



**TRUE FOOD SERVICE EQUIPMENT, INC.**

2001 East Terra Lane • O'Fallon, Missouri 63366  
 (636)240-2400 • Fax (636)272-2408 • (800)325-6152 • Intl Fax# (001)636-272-7546  
 Parts Dept. (800)424-TRUE • Parts Dept. Fax# (636)272-9471 • www.truemfg.com

Project Name: \_\_\_\_\_

Location: \_\_\_\_\_

Item #: \_\_\_\_\_ Qty: \_\_\_\_\_

Model #: \_\_\_\_\_

A/A #

S/S #



- ▶ I piani di lavoro a maggiore profondità True sono progettati con materiali di qualità duraturi che proteggono il vostro investimento a lungo termine.
- ▶ Le unità dei piani di lavoro a maggiore profondità True combinano il vantaggio di piani di lavoro per la preparazione degli alimenti a frigoriferi con spazi più ampi.
- ▶ Ideati usando materiali e componenti della più alta qualità, forniscono all'utilizzatore temperature del prodotto più basse, costi di utenza inferiori, un'elevata sicurezza del cibo e la qualità migliore sul mercato della ristorazione.
- ▶ Di grandi dimensioni, eco-sostenibile (134 A) , sistema di refrigerazione ad aria forzata che mantiene la temperatura tra 3.3°C e 5°C (33°F e 38° F).
- ▶ Parti frontale, inferiori e top tutte in acciaio inox. Retro con finitura in alluminio coordinata. Il top e il paraschizzi sono un pezzo unico. In questo modo batteri e particelle di cibo non possono essere intrappolate al di sotto come invece accade negli altri piani di lavoro con due parti.
- ▶ Interno: attraente, approvato dall'NSF, finitura in alluminio bianco. Fondo in acciaio inox con angoli con modanatura concava.
- ▶ In ogni cassetto trovano posto due teglie (vendute separatamente) della mis. 305 mm x 508 mm x 204 mm (12"L x 20"P x 8"H).
- ▶ Tutta la struttura è sigillata con schiuma Ecomate, un isolante in poliuretano ad alta densità che ha potenziale di eliminazione dell'ozono (ODP) e potenziale di riscaldamento globale (GWP) a zero.

6SHFLILFVRWWHDFPELDPHVRVHDSUHDVR  
 PHRLRDUURWRGDWWSHUHFFHVVRDOPLOOLPHWURVBFHVVL

Modello	Assetti	Dimensioni			HP	9ROW	Amps	NEMA Config.	WRWDOP	3HVR 1HWWR
		L	P							
TWT-67D-4	4	1709	823	848	1/3	230-240/50/1	4.2	x	2.13	225

La profondità non include 26 mm della griglia posteriore e 7 mm della griglia anteriore.  
 L'altezza non include 114 mm delle ruote o 114 mm dei piedini optional.

▲ 1 tipo di presa varia secondo il paese.

	<b>APPROVALS:</b>	<b>AVAILABLE AT:</b>
9/11 Printed in U.S.A.		

Modello:  
**TWT-67D-4**

**Piano di lavoro a maggiore profondità:**  
*Frigorifero a cassetti*

**TRUE**

## CARATTERISTICHE STANDARD

### DESIGN

- True si impegna a usare materiali di qualità duraturi e sistemi di refrigerazione ampi fornendo all'utilizzatore temperature del prodotto più basse, costi di utenza inferiori, un'elevata sicurezza del cibo e la qualità migliore sul mercato della ristorazione.

### SISTEMA REFRIGERANTE

- Sistema di serie, autonomo, con capillare, che utilizza il refrigerante idrocarburo ecologico (privo di CFC) 134 A
- Ampio sistema di refrigerazione con flusso d'aria guidato per fornire temperature uniformi ai prodotti.
- Frigorifero dotato di evaporatore e condensatore ad ampia superficie, e compressore di alta potenza. Mantiene le temperature del frigorifero tra 5°C e 3.3°C (33°F e 38°F) per un risultato migliore nella conservazione del cibo.
- Motore (i) sigillato, in ghisa, con evaporatore a ventola, auto lubrificato, e pale della ventola più larghe offrono al frigorifero True efficienza grazie ad un alto volume di aria in circolo pur con una bassa velocità. Questo design unico assicura un recupero più veloce delle temperature e minor tempo di funzionamento in situazioni di elevato utilizzo tipiche dell'industria alimentare.
- Accesso all'unità di condensazione nel retro del frigorifero, che scorre fuori per facilitarne la manutenzione.

### STRUTTURA DEL MOBILE

- Esterno: parti frontale, inferiori e top tutte in acciaio inox. Retro con finitura in alluminio coordinata. Il top e il paraschizzi posteriori sono un pezzo unico. In questo modo batteri e particelle di cibo non possono essere intrappolate al di sotto come invece accade negli altri piani di lavoro con due parti.
- Interno: attraente, approvato dall'NSF, alluminio rivestito bianco. Fondo in acciaio inox con angoli con modanatura concava.

- Isolamento. Tutta la struttura e il frontale dei cassetti sono sigillati con schiuma Ecomate, un isolante in poliuretano ad alta densità che ha potenziale di eliminazione dell'ozono (ODP) e potenziale di riscaldamento globale (GWP) a zero.
- Ruote da 127 mm (5") di diametro; provvisto di serrature nella parte frontale. Altezza della superficie di lavoro 915 mm (36")

### CASSETTI

- Frontale e rivestimento in acciaio inox.
- Telaio dei cassetti in acciaio inox.
- I cassetti sono dotati di una maniglia a incasso da 305 mm (12") che è applicata mediante schiuma su un foglio di metallo per assicurare un attacco permanente.
- Guarnizione magnetica costruita in un solo pezzo, rimuovibile senza attrezzi per agevolare la pulizia.
- Binari e ruote in robusto acciaio inox, rimuovibili senza attrezzi per agevolare la pulizia.
- In ogni cassetto trova posto una teglia da cucina (venduta separatamente) della misura di 305 mm x 508 mm x 204 mm (12"L x 20"W x 8"P).

### CARATTERISTICHE DEL MODELLO

- L'evaporatore ha un rivestimento epossidico per eliminare la possibilità di corrosione.
- Nei cassetti è possibile inserire barre divisorie o diverse configurazioni di contenitori di dimensione progressive
- Conforme secondo gli standard dell'NSF7 per prodotti alimentari aperti

### ELECTRICAL

- L'unità è pre-collegata in fabbrica e pronta per la connessione finale a una presa dedicata di 15 ampère a fase 115/60/1. Presa e filo inclusi.



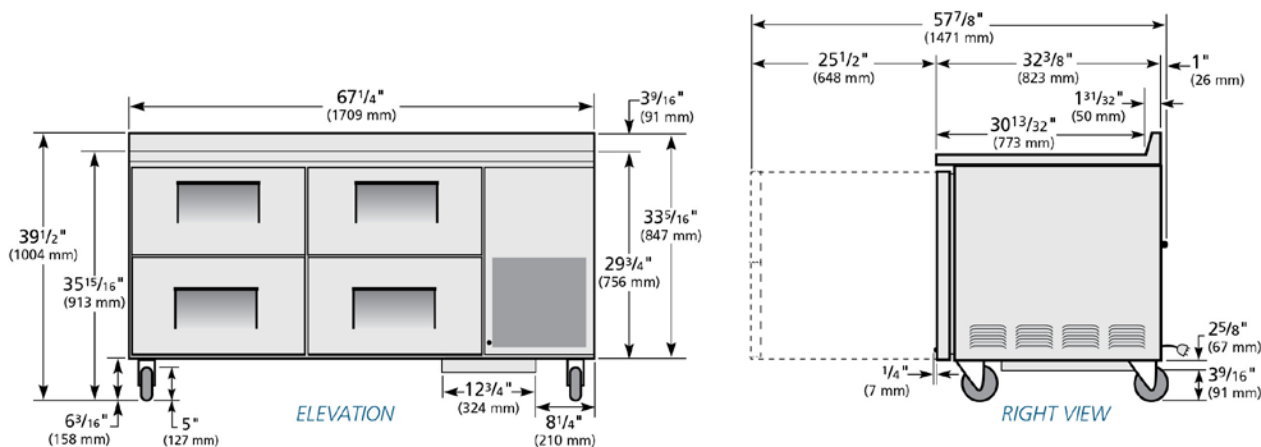
115/60/1  
NEMA-5-15R

### ACCESSORI E OPTIONAL

Prezzo e tempi di consegna potrebbero subire variazioni

- 230 - 240 V / 50 Hz.
- piedini standard da 153 mm (6")
- piedini sismici/flangiate da 153 mm (6")
- ruote da 64 mm di diametro (2 1/2").
- ruote da 85 mm di diametro (3")
- Ripiano aggiuntivo sovrato top singolo.
- Ripiano aggiuntivo sovrato top doppio.
- Tagliere in polietilene bianco, profondità 762 mm (30"), spessore 13 mm (1/2"). Necessita di staffe a L.
- Tagliere in legno composito, profondità 762 mm (30"), spessore 13 mm (1/2"). Necessita di staffe a L.
- Top più resistente, con acciaio inox spesso 16 gauge
- Pacchetto a più alta resistenza: Top più resistente, con acciaio inox da 16 gauge; porte, lati e retro con acciaio inox da 20 gauge e con interno antimacchia.
- Display digitale rotondo esterno per la temperatura (Preinstallato)
- Possibilità di avere il corpo motore del frigorifero a distanza (unità di condensazione fornita da terzi, il sistema viene fornito con una valvola di espansione 404A standard e necessita di refrigerante R404A). Consulti il dipartimento del servizio tecnico per informazioni sui BTU. Tutte le unità remote devo essere collegate direttamente durante l'installazione

## PIANTA



**GARANZIA\***  
Garanzia su ricambi e manodopera di tre anni e garanzia aggiuntiva di due anni sul compressore (solo U.S.A.)

DIMENSIONI ARROTONDATE PER ECCESSO AL MILLIMETRO SUCCESSIVO

SPECIFICHE SOGGETTE A CAMBIAMENTO SENZA PREAVVISO



Modello	Altezza	Destra	Piano	3D	Retro
TWT-67D-4	TFPY35E	TFPY32S	TFPY35P	TFPY353	

**TRUE FOOD SERVICE EQUIPMENT**

2001 East Terra Lane • O'Fallon, Missouri 63366 • (636)240-2400 • Fax (636)272-2408 • (800)325-6152 • Intl. Fax# (001)636-272-7546 • www.truemfg.com