



TRUE TSSU72 30MB

DESCRIPTION :

TRUE TSSU-72-30MB : L'Excellence de la Préparation Réfrigérée

La table de préparation réfrigérée TRUE TSSU-72-30MB est un équipement de pointe conçu pour répondre aux exigences des professionnels de la restauration. Parfaite pour les pizzerias, les sandwicheries, les restaurants ou les bars à salades, elle combine un espace de travail ergonomique avec une capacité de stockage réfrigérée exceptionnelle pour garder tous vos ingrédients frais et à portée de main.

Performance, Fiabilité et Durabilité

Réfrigération de Haute Performance : Le système de réfrigération à air forcé breveté maintient une température constante et uniforme entre **0,5 °C et 5 °C** dans les bacs à ingrédients et le meuble inférieur. Cela garantit une fraîcheur optimale et une sécurité alimentaire irréprochable, même pendant les heures de pointe.

Capacité "Mega-Top" : Son design "Mega-Top" vous permet de stocker jusqu'à **30 bacs GN 1/6** (ou d'autres configurations de bacs) dans la partie supérieure. Le couvercle isolé breveté en acier inoxydable préserve la fraîcheur, minimise la condensation et retient l'air froid, protégeant ainsi vos aliments.

Construction Robuste : Fabriquée avec des matériaux de la plus haute qualité, cette table est conçue pour durer. Son extérieur en **acier inoxydable** (façade, dessus, côtés) et son intérieur en aluminium revêtu et acier inoxydable résistent à la corrosion, aux chocs et aux conditions d'une cuisine professionnelle.

Espace de Travail Ergonomique : La table est équipée d'une **planche à découper** amovible de 226 mm de profondeur sur toute la longueur. Cet espace de préparation sanitaire et spacieux vous permet de travailler efficacement sans avoir à vous déplacer.

Un investissement pour la productivité

En optant pour la table de préparation TRUE TSSU-72-30MB, vous choisissez un équipement qui rationalise votre flux de travail, améliore la qualité de vos préparations et renforce l'efficacité de votre équipe. C'est l'atout parfait pour un service rapide et une satisfaction client garantie.

Foire Aux Questions (FAQ) - TRUE TSSU-72-30MB

Combien de bacs GN peut-on placer dans la partie supérieure ?

Le modèle TSSU-72-30MB est conçu pour accueillir jusqu'à **30 bacs GN 1/6** d'une profondeur de 102 mm. Vous pouvez également opter pour d'autres configurations de bacs, comme des GN 1/3, 1/2 ou 1/1, en utilisant des barres de séparation.

Le meuble de rangement sous la table est-il réfrigéré ?

Oui. L'intégralité du meuble (le compartiment et le rail à bacs) est maintenue entre **0,5 °C et 5 °C** par un système de réfrigération à air forcé, garantissant que tous vos ingrédients sont conservés à la bonne température, de manière uniforme.

Le nettoyage est-il facile ?

Oui. Le nettoyage est très simple grâce à la construction en acier inoxydable et à la planche à découper amovible. Les joints magnétiques sur les portes et les grilles en fil d'acier enduit de PVC sont également faciles à retirer sans outils, ce qui simplifie l'entretien et le nettoyage en profondeur.

Quelle est la profondeur de la planche à découper ?

La planche à découper, en polyéthylène haute densité, a une profondeur de **226 mm** sur toute la longueur de la table (1839 mm), offrant un espace de travail confortable et hygiénique pour vos préparations.

L'appareil est-il livré avec les bacs à ingrédients ?

Oui, l'appareil est livré avec **30 bacs GN 1/6** en polycarbonate d'une profondeur de 102 mm, ainsi que six grilles de rangement ajustables pour les trois portes.

Tableau Descriptif Technique :

Caractéristique	Spécification
Marque	TRUE
Modèle	TSSU-72-30MB
Type d'appareil	Table de préparation réfrigérée "Mega-Top"
Dimensions (L x P x H)	1839 x 766 x 1093 mm
Poids net	195 kg
Capacité	538 L (19 cu. ft.)
Nombre de portes	3 portes pleines à fermeture automatique
Plage de température	0,5 °C à 5 °C
Capacité en bacs	30 x GN 1/6, profondeur 102 mm
Matériau extérieur	Acier inoxydable
Matériau intérieur	Aluminium revêtu et acier inoxydable
Accessoires inclus	30 bacs GN 1/6, 6 grilles ajustables, planche à découper