



TRUE FOOD SERVICE EQUIPMENT, INC.

2001 East Terra Lane • O'Fallon, Missouri 63366-4434 • (636)240-2400
Fax (636)272-2408 • Toll Free (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: _____

A/A #

Location: _____

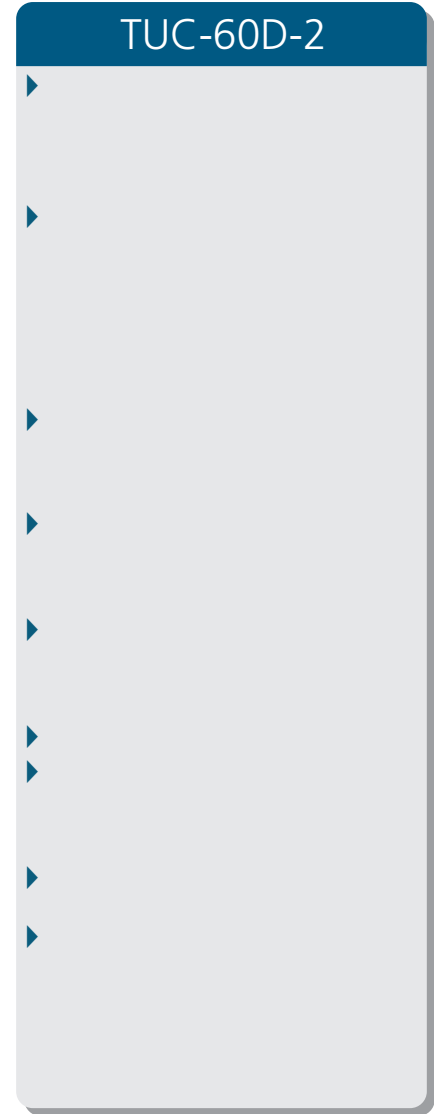
S/S #

Item #: _____ Qty: _____

Model #: _____

Modello:
TUC-60D-2

Sottobanco:
Frigorifero a porta solida e cassetti



Scan code for video

La porta e i cassetti si possono assemblare in qualsiasi sezione dell'armadietto. La posizione della porta o dei cassetti deve essere indicata al momento dell'ordine.

DATI BASE

Le specifiche sono soggette a variazioni senza preavviso.
Le dimensioni della tabella sono arrotondate al millimetro intero per eccesso.

Modello	Porte	Cassetti	Ripiani	Dimensioni (mm)			HP	Volt	Amp	NEMA Config.	Lungh. Cavo (total m)	Peso Imballo (kg)
				L	P†	A*						
TUC-60-32D-2	1	2	2	1534	766	756	1/3	230-240/50/1	4.2	▲	2.13	173

† La profondità non comprende 26 mm per i paraurti posteriori e 4 mm per la maniglia della porta.

* L'altezza non comprende né 159 mm per le rotelle né 153 mm per le gambe opzionali.

▲ Il tipo di spina varia a secondo del paese.



APPROVALS:

AVAILABLE AT:

Modello:
TUC-60D-2

Sottobanco:
Frigorifero a porta solida e cassetti

TRUE

CARATTERISTICHE STANDARD

DESIGN

- Progettati usando materiali e componenti di altissima qualità, forniscono all'utente una temperatura di prodotto più bassa, costi di servizio inferiori, un livello di sicurezza alimentare eccezionale e il miglior valore aggiunto possibile nel mercato di servizi alimentari oggi.

SISTEMA DI REFRIGERAZIONE

- Il sistema di tubazione capillare, progettato in fabbrica e autonomo, utilizza il refrigerante ecologico (privo di CFC) 134A;
- Il sistema di refrigerazione sovradimensionato ed equilibrato in fabbrica ha un flusso d'aria guidato per fornire temperature di prodotto uniforme;
- La bobina sovradimensionata di evaporazione, equilibrata con un compressore, dotata di una potenza superiore e un grande condensatore; mantiene le temperature dell'armadietto tra i 0,5°C e i 3,3°C per una migliore conservazione del cibo;
- I motori autolubrificanti per l'evaporazione, sigillati, in ghisa e dotati di ventola, e le lame di ventilazione più grandi prestano agli elementi sottobanco della True un flusso d'aria più efficiente, di velocità inferiore e di alto volume. Il suo design unico garantisce un recupero della temperatura più rapido e tempi operativi più brevi anche negli ambienti di ristorazione più intensi;
- Sul retro della griglia anteriore si può accedere al componente di condensazione, che si estrae facilmente per operazioni di manutenzione;

CONSTRUZIONE DEL MODELLO

- L'esterno della parte anteriore, della parte superiore e delle estremità in acciaio inossidabile. La parte abbinata posteriore con finitura in alluminio.
- L'interno ha un rivestimento attraente di alluminio approvato dalla NSF. Il fondo è in acciaio inossidabile e ha gli angoli concavi;
- Rotelle a stelo girevoli da 127 mm – blocchi forniti per quelle anteriori. Altezza del piano di lavoro 915 mm.
- Isolamento – l'intera struttura dell'armadietto, la porta solida e le facciate dei cassetti sono sigillate con schiuma usando Ecomate, un isolamento fatto di poliuretano ad alta densità che ha un potenziale di

- eliminazione dell'ozono (ODP) uguale a zero e un potenziale di riscaldamento globale (GWP) uguale a zero.

PORTE / CASSETTI

- La porta e i cassetti si possono assemblare in qualsiasi sezione dell'armadietto. La posizione della porta o dei cassetti deve essere indicata al momento dell'ordine.
- La porta è costruita con il suo esterno in acciaio inossidabile e con un rivestimento in alluminio bianco per abbinarsi all'interno dell'armadietto. I cassetti hanno le facciate esterne in acciaio inossidabile e i rivestimenti con il telaio in acciaio inossidabile;
- Ogni porta e ogni cassetto è dotata di una maniglia incassata lunga 305 mm che è sigillata con la schiuma e un interlock in lamiera per garantire un attacco permanente;
- Le porte con una tenuta sicura oscillano entro le dimensioni dell'armadietto;
- Le guarnizioni della porta e dei cassetti sono magnetiche e costruite in un pezzo unico, smontabili senza attrezzi e quindi facili da pulire;
- I rulli e le scanalature dei cassetti in acciaio inossidabile pesante. Smontabili senza attrezzi e quindi facili da pulire;
- Ogni cassetto può contenere un (1) vassoio per cibi di dimensioni piene (305 x 508 x 153 mm) venduti separatamente;

RIPIANI

- Quattro (4) mensole regolabili in filo metallico pesante rivestito di PVC (601 mm x 712 mm);
- Le colonne per sostenere le mensole sono dello stesso materiale dell'interno dell'armadietto; le mensole sono regolabili con incrementi di 13 mm.

CARATTERISTICHE DEL MODELLO

- L'evaporatore è rivestito in epossidico per eliminare la possibilità di corrosione;
- I cassetti sono compatibili con un'ampia gamma di configurazioni relative agli incrementi delle dimensioni del vassoio; sono disponibili sbarre divisorie;
- Conforme agli standard NSF-7 per prodotti alimentari aperti;

PARTE ELETTRICA

- L'apparecchio è stato completamente cablo in fabbrica ed è pronto per essere collegato in maniera definitiva a un'uscita dedicata a fase 115/60/1 e a 15 ampere. La corda e la spina sono comprese;



115/60/1
NEMA-5-15R

OPTIONAL E ACCESSORI

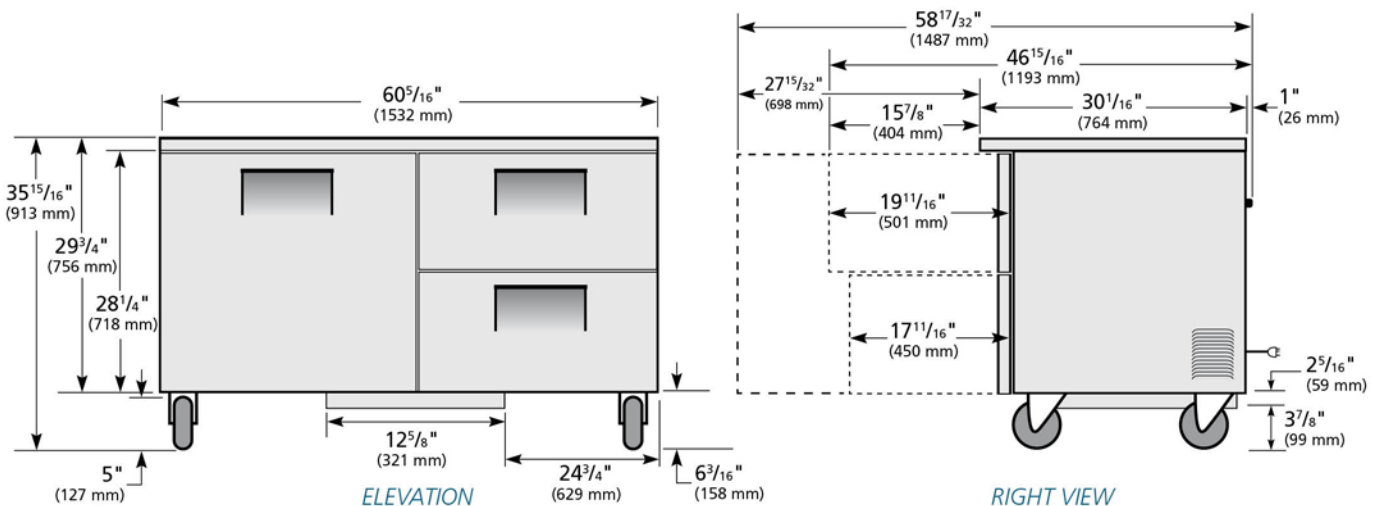
Possono essere applicati supplementi di prezzo e tempistiche più lunghe

- 230 – 240V / 50 Hz
- gambe standard da 153 mm
- gambe sismiche/ghierate da 153 mm
- rotelle con un diametro di 64 mm
- Unico oversheff.
- Doppio oversheff
- Serrature a cilindro disponibile per la sezione della porta (installate in fabbrica). Una per ogni porta
- Tagliere in polietilene bianco, profondità 762 mm, spessore 13 mm. Necessita di staffe a "L"
- Tagliere in composito, profondità 762 mm, spessore 13 mm. Necessita di staffe a "L"
- La parte superiore in materiale pesante di calibro 16
- Display digitale della temperatura rotondo (installato in fabbrica) all'esterno
- Modelli conformi all'ADA con un'altezza del piano di lavoro di 864 mm;
- Modelli di basso profilo con un'altezza del piano di lavoro di 810 mm;

*INTERNO

Da ottobre 2014, la True Manufacturing ha iniziato a cambiare le finiture interne standard per alcuni prodotti selezionati. I rivestimenti interni di questi elementi sono stati cambiati dal tradizionale alluminio bianco approvato dalla NSF in un alluminio con rivestimento chiaro, sempre approvato dalla NSF, il cui colore è argento. Inoltre, le mensole tradizionali con il rivestimento in PVC bianco adesso hanno un rivestimento in PVC grigio. Tali modifiche non comportano alcuna differenza funzionale, cambia soltanto l'estetica. Le seguenti linee di prodotti sono interessate da queste modifiche: T-Series, TUC, TWT, TSSU, TFP, TPP, TMC, TRCB. Un adesivo verrà posizionato sull'esterno della confezione così che gli elementi interessati da questo cambiamento possano essere individuati durante l'inventario.

PLAN VIEW



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

SPECIFICHE SOGGETTE A CAMBIAMENTO SENZA PREAVVISO



Modello	Altezza	Destra	Piano	3D	Retro
TUC-60D-2	TFQY127E	TFQY03S	TFQY127P	TFQY1273	

* USO NON COMMERCIALE: TRUE non si assume responsabilità per ricambi e manodopera per guasto dei componenti o altri danni risultanti dall'installazione per uso non commerciale o domestico.

TRUE FOOD SERVICE EQUIPMENT

2001 East Terra Lane • O'Fallon, Missouri 63366-4434 • (636)240-2400 • Fax (636)272-2408 • Toll Free (800)325-6152 • Intl. Fax# (001)636-272-7546 • www.truefmfg.com