



TPP-44D-2

TPPs sind Zubereitungsstheken, die speziell für die Pizzazubereitung entwickelt wurden, mit einem tiefen Vorbereitungsbereich für Schneidebretter und sofortigem Zugriff auf die Belagzutaten.

Unsere patentierten „Umluft“-Kühlsysteme leiten den Luftstrom gleichmäßig um alle Zutatenbehälter, um einen konstanten Temperaturbereich von 0,5 °C bis 5 °C aufrechtzuerhalten, und sicherzustellen, dass die Zutaten während des gesamten Betriebs frisch bleiben.

Unser Topping Catcher wird von großen Pizzakettenbetreibern spezifiziert und ersetzt das Schneidebrett durch ein Tablett- und Grillsystem, das die Vorbereitungszeit beschleunigt und die Produktverschwendung reduziert. Zutaten, die nicht auf dem Pizzateig landen, können leicht zurückherausgenommen und wiederverwendet werden.

Unser patentierter reversierender Verflüssiger-Lüftermotor wechselt seine Laufrichtung während der Abtauzyklen, um die Kühlrippen des Verflüssigers frei von Schmutz, Staub und Ablagerungen zu halten. Dies optimiert die Leistung des Geräts, erhöht die Energieeffizienz und reduziert Systemausfälle.

Durch die Verwendung von Kohlenwasserstoff-Kühlsystemen, den neuesten energieeffizienten Komponenten und unseren eigenen patentierten Technologien sind unsere gewerblichen Kühlgeräte hocheffizient, umweltfreundlich und müssen keine Einbußen bei der Leistung hinnehmen.



TPP-44

Passen Sie Ihr Gastronorm-Schalen-Layout an Ihr Menü an, indem Sie 1/3-Pfannen gegen einen größeren 1/1-Behälter oder kleinere 1/6-Schalen für feinere Zutaten austauschen. Außerhalb des hektischen Betriebs sparen isolierte Deckel mit Dichtungen Energie und bewahren gleichzeitig die Frische der Zutaten.

Ein seitlich angebrachtes Kühlsystem bedeutet einen tiefen Unterbau bis zur Rückseite des Geräts. Optionen aus 2/1 GN kompatiblen Schubladen und Türen ermöglichen es Ihnen, Ihre Zubereitungsstation für Ihren Betrieb zu konfigurieren.



TPP-AT-67D-4



TPP-AT-93

Die TPP Pizzatische gibt es in verschiedenen Varianten von Türen und Schubladen Kombinationen.



TPP-AT-119D-6

Alle True-Produkte, die auf dem europäischen Festland geliefert werden, sind standardmäßig durch eine branchenführende 5-Jahres-Garantie auf Teile und Arbeit abgedeckt.