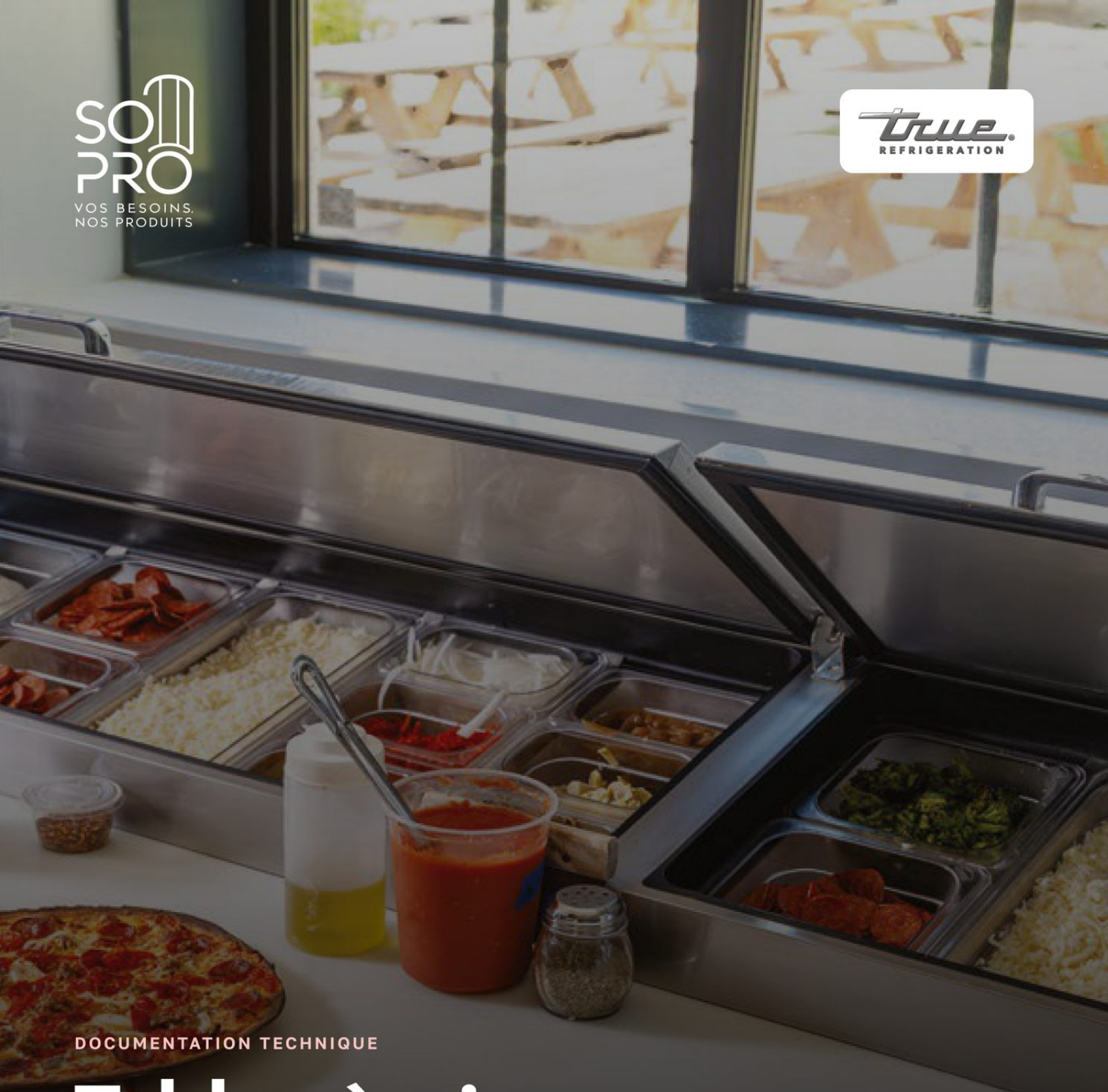
SOPRO
VOS BESOINS.
NOS PRODUITS

True
REFRIGERATION



DOCUMENTATION TECHNIQUE

Tables à pizza réfrigérées True

Garnitures au frais, planche de travail et réserve sur un seul meuble.

TPP-AT2-93-HC

TPP-AT-119-HC

sopro-online.com · Édition novembre 2026

FICHE GAMME · 2 MODÈLES

True TPP

Les tables à pizza réfrigérées à 3 et 4 portes, avec bacs GN 1/3.



Quelle table à pizza True pour votre poste ?

TPP-AT2-93-HC



12 bacs GN 1/3 fournis

3 portes battantes pleines, 6 étagères

Largeur	**2 369 mm**
Volume brut	**875 litres**
Poids	**262 kg**

TPP-AT-119-HC



15 bacs GN 1/3 fournis

4 portes battantes pleines, 8 étagères

Largeur	**3 029 mm**
Volume brut	**1 124 litres**
Poids	**318 kg**

Commun à toute la gamme

0,5 à 5 °C · Réfrigérant naturel R290 · Couvercles isolés · Planche à découper amovible · Ventilation en façade · Dégivrage automatique · Roulettes de 127 mm · 230 V monophasé · Garantie fabricant 7 ans

Options de la gamme

Serrures	En option
Tiroirs	Versions avec tiroirs à la place des portes
Collecteur d'ingrédients	À préciser à la commande

Conseil
Le bon modèle selon votre poste et votre carte

Prix sur demande
Une offre claire selon le modèle et les options

SAV
Suivi et pièces, en France et à Monaco

Un projet de table à pizza ? Parlons-en.

Conseil, prix sur demande et SAV en France et à Monaco

06 40 61 81 15 · **sopro-online.com**

FICHE TECHNIQUE · TABLE À PIZZA RÉFRIGÉRÉE

True TPP-AT2-93-HC

3 portes · 12 bacs GN 1/3 fournis



12
bacs GN 1/3 fournis

0,5 à 5 °C
température de conservation

875 L
volume brut réfrigéré

262 kg
poids

Les points forts

- 12 bacs GN 1/3 de 150 mm de profondeur, fournis
- Couvercles isolés, à refermer hors des coups de feu
- Planche à découper amovible sur toute la largeur
- Admission et sortie d'air en façade : aucun dégagement à prévoir
- Face avant, plan de travail et couvercles en acier inoxydable
- Garantie fabricant 7 ans : pièces, compresseur, main-d'œuvre

Installation

Alimentation	**220-240 V monophasé, 50 Hz**
Puissance	**759 W · 3,3 A**
Dimensions ext. (L x P x H)	**2 369 x 854 x 1 133 mm**
Planche à découper (L x P)	**2 369 x 496 mm**
Poids	**262 kg**
Réfrigérant	**R290**

La gamme True TPP

Modèle	TPP-AT2-93-HC	TPP-AT-119-HC
Portes	**3 portes pleines**	4 portes pleines
Bacs GN 1/3 fournis	**12**	15
Largeur	**2 369 mm**	3 029 mm
Volume brut	**875 litres**	1 124 litres
Poids	**262 kg**	318 kg

Options : Serrures · Versions à tiroirs · Collecteur d'ingrédients

Votre table True TPP-AT2-93-HC ? Parlons-en.

Conseil, prix sur demande et SAV en France et à Monaco

06 40 61 81 15 · **sopro-online.com**

FICHE TECHNIQUE · TABLE À PIZZA RÉFRIGÉRÉE

True TPP-AT-119-HC

4 portes · 15 bacs GN 1/3 fournis



15
bacs GN 1/3 fournis

0,5 à 5 °C
température de conservation

1 124 L
volume brut réfrigéré

318 kg
poids

Les points forts

- 15 bacs GN 1/3 de 150 mm de profondeur, fournis
- Couvercles isolés, à refermer hors des coups de feu
- Planche à découper amovible sur toute la largeur
- Admission et sortie d'air en façade : aucun dégagement à prévoir
- Face avant, plan de travail et couvercles en acier inoxydable
- Garantie fabricant 7 ans : pièces, compresseur, main-d'œuvre

Installation

Alimentation	**220-240 V monophasé, 50 Hz**
Puissance	**759 W · 3,3 A**
Dimensions ext. (L x P x H)	**3 029 x 854 x 1 133 mm**
Planche à découper (L x P)	**3 029 x 496 mm**
Poids	**318 kg**
Réfrigérant	**R290**

La gamme True TPP

Modèle	TPP-AT2-93-HC	TPP-AT-119-HC
Portes	3 portes pleines	**4 portes pleines**
Bacs GN 1/3 fournis	12	**15**
Largeur	2 369 mm	**3 029 mm**
Volume brut	875 litres	**1 124 litres**
Poids	262 kg	**318 kg**

Options : Serrures · Versions à tiroirs · Collecteur d'ingrédients

Votre table True TPP-AT-119-HC ? Parlons-en.

Conseil, prix sur demande et SAV en France et à Monaco

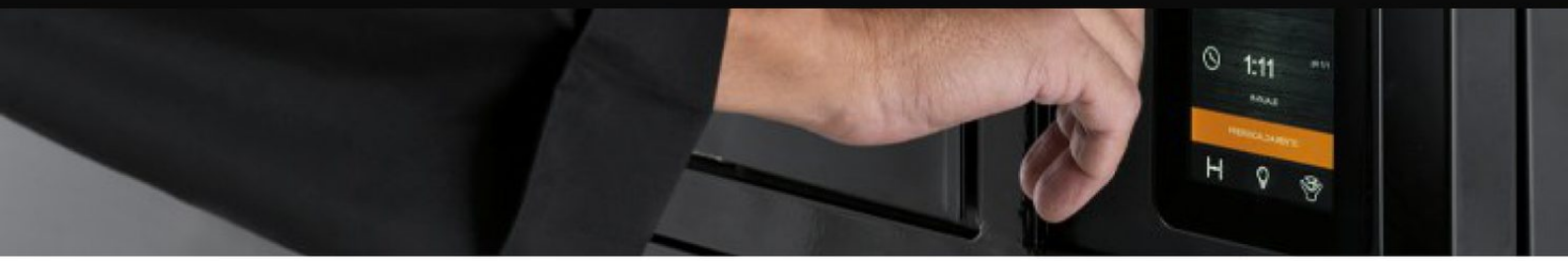
06 40 61 81 15 · **sopro-online.com**

SOPRO
VOS BESOINS. NOS PRODUITS

VOTRE INTERLOCUTEUR

SOPRO ®, l'équipement des pros de la pizza, de A à Z

Nous sélectionnons des fabricants italiens et européens reconnus, et nous accompagnons chaque projet du premier conseil jusqu'au service après-vente, en France et à Monaco.



Ce que nous faisons pour vous

01

Conseil

Nous choisissons avec vous le four et les équipements adaptés à votre cadence, votre carte et votre espace.

02

Devis clair

Une offre détaillée : matériel, options, livraison et installation, sans mauvaise surprise.

03

Installation

Livraison, raccordement et mise en service sur site par nos techniciens.

04

SAV et suivi

Un interlocuteur joignable, des pièces détachées et un suivi dans la durée.

Nos marques

Marana Forni · Italforni · Effeuno · Zanolli · Lilly Codroipo · Brunner Anliker · Sunmix · True

SOPRO
VOS BESOINS. NOS PRODUITS

Un projet d'équipement ? Parlons-en.

Devis, installation et SAV en France et à Monaco

06 40 61 81 15 · **sopro-online.com**

Données constructeur True, susceptibles d'évoluer. Fiche SOPRO ® éditée en novembre 2026.

SOPRO

VOS BESOINS.
NOS PRODUITS

Parlons de votre projet

FRANCE

06 40 61 81 15

MONACO

+377 97 77 35 64

E-MAIL

contact@sopro-online.com

SITE

sopro-online.com

Scannez pour demander votre devis

Conseil · Installation · SAV en France et à Monaco