

ICON7000

DIMENSION DER KREATIVITÄT



ICON7000

Modulare Herdserie
Bautiefe 70 cm

“ Die neue Dimension
der Großküche ”

Bautiefe 70 cm: viel Freiraum für Kreativität und Produktivität, für Ideen und Projekte, für große Resultate bei beengten Platzverhältnissen. Wer täglich mit Leidenschaft in der Küche arbeitet, um seinen Gästen unvergessliche Gaumenfreuden zu bieten, setzt auf Vielseitigkeit, Robustheit, Leistungsstärke und Zuverlässigkeit. All diese Merkmale bringt ICON7000 auf einer kompakten Bautiefe von nur 70 cm unter.





“Konzentrat aus Leistung und Robustheit für die Gastronomie von morgen”

“Gebündeltes Know-how von Angelo Po”



Vielseitig **01**

Das flexible Komplettsystem ist für jeden gastronomischen Bereich geeignet und bietet ein breit gefächertes Spektrum von Unterbaumodulen und Arbeitsplatten.

Leistungsstark **02**

Die kleine Großküche bietet alles, was das Herz eines Kochs begehrt: ein Höchstmaß an Leistung und Produktivität für ausgezeichnete Resultate, selbst bei beengten Raumverhältnissen.

Langlebig **03**

Innen wie außen robust und resistent: für eine lange Standzeit und anspruchsvollste Einsatzbedingungen konzipiert. Eine echte Heavy-Duty-Küche!

Komfortabel **04**

Bei der Gestaltung wurde besonderer Wert auf all jene Details gelegt, die den Küchenalltag vereinfachen und angenehmer gestalten.

Reinigungsfreundlich **05**

Die einzige Kochserie mit zertifiziertem HYGIENISCHEM DESIGN, das für Sauberkeit und Lebensmittelsicherheit bürgt.

Zuverlässig **06**

Liebe zum Detail, hochwertige Materialien, Zuverlässigkeit und Sicherheit sind die Markenzeichen von Angelo Po.

Elegant und zweckmäßig **07**

Zweckmäßiges, markentypisches Design von Angelo Po. Die klare, zeitgemäße Linienführung wurde mit einem Blick auf die Anforderungen von morgen gestaltet.

“ ICON7000 ist ein kompaktes Raumwunder ”

ICON9000
90 cm

EASYTOP 

ICON7000
70 cm



FLEXIBLE KÜCHENPLANUNG

Das äußerst flexible System bietet unendlich viele Lösungen für jeden gastronomischen Bereich und selbst für sehr enge Raumsituationen.

Dank einer Vielzahl an Konfigurationsmöglichkeiten wartet es mit einem großen Potenzial auf. Es überzeugt mit einem breit gefächerten Spektrum von Modulen, die sich problemlos auf bereits vorhandenen Arbeitsplatten aufstellen lassen oder bereits mit Unterschrank daherkommen, die geeignet sind für die freitragende Montage oder die Brückenmontage und mit Aufsatzträgern und neutralen, beheizten und gekühlten Elementen ausgestattet werden können. ICON7000 lässt sich dank der Modultiefe 70 cm und der Modulbreite 40 cm problemlos mit der Herdserie ICON9000 kombinieren, die die gleiche Modulbreite hat, jedoch eine Bautiefe von 90 cm aufweist.



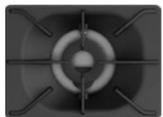
“Großes
Talent auf
kleinem
Raum”



10

GROSSE LEISTUNG UND PRODUKTIVITÄT BEI BEENGTE RAUMVERHÄLTNISSEN

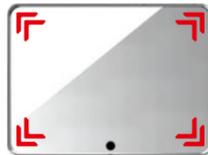
Schöpfen Sie mit ICON7000
jeden Zentimeter optimal aus



6,5 kW



5 kW



XL

Die Modulbreite 40 cm gewährleistet höchste Produktivität, die gepaart mit einer hohen Leistungsfähigkeit ausgezeichnete Resultate in kurzer Zeit ermöglicht. Gasherde mit offenen Kochstellen und einer Leistung bis zu 6,5 kW, Induktionsherde bis zu 5 kW, Fritteusen, Grillroste, Nudelkocher, Elektro-Bratplatten bilden die idealen Zutaten für dauerhaft gleichmäßige und ausgezeichnete Garresultate.



11

TOP 2MM



“ Mit der Robustheit einer Heavy-Duty-Küche ”



LANGLEBIGE KONSTRUKTION

Robust und zweckmäßig, korrosionsbeständig und verschleißfest im Alltagsgebrauch der anspruchsvollsten Anwender: die Herdserie ICON7000 ist hart in Nehmen.

Arbeitsplatte (Stärke 2 mm), Bedienblende (Stärke 1,2 mm), Gerätefront und -flanken sind aus CNS nach DIN 1.4301. Die Kontaktoberflächen sind kunststofffrei, Kamine und Rostgestelle bestehen aus emailliertem Gusseisen, Griffe und Türen aus gestanztem Stahl. Die Innenbauteile zeichnen sich durch hohe Langlebigkeit aus. Dank dieser Eigenschaften ist die Herdserie ICON7000 wie geschaffen für anspruchsvollste Einsatzbedingungen: eine Heavy-Duty-Küche, die mit einer Bautiefe von nur 70 cm große Resultate ermöglicht.

“ Zuverlässiger Partner in puncto Hygiene und Sicherheit ”

14

15

DIE EINZIGEN PRODUKTE AM MARKT MIT ZERTIFIZIERTEM HYGIENISCHEM DESIGN



Die Konstruktionsmerkmale des Herdsystems ICON7000 sorgen für eine einfache Reinigung und ordnungsgemäße Entkeimung.

Die Kochgeräte von Angelo Po sind die einzigen Geräte auf dem Markt, die von der Zertifizierungsstelle CSQA das Zertifikat für HYGIENISCHES DESIGN erlangt haben. Ihre konstruktiven und baulichen Merkmale - etwa die vielen abgerundeten Ecken und Kanten, die Ablaufgefälle und die Materialien mit niedrigem Rauheitsgrad - garantieren die einfache Reinigung und die ordnungsgemäße Entkeimung gemäß HACCP.



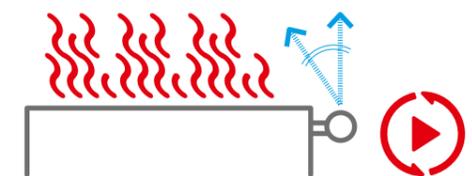


“ Angenehmes Arbeiten in der Küche ”



IM ZEICHEN DER ERGONOMIE

Nicht nur Sicherheit, sondern auch Komfort: einzigartige Lösungen verringern den Stress in der Küche.



Verbessern Sie Ihren Arbeitsalltag! ICON7000 verfügt über das System Chef Comfort-Pro, das eine unsichtbare Barriere zwischen Koch und Kochzone schafft. Es reduziert die Wärmebelastung am Arbeitsplatz und sorgt dadurch für eine angenehmere Arbeitsumgebung. Zugleich leitet es die Wrasen wirkungsvoll in Richtung der Abzugshaube, was die Absaugung optimiert und die Aufheizung der Umgebung unterbindet. Die Abzugsstärke ist in drei Stufen verstellbar und der Abzugsstrom lässt sich ausrichten.

“Darauf können Sie sich verlassen. Jederzeit”

18



ZUVERLÄSSIGKEIT: STETS UND IMMER

Zuverlässige und hochwertige Konstruktionslösungen sind Markenzeichen von Angelo Po.

Der Hersteller kann eine einhundertjährige Geschichte und eine einschlägige Kompetenz für hochwertige Großküchentechnik vorweisen. Alle Produkte von Angelo Po sind getestet und geprüft, robust, langlebig konstruiert und von namhaften Zertifizierungsstellen zertifiziert. Jedes Gerät verfügt über die gesamte notwendige Dokumentation und alle verfügbaren Zertifizierungen unter vollständiger Beachtung der geltenden Vorschriften in Bezug auf Qualität und Sicherheit.



19

GRILLROST.

Außergewöhnliches Garresultat



BBQ-Deckel

Zubereitungsvielfalt



Der BBQ-Deckel mit Räuchergerät für den Gas-Grillrost ist ein Zubehör, das den typischen Geschmack dieses Garverfahrens verstärkt. Schnellere und gleichmäßigere Garungen mit saftiger, weicher Konsistenz. BBQ macht den Unterschied im Speisenangebot.

Nanotechnologie

Reinigung und Garqualität



Die Beschichtung der Grillroste in einem Verfahren aus der Nanotechnologie begünstigt den Fettablauf. So wird das Problem von verkohlten Fetten reduziert, die schwer zu entfernen sind und den Speisen eine unangenehme Bitternote verleihen können.

BRATPLATTEN.

Exzellente Leistungen



EVEN-PRO

Gleichbleibende Garergebnisse



Die gleichmäßige Garung und die gleichbleibende Garqualität ist dem Mehrschichtsystem EVEN-PRO zu verdanken, aus dem der Plattenboden der Bratplatten und Kippbratpfannen besteht.

Verbundmaterial

Leistungsstark und schonend



Die beste Lösung für das Kontaktgaren. Die Platte aus Verbundmaterial, einem hochresistenten Bimetall, kann sehr hohe Temperaturen erreichen (bis zu 320 °C) und bürgt für eine ausgezeichnete und gleichbleibende Garqualität.

BACKOFEN JOLLY-E.
Vielseitigkeit



Der Umluftofen ist unter den Geräten in der Auftischversion - entweder zwei 40er oder ein 80er Gerät - installierbar. Das neue System CLIMA-PRO unterbindet den Wrasenstau im Garraum, was ein perfektes Garergebnis ermöglicht.

GEKÜHLTE
UNTERSCHRÄNKE.
Kühltechnik in der Küche



Alle Kühlprodukte stets zur Hand: große Auswahl von Kühl- und Tiefkühl-Unterschränken mit Türen oder Schubladen.

INDUKTION.
Adaptive Leistungsabgabe



Separate Kochzonen mit jeweils bis zu 5 kW. Kurze Garzeiten und hohe Produktivität für die anspruchsvollsten Nutzer. Neue APIS Technologie und drei Temperaturfühler zur Verwendung von auch weniger hochwertigen Kochtöpfen ermöglichen unterbrechungsfreie Garabläufe und verhindern Trockenbetrieb oder Verformung des Behältnisses.

GASHERDE.
Robust und leistungsstark



Die Doppelkranzbrenner mit einer Leistung bis zu 6,5 kW sorgen für eine schnellere und gleichmäßigere Garung. Reinigungsfreundlich und langlebig dank Topfträgerrosten aus Gusseisen und tiefgezogener Kochmulde.

Konstruktionsmerkmale.

GASHERDE

Doppelkranzbrenner, Leistung 6,5 kW, Durchm. 110 mm, und Einkranzbrenner, Leistung 4 kW, Durchm. 80 mm für ausgezeichnete Effizienz, Wärmeverteilung und Wärmeleitfähigkeit.

Der Doppelkranzbrenner und die besondere Neigung der Flamme garantieren die gleichförmige und optimale Hitzeverteilung auch bei großen Topfböden. Dies verhindert den Hitzestau an einer einzigen Stelle und optimiert die Wärmeübertragung auf das Gargut.

Brenner und Topfträgerroste aus Gusseisen leicht ausbaubar und waschbar. Zündflammenbrenner, gegen Stöße geschützt und zum Schutz gegen Kontakt mit Flüssigkeiten erhöht angeordnet. Das speziell geformte Venturirohr des Brenners gewährleistet eine optimale Verbrennung und verhindert weitestgehend die mögliche Verstopfung der Gasdüse.

Brenner und Topfträgerrost aus emailliertem Gusseisen, das eine ausgezeichnete Wärmeabgabe garantiert und den Wirkungsgrad des Brenners um 15% erhöht. Die Brennerhalter haben eine Keramikbeschichtung, um den Ausbau und die Reinigung des Brenners zu erleichtern.



GLÜHPLATTENHERDE

Zum Garen mit indirekter Hitze von diversen Lebensmitteln, Soßen und Schmorgerichten.

Glühplatte aus Stahl 16Mo5 mit hoher Wärmeleitfähigkeit, Stärke 15 mm, hoher Wirkungsgrad.

ELEKTRO

2 oder 4 Kochzonen mit separater Temperaturregelung. Beheizung durch IR-Strahlungsheizkörper mit kurzen Ansprechzeiten und hoher Effizienz.

GAS

Die Glühplatte besitzt Kreiszone mit unterschiedlichen Temperaturen, die von der Mitte (450 °C) nach außen hin abnehmen. Beheizung mittels Zentralbrenner, Piezozünder.

Nach Entnahme der Mittelscheibe kann die Brennerflamme als Coup de Feu genutzt werden.



ELEKTRO-PLATTENHERDE

Quadratische Kochplatten aus Gusseisen, flüssigkeitsdicht mit der Abdeckplatte verbunden, mit thermischer Schutzeinrichtung zur Verhinderung der Überhitzung bei Leerlaufbetrieb.

Jede Platte mit 2,6 kW und einer Nutzkochfläche von 5,1 dm² verfügt über einen Schalter mit 7 Schaltstellungen. Modelle mit Vorrüstung für die Leistungsreduzierung verfügbar.



GLASKERAMIK-KOCHFELDER

Kochfeld aus Glaskeramik, Stärke 6 mm, flächenbündig und flüssigkeitsdicht eingebaut. Dank der vollkommen glatten und geschlossenen Oberfläche besonders reinigungsfreundlich. 10 Leistungsstufen.

IR-STRAHLUNG

Hohe Leistungen dank Strahlungsheizkörpern, separate Kochzonen mit 2,5 kW.

INDUKTION

Induktionskochfelder (außer Wok) mit innovativem APIS System (Adaptive Power Induction System). Geeignet für ein breites Spektrum von Kochgeschirr für das Induktionsgaren ohne Kompromisse in puncto Leistung. Punktinduktion mit 3,5 kW oder 5 kW. Erhöhte Sicherheit im Arbeitsbereich durch drei Sensoren unter dem Glaskeramik-Kochfeld, die den unbeabsichtigten Betrieb verhindern. Kurze Ansprechzeiten dank der Leistungsregelung in Abhängigkeit vom verwendeten Kochgeschirr. Dies ermöglicht einen schnelleren Service. Sehr geringe Wärmeabstrahlung in die Umgebung und erhöhter Komfort für den Koch, da die gesamte Leistung und Wärme an den Topfboden abgegeben wird.

Energieeinsparung: bis zu 80% im Vergleich zu einem herkömmlichen Elektro-Plattenherd.



FRITTEUSEN

Tiefgezogene Becken in die Abdeckplatte eingeschweißt, großzügig abgerundete Ecken und Kanten für eine einfache Reinigung. Schaumrand vorn besonders weitläufig ausgebildet.

Mechanische oder digitale Bedienelemente mit Steuerplatine für die Frittier-, Alarm-, Vorheiz- und Fettschmelzprogramme.

GAS

Beheizung durch außenliegende Hochleistungsbrenner (V-Becken) oder innenliegende Brennerrohre. Piezozünder für mechanische Versionen, Funkengenerator für digitale Versionen.

ELEKTRO

Gepanzerte hocheffiziente Heizwiderstände, innenliegend, für die einfache und gründliche Reinigung herauschwenkbar. Vorrüstung für die Leistungsreduzierung bei digitalen Modellen.



NUDELKOCHER

Zum Garen von Nudeln und Reis und für anderweitige Garungen in Wasser. Großräumiges Becken (30 l) für Körbe bis GN 2/3, aus CNS nach DIN 1.4404, Stärke 15/10 mm, zur Gewährleistung von Langlebigkeit und Beständigkeit gegenüber Salzkorrosion. Tiefgezogenes Becken in die Abdeckplatte eingeschweißt, großzügig abgerundete Ecken und Kanten für eine einfache Reinigung. Dynamischer Garwasserumlauf sorgt für wirksamen Schaumüberlauf und ein besseres Garresultat. Wasserzulauf in das Becken verhindert Spritzer gegen den Mitarbeiter und Verunreinigung des Wassernetzes.

GAS

Hohe Leistungen dank der unten- und herumliegenden Brennkammer.

ELEKTRO

Hohe Leistung dank gepanzertem hocheffizientem Heizkörper direkt im Becken. Modelle mit Vorrüstung für die Leistungsreduzierung verfügbar.



BRATPLATTEN

Abdeckung mit tiefgezogenem Becken, flüssigkeitsdicht eingeschweißte Bratplatte mit einfacher und schneller Reinigung. Entleeren der Garrückstände in Schubladen an der Bedienblende oder in Behälter im Unterschrank. Separate Bedienelemente für einzelne Bratzonen oder thermostatische Temperaturregelung.

Große Auswahl an Abmessungen, Oberflächen und Materialien für jeden Bedarf:

- Bratplatte aus Verbundmaterial für ausgezeichnete Garresultate, verschleißfest und langlebig dank der mehrschichtigen Zusammensetzung;
- Bratplatte hartverchromt für besonders hohe Reinigungsfreundlichkeit, kurze Ansprechzeiten und niedrige Wärmeabstrahlung am Arbeitsplatz;
- Bratplatte aus Weichstahl (*) für ausgezeichnete Wärmeleitfähigkeit und maximales Garfinish.

Thermostatische Leistungsregelung über Temperatursensoren unterhalb der Bratplatte zur besseren Wärmeverteilung auf der Bratfläche.

ELEKTRO

Einheitliche Bratplattentemperatur und kurze Ansprechzeiten für gleichbleibende Garresultate dank dem innovativen System EVEN-PRO. Modelle mit Vorrüstung für die Leistungsreduzierung verfügbar.

GAS

Hohe Garleistungen und gleichmäßiges Garresultat durch Mehrfachelement-Verbrennungssystem MCE (dreirohrige Brenner) in jeder Bratzone. Piezozündung.



* Nur für Länder außerhalb der EU verfügbar.

GRILLROSTE

Innovative Oberflächenbeschichtung der Grillroste mit Nanotechnologie für einen verbesserten Fettablauf. Ermöglicht perfekte Garresultate und einfache, rasche Reinigung. Grillroste aus emailliertem Gusseisen mit ausgezeichneter Wärmeabgabe für besseres Garen.

ELEKTRO

Dank dem System Contact-Pro liegen die Heizwiderstände direkt am Grillrost an, was eine ausgezeichnete Wärmeübertragung ermöglicht. Kurze Aufheizzeiten, konstantes Halten der Temperatur und weniger Energieverschwendung. Das Wasser unter dem Grillrost dient zum Unterbinden der Wrasen und zum Auffangen des ablaufenden Fettes. Außerdem verbessert der erzeugte Wasserdampf die Garung des Grillguts und verleiht ihm eine weichere Konsistenz. Manueller Wassereinlauf in das Becken und Flüssigkeitsablauf durch Überlauf mit Filter zur kontinuierlichen Fettabfuhr.

Ausschwenkbare Heizwiderstandgruppe zur gründlichen und vollständigen Beckenreinigung.

GAS

Hohe Produktivität und gleichmäßige Garergebnisse dank zweirohrigem Brenner mit 7 kW pro Grillzone. Erhitzung von Keramiksteinen unter dem Grillrost aus Gusseisen.

Die besondere längliche Form der Grillroste verbessert die Gleichmäßigkeit und Qualität der Garung und begünstigt das Abfließen des Fetts zum vorderen Auffangpunkt.

Fette und Garrückstände werden in Auffangschalen abgeführt, die für jede Grillzone in die Bedienblenden über die gesamte Tiefe eingesetzt sind.

Die Modelle mit Unterschrank verfügen über ein zusätzliches Auffangbecken für Garflüssigkeiten im unteren Bereich.

Grillrost, Brenner, Keramiksteingestell und Spritzschutzbleche sind ausbaubar und waschbar.

Deckel für BBQ-Garungen im Zubehörsortiment.



KIPPBRATPFANNEN

Mehrzweckgerät zum Zubereiten von Soßen, Schmorbraten, Rührspeisen und Dünstgerichten. Profil zum Ableiten der Flüssigkeiten in den vorderen Bereich der Pfanne zum punktgenauen Ausgießen. Professionelles widerstandsfähiges Scharnier für korrekte Deckelöffnung und -positionierung. Tiegel aus CNS nach DIN 1.4301 und Tiegelboden aus CNS nach DIN 1.4016 gewährleisten kurze Aufheizzeiten, hohe Wärmeleitfähigkeit und ausgezeichnete Hygiene. Manuelles Anheben und Wasserzulauf über Wasserhahn direkt in den Tiegel. Betriebstemperatur: 60-300 °C.

ELEKTRO

Tiegelboden mit dem System EVEN-PRO für gleichmäßige Garung, stabile Gartemperaturen und hohe Wärmeleitfähigkeit.

GAS

Die zwei sechsröhrigen Brenner und der extrastarke Tiegelboden (10 mm) garantieren eine gleichförmige Wärmeverteilung für gleichmäßige, energiesparende Garungen. Funkengenerator.



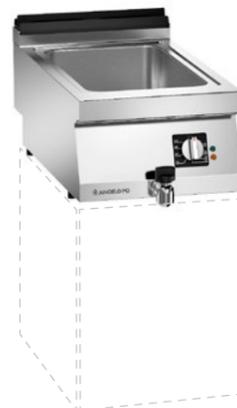
DOPPELWANDIGE KOCHKESSEL

Geeignet für das Zubereiten von dunklen Fonds, Suppen, Brühen, Marmelade, Soßen und Speisen, die nicht ständig umgerührt werden müssen. Kochbehälter vollständig aus CNS nach DIN 1.4301, flüssigkeitsdicht in die Abdeckplatte nahtlos eingeschweißt. Scharniere und Deckel für starke Beanspruchungen ausgelegt. Warm- und Kaltwasserzulauf über Schwenkarmatur zur Befüllung und Reinigung des Kessels. Dieselbe Schwenkarmatur dient auch zur Befüllung des Zwischenraums. Als Gas- und Elektro-Ausführung erhältlich. Gasbetriebene Version mit Piezozünder.



BAINMARIE

Tiefgezogenes Becken aus CNS nach DIN 1.4301, mit weit abgerundeten Kanten und Ecken, Boden mit Ablaufgefälle, Kondensschutzkante. Für GN-Behälter 1/1. Temperaturregelung zwischen 30 °C und 90 °C, Sicherheitstemperaturbegrenzer zum Schutz vor Wassermangel (Prägemarke im Becken). Drehhahn für Ablass an der Gerätefront für eine rasche, wirksame Entleerung. Manuelles Füllen des Beckens. Vorrüstung für die Fernüberwachung der Leistungsspitzen.



UMLUFTBEHEIZTER UND STATISCHER BACKOFEN

Für Gasherde mit offenen Kochstellen, Elektro-Plattenherde und Glühplattenherde ist der Unterbau-Backofen in integrierter statischer oder umluftbeheizter Gas- oder Elektro-Ausführung erhältlich. Die Umluft halbiert die Garzeiten und steigert die Produktivität im Vergleich zur statischen Version. Garraum aus CNS nach DIN 1.4016, herausnehmbare Führungsschienen aus Edelstahl auf 3 Einschubebenen. Wärmeisolierte, doppelwandige Backofentür, langlebige Silikondichtung. Für GN 2/1 (statische Version) oder 1/1 (Umluftversion). Max. Temperatur: 300 °C. Gasbetriebene Version mit Piezozünder.

UMLUFTBEHEIZTER ELEKTRO-BACKOFEN JOLLY-E

Flexibel mit allen Oberelementen kombinierbar. Wrasenabfuhrsystem CLIMA-PRO: verhindert den Feuchtigkeitsstau im Garraum für ein optimales Garresultat. Garraum aus CNS nach DIN 1.4016, Hordengestell mit 6 Einschubebenen für GN-Behälter 1/1. Sechs Betriebsarten, drei im statischen Betrieb und drei im Umluftbetrieb, je nach Nutzung der Heizwiderstände. Max. Temperatur: 300 °C.



NEUTRALE ELEMENTE UND UNTERSCHRÄNKE

Ergänzungselemente aus CNS nach DIN 1.4301, Wasserhahnsäule, mit und ohne Schubladen, Element mit integriertem Salamandergestell, Spültisch. Unterschränke, kombinierbar mit Oberelementen, vollständig aus CNS nach DIN 1.4301.

NEUTRALE ELEMENTE

In verschiedenen Versionen verfügbar: offen, mit Türen oder mit Schubladen.

BEHEIZTE ELEMENTE

Außer dem Elektro-Backofen JOLLY-E ist ein umluftbeheizter Unterschrank mit 4 Einschubebenen für GN-Behälter 1/1 aus CNS nach DIN 1.4301 erhältlich.

GEKÜHLTE ELEMENTE

Optimieren den Konservierungsraum in der Küche, regelbarer Temperaturbereich zwischen -2/+10 °C oder -15/-20 °C. Diverse Ausstattungsvarianten: Türen oder Schubladen. Automatisches Abtauen und Verdampfen des Kondenswassers. Für GN-Behälter 1/1.



www.angelopo.com

7900716-1



ANGELO PO Grandi Cucine SpA con socio unico
41012 CARPI (MO) - ITALY - S/S Romana Sud, 90
Tel. +39 059 639411 - Fax +39 059 642499



Der Schutz der Umwelt und die Kontrolle der Qualität sind für Angelo Po eine ständige und sorgfältig wahrgenommene Verpflichtung, bei der kein noch so kleines Detail vernachlässigt wird. Die Firma sieht eine lange Reihe von Kontrollen an Sicherheit, Normkonformität, Einsparung, Belastbarkeit und Leistungsfähigkeit weltweit entsprechen.



MARMON
Foodservice
Technologies

A BERKSHIRE HATHAWAY COMPANY