



## EQUIPO DE GRADO PROFESIONAL

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

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

C A L I D A D

R E N D I M I E N T O

S O P O R T E P O S V E N T A E N T U I D I O M A

C O N F I A B I L I D A D

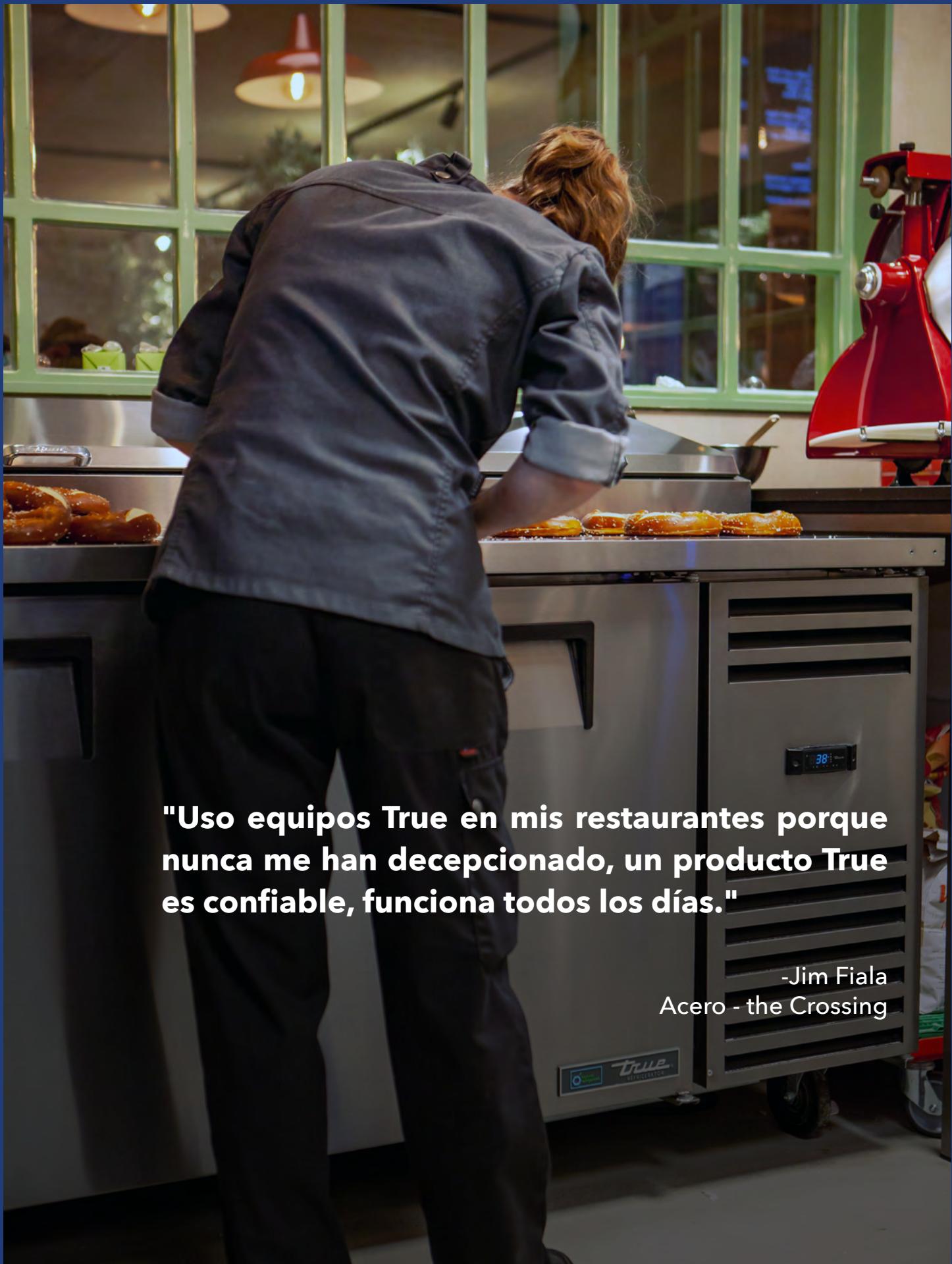
P E R S O N A L I Z A C I Ó N

E X T E N S O P O R T A F O L I O

# M I S I Ó N   T R U E

---

Generar confianza en nuestros clientes al ofrecer una amplia gama de productos de refrigeración comercial, diseñados para superar los estándares de calidad de la industria.



**"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 un referente **global** en cocinas comerciales. Ofrecemos **soluciones** adaptadas a cada necesidad con una amplia gama de equipos de refrigeración y configuraciones. Desde refrigeradores verticales y gabinetes caloríficos hasta mesas de preparación, barras refrigeradas y bases, **¡True tiene todo lo que su cocina necesita!**





# Cocinas Comerciales

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

-Mike Johnson  
Restaurante Chicken Out





## Verticales tradicionales (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 uno en ventas y la más elegida** por restaurantes sobre cualquier otro refrigerador vertical.



## Modelos de 1, 2 y 3 secciones





## Serie verticales®

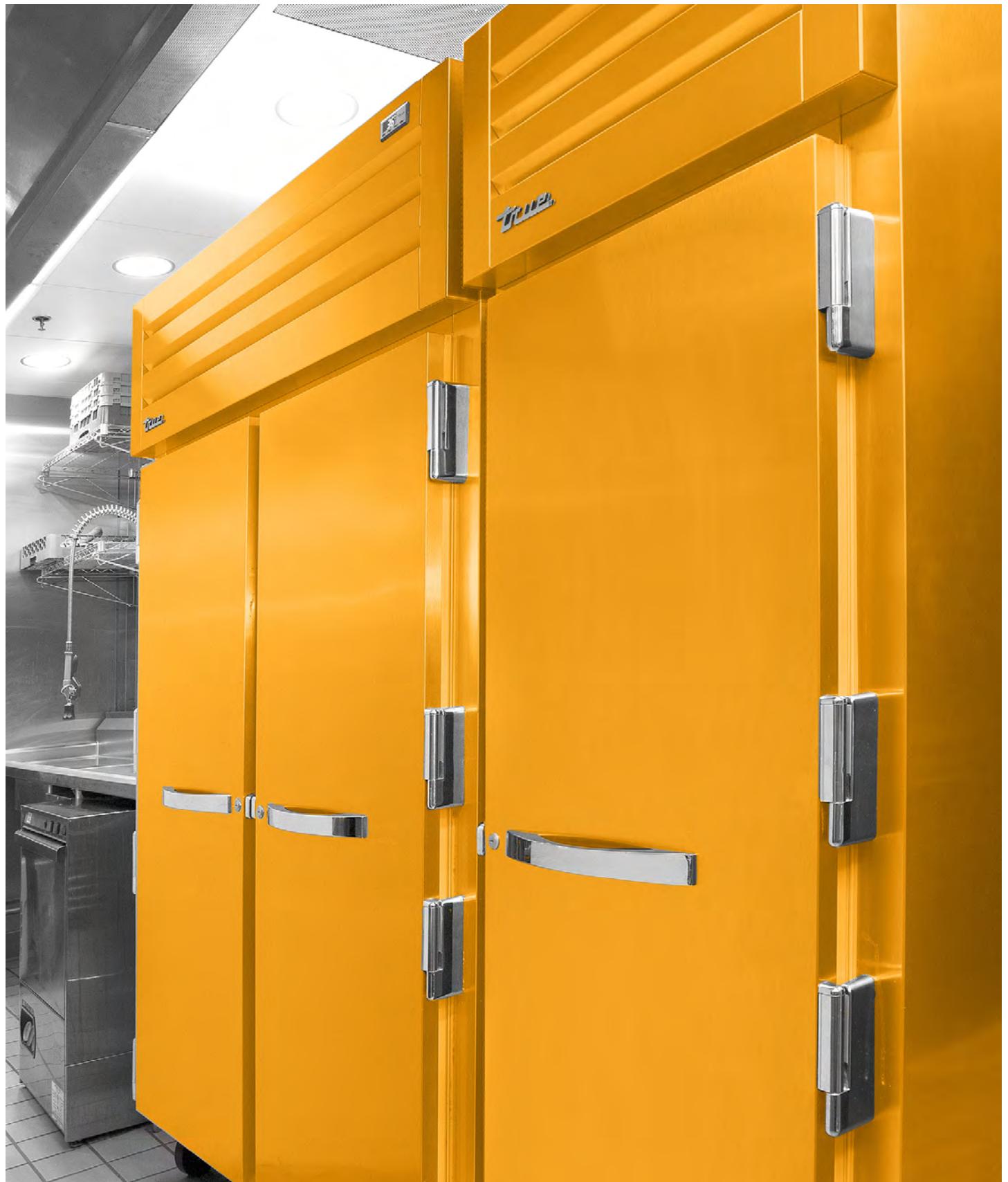
### REFRIGERACIÓN DE MONTAJE SUPERIOR (STR/STA/STG)

La refrigeración de **alta gama** se combina con la **funcionalidad** en los refrigeradores y congeladores de la Serie Verticales® de True.

La **construcción robusta** y la estética de estos equipos permite ubicarlos a la vista del público.



Modelos de 1, 2 y 3 secciones

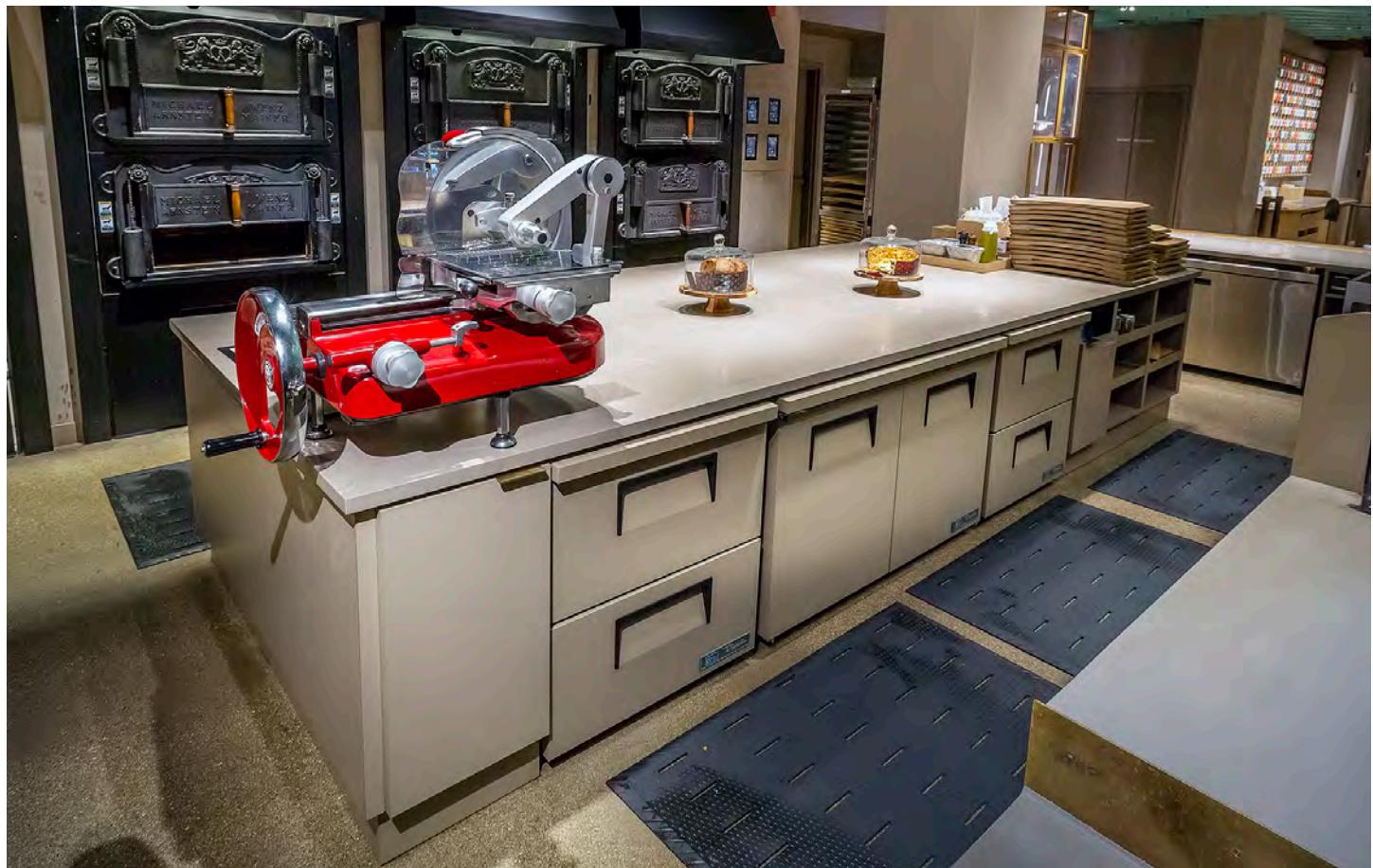




### TUC/TFT/TWT

#### BAJO BARRAS Y MESAS DE TRABAJO

Los equipos bajo barras (TUC/TFT) y las 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.



Tamaños disponibles

24|27|32|36|44|48|60|67|72|93





## 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.



Tamaños disponibles

36 | 48 | 52 | 72 | 79 | 82 | 96 | 110





Las mesas refrigeradas para preparación de alimentos de True, están fabricadas con tecnología de vanguardia y ofrecen una **solución robusta y eficiente** para la preparación de platillos. Diseñadas para **optimizar el ritmo de las cocinas más exigentes**, combinan un amplio espacio de trabajo con almacenamiento **frío, seguro y conveniente** para los ingredientes.





# Restaurantes

## 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 REFRIGERADAS PARA PREPARACIÓN DE SANDWICHES Y ENSALADAS

El **exclusivo sistema de flujo de aire** de True circula aire frío por debajo de las bandejas de almacenamiento, manteniendo los ingredientes **frescos** y a la **temperatura ideal** para la preparación de alimentos. Los TSSU también brindan un amplio y seguro espacio de trabajo, facilitando la **rápida** elaboración de platillos frescos.



Tamaños disponibles

27 | 36 | 48 | 60 | 72





## TPP

### MESAS REFRIGERADAS PARA PREPARACIÓN DE PIZZA

Pensando en la **seguridad alimentaria**, las mesas de preparación de pizza True cuentan con tapas planas de acero inoxidable patentadas, con aislamiento de espuma y un exclusivo sistema de flujo de aire que **reduce la condensación y garantiza la frescura de los ingredientes**, asegurando pizzas perfectas en todo momento. Su **amplio espacio de preparación** ofrece el lugar ideal para la elaboración de pizzas.



Tamaños disponibles

44 | 60 | 67 | 93 | 119



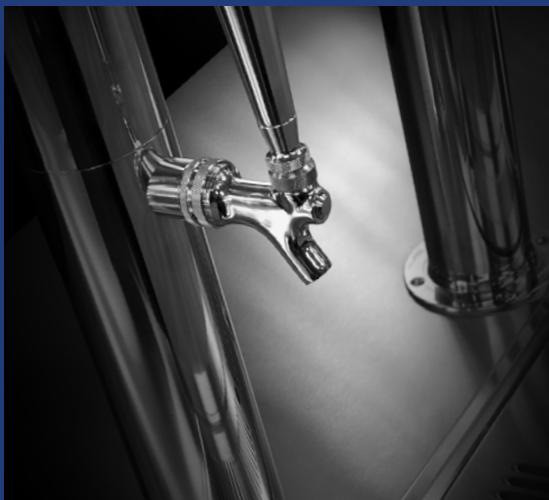


**TFP**  
**MESAS REFRIGERADAS PARA  
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS**  
Diseñadas para ofrecer **durabilidad**, las mesas de preparación de alimentos True combinan el **exclusivo sistema de flujo de aire** de las unidades TSSU con bandejas de gran capacidad, **garantizando una seguridad alimentaria excepcional** para todos sus ingredientes.



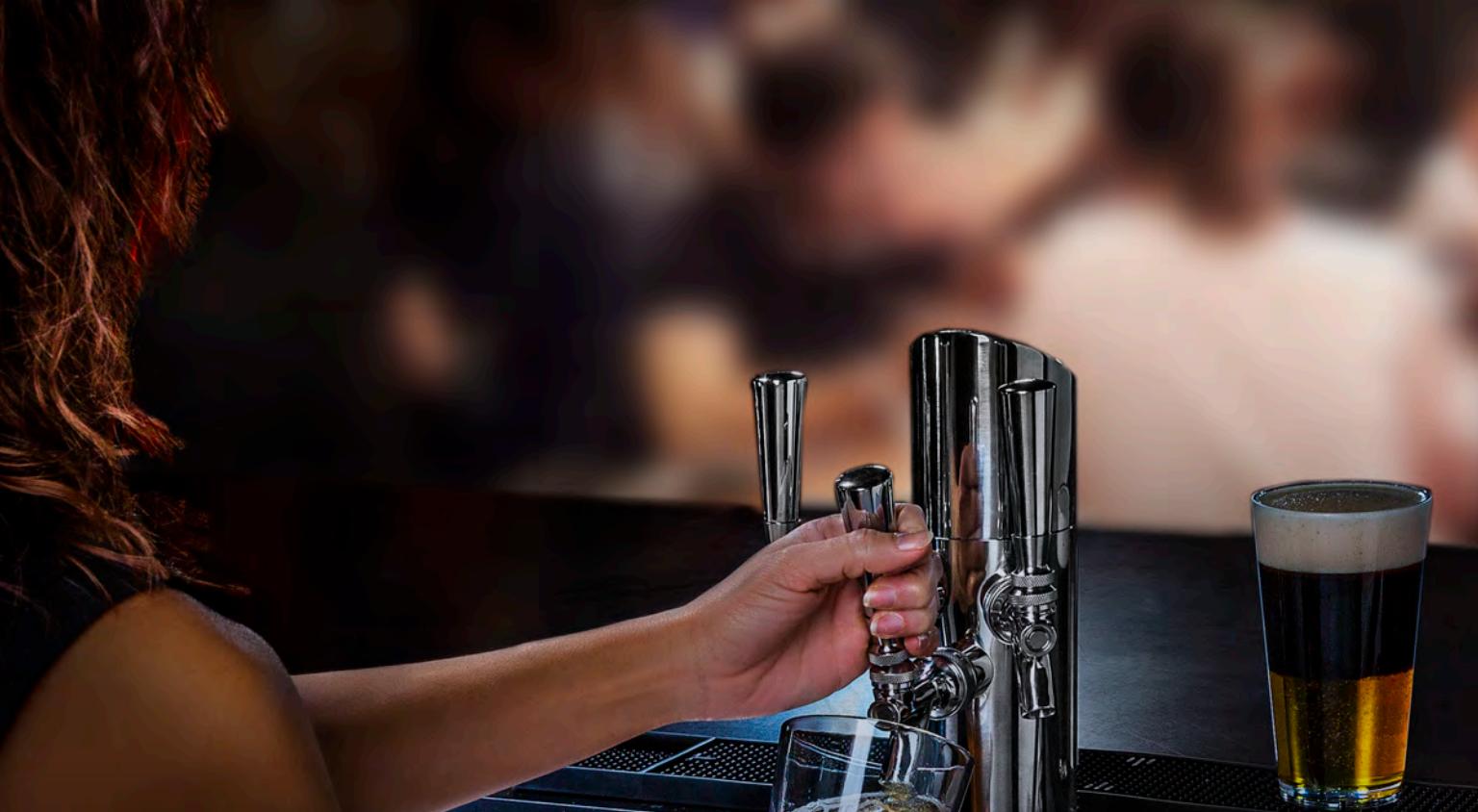
Tamaños disponibles  
32 | 48 | 64 | 72





La amplia línea de equipos para bar de True ofrece gran variedad de productos y tamaños. Con **construcción robusta**, diseño atractivo y un sistema de refrigeración **sobredimensionado**, estos equipos están diseñados para **cumplir y superar** las exigentes demandas de **rendimiento y confiabilidad** de bares y clubes nocturnos.





# Bar Equipos de refrigeración

**“Contamos con un programa de vino completamente natural, así que aspectos como la temperatura son muy importantes.”**

-Craig Rivard  
Little Fox



## TBR

### REFRIGERACIÓN PARA BAR

La línea de refrigeradores para bares TBR de True ofrece una **amplia gama de opciones personalizables**. Desde el rango de temperatura y el tipo de puerta hasta el color de la iluminación, los refrigeradores TBR se adaptan perfectamente a las necesidades funcionales y estilísticas de cualquier bar, garantizando un **rendimiento excepcional** y un diseño a la medida.



Tamaños disponibles

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





## TDR

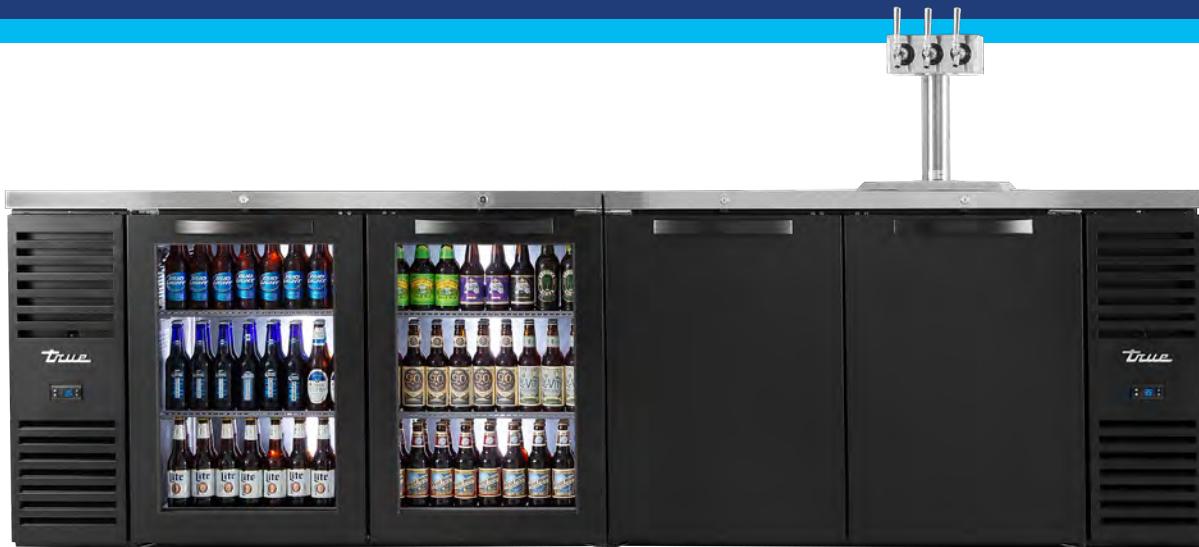
REFRIGERADORES DISPENSADORES  
PARA BAR

La línea de refrigeradores dispensadores TDR de True ofrece **diversas opciones personalizables**: columnas dispensadoras, color exterior y tipo de puerta. Diseñados para **adaptarse** al estilo y funcionalidad de cualquier bar.



Tamaños disponibles

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

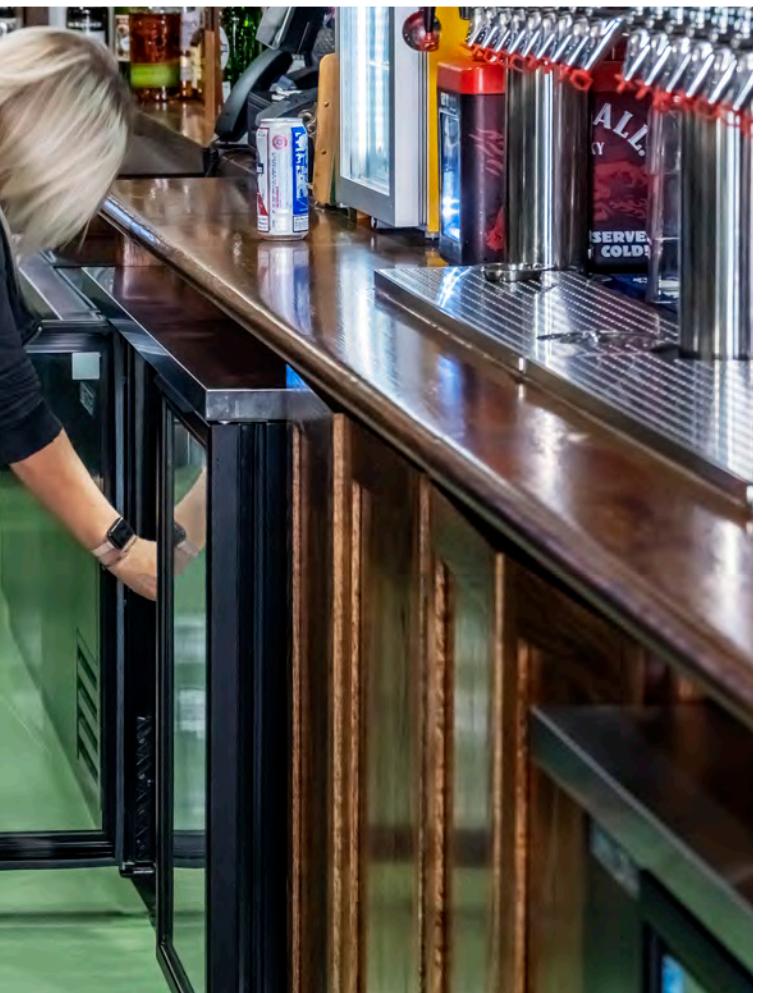




### TBB

#### REFRIGERADOR CONTRA-BARRAS

Los modelos contra-barras TBB de True, con certificación estándar NSF/ANSI 7, son ideales para **almacenar o exhibir** productos empacados o embotellados. Diseñados con calidad duradera que **garantiza** su inversión a largo plazo.



Tamaños disponibles

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



## TDD REFRIGERADORES DISPENSADORES DE CERVEZA

El equipo de bar de True está diseñado para superar las exigencias de **rendimiento y confiabilidad** de bares y clubes nocturnos. Los modelos incluyen superficies de acero inoxidable de uso industrial, laminado en frío, y un exterior con recubrimiento de pintura en polvo negro, también disponible en acero inoxidable.



Tamaños disponibles

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





## TD

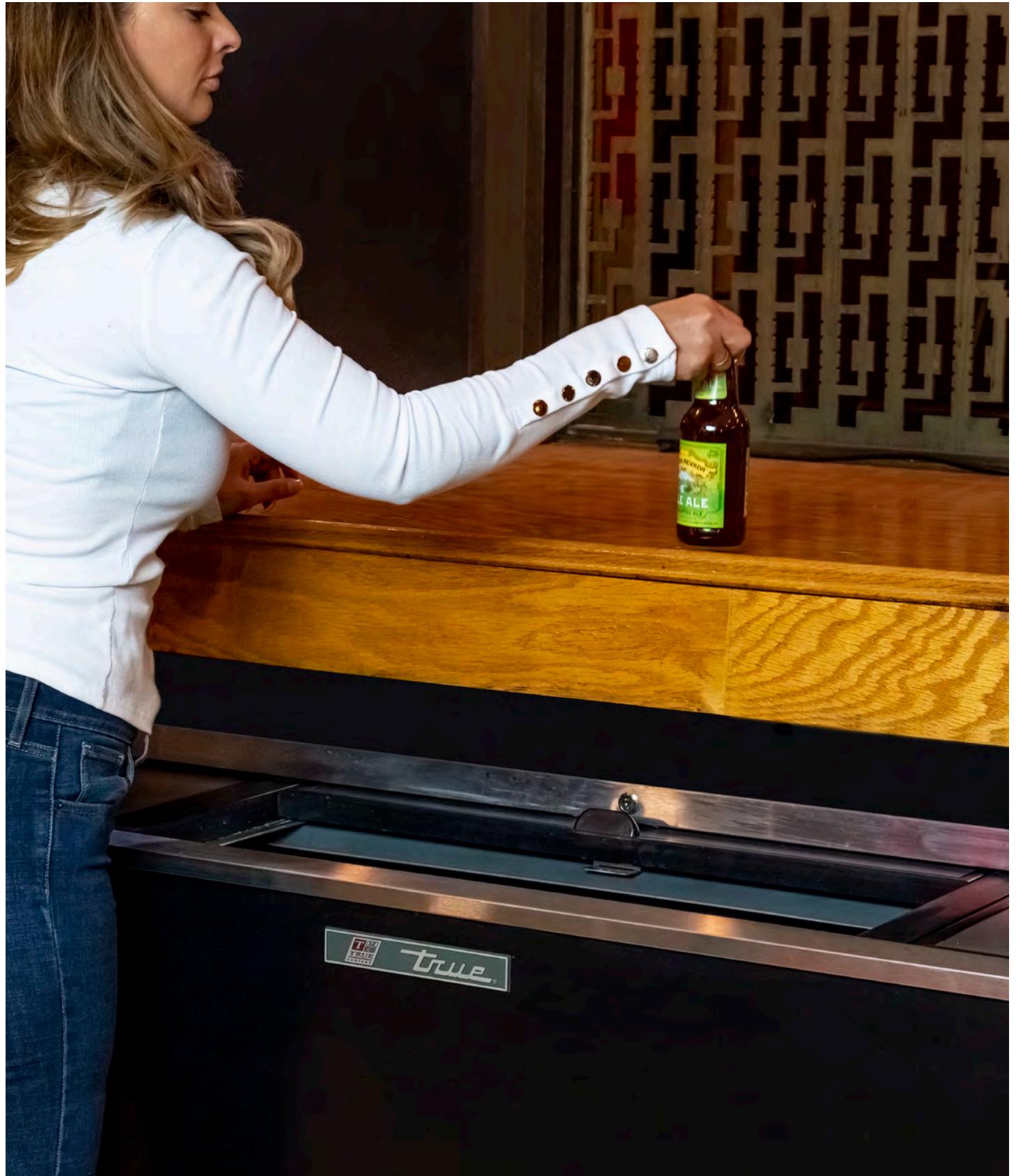
### REFRIGERADORES HORIZONTALES PARA BOTELLAS

Los refrigeradores horizontales para botellas de la serie TD de True combinan **durabilidad y rendimiento superior**. Diseñados con un **sistema robusto de refrigeración por aire forzado**, superan las exigencias de bares y clubes nocturnos.

Su interior de acero galvanizado, certificado por NSF/ANSI 7, **garantiza un almacenamiento seguro y confiable** para productos empacados o embotellados.



Tamaños disponibles  
24 | 36 | 50 | 65 | 80 | 95





## T-GC

### ENFRIADORES PARA VASOS Y PLATOS

Los enfriadores para vasos y platos True T-GC están diseñados para brindar **durabilidad y alto rendimiento**. Mantienen una **temperatura constante de -17.7°C (0°F)**, convirtiéndose en el complemento perfecto para **enfriar platos y escarchar vasos**.



Tamaños disponibles

24 | 36 | 50





Los refrigeradores y exhibidores comerciales con cristal curvo de True ofrecen una combinación perfecta de **amplia capacidad de exhibición, refrigeración excepcional y diseño elegante**. Su frente de cristal curvo realza la presentación sofisticada de postres, pasteles, embutidos y quesos de alta calidad.





## Pastelería y delicatessen

Equipos de refrigeración con 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

### EXHIBIDORES CON CRISTAL CURVO - ACCESO FRONTAL

Cuando un producto de primera calidad exige un **exhibidor de alta gama**, el modelo TDM de True es la elección ideal. Combina **eficiencia energética excepcional** con una **amplia capacidad de exhibición** y un elegante diseño de cristal curvo **con acceso frontal**, perfecto para la refrigeración y presentación sofisticada de repostería fina y delicatessen.



Tamaños disponibles

36 | 48 | 59 | 77





## TGM

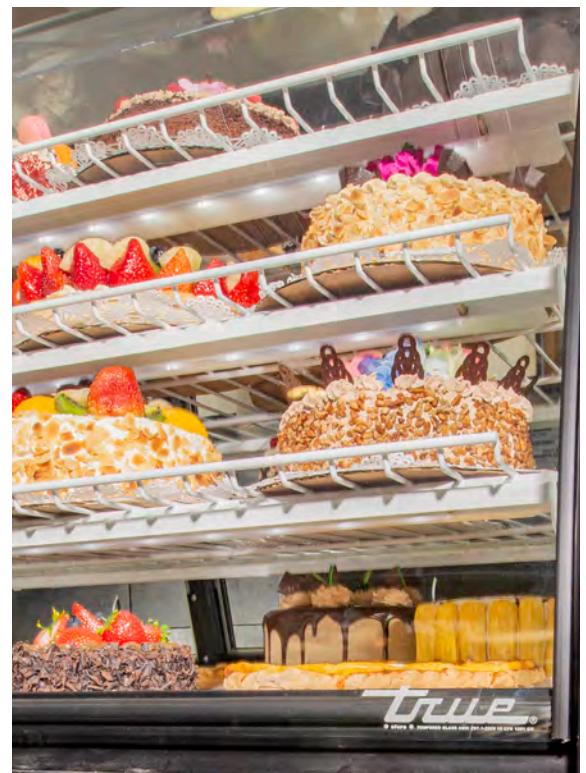
### EXHIBIDORES CON CRISTAL CURVO

La solución perfecta para la **comercialización de gran volumen**, la Serie TGM de True asegura que sus productos se mantengan organizados y exhibidos con elegancia, **sin comprometer la eficiencia en la temperatura**.



Tamaños disponibles

36 | 48 | 59 | 77





Fabricante líder de exhibidores con puertas de cristal desde 1958, ofrecemos equipos **versátiles** para cada necesidad de venta y exhibición. Nuestros diseños destacan la exhibición de alimentos y bebidas, **maximizando las ventas de impulso** en los puntos más concurridos.





## Equipo de refrigeración para 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 visual contemporáneo > Refrigeradores

### CVM®

#### EXHIBIDOR VISUAL CONTEMPORÁNEO

El exhibidor visual contemporáneo de True está diseñado para ofrecer **durabilidad, estabilidad y estilo**. Con su **elegante borde curvo** y una **mayor capacidad de almacenamiento en frío**, redefine la exhibición de productos, proporcionando al mismo tiempo una presentación impresionante.







## Exhibidor con puerta de cristal > Refrigeradores y congeladores



### GDM EXHIBIDOR CON PUERTA DE CRISTAL

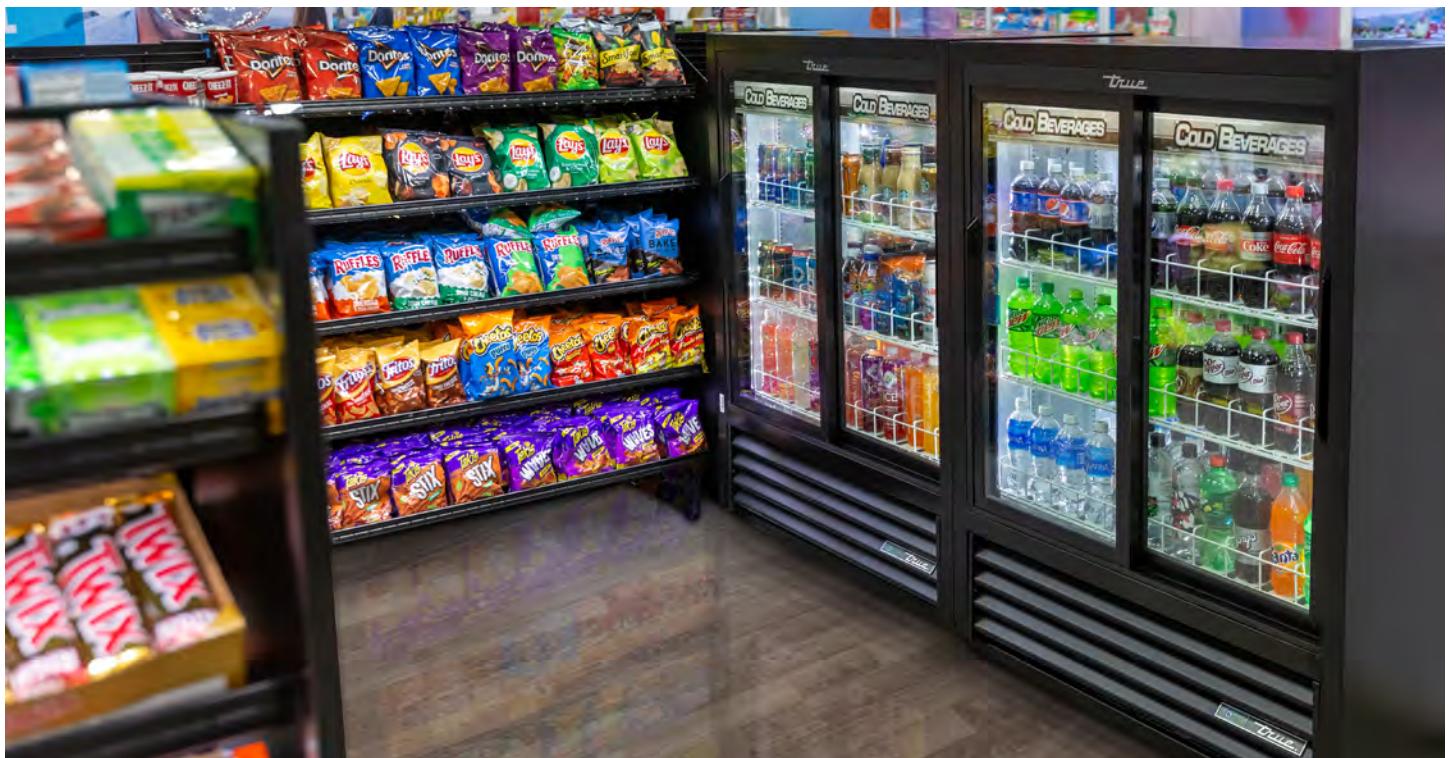
La línea GDM de True es el estándar en exhibidores con puerta de cristal.

Con **más de 70 modelos** disponibles, ofrece una **amplia variedad de tamaños, estilos y temperaturas**, convirtiéndolo en la opción perfecta para exhibir productos refrigerados.



Tamaños disponibles

Modelos de 1, 2 y 3 secciones





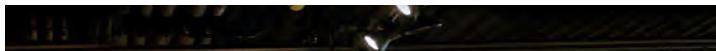
## Exhibidor visual True > Refrigeradores



### TVM

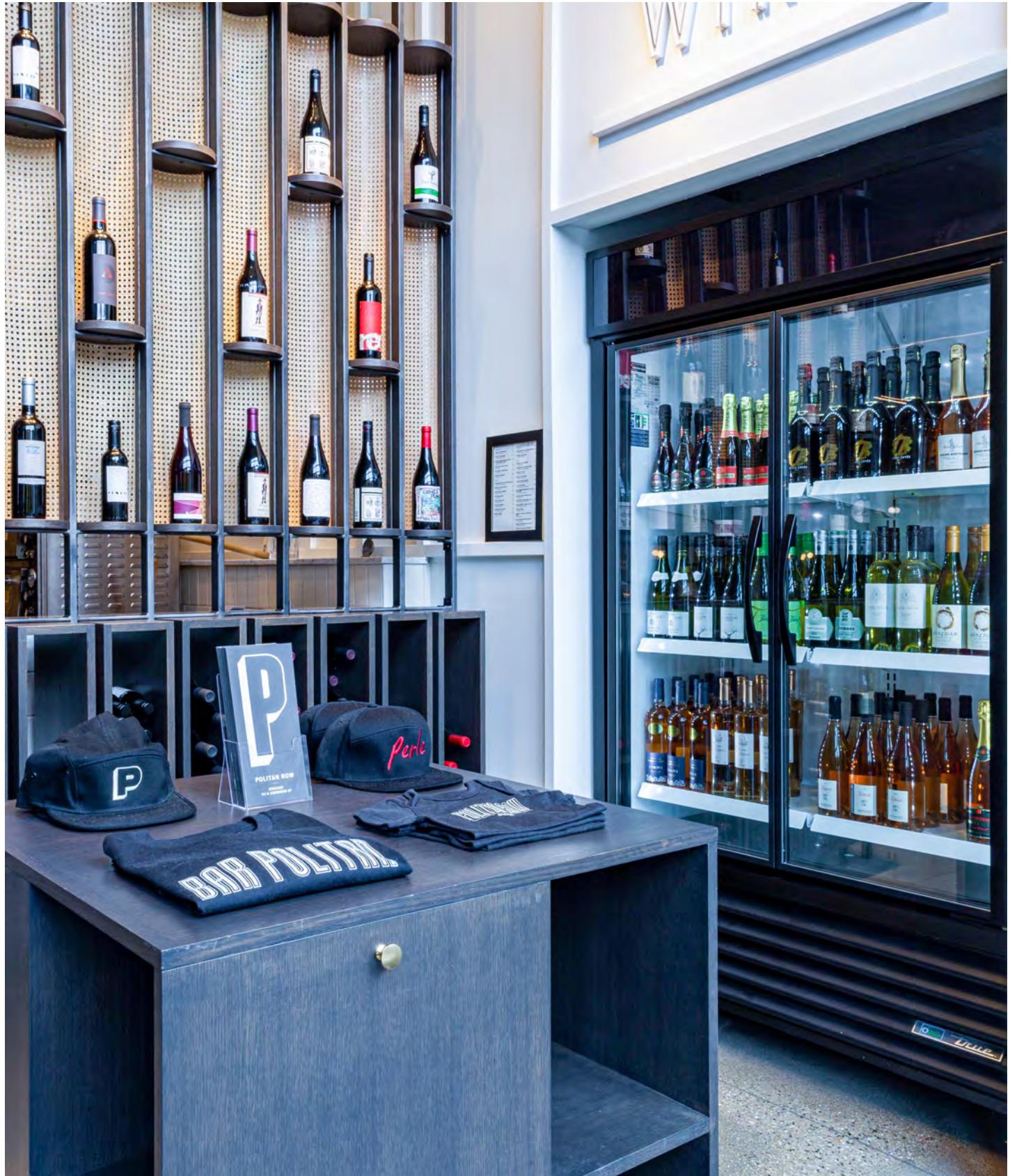
#### EXHIBIDOR VISUAL TRUE

Diseñado con estilo, el Exhibidor Visual de True es la opción ideal para la **comercialización destacada**. Las puertas de vidrio sin marco ni parteluz de los TVM ofrecen una **visibilidad superior** del producto, lo que **contribuye a un aumento en las ventas**.



Tamaños disponibles

30 | 30SL | 36SL | 48 | 48SL | 48SL-48 | 48SL-54





## Exhibidor de puerta completa > Refrigeradores y congeladores



### FLM

#### EXHIBIDOR DE PUERTA COMPLETA

Los exhibidores de **puerta completa** FLM permiten una **presentación ininterrumpida y uniforme** del producto. Además, cuentan con la certificación NSF/ANSI 7 para el almacenamiento y exhibición de productos empacados o embotellados.







## Exhibidor con cortina de aire > Refrigeradores



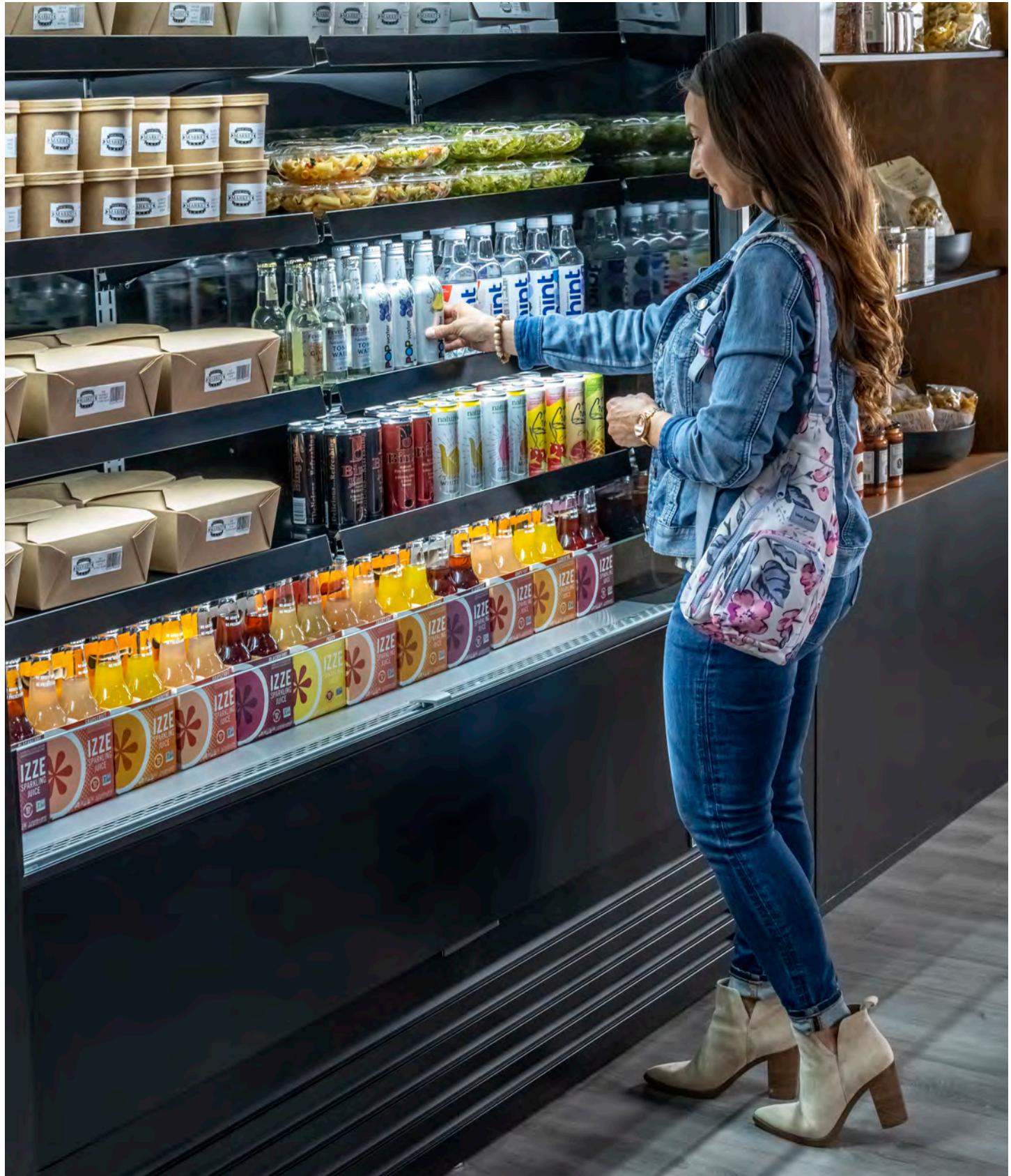
### TOAM EXHIBIDOR CON CORTINA DE AIRE

La **atractiva** exhibición de productos, la **eficiencia energética** y la **construcción duradera** hacen de las cortinas de aire TOAM la **opción ideal** para la comercialización de **productos para llevar**.



Tamaños disponibles

30 | 36 | 48 | 60 | 72





Con un **sistema de refrigeración autocontenido** y un **refrigerante ecológico**, la serie TRM **redefine la refrigeración y la exhibición de gran formato** para el comercio minorista. Su diseño avanzado garantiza una **excelente retención de temperatura y visibilidad de los productos**, ofreciendo una **solución eficiente y sostenible** para la venta de mercancía en grandes espacios.





## Exhibidores de gran formato Para venta al detalle

**"La línea TRM llegó en el momento perfecto para nosotros. Estábamos buscando un sistema autónomo que ofreciera una excelente retención de temperaturas y la capacidad de exhibición de los refrigeradores y congeladores convencionales en línea."**

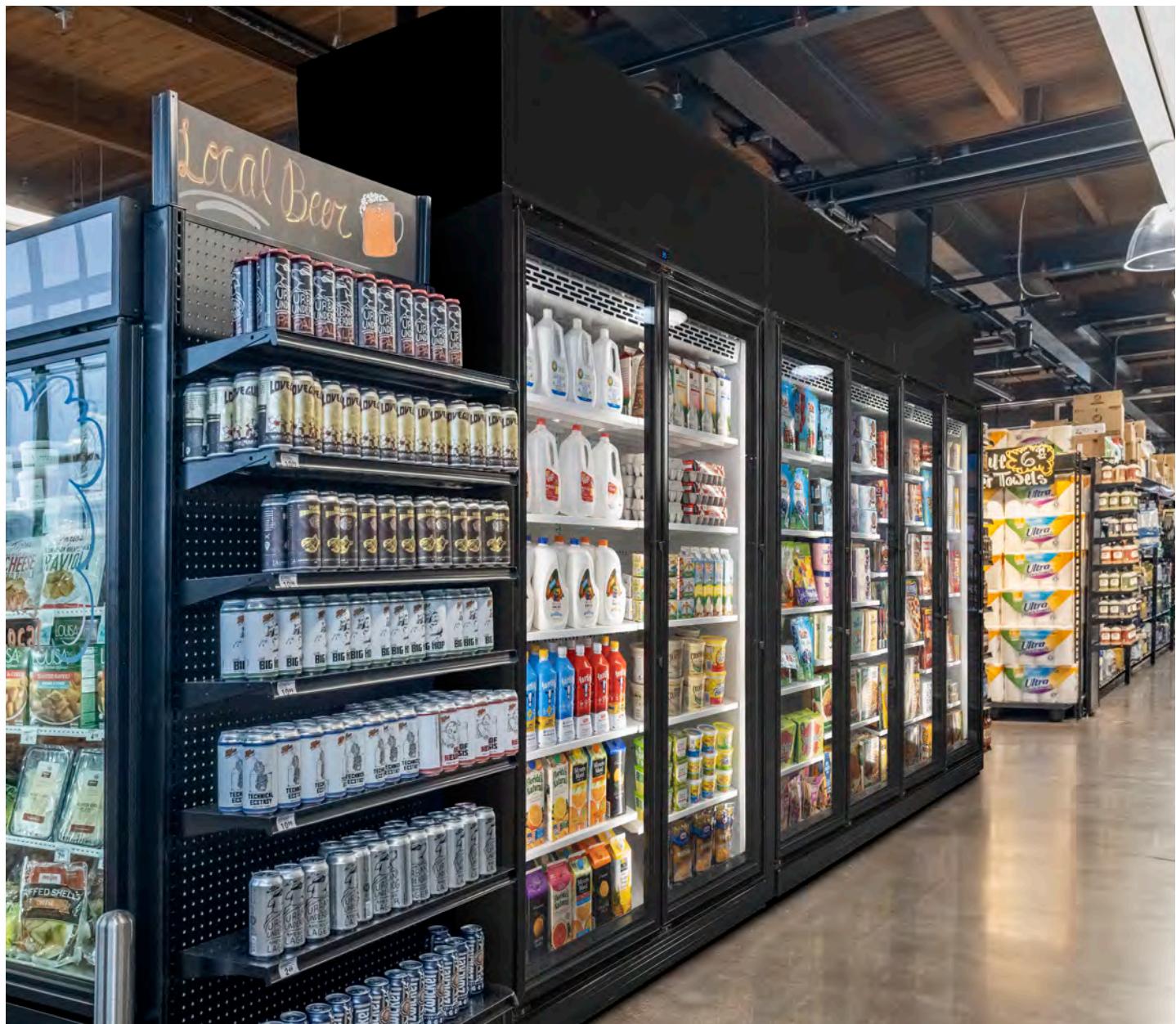
-Ray Huang  
Operations Manager - Healthy Planet



### TRM

#### EXHIBIDOR DE GRAN FORMATO

Descubra un enfoque innovador para la refrigeración de gran formato, con **fácil instalación y sistemas de hidrocarburos (R290) de bajo Potencial de Calentamiento Atmosférico (PCA)**. Los minoristas de comestibles y tiendas de conveniencia pueden aprovechar **estratégicamente** los sistemas de refrigeración autocontenidos, que **ofrecen ventajas significativas** sobre los sistemas remotos tradicionales.



Tamaños disponibles

Modelos de 2, 3 y 4 secciones





Las máquinas de hielo de True ofrecen **la mayor eficiencia energética de su clase**. Con una construcción duradera, estas máquinas están diseñadas para **rendir en cualquier entorno, maximizar** la producción de hielo y **reducir** el consumo de energía.





# Máquinas de hielo

**"Incluso si vaciamos el contenedor de hielo, en dos horas tenemos suficiente hielo para continuar el resto del día. Es fenomenal, realmente lo es."**

-Chuck Frommer  
The Road Kill Grill



## TCIM

### MÁQUINAS DE HIELO COMERCIALES

Las máquinas de la serie True Ice ofrecen los **ciclos de producción más rápidos** de la industria, garantizando una fabricación de hielo **más eficiente** para su dispensador o contenedor. Elija una máquina de hielo True para un **máximo rendimiento en períodos de alta demanda** y optimizar su operación.



Tamaños disponibles

422 | 430 | 522 | 530 | 622 | 630





## 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.



### TRUE REFRIGERATION INTERNATIONAL

2001 East Terra Lane | O'Fallon, MO 63366-4434 | USA | Oficina de México +52 555 804 6343/44 | Oficina de Chile +56 2 32783867  
Llamada sin costo desde E.E.U.U.: 800 325 6152 | [truemat@truemfg.com](mailto:truemat@truemfg.com) | [truemfg.com](http://truemfg.com)

