TRUE MANUFACTURING CO., INC.
U.S.A. FOODSERVICE DIVISION
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: _____
Location: _____
Item #: _____ *Qty:* _____
Model #: _____

AIA #
SIS #

Model:
TWT-48-HC

Worktop:
Solid Door Refrigerator with Hydrocarbon Refrigerant



TWT-48-HC

- True's worktop units are designed with enduring quality that protects your long term investment.
- Designed using the highest quality materials and components to provide the user with colder product temperatures, lower utility costs, exceptional food safety and the best value in today's food service marketplace.
- Factory engineered, self-contained, capillary tube system using environmentally friendly R290 hydro carbon refrigerant that has zero (0) ozone depletion potential (ODP), & three (3) global warming potential (GWP).
- Oversized, environmentally friendly forced-air refrigeration system holds 33°F to 38°F (.5°C to 3.3°C).
- All stainless steel front, top and ends. Corrosion resistant GalFan coated steel back. Top and backsplash are one piece formed construction. Bacteria and food particles cannot be trapped underneath as with other two-piece worktop units.
- Interior - attractive, NSF approved, clear coated aluminum liner. Stainless steel floor with coved corners.
- Heavy duty PVC coated wire shelves.
- Foamed-in-place using a high density, polyurethane insulation that has zero ozone depletion potential (ODP) and zero global warming potential (GWP).

ROUGH-IN DATA

Specifications subject to change without notice.
Chart dimensions rounded up to the nearest ⅛" (millimeters rounded up to next whole number).

Model	Doors	Shelves	Cabinet Dimensions (inches) (mm) L	D†	H*	HP	Voltage	Amps	NEMA Config.	Cord Length (total ft.) (total m)	Crated Weight (lbs.) (kg)
TWT-48-HC	2	4	48⅜ 1229	30⅛ 766	33⅜ 848	⅓ ¼	115/60/1 230-240/50/1	3.0 1.63	5-15P ▲	7 2.13	280 127

† Depth does not include 1" (26 mm) for rear bumpers and¼" (7 mm) for front bumper.
* Height does not include 6¼" (159 mm) for castors or 6" (153 mm) for optional legs.

▲Plug type varies by country.

MADE WITH INNOVATION IN THE USA · 5 YEAR COMPRESSOR WARRANTY USA · ENERGY STAR · c UL us · CE · natural refrigerant

7/18 Printed in U.S.A.

APPROVALS:

AVAILABLE AT:

Model:
TWT-48-HC

Worktop:
Solid Door Refrigerator with Hydrocarbon Refrigerant

STANDARD FEATURES

DESIGN
- True's commitment to using the highest quality materials and oversized refrigeration systems provides the user with colder product temperatures, lower utility costs, exceptional food safety and the best value in today's food service marketplace.

REFRIGERATION SYSTEM
- Factory engineered, self-contained, capillary tube system using environmentally friendly R290 hydro carbon refrigerant that has zero (0) ozone depletion potential (ODP), & three (3) global warming potential (GWP).
- Oversized, factory balanced refrigeration system with guided airflow to provide uniform product temperatures.
- High capacity, factory balanced refrigeration system that maintains cabinet temperatures of 33°F to 38°F (.5°C to 3.3°C) for the best in food preservation.
- State of the art, electronically commutated evaporator and condenser fan motors. ECM motors operate at higher peak efficiencies and move a more consistent volume of air which produces less heat, reduces energy consumption and provides greater motor reliability.
- Condensing unit access in back of cabinet, slides out for easy maintenance.

CABINET CONSTRUCTION
- All stainless steel front, top and ends. Corrosion resistant GalFan coated steel back. Top and backsplash are one piece formed construction. Bacteria and food particles cannot be trapped underneath as with other two-piece worktop units.
- Interior - attractive, NSF approved, clear coated aluminum liner. Stainless steel floor with coved corners.
- Insulation - entire cabinet structure and solid doors are foamed-in-place using a high density, polyurethane insulation that has zero ozone depletion potential (ODP) and zero global warming potential (GWP).
- 5" (127 mm) diameter stem castors - locks provided on front set. 36" (915 mm) work surface height.

DOORS
- Stainless steel exterior with clear aluminum liner to match cabinet interior.
- Each door fitted with 12" (305 mm) long recessed handle that is foamed-in-place with a sheet metal interlock to ensure permanent attachment.
- Positive seal self-closing doors with 90° stay open feature. Doors swing within cabinet dimensions.
- Magnetic door gaskets of one piece construction, removable without tools for ease of cleaning.

SHELVING
- Four (4) adjustable, heavy duty PVC coated wire shelves 21 9/16"L x 16"D (548 mm x 407 mm). Four (4) chrome plated shelf clips included per shelf.
- Shelf support pilasters made of same material as cabinet interior; shelves are adjustable on ½" (13 mm) increments.

MODEL FEATURES
- Evaporator is epoxy coated to eliminate the potential of corrosion.
- NSF/ANSI Standard 7 compliant for open food product.

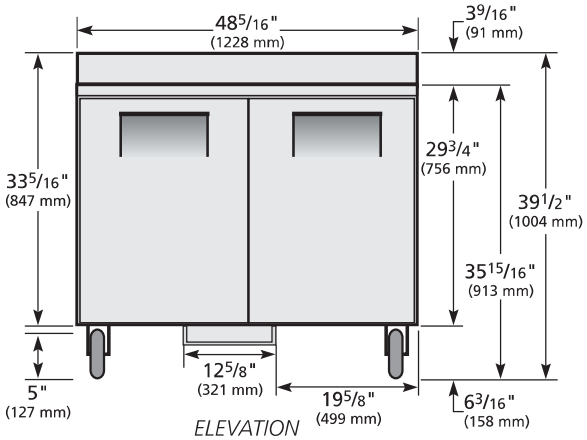
ELECTRICAL
- Unit completely pre-wired at factory and ready for final connection to a 115/60/1 phase, 15 amp dedicated outlet. Cord and plug set included.



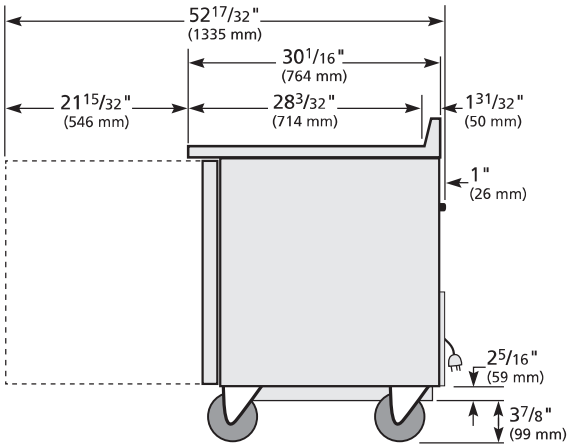
115/60/1
NEMA-5-15R

OPTIONAL FEATURES/ACCESSORIES
Upcharge and lead times may apply.
- ❑ 230 - 240V / 50 Hz.
- ❑ 6" (153 mm) standard legs.
- ❑ 6" (153 mm) seismic/flanged legs.
- ❑ 2½" (64 mm) diameter castors.
- ❑ Barrel locks (factory installed). Requires one per door.
- ❑ Single overshelf.
- ❑ Double overshelf.
- ❑ 28¼" (718 mm) deep, ½" (13 mm) thick, white polyethylene cutting board. Requires "L" brackets.
- ❑ 28¼" (718 mm) deep, ½" (13 mm) thick, composite cutting board. Requires "L" brackets.
- ❑ Heavy duty, 16 gauge tops.
- ❑ Exterior rectangular digital thermometer (factory installed).
- ❑ ADA compliant models with 34" (864 mm) work surface height.

PLAN VIEW



ELEVATION



RIGHT VIEW

WARRANTY
Three year warranty on all parts and labor and an additional 2 year warranty on compressor. (U.S.A. only)

METRIC DIMENSIONS ROUNDED UP TO THE NEAREST WHOLE MILLIMETER

SPECIFICATIONS SUBJECT TO CHANGE WITHOUT NOTICE

Model	Elevation	Right	Plan	3D	Back
TWT-48-HC	TFPY02E	TFPY02S	TFPY02P	TFPY023	

TRUE MANUFACTURING CO., 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 • www.truemfg.com

TRUE MANUFACTURING CO., INC.
U.S.A. FOODSERVICE DIVISION
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: _____
Location: _____
Item #: _____ *Qty:* _____
Model #: _____

AIA #
SIS #

Model:
T-49-HC

T-Series:
Reach-In Solid Swing Door Refrigerator with Hydrocarbon Refrigerant



T-49-HC

- True's solid door reach-in's are designed with enduring quality that protects your long term investment.
- Designed using the highest quality materials and components to provide the user with colder product temperatures, lower utility costs, exceptional food safety and the best value in today's food service marketplace.
- Factory engineered, self-contained, capillary tube system using environmentally friendly R290 hydro carbon refrigerant that has zero (0) ozone depletion potential (ODP), & three (3) global warming potential (GWP).
- High capacity, factory balanced refrigeration system that maintains cabinet temperatures of 33°F to 38°F (.5°C to 3.3°C) for the best in food preservation.
- Adjustable, heavy duty PVC coated shelves.
- Positive seal self-closing doors. Lifetime guaranteed door hinges and torsion type closure system.

Bottom mounted units feature:

- "No stoop" lower shelf.
- Storage on top of cabinet.
- Compressor performs in coolest, most grease free area of kitchen.
- Easily accessible condenser coil for cleaning.

ROUGH-IN DATA

Specifications subject to change without notice.
Chart dimensions rounded up to the nearest ⅛" (millimeters rounded up to next whole number).

Model	Doors	Shelves	Cabinet Dimensions (inches) (mm) W	D	H*	HP	Voltage	Amps	NEMA Config.	Cord Length (total ft.) (total m)	Crated Weight (lbs.) (kg)
T-49-HC	2	6	54⅛ 1375	29½ 750	78⅜ 1991	½ ⅓	115/60/1 230-240/50/1	5.4 2.4	5-15P ▲	9 2.74	445 202

* Height does not include 5" (127 mm) for castors or 6" (153 mm) for optional legs.

▲ Plug type varies by country.

MADE WITH INNOVATION IN THE USA · 5 YEAR COMPRESSOR WARRANTY USA · ENERGY STAR · c UL us · natural refrigerant.

4/19 Printed in U.S.A.

APPROVALS:

AVAILABLE AT:

Model:
T-49-HC

T-Series:
Reach-In Solid Swing Door Refrigerator with Hydrocarbon Refrigerant

STANDARD FEATURES

DESIGN
- True's commitment to using the highest quality materials and over sized refrigeration systems provides the user with colder product temperatures, lower utility costs, exceptional food safety and the best value in today's food service marketplace.

REFRIGERATION SYSTEM
- Factory engineered, self-contained, capillary tube system using environmentally friendly R290 hydro carbon refrigerant that has zero (0) ozone depletion potential (ODP), & three (3) global warming potential (GWP).
- High capacity, factory balanced refrigeration system that maintains cabinet temperatures of 33°F to 38°F (.5°C to 3.3°C) for the best in food preservation.
- State of the art, electronically commutated evaporator and condenser fan motors. ECM motors operate at higher peak efficiencies and move a more consistent volume of air which produces less heat, reduces energy consumption and provides greater motor reliability.
- Bottom mounted condensing unit positioned for easy maintenance. Compressor runs in coolest and most grease free area of the kitchen. Allows for storage area on top of unit.

CABINET CONSTRUCTION
- Exterior - Stainless steel front. Anodized quality aluminum ends. Corrosion resistant GalFan coated steel back.
- Interior - attractive, NSF approved, clear coated aluminum liner. Stainless steel floor with coved corners.
- Insulation - entire cabinet structure and solid door are foamed-in-place using a high density, polyurethane insulation that has zero ozone depletion potential (ODP) and zero global warming potential (GWP).
- Welded, heavy duty steel frame rail, black powder coated for corrosion protection.
- Frame rail fitted with 4" (102 mm) diameter stem castors - locks provided on front set.

DOORS
- Stainless steel exterior with clear aluminum liner to match cabinet interior. Doors extend full width of cabinet shell. Door locks standard.
- Lifetime guaranteed recessed door handles. Each door fitted with 12" (305 mm) long recessed handle that is foamed-in-place with a sheet metal interlock to ensure permanent attachment.
- Positive seal self-closing doors. Lifetime guaranteed door hinges and torsion type closure system.
- Magnetic door gaskets of one piece construction, removable without tools for ease of cleaning.

SHELVING
- Six (6) adjustable, heavy duty PVC coated wire shelves 24 9/16"L x 22 3/8"D (624 mm x 569 mm). Four (4) chrome plated shelf clips included per shelf.
- Shelf support pilasters made of same material as cabinet interior; shelves are adjustable on ½" (13 mm) increments.

LIGHTING
- LED Interior lighting - safety shielded. Lights activated by rocker switch mounted above doors.

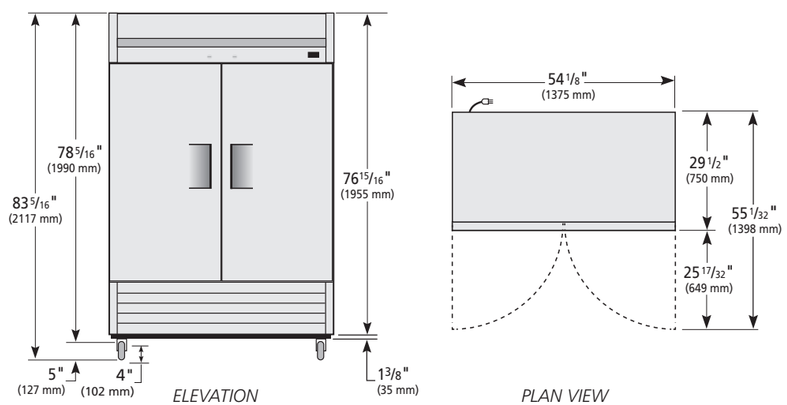
MODEL FEATURES
- Exterior temperature display.
- Evaporator is epoxy coated to eliminate the potential of corrosion.
- NSF/ANSI Standard 7 compliant for open food product.

ELECTRICAL
- Unit completely pre-wired at factory and ready for final connection to a 115/60/1 phase, 15 amp dedicated outlet. Cord and plug set included.

115/60/1
NEMA-5-15R

OPTIONAL FEATURES/ACCESSORIES
Upcharge and lead times may apply.
- ❑ 230 - 240V / 50 Hz.
- ❑ 6" (153 mm) standard legs.
- ❑ 6" (153 mm) seismic/flanged legs.
- ❑ Alternate door hinging (factory installed).
- ❑ Additional shelves.
- ❑ Half door bun tray racks. Each holds up to eleven 18"L x 26"D (458 mm x 661 mm) sheet pans (sold separately).
- ❑ Full door bun tray racks. Each holds up to twenty-two 18"L x 26"D (458 mm x 661 mm) sheet pans (sold separately).

PLAN VIEW



WARRANTY
Three year warranty on all parts and labor and an additional 2 year warranty on compressor. (U.S.A. only)

METRIC DIMENSIONS ROUNDED UP TO THE NEAREST WHOLE MILLIMETER

SPECIFICATIONS SUBJECT TO CHANGE WITHOUT NOTICE

KCL	Model	Elevation	Right	Plan	3D	Back
	T-49-HC					

TRUE MANUFACTURING CO., 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 • www.truemfg.com

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: _____
Location: _____
Item #: _____ *Qty:* _____
Model #: _____

AIA #

SIS #

Model:
T-23F-HC

T-Series:
Hydro Carbon Refrigerant Reach-In Solid Swing Door Freezer



T-23F-HC

- True's solid door reach-in's are designed with enduring quality that protects your long term investment.
- Designed using the highest quality materials and components to provide the user with colder product temperatures, lower utility costs, exceptional food safety and the best value in today's food service marketplace.
- Extra large evaporator coil balanced with higher horsepower compressor and large condenser maintains -10°F (-23.3°C) cabinet temperatures. Ideally suited for both frozen foods and ice cream.
- Stainless steel solid door and front. The very finest stainless with higher tensile strength for fewer dents and scratches.
- Adjustable, heavy duty PVC coated shelves.
- Positive seal self-closing door. Lifetime guaranteed door hinges and torsion type closure system.
- Automatic defrost system time-initiated, temperature-terminated. Saves energy consumption and provides shortest possible defrost cycle.

Bottom mounted units feature:

- "No stoop" lower shelf.
- Storage on top of cabinet.
- Compressor performs in coolest, most grease free area of kitchen.
- Easily accessible condenser coil for cleaning.

ROUGH-IN DATA

Specifications subject to change without notice.
Chart dimensions rounded up to the nearest ⅛" (millimeters rounded up to next whole number).

Model	Doors	Shelves	Cabinet Dimensions (inches) (mm) L	D	H*	HP	Voltage	Amps	NEMA Config.	Cord Length (total ft.) (total m)	Crated Weight (lbs.) (kg)
T-23F-HC	1	3	27 686	29½ 750	78⅜ 1991	½ ½	115/60/1 230-240/50/1	5.5 3.9	5-15P ▲	9 2.74	270 123

* Height does not include 5" (127 mm) for castors or 6" (153 mm) for optional legs.

▲Plug type varies by country.

MADE IN USA SINCE 1945 · 5 YEAR COMPRESSOR WARRANTY USA · CE · natural refrigerant

5/15 Printed in U.S.A.

APPROVALS:

AVAILABLE AT:

Model:
T-23F-HC

T-Series:
Hydro Carbon Refrigerant Reach-In Solid Swing Door Freezer

STANDARD FEATURES

DESIGN
- True's commitment to using the highest quality materials and oversized refrigeration systems provides the user with colder product temperatures, lower utility costs, exceptional food safety and the best value in today's food service marketplace.

REFRIGERATION SYSTEM
- Factory engineered, self-contained, capillary tube system using environmentally friendly R290 hydro carbon refrigerant that has zero (0) ozone depletion potential (ODP), & three (3) global warming potential (GWP).
- Extra large evaporator coil balanced with higher horsepower compressor and large condenser; maintains -10°F (-23.3°C). Ideally suited for both frozen foods and ice cream.
- Sealed, cast iron, self-lubricating evaporator fan motor(s) and larger fan blades give True reach-in's a more efficient low velocity, high volume airflow design. This unique design ensures faster temperature recovery and shorter run times in the busiest of food service environments.
- Bottom mounted condensing unit positioned for easy cleaning. Compressor runs in coolest and most grease free area of the kitchen. Allows for storage area on top of unit.
- Automatic defrost system time-initiated, temperature-terminated. Saves energy consumption and provides shortest possible defrost cycle.

CABINET CONSTRUCTION
- Exterior - Stainless steel front. Anodized quality aluminum ends, back and top.
- Interior - attractive, NSF approved, clear coated aluminum liner. Stainless steel floor with coved corners.
- Insulation - entire cabinet structure and solid door are foamed-in-place using Ecomate. A high density, polyurethane insulation that has zero ozone depletion potential (ODP) and zero global warming potential (GWP).
- Welded, heavy duty steel frame rail, black powder coated for corrosion protection.
- Frame rail fitted with 4" (102 mm) diameter stem castors - locks provided on front set.

DOOR
- Stainless steel exterior with white aluminum liner to match cabinet interior. Door extend full width of cabinet shell. Door lock standard.
- Lifetime guaranteed recessed door handle. Door fitted with 12" (305 mm) long recessed handle that is foamed-in-place with a sheet metal interlock to ensure permanent attachment.
- Positive seal self-closing door. Lifetime guaranteed door hinges and torsion type closure system.
- Magnetic door gasket of one piece construction, removable without tools for ease of cleaning.

SHELVING
- Three (3) adjustable, heavy duty PVC coated wire shelves 22 7/8"L x 23 1/4"D (582 mm x 591 mm). Four (4) chrome plated shelf clips included per shelf.
- Shelf support pilasters made of same material as cabinet interior; shelves are adjustable on ½" (13 mm) increments.

LIGHTING
- Interior lighting - safety shielded. Lights activated by rocker switch mounted above door.

MODEL FEATURES
- Exterior temperature display.
- Evaporator is epoxy coated to eliminate the potential of corrosion.
- Rear airflow guards prevent product from blocking optimal airflow.
- NSF-7 compliant for open food product.

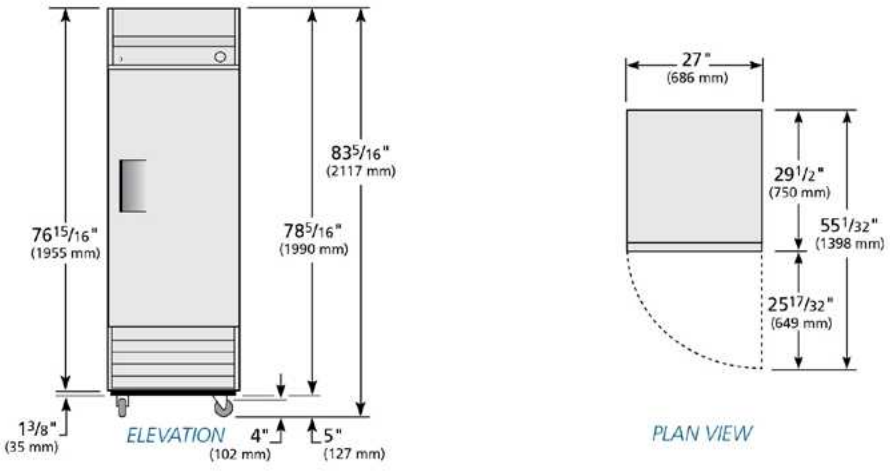
ELECTRICAL
- Unit completely pre-wired at factory and ready for final connection to a 115/60/1 phase, 15 amp dedicated outlet. Cord and plug set included.



115/60/1
NEMA-5-15R

OPTIONAL FEATURES/ACCESSORIES
Upcharge and lead times may apply.
- ❑ 230 - 240V / 50 Hz.
- ❑ 6" (153 mm) standard legs.
- ❑ 6" (153 mm) seismic/flanged legs.
- ❑ Alternate door hinging (factory installed).
- ❑ Novelty baskets.
- ❑ Additional shelves.
- ❑ Half door bun tray racks. Each holds up to eleven 18"L x 26"D (458 mm x 661 mm) sheet pans (sold separately) (airflow guards need to be removed).
- ❑ Full door bun tray rack. Holds up to twenty-two 18"L x 26"D (458 mm x 661 mm) sheet pans (sold separately) (airflow guards need to be removed).

PLAN VIEW



WARRANTY*
Three year warranty on all parts and labor and an additional 2 year warranty on compressor. (U.S.A. only)

*RESIDENTIAL APPLICATIONS: TRUE assumes no liability for parts or labor coverage for component failure or other damages resulting from installation in non-commercial or residential applications. Units with R290 refrigerant are not approved by UL/EPA for use in residential applications.

METRIC DIMENSIONS ROUNDED UP TO THE NEAREST WHOLE MILLIMETER

SPECIFICATIONS SUBJECT TO CHANGE WITHOUT NOTICE

Model	Elevation	Right	Plan	3D	Back
T-23F-HC	TFEY53E	TFEY03S	TFEY03P	TFEY633	

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.truemfg.com

TRUE EUROPE

Field's End Road, Goldthorpe, Nr. Rotherham, South Yorkshire S63 9EU, UK
www.truemfg.com • Tel +44 01709 888 080 • Fax +44 01709 880 838
Free Phone 0 800 783 2049 • Free Phone to U.S. 0 800 894 928

3/16

Model:
T-23-HC

T-Series:
Reach-In Solid Swing Door Refrigerator with Hydrocarbon Refrigerant



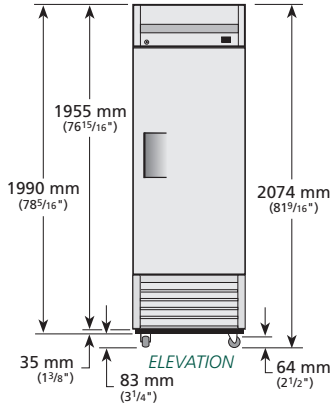
T-23-HC

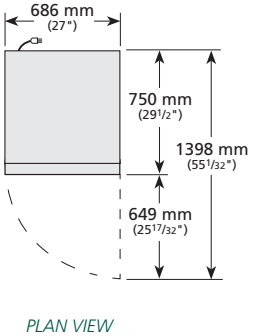
- True's solid door reach-in's are designed with enduring quality that protects your long term investment.
- Designed using the highest quality materials and components to provide the user with colder product temperatures, lower utility costs, exceptional food safety and the best value in today's food service marketplace.
- Factory engineered, self-contained, capillary tube system using environmentally friendly R290 hydro carbon refrigerant that has zero (0) ozone depletion potential (ODP), & three (3) global warming potential (GWP).
- High capacity, factory balanced refrigeration system that maintains cabinet temperatures of 33°F to 38°F (.5°C to 3.3°C) for the best in food preservation.
- Stainless steel solid door and front. The finest stainless available with higher tensile strength for fewer dents and scratches.
- Adjustable, heavy duty PVC coated shelves.
- Positive seal self-closing door. Lifetime guaranteed door hinges and torsion type closure system.

Bottom mounted units feature

- "No stoop" lower shelf.
- Storage on top of cabinet.
- Compressor performs in coolest, most grease free area of kitchen.
- Easily accessible condenser coil for cleaning.

PLAN VIEW





ROUGH-IN DATA

Specifications subject to change without notice.
Chart dimensions rounded up to the next whole millimeter (inches rounded up to the next ⅛").

Model	Doors	Shelves	Cabinet Dimensions (mm)			HP	Voltage	Amps	NEMA Config.	Cord Length (total m)	Crated Weight (kg)
			W	D	H						
T-23-HC	1	4	686	750	2074	⅓	230-240/50/1	2.4	▲	2.74	112

▲ Plug type varies by country.

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: _____
Location: _____
Item #: _____ *Qty:* _____
Model #: _____

AIA #

SIS #

Model:
T-49F-HC

T-Series:
Reach-In Solid Swing Door Freezer with Hydrocarbon Refrigerant



T-49F-HC

- True's solid door reach-in's are designed with enduring quality that protects your long term investment.
- Designed using the highest quality materials and components to provide the user with colder product temperatures, lower utility costs, exceptional food safety and the best value in today's food service marketplace.
- Factory engineered, self-contained, capillary tube system using environmentally friendly R290 hydro carbon refrigerant that has zero (0) ozone depletion potential (ODP), & three (3) global warming potential (GWP).
- High capacity, factory balanced refrigeration system that maintains -10°F (-23.3°C) temperatures. Ideal for both frozen foods and ice cream.
- Stainless steel solid doors and front. The very finest stainless with higher tensile strength for fewer dents and scratches.
- Adjustable, heavy duty PVC coated shelves.
- Positive seal self-closing doors. Lifetime guaranteed door hinges and torsion type closure system.
- Automatic defrost system time-initiated, temperature-terminated. Saves energy consumption and provides shortest possible defrost cycle.

Bottom mounted units feature:

- "No stoop" lower shelf.
- Storage on top of cabinet.
- Compressor performs in coolest, most grease free area of kitchen.
- Easily accessible condenser coil for cleaning.

ROUGH-IN DATA

Specifications subject to change without notice.
Chart dimensions rounded up to the nearest ⅛" (millimeters rounded up to next whole number).

Model	Doors	Shelves	Cabinet Dimensions (inches) (mm) W	D	H*	HP	Voltage	Amps	NEMA Config.	Cord Length (total ft.) (total m)	Crated Weight (lbs.) (kg)
T-49F-HC	2	6	54⅛ 1375	29½ 750	78⅜ 1991	1 1	115/60/1 230-240/50/1	9.6 5.5	5-15P ▲	9 2.74	440 200

* Height does not include 5" (127 mm) for castors or 6" (153 mm) for optional legs.

▲Plug type varies by country.

MADE IN USA SINCE 1945 · 5 YEAR COMPRESSOR WARRANTY USA · c UL us · NSF · CE · natural refrigerant.

3/16 Printed in U.S.A.

APPROVALS:

AVAILABLE AT:

Model:
T-49F-HC

T-Series:
Reach-In Solid Swing Door Freezer with Hydrocarbon Refrigerant

STANDARD FEATURES

DESIGN
- True's commitment to using the highest quality materials and oversized refrigeration systems provides the user with colder product temperatures, lower utility costs, exceptional food safety and the best value in today's food service marketplace.

REFRIGERATION SYSTEM
- Factory engineered, self-contained, capillary tube system using environmentally friendly R290 hydro carbon refrigerant that has zero (0) ozone depletion potential (ODP), & three (3) global warming potential (GWP).
- High capacity, factory balanced refrigeration system that maintains -10°F (-23.3°C) temperatures. Ideal for both frozen foods and ice cream.
- State of the art, electronically commutated evaporator and condenser fan motors. ECM motors operate at higher peak efficiencies and move a more consistent volume of air which produces less heat, reduces energy consumption and provides greater motor reliability.
- Bottom mounted condensing unit positioned for easy cleaning. Compressor runs in coolest and most grease free area of the kitchen. Allows for storage area on top of unit.
- Automatic defrost system time-initiated, temperature-terminated. Saves energy consumption and provides shortest possible defrost cycle.

CABINET CONSTRUCTION
- Exterior - Stainless steel front. Anodized quality aluminum ends, back and top.
- Interior - attractive, NSF approved, clear coated aluminum liner. Stainless steel floor with coved corners.
- Insulation - entire cabinet structure and solid door are foamed-in-place using a high density, polyurethane insulation that has zero ozone depletion potential (ODP) and zero global warming potential (GWP).
- Welded, heavy duty steel frame rail, black powder coated for corrosion protection.
- Frame rail fitted with 4" (102 mm) diameter stem castors - locks provided on front set.

DOORS
- Stainless steel exterior with clear aluminum liner to match cabinet interior. Doors extend full width of cabinet shell. Door locks standard.
- Lifetime guaranteed recessed door handles. Each door fitted with 12" (305 mm) long recessed handle that is foamed-in-place with a sheet metal interlock to ensure permanent attachment.
- Positive seal self-closing doors. Lifetime guaranteed door hinges and torsion type closure system.
- Magnetic door gaskets of one piece construction, removable without tools for ease of cleaning.

SHELVING
- Six (6) adjustable, heavy duty PVC coated wire shelves 24 9/16"L x 22 3/8"D (624 mm x 569 mm). Four (4) chrome plated shelf clips included per shelf.
- Shelf support pilasters made of same material as cabinet interior; shelves are adjustable on ½" (13 mm) increments.

LIGHTING
- LED Interior lighting - safety shielded. Lights activated by rocker switch mounted above doors.

MODEL FEATURES
- Exterior temperature display.
- Evaporator is epoxy coated to eliminate the potential of corrosion.
- Rear airflow guards prevent product from blocking optimal airflow.
- NSF-7 compliant for open food product.

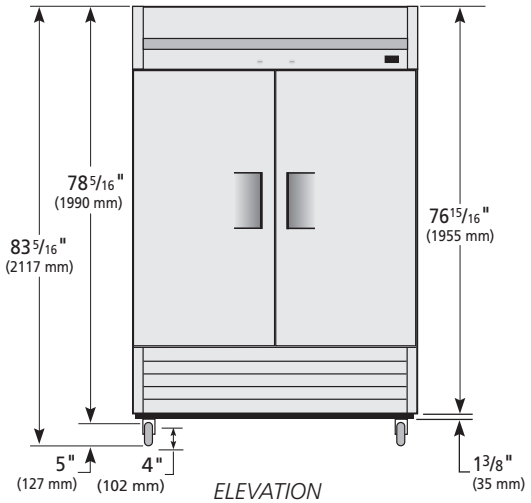
ELECTRICAL
- Unit completely pre-wired at factory and ready for final connection to a 115/60/1 phase, 15 amp dedicated outlet. Cord and plug set included.



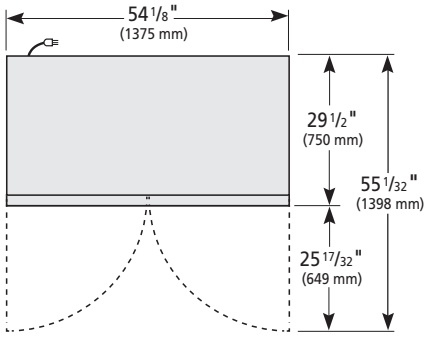
115/60/1
NEMA-5-15R

OPTIONAL FEATURES/ACCESSORIES
Upcharge and lead times may apply.
- ❑ 230 - 240V / 50 Hz.
- ❑ 6" (153 mm) standard legs.
- ❑ 6" (153 mm) seismic/flanged legs.
- ❑ Alternate door hinging (factory installed).
- ❑ Novelty baskets.
- ❑ Additional shelves.
- ❑ Half door bun tray racks. Each holds up to eleven 18"L x 26"D (458 mm x 661 mm) sheet pans (sold separately) (airflow guards need to be removed).
- ❑ Full door bun tray racks. Each holds up to twenty-two 18"L x 26"D (458 mm x 661 mm) sheet pans (sold separately) (airflow guards need to be removed).

PLAN VIEW



ELEVATION



PLAN VIEW

WARRANTY*
Three year warranty on all parts and labor and an additional 2 year warranty on compressor. (U.S.A. only)

*RESIDENTIAL APPLICATIONS: TRUE assumes no liability for parts or labor coverage for component failure or other damages resulting from installation in non-commercial or residential applications.

METRIC DIMENSIONS ROUNDED UP TO THE NEAREST WHOLE MILLIMETER

SPECIFICATIONS SUBJECT TO CHANGE WITHOUT NOTICE

Model	Elevation	Right	Plan	3D	Back
T-49F-HC					

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.truemfg.com

Hoja de datos

iCombi® Classic 10-1/1 E/G



Capacidad
> Bastidores colgantes estándar extraíbles con distancia entre bandejas de 68 mm
> Gran selección de accesorios para diferentes modos de cocción como Parrilla, Estofar o Panadería tradicional
> Para uso con accesorio GN 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8

Modo Vaporizador combinado
> Cocción al vapor, 30 °C - 130 °C
> Aire caliente 30 °C - 300 °C
> Combinación de vapor y aire caliente 30 °C - 300 °C

ClimaPlus
> Gestión del clima - Medición y control de la humedad
> Ajuste de la humedad en intervalos de 10 %

Denominación
> Vaporizador Combi conforme a la norma DIN 18866 para la mayoría de los métodos de cocción empleados en las cocinas industriales para usar con vapor y aire caliente, de forma independiente, sucesivamente o combinados.

Descripción del equipo y funciones

Funciones de cocina
> ClimaPlus: La gestión activa del clima interior en la cámara de cocción, que mide y regula permanentemente la humedad y asegura una deshumidificación efectiva, mantiene al mismo tiempo una alta productividad, la calidad de la cocción y un bajo consumo de energía. El ajuste de la humedad se realiza en intervalos de 10-% y permite hacer un seguimiento a través del indicador digital para cocinar de forma manual con precisión.
> Fluidización dinámica del aire en la cámara de cocción mediante 2 roscas del ventilador de alto rendimiento con cambio de sentido de giro con 5 velocidades del rotor programables manualmente. Con la penetración óptima de la energía se consigue una homogeneidad alta y unos tiempos de cocción cortos.
> Generador de vapor de alto rendimiento para una potencia del vapor óptima también a temperaturas por debajo de los 100 °C
> Sistema integrado de separación de grasas sin mantenimiento y sin filtro de grasa adicional
> Función de refrigeración para enfriar rápidamente la cámara de cocción mediante el ventilador
> Medición de la temperatura del núcleo mediante una sonda térmica y un elemento auxiliar de posicionamiento opcional (accesorio)
> Cocción Delta-T para una preparación delicada con mermas por cocción mínimas
> Indicación digital de la temperatura ajustable en °C o °F, visualización de los valores nominales y reales
> Visualización digital de la humedad de la cámara de cocción y el tiempo, visualización de los valores nominales y reales
> Programación individual de hasta 100 programas de cocción de uno o varios niveles de hasta 12 pasos
> Ajuste individual de los parámetros de cocción: tiempo, temperatura y humedad de un paso del programa durante el funcionamiento
> Transferencia sencilla de los programas de cocción a otros sistemas de cocina a través de una unidad de memoria USB
> Ducha de mano integrada con dispositivo recogedor automático y función de alternancia entre pulverización y chorro único
> Iluminación LED de larga duración y bajo consumo de energía en la cámara de cocción, con gran calidad en la reproducción de colores para reconocer rápidamente el estado de los alimentos que se están cocinando
> Línea telefónica directa gratuita para plantear preguntas sobre la tecnología y las aplicaciones (ChefLine)

Seguridad laboral y seguridad operativa
> Limitador de temperatura electrónico de seguridad para el generador de vapor y para los elementos de producción de aire caliente
> Freno del ventilador integrado
> Uso de pastillas de detergente Active Green y Care (detergente sólido) para una seguridad laboral óptima
> Almacenamiento y transferencia de datos APPCC a través del puerto USB
> Certificado según normas nacionales e internacionales para el funcionamiento sin supervisión
> Máxima altura de carga de las bandejas no superior a 1,6 m, con armazón inferior de RATIONAL
> Tirador de la puerta ergonómico con apertura derecha/izquierda y función de cierre por impulso

Conectividad
> Puerto USB integrado con protección IP para el intercambio de datos local
> Puerto Ethernet integrado opcionalmente con protección IP
> Como opción, puerto wifi integrado (incluido el puerto Ethernet)

Limpieza y cuidado
> Sistema de limpieza y mantenimiento automático independiente de la presión de red para la cámara de cocción y el generador de vapor
> Care-System: Limpieza y descalcificación automáticas del generador de vapor
> 4 programas de limpieza potentes para una limpieza sin vigilancia, también por la noche
> Manejo fácil e intuitivo de los programas de limpieza: Visualización del programa de limpieza seleccionado, la cantidad de detergente necesario y el tiempo de limpieza restante

Datenblatt, Versión 15 - 17/11/2020 17:15 - Nos reservamos el derecho de realizar modificaciones técnicas.

> Finalización segura de la limpieza tras la interrupción del suministro eléctrico con una cámara de cocción que no requiere productos de limpieza
> Uso de pastillas Care y pastillas de detergente Active Green sin fosfatos
> Montaje higiénico al ras del suelo sin patas para una limpieza sencilla y segura
> Puerta del equipo con doble cristal retroventilado y cristal interior orientable para una limpieza sencilla
> Material interior y exterior de acero inoxidable DIN 1.4301, cámara de cocción higiénica impecable con esquinas redondeadas y un flujo de aire optimizado
> Limpieza exterior sencilla y segura gracias a la superficie de vidrio y acero inoxidable, así como la protección frente a chorros de agua procedentes de todas las direcciones gracias a la clase de protección IPX5

Manejo

> Monitor a color TFT de 4,3 pulgadas y teclas programadas para un manejo intuitivo y sencillo. Los modos operativos y las funciones aparecen resaltadas a simple vista
> Manejo sencillo y ajustes precisos gracias a la rueda de ajuste central pulsable
> Señal acústica y visual en el caso de que se requiera intervención por parte del usuario
> Campanas de condensación/extracción de aire (accesorio) con ajuste situacional de la potencia de aspiración y envío de notificaciones de servicio.

Inspección, mantenimiento y medio ambiente

> Se recomienda la instalación profesional por parte de un técnico certificado de RATIONAL
> Admite conexión fija a la tubería de desagüe conforme a las normas de la Asociación Suiza para Gas y Agua (SVGW)
> Adaptación al lugar de instalación (altitud) mediante la calibración automática
> Funcionamiento sin descalcificador y sin descalcificar de manera manual
> Montaje a ras del suelo y en pared mediante la toma en el zócalo *
> Puerta de la cámara de cocción con doble cristal con revestimiento especial termorreflectante para una pérdida de energía mínima
> Sistema de diagnósticos de servicio con visualización automática de notificaciones de servicio
> Se recomienda realizar un mantenimiento periódico. Revisiones conforme a las recomendaciones del fabricante disponibles con el servicio técnico de RATIONAL
> Garantía de 2 años RATIONAL** para equipos nuevos (incl. piezas, mano de obra y desplazamiento)
> * La información detallada aparece en el manual de instalación y el manual del proyectista
> ** Son de aplicación las condiciones establecidas en la declaración de garantía del fabricante en www.rational-online.com

Opciones

> Puerta de la cámara de cocción de apertura hacia la izquierda
> MarineLine - Modelo para buques
> SecurityLine – Modelo para cárceles
> MobilityLine - Modelo móvil (se puede pedir como accesorio por separado)
> HeavyDutyLine – Modelo especialmente robusto
> drenaje de grasa integrado
> Paquete de racks móviles
> Cierre de seguridad para la puerta
> Contacto libre de potencial para la conexión de un dispositivo de señalización externo
> Protección para el panel de control
> Panel de control cerrable
> Posible conexión a un equipo para la optimización de ahorro de energía
> Puerto Ethernet integrado con protección IP

Datenblatt, Versión 15 - 17/11/2020 17:15 - Nos reservamos el derecho de realizar modificaciones técnicas.

Especificaciones técnicas

Dimensiones y pesos

Dimensiones (An x Al x Pr)	
Sistema de cocina (cuerpo)	850 x 1014 x 775 mm
Sistema de cocina (completo)	850 x 1064 x 842 mm
Sistema de cocina con embalaje	935 x 1250 x 955 mm
Altura de trabajo máxima en la bandeja superior*	≤ 1,60 m

*Con la mesa UG RATIONAL correspondiente

Pesos	
Cantidad de carga máxima/Bandeja	4,5 kg
Cantidad de carga máxima total	45 kg
Peso de equipo eléctrico sin embalaje	121 kg
Peso de equipo eléctrico con embalaje	141 kg
Peso de equipo de gas sin embalaje	139 kg
Peso de equipo de gas con embalaje	159 kg

Condiciones de conexión de la versión eléctrica

Tensión 3 NAC 400 V	
Potencia de conexión de la versión eléctrica	18,9 kW
Potencia "Modo de vapor"	18 kW
Potencia "Aire caliente"	18 kW
Fusible automático	32 A
Tipo RCD	F
Tensión 3 AC 220 V	
Potencia de conexión de la versión eléctrica	17,3 kW
Potencia "Modo de vapor"	16,47 kW
Potencia "Aire caliente"	16,47 kW
Fusible automático	50 A
Tipo RCD	B

Condiciones de conexión versión de gas

Gas licuado G30	
Carga térmica nominal total	23 kW
Carga térmica nominal modo de vapor	21 kW
Carga térmica nominal modo de aire caliente	23 kW
Presión de flujo de la conexión necesaria	25-57,5 mbar
Gas natural H G20	
Carga térmica nominal total	22 kW
Carga térmica nominal modo de vapor	20 kW
Carga térmica nominal modo de aire caliente	22 kW
Presión de flujo de la conexión necesaria	18-25 mbar

Alimentación/toma de gas: 3/4"
Otros tipos de gas y tensiones a demanda

Condiciones de conexión versión de gas

Tensión 1 NAC 230 V	
Potencia de conexión de la versión de gas	0,9 kW
Fusible automático	16 A
Tipo RCD	B

Condiciones de conexión del agua

Toma de agua (conexión de gas)	3/4“
Presión del agua (presión de flujo)	1,0 - 6,0 bar
Desagüe	DN 50
Caudal de flujo máximo por sistema de cocina	12 l/min

Condiciones de conexión de extracción y carga térmica

Carga técnica latente	1272 W
Emisión de calor sensible	958 W
Valor de emisiones acústicas (eléctr.)	55 dBA
Valor de emisiones acústicas (gas)	60 dBA

Datos de las condiciones de conexión

Interfaz LAN	RJ45
Interfaz Wi-Fi	IEEE 802.11 a/g/n

Distancias mínimas para la instalación

Distancia mínima	Izquierda	Atrás	Derecha
Estándar	50 mm	0 mm	50 mm

> Encontrará información técnica detallada sobre la planificación de la cocina y la instalación del equipo en el manual del planificador y las instrucciones de instalación incluidas en el portal del cliente empresarial.

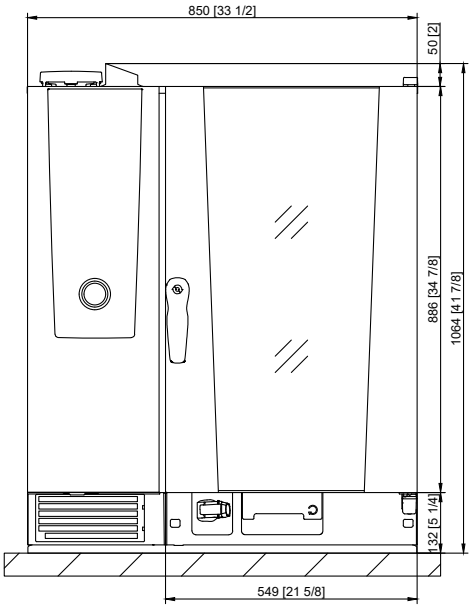
Condiciones de instalación

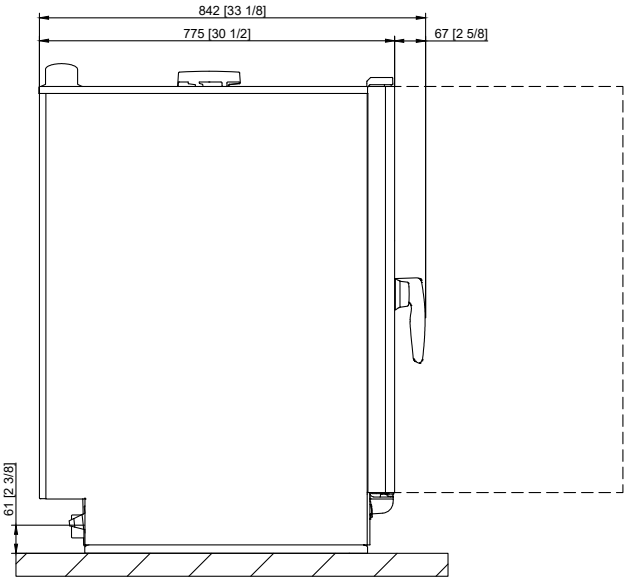
> Si cualquier fuente de calor incide en el lado izquierdo del equipo, es necesario dejar una distancia mínima de 350 mm a la izquierda.
> Se deben cumplir las normas y reglamentos locales y específicos del país relativos a la instalación y el funcionamiento de equipos de cocción industriales. Se deben tener en cuenta las normas y reglamentos locales para instalaciones de aire acondicionado.

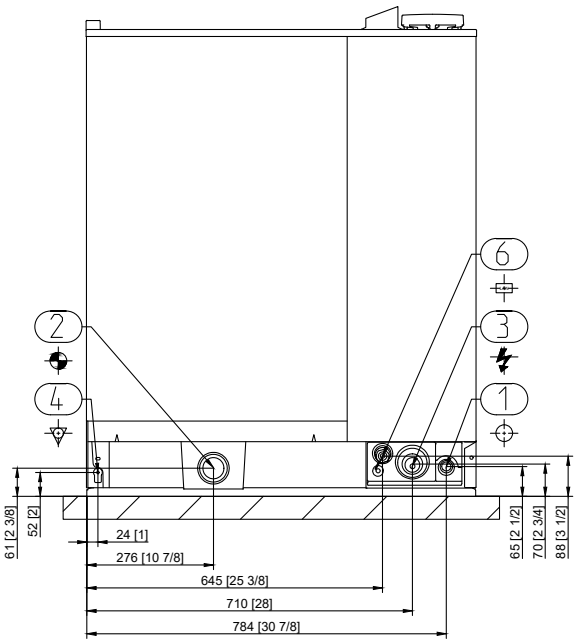
Certificaciones

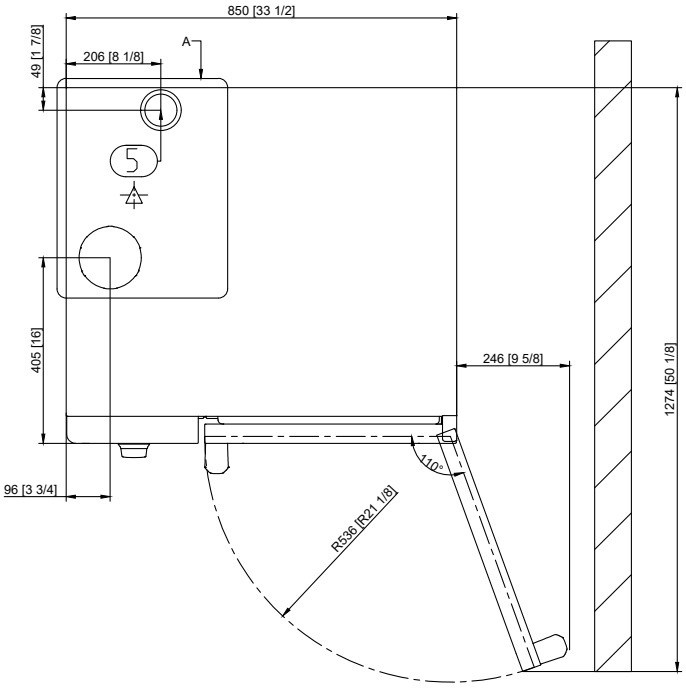
Datenblatt, Versión 15 - 17/11/2020 17:15 - Nos reservamos el derecho de realizar modificaciones técnicas.

Dibujo técnico versión eléctrica





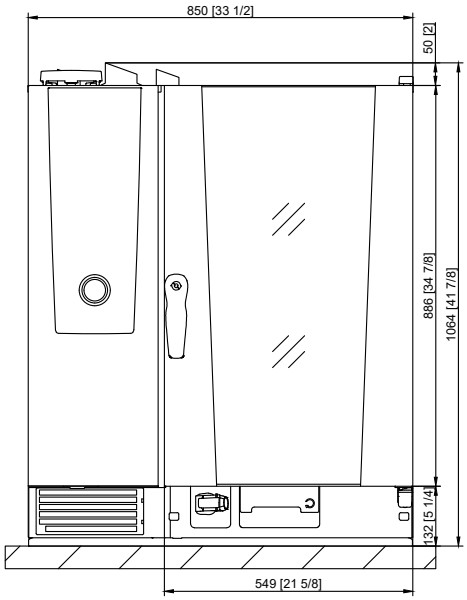


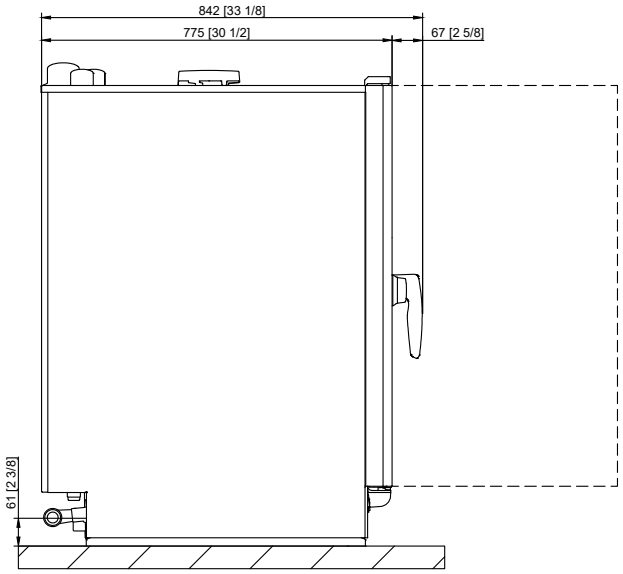


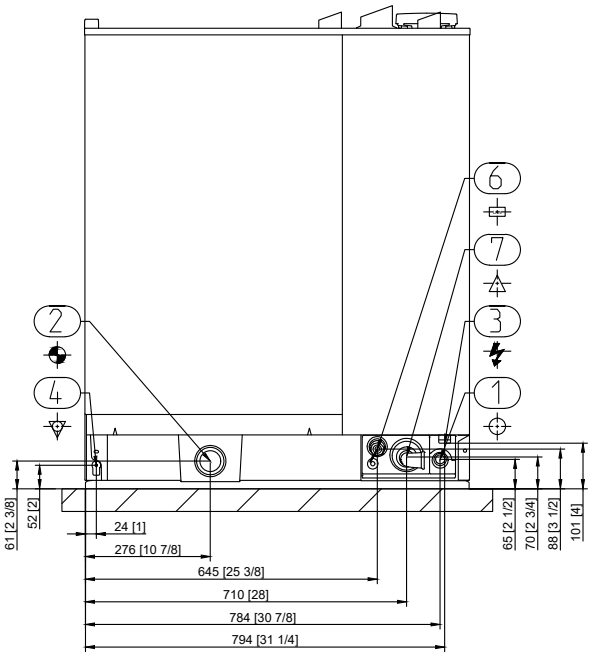
1	Toma de agua
2	Desagüe
3	Conexión eléctrica
4	Conexión equipotencial
5	Tubo de ventilación
6	Puerto Ethernet

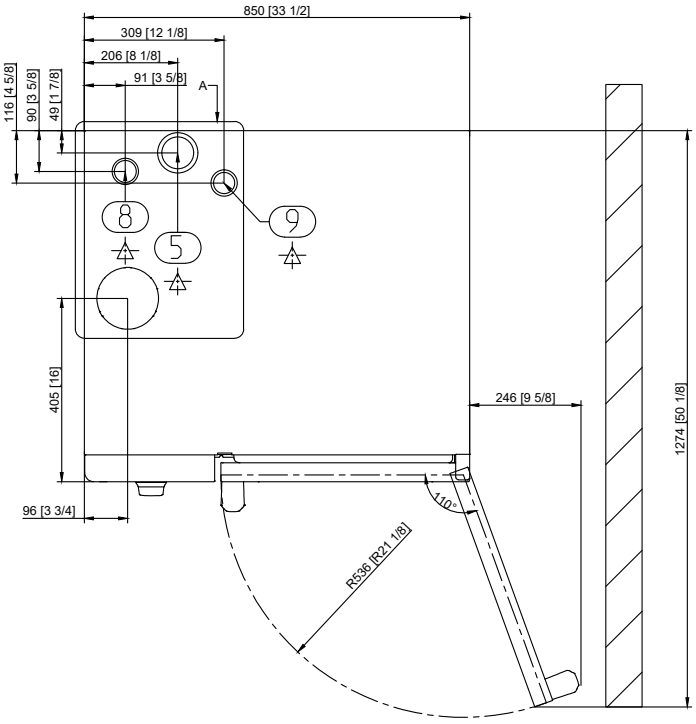
Datenblatt, Versión 15 - 17/11/2020 17:15 - Nos reservamos el derecho de realizar modificaciones técnicas.

Dibujo técnico versión de gas









1	Toma de agua
2	Desagüe
3	Conexión eléctrica
4	Conexión equipotencial
5	Tubo de ventilación
6	Interfaz Ethernet
7	Toma de gas
8	Tubo de salida versión de gas (vapor)
9	Tubo de salida de aire de gas (aire caliente)

Datenblatt, Versión 15 - 17/11/2020 17:15 - Nos reservamos el derecho de realizar modificaciones técnicas.

Accesorios

Accesorios	Referencia de artículo
Pastillas de detergente Active Green de RATIONAL - garantizan la mejor limpieza	
RATIONAL Care-Tabs – evitan las incrustaciones calcáreas de forma eficaz	
Kit de instalación de equipo	
Armazón inferior en modelos diferentes: estándar, con ruedas móviles o patas de acero inoxidable fijables	
Kit de nivelación para la compensación de las diferencias de altura y la inclinación en la colocación en mesa y suelo	
Juego de montaje móvil con rodillos y compensación de altura para la colocación en suelo	
Rack móvil y rack móvil para platos, para una carga sencilla fuera del sistema de cocina	
Sistemas de Finishing para banquetes	
Guía de inserción para rack móvil y para rack móvil para platos	
Carro de transporte para rack móvil y para rack móvil para platos - Estándar y con altura ajustable	
Kit Combi-Duo: para la colocación de Combi-Duo para equipos de gas o eléctricos	
Blindaje térmico: para la instalación de un equipo junto a una fuente de calor como una parrilla	
Interruptor de condensación para la desviación de vapores y vahos hacia los sistemas de extracción disponibles	
Campana extractora, solo para equipos eléctricos	
Campana de condensación UltraVent Plus - Solo para equipos eléctricos	
Campana de condensación UltraVent - Solo para equipos eléctricos	
Elemento de protección lateral adicional para HeavyDutyLine	
Memoria USB RATIONAL – Para la transmisión segura de programas de cocción y datos APPCC	
VarioSmoker	

Para alcanzar un resultado de cocción ideal, encontrará un amplia oferta de accesorios de cocción y más información en el folleto de accesorios, en su distribuidor o en www.rational-online.com

Proyectista	RATIONAL AG
	Heinrich-Wild-Straße 202, CH-9435 Heerbrugg Tel. +41 71 727 9090 Fax +41 71 727 9080 Email: info@rational-online.com Visit us on the internet: www.rational-online.com

Datenblatt, Versión 15 - 17/11/2020 17:15 - Nos reservamos el derecho de realizar modificaciones técnicas.

LAR-15PMB

LICUADORA INDUSTRIAL

Skymsen



Sistema de vaso vasculante



Los grandes volúmenes ya no son un problema

Capacidad de Vaso	15.0 litros			
Potencia de Motor	1.5 CV			
Velocidad	3500 RPM			
Dimensiones	Ancho 30.5 cm	Fondo 52 cm	Alto 106 cm	
Peso Neto	19.0 kg			
Energía	220VAC/60Hz			
Acabado	Acero inoxidable			
Incluye	01 vaso monobloque de acero inoxidable			

Principales ventajas

- Vaso estampado sin costura de soldadura
- Vaso basculante para mejor manipulación
- Socket metálico con diseño antifricción
- Caballete con diseño estampado para mayor estabilidad
- Apertura de tapa para agregar ingredientes en marcha
- Cuchilla de acero inoxidable con 04 aspas



CAFEQUIPOS
MÁQUINAS, SERVICIOS Y MUCHO CAFÉ

Ofic. Lima: Jr. San Agustín 152, Surquillo. Tel.: (01) 241-0230
Ofic. Cusco: Alameda Pachacuteq B1- C, Santiago. Tel: (84) 263-225
ventas@cafequipos.com/ventascusco@cafequipos.com
www.cafequipos.com/@cafequiposoficial

Licuadora Oster BLSTPEG-BRT 800W 1.5L Negro 3 Vel





Capacidad del vaso: 1.25L - 1.5L
Materiales: Vidrio
Velocidades: 3
Potencia en watts: 800 W
Color: negra

Es una licuadora de alto rendimiento que ofrece una variedad de características y funciones que la convierten en una excelente opción para cualquier hogar.

Accesorios Incluidos: No
Función de Pulso: Si
Interface: Botones
Tecnología Reversible: Si
Número de aspas: 6
Capacidad del vaso: 1.25L - 1.5L
Función de turbo: Sí
Materiales: Vidrio
Velocidades: 3
Potencia en watts: 800 W
Color: negra

AREA: **SERVICIO DE ALIMENTOS**

Nombre:	Gramera
Tipo:	Digital
Marca:	TEK
Modelo :	Orion
No de serie o lote:	PO-0031222000142
Ubicación:	Servicio de Alimentos
Fecha de calibración:	25 / septiembre / 2024
Verificaciones intermedias:	Ver formato anexo de verificaciones intermedias (trimestral)
Inspección de operación:	Ver formato anexo de verificaciones intermedias (mensual)
Responsable:	Nutricionista - Carolina Ochoa
Fecha de Compra:	Septiembre / 2024
No. De Inventario:	PA 6
Fecha de Fabricación:	No se conoce

PRINCIPÌO:

- Sistema de alta precisión y 4 teclas
- Función de tara
- Apagado automático en 1 minuto
- Pantalla LCD con luz de respaldo
- Indicador de sobrecarga y baja potencia
- Sencillo proceso de calibración
- Funcion de conteo de piezas

INFORMACIÓN SOBRE EL VENDEDOR:

Bolívar bioingeniería.

INFORMACIÓN SOBRE EL MANTENIMIENTO:

Bolívar bioingeniería

Dirección: Calle 77 C #100 B 46 Bogotá Fax. 2274124 Cel. 3125839798 Tel. 4423260 – 4910553 Correo electrónico: **bolivarbioingenieria@gmail.com**

AREA: **SERVICIO DE ALIMENTOS**

Nombre:	Bascula de plataforma
Tipo:	Digital
Marca :	BBG
Modelo :	LOGISTIC-S
No de serie o lote:	220500000037
Ubicación:	Servicio de alimentos
Fecha de calibración:	02 / AGOSTO / 2022
Verificaciones	Ver formatos anexos de verificaciones intermedias (trimestral)
Inspección de operación:	Ver formatos anexos de inspecciones de quipos (mensual)
Responsable:	Nutricionista - CAROLINA OCHOA
Fecha de Compra:	JULIO 2022
No de inventario:	BR7
Fecha de fabricación:	Se desconoce

PRINCIPIO:

Equipo de control de peso

USO:

Pesaje

CARACTERISTICAS:

CAPACIDAD: 500 kg DIVISIÓN: 100 g
ALIMENTACIÓN: Batería con autonomía de 200 horas con puerto RS 232 a PC
DIMENSIONES: 60cm x 34cm

INFORMACIÓN SOBRE EL VENDEDOR:

BOLIVAR BIOINGENIERIA LTDA

INFORMACIÓN SOBRE EL MANTENIMIENTO:

BOLIVAR BIOINGENIERIA LTDA.
DIRECCIÓN CL 77C 100 B - 46 - BARRIO VILLAS DE MADRIGAL. TELEFONOS: (+57) 1 2279260, (+57) 312 5879798, (+57) 1 4423260

AREA: **NUTRICIÓN**

Nombre:	Termómetro
Tipo:	Punzón
Marca :	BRIXCO
Modelo :	TP 300
No de serie o lote:	No Reporta
Ubicación:	Servicio de Alimentos
Fecha de Calibración:	17 ABRIL 2024
Verificaciones intermedias:	Ver formato anexo de verificaciones intermedias (mensual)
Inspección de Operaciones:	Ver formato anexo de Inspección de equipos (mensual)
Responsable:	Nutricionista – Carolina Ochoa
Fecha de Compra:	Febrero 2023
No de inventario:	TF9
Fecha de fabricación:	Se desconoce

PRINCIPIO: Equipo de control de temperatura

USO: Medición de temperatura

CARACTERISTICAS:

Rango de temperatura: -58°F~572°F (-50°C~300°C). Si la temperatura es inferior a -58 °F (-50 °C) o superior a 572 °F (300 °C), aparecerá LLL o HH.H en la pantalla

Tres botones: /°C/°F, MANTENER,LUZ
Función de apagado automático de 10 minutos
Resolución: 1 ° C / ° F
Precisión de la temperatura: ±0.9 °F (±0.5 °C) en el rango de 32 a 212 °F (0 a 100 °C)
Fuente de alimentación: 2*LR44 0V

INFORMACIÓN SOBRE EL VENDEDOR:

BOLIVAR BIOINGENIERIA LTDA

INFORMACIÓN SOBRE EL MANTENIMIENTO:

BOLIVAR BIOINGENIERIA LTDA.

DIRECCIÓN CL 77C 100 B - 46 - BARRIO VILLAS DE MADRIGAL. TELEFONOS: (+57) 1 2279260, (+57) 312 5879798, (+57) 1 4423260

AREA: NUTRICIÓN

NOMBRE: TERMOMETRO DE AGUJA

TIPO: TEMPERATURA

Marca :	TAYLOR
Modelo :	9842FDA
No de serie o lote:	N/A
Fecha de Compra:	No se conoce
Localización:	Nutrición
Responsable :	NUTRICIONISTA
No. De Inventario:	TC8
Fecha de Fabricación:	No se conoce
Temperatura:	Calor

PRINCIPÌO:

Equipo de control de temperatura

CARACTERÍSTICAS ANTIMICROBIANA:

La funda y la carcasa safe –T- guard" de Taylor incorporar un compuesto químico notoxico que inhibe el crecimiento de agentes patógenos nocivos, lo cual minimiza la contaminación cruzada. Es importante limpiar y desinfectar totalmente el termómetrodespués de cada uso.

INFORMACIÓN SOBRE EL VENDEDOR:

Industrial Teylor Transv. 93 #51 – 98 Edificio 3

INFORMACIÓN SOBRE EL MANTENIMIENTO:

Bolívar bioingeniería
Ingeniero de servicio: Ángel E. Ruge
Dirección: Calle 77 C #100 B 46 Bogotá Fax. 2274124 Cel. 3125839798 Tel. 4423260 - 4910553
Correo electrónico: bolivarbioingenieria@gmail.com

RECOMENDACIONES DE USO Y ALMACENAMIENTO:

Recomendaciones de uso: Antes de usar el termómetro verifique que el equipo tenga las baterías instaladas correctamente, asegúrese de que el termómetro esté limpio y seco; penetre la comida con la sonda y espere hasta que los números se estabilicen antes de tomar la lectura de la temperatura; mida la temperatura en varias partes de la comida ya que tal vez puede no ser la misma, por ejemplo, si se está enfriando comida en una nevera, puede ser que la parte superior esté más fría que la del medio; limpie y desinfecte el termómetro cada vez que le mida la temperatura a una comida y antes de medírsela a otra; Si usa el termómetro para medir la temperatura de comida caliente y fría, espere a que el termómetro vuelva a la temperatura ambiente entre una medición y otra; mida la temperatura de varias comidas en una nevera o vitrina de exposición ya que dentro de las neveras y vitrinas hay sitios más calientes y más fríos; y mida la temperatura de comida en paquetes congelados colocando la longitud del termómetro entre dos paquetes – la temperatura será aproximada pero el paquete permanece intacto.

Al usar el termómetro verifique que la pantalla LCD este encendida, recuerde que tiene apagado automático después de 10 minutos. Tenga en cuenta que se deben tomar rangos de temperatura en grados centígrados

¿Cómo limpiar y desinfectar el termómetro? Como la sonda del termómetro penetra la comida, la sonda se debe limpiar y desinfectar antes de usarla para medir la temperatura de otra comida. Si no se limpia y desinfecta, puede ser que se transfieran de una comida a la otra bacteria que causan intoxicación. Esto es especialmente importante hacerlo, cuando se usa el termómetro para medir la temperatura de comida cruda primero y luego la de comida cocinada, por ejemplo, una hamburguesa cruda y luego una cocinada. La sonda de un termómetro se puede limpiar y desinfectar de la siguiente manera: lavándola con agua templada y detergente; desinfectándola de manera adecuada para el termómetro (a menudo se usan hisopos untados de alcohol); enjuagando el desinfectante, si es necesario (lea las instrucciones del desinfectante); y dejando que la sonda se seque al aire o secándola bien con una toalla desechable.

Almacenamiento: Para el almacenamiento guarde en lugar seguro después de la limpieza y desinfección, en su estuche original y retire las baterías.