

Stark in Präsentation und Zubereitung



Die Zubereitungstische von True werden auf der Messe Südback in Stuttgart vorgestellt / Foto: True

True stellt auf der Südback im September unter anderem seine Zubereitungstische vor, die sich insbesondere bei der Zubereitung frischer Sandwiches, Salate und Snacks anbieten. Die patentierte Umluftkühlung der Geräteserie TSSU hält die Temperatur im idealen Bereich zwischen 0,5 und fünf Grad Celsius, sowohl in den Zutatenbehältern als auch unten in der Kühlung. So bleiben die Lebensmittel lange appetitlich frisch.

Die Zubereitungstische sind in unterschiedlichen Ausführungen lieferbar. Sie unterscheiden sich beispielsweise in der Breite der Arbeitsfläche oder der Anzahl der Zutatenbehälter sowie in der Ausstattung der Kühlelemente mit Schubladen in Gastronorm oder Türen. Eine Haube oder ein Deckel sorgen dafür, dass die Komponenten nicht antrocknen und dass sich kaum Kondenswasser bilden kann. Serienmäßig werden die Zubereitungstische mit einem abnehmbaren Schneidebrett geliefert, das als robuste, leicht zu reinigende Zubereitungsfläche dient. Serienmäßig ist auch die Ausstattung mit Rollen für volle Flexibilität und Beweglichkeit. Die Gerätelinie arbeitet mit dem umweltfreundlichen R290 Kohlenwasserstoff-Kältemittel.

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", so Viktor Eklund, Director Sales and Operations True.

True auf der Südback: Halle 9, Stand D66