

MESSEN & EVENTS

Kühle Erfolgskonzepte



Neu von True: TCR/F 1/1 GN Gastronorm Kühl- oder Gefriertheke mit zwei oder drei Elementen / Foto: True

Der amerikanische Hersteller von gewerblichen Kühl- und Gefriergeräten True präsentiert auf der Internorga eine neue Serie von Kühl- und Gefrierschränken in Gastronorm.

Seit 70 Jahren produziert True eine breite Palette von professionellen Kühl- und Gefrierschränken und hat damit die USA erobert. Heute sehen wir unsere Zukunft in Europa und insbesondere auch in Deutschland, weil die Menschen hier hohe Qualitätsstandards schätzen. Ein Grund, warum wir die Europazentrale in Deutschland eröffnet haben", sagt Viktor Eklund, Director Sales and Operations True, Schopfheim.

Die neueste Gerätelinie beinhaltet Gastronorm-Kühl- und Gefrierschränke mit der Modellbezeichnung TGN. Sie fassen 10 x 2/1 GN oder 20 x 1/1 GN. Auflageschienen in E-Form ermöglichen eine maximale Kapazitätsausnutzung, indem oben ein Blech oder Gitter und direkt darunter ein Behälter eingeschoben werden kann. Die Kühl- und Gefriertheken mit der Modelbezeichnung TCR (Kühlen) beziehungsweise TCF (Tiefkühlen) sind auf GN 1/1 ausgelegt und mit zwei oder drei Kühlelementen lieferbar. Aus verschiedenen Schubladen- und Türvarianten kann jede Theke individuell zusammengestellt werden.

Alle True Geräte werden unter Verwendung von hochwertigen Materialien und Komponenten hergestellt, um die Lebensmittel mit konstanten Temperaturen und dem idealen Klima zu schützen und eine hundertprozentige Lebensmittelsicherheit zu bieten. Mit einem Netz aus Servicepartnern und einer Garantie von fünf Jahren auf Geräte, Teile und Arbeit gibt True den Kunden sein Serviceversprechen.

?Bei True wollen wir nicht nur die besten Kühlgeräte bauen, sondern auch die effizientesten und umweltfreundlichsten. Die neuen Geräte werden mit dem Kohlenwasserstoff-Kältemittel R290 betrieben und sind in der Energietechnologieliste (ETL) für besonders umweltfreundliche Produkte aufgenommen worden?, so Eklund weiter. Das Kältemittel R290 Natural Refrigerant ist mit einem Ozonabbaupotential von null Prozent und mit GWP (Global Warming Potential) 3 eingestuft. In GWP wird angegeben, inwieweit ein Gas zum Treibhauseffekt beiträgt. Zum Vergleich: Eines der heute gängigen Kältemittel R134A hat ein GWP von 1.430. Nicht nur in Bezug auf das Kältemittel können die neuen Geräte punkten, die Kühlschränke haben zudem Energie-Effizienzklasse A und sind damit sparsam im Stromverbrauch.

True auf der Internorga: Halle A3, Stand 301