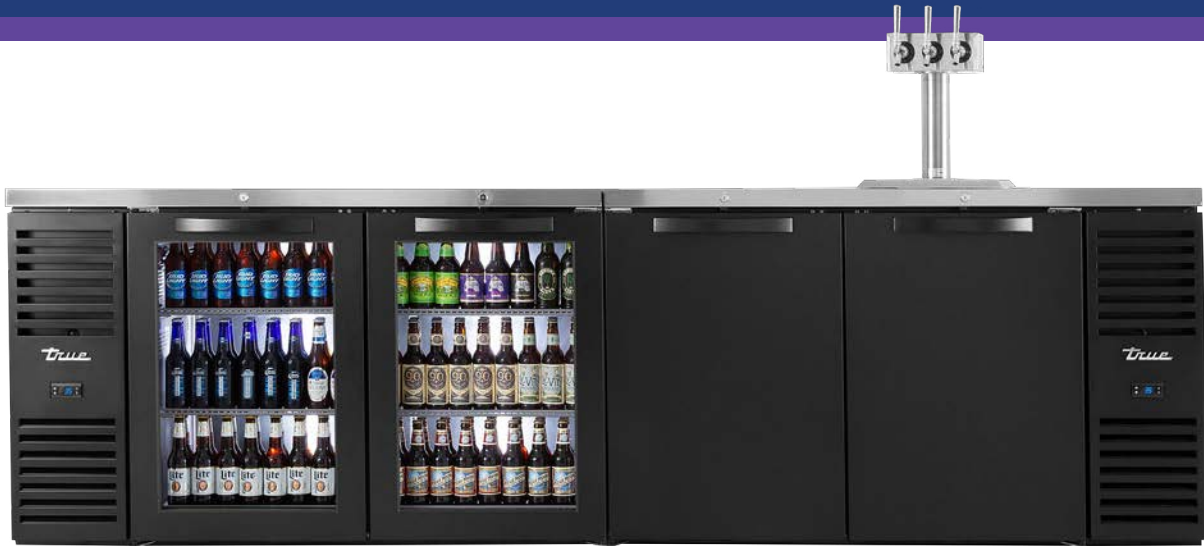
TDR

REFRIGERADORES DISPENSADORES PARA BARES

La línea de refrigeradores dispensadores para bares TDR de True ofrece **múltiples opciones** para elegir. Ya sea el número o tipo de columnas dispensadoras, el color exterior o el tipo de puerta, los refrigeradores TDR se pueden **personalizar para adaptarse a la funcionalidad y estilo** de cualquier bar.



32 | 36 | 48 | 52 | 60 | 72 | 84 | 92 | 108





TBB

REFRIGERADOR CONTRA-BARRAS

Los modelos contra-barras TBB de True cuentan con **certificación estándar NSF/ANSI 7** para el almacenamiento o exhibición de productos empacados o embotellados y están diseñados con **calidad duradera que protege su inversión a largo plazo.**



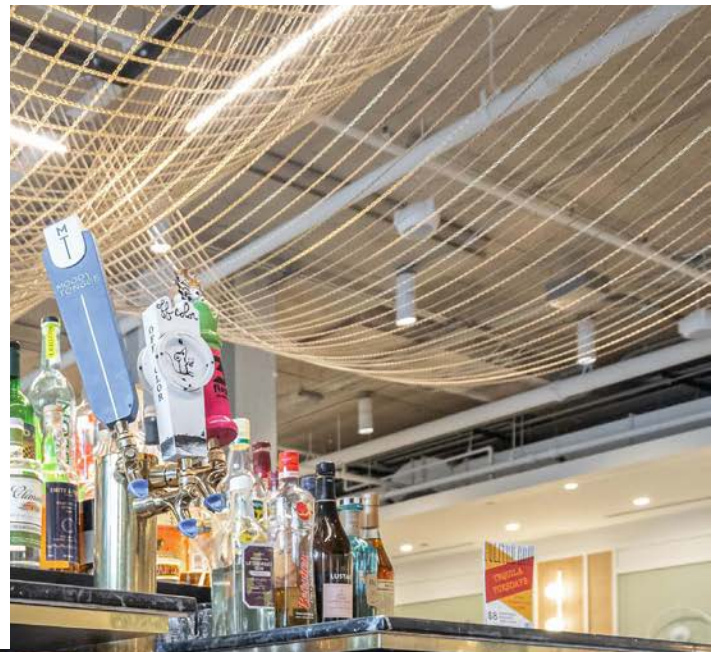
24"(Profundidad) - 48 | 60 | 72
27"(Profundidad) - 1 | 2 | 3 | 4 - Capacidad 1/2 Barril



TDD

REFRIGERADORES DISPENSADORES PARA CERVEZA

El equipo de bar de True está diseñado para **satisfacer y superar** las demandas de **rendimiento y confiabilidad** de bares y clubes nocturnos. Los modelos cuentan con **superficie de acero inoxidable de uso industrial**, laminado en frío, y exterior con recubrimiento de polvo negro (exterior disponible también en acero inoxidable).



27"(Profundidad) - 1 | 2 | 3 | 4 - Capacidad 1/2 Barril





TD

REFRIGERADORES HORIZONTALES PARA BOTELLAS

Los refrigeradores horizontales para botellas TD de True están fabricados para durar.

El diseño robusto por aire forzado satisface y supera la demanda de rendimiento y confiabilidad de bares y clubes nocturnos. El interior de acero galvanizado de larga duración cuenta con la certificación estándar NSF/ANSI 7 para el almacenamiento o exhibición de productos empacados o embotellados.







T-GC

ENFRIADORES PARA VASOS Y PLATOS

Los enfriadores para vasos y platos de True T-GC están diseñados con una calidad duradera. Manteniendo una temperatura baja de -17.7°C (0°F), estos son el complemento perfecto para la refrigeración de su bar con platos fríos y vasos escarchados.







Los exhibidores comerciales con cristal curvo de True combinan eficientemente una **gran capacidad de exhibición** y una **refrigeración excepcional** con un elegante frente de cristal curvo para una **presentación sofisticada** de postres, pasteles, embutidos y quesos de alta calidad.





Pastelería y Delicatessen Cristal Curvo

"True realmente cubre todos los aspectos de nuestra comida, nuestros postres, nuestras bebidas... se encarga de todo por nosotros aquí en The Blue Owl."

**-Mary Hostetter
The Blue Owl**



TDM

REFRIGERADORES EXHIBIDORES CON CRISTAL CURVO

Cuando un producto de primera calidad exige un exhibidor de alta gama, el exhibidor comercial TDM de True ofrece la **combinación exacta de un refrigerador con excepcional eficiencia energética y un exhibidor de gran capacidad** con elegante cristal curvo, de acceso frontal, para la refrigeración y presentación sofisticada de fina repostería y delicatessen.





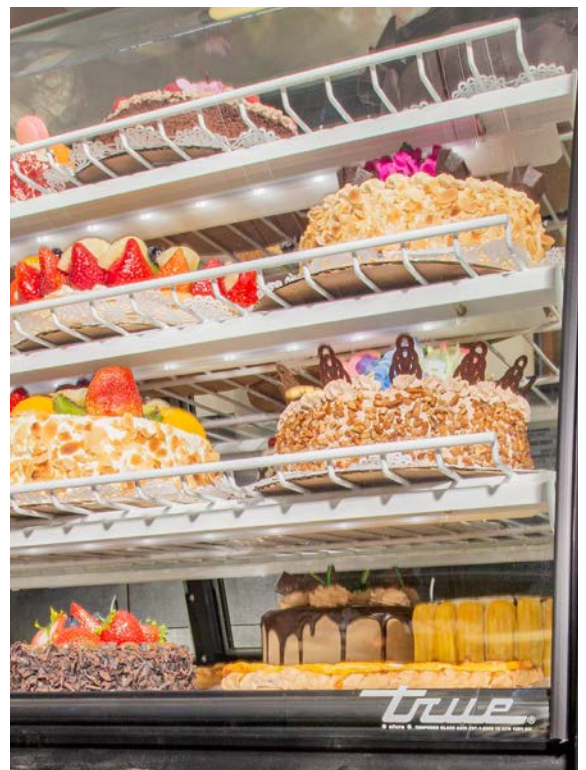


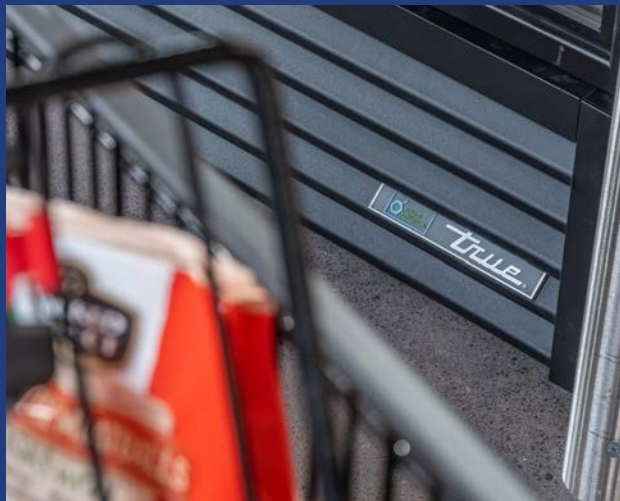
TGM

EXHIBIDORES CON CRISTAL CURVO

La mejor solución para la comercialización de gran volumen. La Serie TGM de True mantiene sus productos organizados y elegantemente exhibidos sin comprometer la temperatura.







El fabricante número 1 de exhibidores con puertas de cristal desde 1958, ofrece una **variedad de equipos para cada aplicación** de venta y exhibición de producto. La **deslumbrante exhibición** de los alimentos y bebidas **incrementará las ventas de impulso** en los lugares más concurridos de las tiendas.





Venta Al Detalle

“Existen muchas razones por las que decidimos elegir True. Creo que la primera es el aspecto de los refrigeradores y las características que tienen. Son realmente muy, muy eficientes y tienen mucha capacidad.”

**-Jonny Garrett
Cave Direct**

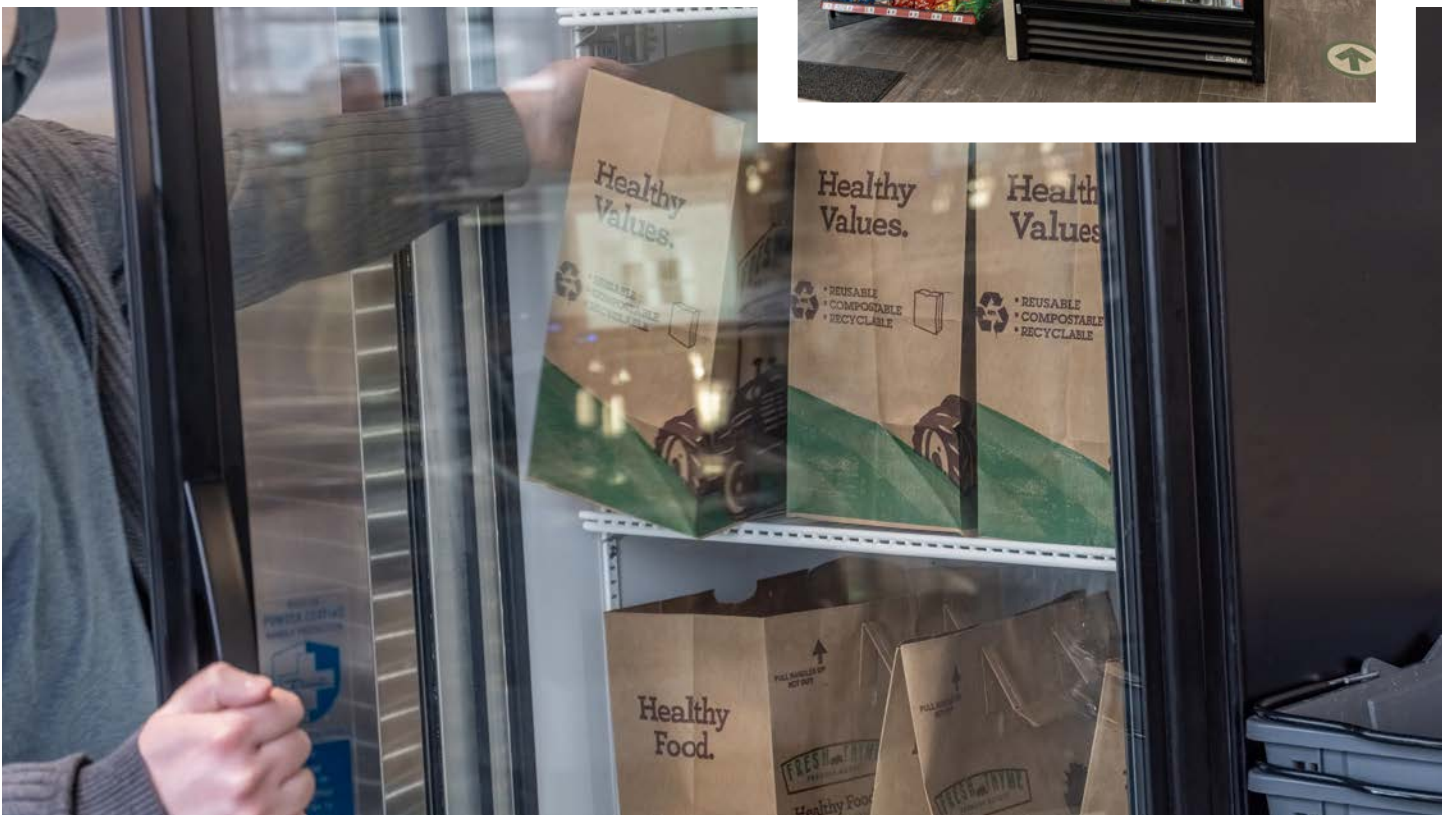


Exhibidor con Puerta de Cristal > GDM

GDM

EXHIBIDORES CON PUERTA DE CRISTAL

La línea GDM de True es el **estándar de la industria** en exhibidores con puerta de cristal. Con **más de 70 modelos para elegir** y una amplia variedad de **tamaños, estilos y temperaturas**, el GDM es la elección perfecta para exhibir su producto refrigerado.



1, 2 and 3 Section Models



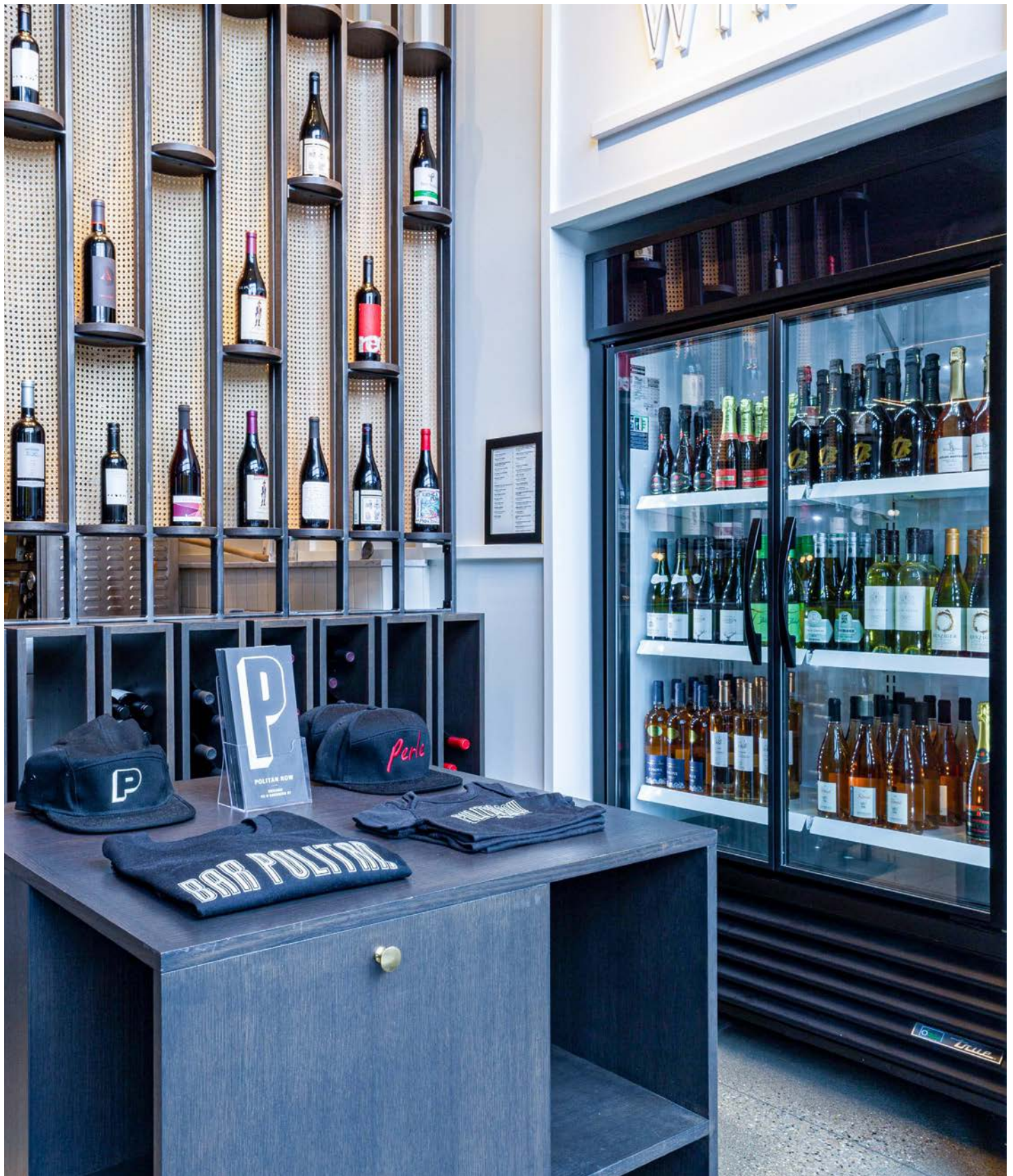


TVM

EXHIBIDOR VISUAL

Diseñado con estilo, el Exhibidor Visual de True es una excelente opción para la **comercialización puntual**. Las puertas de vidrio sin marco y sin parteluz de los TVM permiten una **mejor visibilidad del producto** que genera un incremento en las ventas.







FLM

EXHIBIDORES DE PUERTA COMPLETA

Los exhibidores de puerta completa FLM de True son un excelente opción para la comercialización y exhibición continua. Al colocarlos lado a lado, los FLM exhiben el producto de manera **ininterrumpida y uniforme**. Cuentan con la **certificación estándar NSF/ANSI 7** para el almacenamiento o exhibición de productos empacados o embotellados.







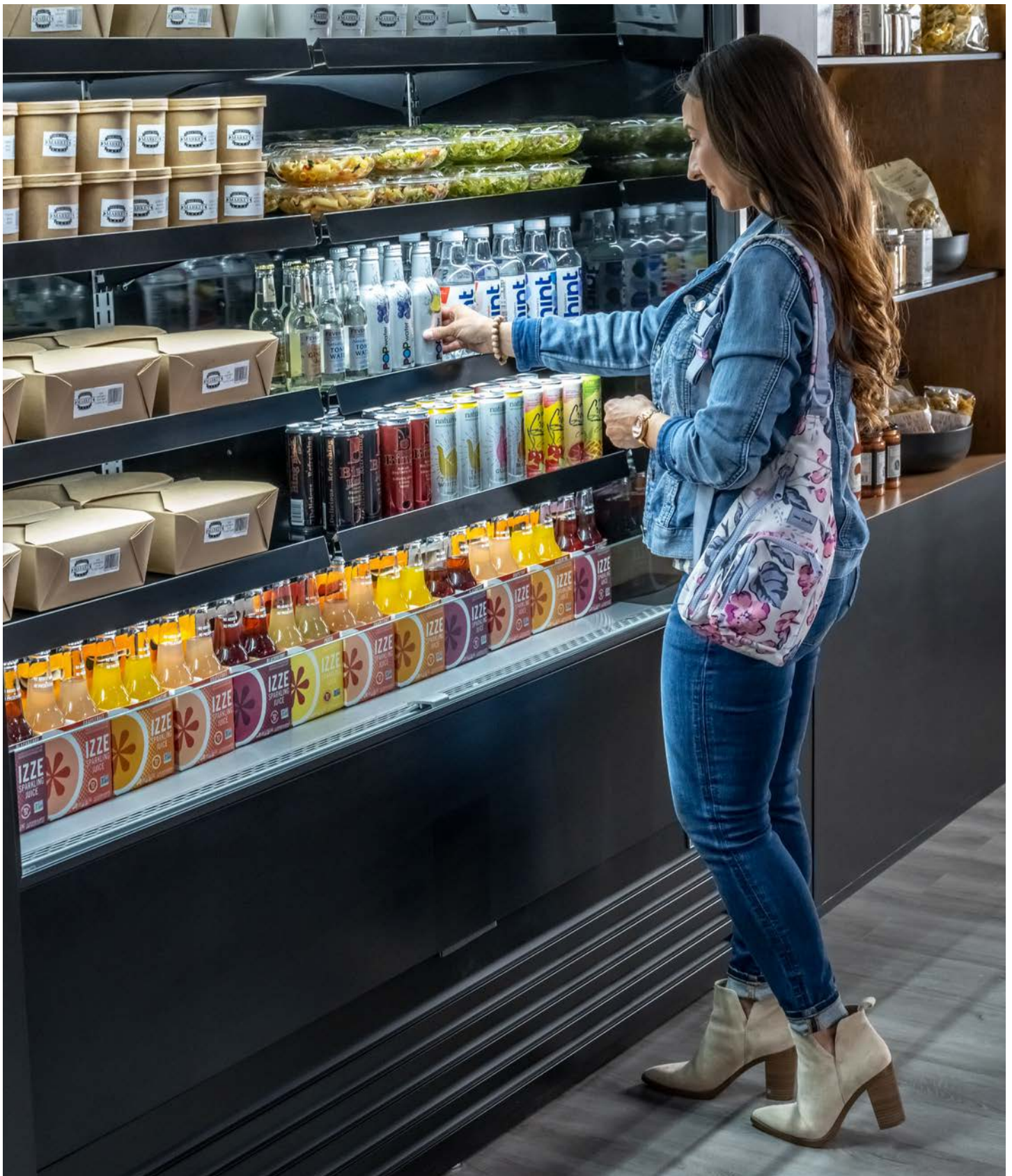
Exhibidor con Cortina de Aire > TOAM

TOAM

EXHIBIDOR CON CORTINA DE AIRE

La exhibición bella y atractiva de producto, la eficiencia energética y la construcción duradera, hacen que las cortinas de aire TOAM sean la mejor opción para la comercialización de productos para llevar.







P O R T A F O L I O D E P R O D U C T O S

La solución de refrigeración más confiable de la industria desde 1945.



5 AÑOS DE GARANTÍA
REFACCIONES, MANO DE OBRA
Y COMPRESOR



TRUE FOOD INTERNATIONAL • 2001 East Terra Lane, O'Fallon, MO., E.U.A. 63366-4434 • Tel: 636.240.2400
Llamada sin costo: 800.325.6152

truemfg.com |   