Manitowoc
mtwfs.com



Convotherm 4
Designed around you

Your meal. Our mission.

Convotherm

Convotherm – живое воплощение страсти

Каждый, кто работал на оборудовании Convotherm, знает: Convotherm восхищает новаторскими решениями, направленными на усовершенствование приготовления блюд. Под девизом „Your meal. Our mission." наше оборудование „Made in Germany", является ответом на многочисленные запросы наших клиентов.

Новая серия Convotherm 4 вносит в интерьер профессиональных кухонь абсолютно новое качество дизайна. Передовая технология, простота в управлении и гигиена, становятся с первого взгляда ощутимыми, – благодаря выразительному дизайну. Последовательно реализованная интуитивная логика управления, используется в аппаратах всех размеров – являясь реальным плюсом в нередко хаотичной повседневной деятельности предприятия общественного питания. Дизайнерский концепт переносится на всю серию пароконвектоматов, включающую в себя семь размеров аппаратов, каждый в шести базовых вариантах. Так возникает сочетание функциональной гибкости и последовательного дизайна, абсолютная новинка для данного сегмента продукции.

Convotherm – это страсть к совершенству, креативности и живому партнерству, с целью сделать Вас еще успешнее.



Manitowoc Foodservice – мировой лидер

Группа Manitowoc Foodservice является частью компании Manitowoc Company Inc. Разрабатывает, производит и реализует ведущие во всем мире решения в области оборудования для сферы общественного питания.

Manitowoc Foodservice предлагает своим клиентам уникальные прикладные и отраслевые знания, комплексные решения для кухонь, кулинарный опыт и первоклассный сервис. По всему миру и всегда на месте. Деловая активность охватывает страны Америки, Европы, Азии и России, где компания Manitowoc Foodservice предлагает профессиональное оборудование ведущих марок.

К ним относятся: Cleveland, Convotherm®, Delfield®, Fabristeel, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Kysor Panel Systems®, Lincoln, Manitowoc® Ice, McCall®, Merrychef®, Merco, Moorwood Vulcan, Multiplex®, RDI Servend®, Manitowoc® Beverage Systems и TRUpour.

Информацию о компании Manitowoc Foodservice и возможностях нашей поддержки в вопросах продвижения ведущих марок, а так же о наших региональных и местных филиалах Вы найдете на нашем сайте: www.manitowocfoodservice.com



Convotherm 4 – designed around you

Прислушиваясь к пожеланиям наших клиентов, Convotherm 4 создавался учитывая все возможные требования на кухне. С двумя концепциями управления – easyTouch и easyDial, для мануальных и автоматизированных процессов или максимальной индивидуальности.



Страницы 8–9
Новый подход:
Выразительность дизайна в сочетании с функциональностью
Новый дизайн серии Convotherm 4 идеально подходит для „открытых кухонь“. В строгом соответствии с принципом „функция определяет форму“ однозначный эстетический вид сочетается с новыми возможностями интуитивного управления и удобством сервисного обслуживания.

Страницы 14–15
Новые масштабы универсальности и безопасности мойки
ConvoClean+ и ConvoClean были разработаны для максимальной гибкости при минимальном расходе. Полностью автоматизированный процесс без каких-либо компромиссов, чтобы исключить любой контакт пользователя с моющими средствами. С новыми возможностями управления, а также с функцией индивидуальной дозировки моющего средства – действительно, для easyTouch и easyDial.

Страницы 16–17
Снижение эксплуатационных затрат – в том числе для блага окружающей среды
На счету каждый ватт и каждый литр. Convotherm 4 является родоначальником нового класса устройств высокого уровня энерго- и водосбережения. Использование тока гидроэлектростанции и тепловой энергии биомассы на заводе в Эгльфинге – однозначные свидетельства того, что мы делаем все возможное для экономии природных ресурсов, начиная со стадии производства.

Страница 11
В центре внимания – результат Вашей работы
Легенда жива!
Advanced Closed System+ (ACS+) представляет воплощение совершенства в 3-ем поколении соответствующей системы. Она обеспечивает максимальную стабильность результата, в полном соответствии с пожеланиями клиента.

easyTouch и easyDial – 2 концепции, 7 размеров



6.10 easyDial



6.20 easyTouch



10.10 easyDial



10.20 easyTouch



12.20 easyDial



20.10 easyTouch



20.20 easyDial

Convotherm 4 easyTouch

Большего удобства и безопасности просто не бывает.

Полный пакет easyTouch включает впечатляющее и практичное комплексное оснащение, 9-дюймовый сенсорный экран с технологией "Full-Touch", с учетом индивидуальных требований. Концепция управления максимально проста – с уже проверенными на деле и абсолютно новыми функциями:

- **ACS+** с идеально сбалансированными дополнительными функциями:
  - Crisp&Tasty – 5-ступенчатое удаление влаги
  - BakePro – традиционная 5-ступенчатая функция выпекания
  - HumidityPro – 5-ступенчатое увлажнение
  - 5-ступенчатое регулирование скорости вентилятора
- **ConvoClean+:** Полностью автоматическая система мойки с режимами "eco", "express" и "regular" – по желанию комплектуется системой индивидуального дозирования моющего средства
- **Порт Ethernet/LAN**

Convotherm 4 easyDial

Твори самостоятельно! easyDial открывает новые горизонты мануального управления: Все параметры, а также все дополнительные функции задаются на одном уровне и отображаются на одном дисплее.

- **ACS+** с идеально сбалансированными дополнительными функциями:
  - Crisp&Tasty – 5-ступенчатое удаление влаги
  - BakePro – традиционная 5-ступенчатая функция выпекания
  - HumidityPro – 5-ступенчатое увлажнение
  - 5-ступенчатое регулирование скорости вентилятора
- **Полуавтоматическая система мойки**

Этим могут похвастаться все аппараты серии Convotherm 4: лучшее оснащение в серийном исполнении

- Передовое дизайнерское решение, идеально для отрытых кухнь
- ACS+: совершенство в 3-ем поколении
- Компактные габариты и, следовательно, подходящие размеры даже для небольших кухонь*
- Двери с функцией захлопывания (только у настольных моделей)
- HygienicCare: антибактериальные поверхности панелей управления, дверных ручек и ручного душа со сматывающимся шлангом – новая концепция безопасности
- USB-порт, встроенный в панель управления
- Качество „Made in Germany" ответственность за соблюдение высокого стандарта качества, знак требования к нам самим!

Дополнительные опции

- Утапливаемая дверь, обеспечивающая экономию места и повышение безопасности эксплуатации
- ConvoSmoke: интегрированная в easyTouch функция копчения (только для настольных версий в электрическом исполнении)
- ConvoClean в easyDial, полностью автоматическая система мойки (режим "regular"), по желанию комплектуется системой индивидуального дозирования моющего средства
- Порт Ethernet/LAN для easyDial
- Внешний термощуп Sous-Vide
- Система очистки от испарений (встроенная конденсирующая система)
- Гриль-версия с отдельным стоком для жира (только для настольных моделей)
- Версия для мест заключения (тюрем)
- Корабельная версия
- Специальные варианты напряжения

* При поиске дополнительных решений – предлагаем модельный ряд серии mini

Выразительность дизайна в сочетании с функциональностью

Благодаря новизне и эстетической безупречности дизайна, Convotherm 4 идеально подходит для открытых кухонь. Наш принцип "функция определяет форму" нашел отражение в выразительности форм, открывающих новые горизонты интуитивности управления и ориентированности на сервис.



Панель управления – easyTouch
Компания Convotherm, первой применившая Full-Touch-Screen-технологии в пароконвектоматах, предлагает своим клиентам качественно новый уровень удобства управления. Для управления аппаратами Convotherm 4 easyTouch используется ультрасовременный 9-дюймовый сенсорный экран Full-Touch-Screen с новым, конфигурируемым, пользовательским интерфейсом.

- **Press&Go:** приготовление в автоматическом режиме с использованием кнопок быстрого вызова, обеспечивающем оптимальную надежность технологического процесса. Отпадает необходимость ввода таких параметров, как размер продукта, степень обжарки и внутренней температуры.
- **Гибкая функция регенерации:** предусмотрен предварительный выбор режимов: a la carte, тарелочно-банкетная система, буфет.
- **Приготовление в мануальном режиме**
- **Встроенная система easySystem** с разделением "Manager" и " Crew mode", решение для сетей и крупных предприятий общественного питания.
- Подробная сервисная информация для оперативного и целенаправленного оказания помощи в случае ошибки.
- **399 программ приготовления блюд** до 20 этапов каждый.
- Экранные подсказки с тематическими видеоинструкциями.
- **TrayTimer:** функция управления загрузками – возможность задания идеальных временных интервалов для продукта на каждом уровне.
- **Cook&Hold:** автоматическое снижение температуры при завершении цикла обработки – приготовление и сохранение в нагретом состоянии в рамках одного процесса.
- Режимы Δ-T / NT (деликатное приготовление) – идеальны для использования, в том числе в ночное время.

Панель управления – easyDial
Новый уровень мануального управления! Благодаря продуманной концепции управления easyDial можно быстро настроить программу для приготовления. Весь функционал расположен на одном дисплее. На крупных цифровых дисплеях с яркой подсветкой, в сочетании с центральным блоком управления Convotherm – C-Dial, Вы сможете в любой момент увидеть все необходимые данные – даже на расстоянии. Индикаторное кольцо TriColor отображает текущий режим работы.

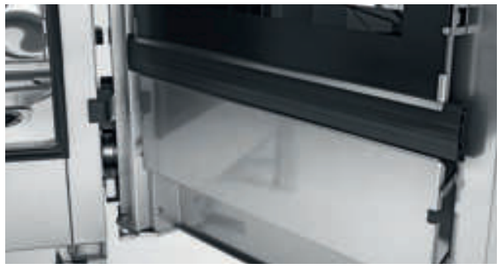
- **Функция регенерации в easyDial:** Регенерация блюд на высшем уровне
- **99 программ приготовления блюд**
- **C-Dial и TriColor:** наша новая философия управления.





USB-интерфейс
Удобно расположен на панели управления устройства. Флеш карта легко вставляется, в выдвижную заглушку, которая самостоятельно закрывается после её извлечения – с защитой от брызг воды IPX 5:

- Простота программного обновления, загрузки программ (профайлов) приготовления блюд и их изображений, а также считывание данных HACCP



Встроенная дверная заслонка для разогрева
Базовое оснащение напольной серии Convotherm 4

- Автоматически складывается в дверной проем
- Быстрый предварительный разогрев, в том числе без загрузочной тележки
- Отсутствие теплопотерь
- Повышенная безопасность.



Утапливаемая дверь*
Данное изобретение компании Convotherm экономит место и снижает риск получения травм:

- Идеальное решение для просторной работы
- Снижает вероятность несчастных случаев и ожога при контакте с горячей внутренней поверхностью двери
- Позволяет устанавливать большие пароконвектоматы с загрузочными тележками практически везде, в том числе на небольших кухнях.



HygienicCare
Новая гигиеническая концепция компании Convotherm охватывает все основные зоны аппаратов, к которым прикасается персонал: поверхность дверной ручки, блока C-Dial и ручного душа со сматывающимся шлангом, изготовлены из инновационного материала с интегрированными ионами серебра:

- Все контактные поверхности, расположенные централизованно в рабочей зоне и стали последовательной частью концепции Convotherm 4
- Постоянное антибактериальное действие
- Сокращает перенос бактерий.

* опционально

В центре внимания – результат приготовления

ACS+ обеспечивает наилучшие результаты приготовления на всех аппаратах Convotherm 4. Она гарантирует идеальное насыщение паром, автоматическое регулирование влажности в комбинированном режиме, а также быструю и равномерную передачу тепла в режиме конвекции. Результат: идеальный, равномерный климат в рабочей камере для любых продуктов, от овощей, мяса и рыбы до гарниров или выпечки – в свежем, замороженном или предварительно приготовленном виде. Великолепные блюда, равномерно приготовленные, сочные с хрустящей корочкой, гарантированы и при полной загрузке.

ACS работает подобно скороварке, удерживая тепло и влагу. Температура быстро повышается, при этом расходуется меньше энергии и воды.

Новая система ACS+ дополнительно оснащена активной интеллектуальной системой вытяжки влаги. Например для образования аппетитной хрустящей корочки (эффект снятия крышки со скороварки).

Новые и усовершенствованные функции ACS+

Crisp&Tasty
Минимальная затрата времени для получения сочного продукта с хрустящей корочкой:

- 5-ступенчатая вытяжка влажности
- Все 5 степеней доступны для выбора мануально или в режиме программирования.

BakePro
В режиме конвекции выберите необходимую для продукта интенсивность увлажнения, последующая пауза будет задана автоматически:

- Традиционная 5-ступенчатая функция выпекания
- Увлажнение и паузы позволяют получить то же качество, что и в классической хлебопекарной печи
- Отпадает необходимость разморозки полуфабрикатов перед выпечкой
- Возможность программирования при использовании многоступенчатых программ выпечки.

Скорость вентилятора
Для получения наилучших результатов, даже с очень деликатными продуктами, как, например, изделия из заварного теста, меренги или чипсы.

- 5-ступенчатая скорость вентилятора
- Возможность мануального регулирования или программирования
- Идеальная равномерность, даже при полной загрузке.

HumidityPro
Благодаря этой новой функции комбинированный режим, доступен уже с 30 °C, дополнительно к автоматическому регулированию влажности имеется возможность управлять этими параметрами мануально в соответствии с индивидуальными предпочтениями:

- 5-ступенчатое увлажнение
- Достижение великолепной сочности продукта, в соответствии с индивидуальными предпочтениями
- Не требуется вводить процентные значения
- Идеально подходит для поддержания блюд в горячем состоянии.

Основные функции ACS+



Приготовление на пару: Особенно эффективное приготовление блюд на пару при температуре от 30°C до 130°C, во время которого система остается закрытой на протяжении всего процесса. Для получения наилучших результатов, в том числе при приготовлении овощей, мучных изделий и рыбы. Витамины и цвет сохраняются, а окисление продукта сводится к минимуму.



Комбинированный режим (жар-пар): автоматическое регулирование влажности, начиная с 30 °C. Система остается закрытой в течение всего процесса приготовления. Сохраняются собственная влажность и вкусовые качества продуктов. Как результате – невероятно нежные, сочные и вкусные блюда с минимальными потерями веса гарантированы.



Конвекция (горячий воздух): начиная с 30 °C под действием собственной влаги продуктов в полностью закрытой системе создается слегка влажный микроклимат, способствующий быстрой и равномерной передаче тепла продукту. Включение функции Crisp&Tasty позволяет целенаправленно регулировать степень образования хрустячей корочки.



Регенерация easyDial: делает продукт таким, как будто он был приготовлен только что.

Регенерация+ easyTouch: Гибкая функция регенерации: предусмотрен предварительный выбор режимов: a la carte, тарелочно-банкетная система, буфет. Так Вы добьетесь оптимального качества.



Совместная загрузка
Неповторимые способности замкнутой системы Closed System Совместное приготовление как, жаркого из свинины, круассанов, рыбы, замороженных овощей и кексов в режиме «жар-пар» без передачи вкуса и запаха, с оптимальным результатом и максимальной выгодой:

- Повышение эффективности на кухне
- В системе ACS+ в режиме «жар-пар» уровень влажности автоматически подстраивается под установленные параметры температуры, таким образом, обеспечение оптимального климата всегда гарантировано.

Полная загрузка
Перегородка распределяющая воздух, индивидуально изготовленная для каждого размера аппарата, обеспечивает равномерность цвета продукта и при полной загрузке:

- Новые программные алгоритмы, усовершенствованные технологии полупроводниковых реле, новая воздухораспределительная техника, а также оптимизированные теплообменники гарантируют кратчайшее время термических реакций и быстрый нагрев рабочей камеры, до заданной температуры – в том числе и при загрузке замороженными продуктами
- Новая функция Crisp&Tasty удаляет большую часть влаги из рабочей камеры, для быстрого и уверенного поджаривания и приготовления на гриле – также при загрузке таких специфических продуктов, как шприцованное мясо.

ecoCooking*
Функция энергосбережения идеально подходит для изделий с длительным временем приготовления, например таких как: запеканки, жаркое, лазанья, ростбиф и другие крупные изделия.

- Экономия энергии составляет до 25% по норме DIN 18873-1
- Особо щадящий режим повышает при этом качество приготовленных блюд
- В комбинированном режиме, начиная с 30 °C, функция ecoCooking может быть подключена в любой момент в индивидуальном порядке
- ecoCooking можно индивидуально подключить начиная с 30°C в комбинированном и режиме конвекции.

* только при наличии easyTouch

Новые масштабы гибкости и безопасности мойки

ConvoClean+ и ConvoClean
Разработаны для **максимальной гибкости при минимальном расходе ресурсов.** С новыми функциями управления и индивидуальной дозировкой моющего средства – **действительно для каждого профиля применения.** По-прежнему **полностью автоматизированное исполнение:** Полностью исключается контакт с моюшими средствами.

ConvoClean+ в easyTouch
Автоматическая система мойки
На выбор с программой "eco", "express" или "regular", идеальная чистота всегда – по желанию с индивидуальной системой дозирования моющего средства:

- 4-ступени регулирования интенсивности мойки с автоматическим дозированием моющего средства
- Режим **"eco"** обеспечивает экономию моющего средства, энергии и воды.
- Режим **"express"** экономит время, обеспечивает максимальную скорость мойки в том числе и в рабочие часы.
- Режим **"regular"** является сбалансированно-комбинированным.
- Максимальная безопасность благодаря полной автоматизации процесса мойки.
- Отсутствие контакта с моющим средством позволяет работать без спец. одежды.
- Завершающая паровая дезинфекция и сушка гарантируют идеальную гигиеничность.
- Запуск прикосновением пальца, возможен в любой момент и не требует быстрого охлаждения в мануальном режиме.



ConvoClean в easyDial*
Автоматическая система мойки, **в режиме "regular",** идеальная чистота всегда – по желанию комплектуется системой индивидуального дозирования моющего средства.

- 4-ступени регулирования интенсивности мойки с автоматическим дозированием моющего средства
- При запуске процесса мойки исключен контакт с моющим средством.
- Запуск одним нажатием пальца, в любой момент и не требует быстрого охлаждения в мануальном режиме.
- Максимальная безопасность благодаря полной автоматизации процесса мойки.
- Отсутствие контакта с моющим средством позволяет работать без спец. одежды.
- Завершающая паровая дезинфекция и сушка гарантируют идеальную гигиеничность.



* Опция в easyDial

Снижение затрат – в том числе для блага окружающей среды.

На счету каждый ватт и каждый литр. Convotherm 4 является родоначальником нового класса устройств высокого уровня энерго- и водосбережения. Соблюдение стандартов энергоэффективности (Energy Star) и экологического менеджмента (ISO 14001) – однозначные свидетельства того, что мы делаем все возможное для экономии природных ресурсов, начиная со стадии производства.

После перевода производства в Эгльфинге на экологически чистую электроэнергию (2009 г.) нам удалось предотвратить выброс 1 млн. кг CO_2.

Время разогрева в режиме конвекции при заданном значении 165 °C [мин] согласно DIN 18873-1 2012-06 6.2*

Convotherm 4 10.10 — 3:00 min — **-22 %**

P3 10.10 — 3:50 min

Энергопотребление без нагрузки в режиме конвекции (ощутимая теплоотдача, кВтч) согласно DIN 18873-1 2012-06 6.3*

Convotherm 4 10.10 — 1,0 (кВтч) — **-23 %**

P3 10.10 — 1,3 (кВтч)

Энергопотребление под нагрузкой в режиме приготовления на пару [кВтч] согласно DIN 18873-1 2012-06 8.3*

Convotherm 4 10.10 — 2,9 (кВтч) — **-7 %**

P3 10.10 — 3,1 (кВтч)

Водоопотребление под нагрузкой в режиме приготовления на пару [л] согласно DIN 18873-1 2012-06 8.3*

Convotherm 4 10.10 — 2,3 l — **-15 %**

P3 10.10 — 2,7 l

* следующие показатели проверены независимым институтом TÜV



Расход чистящего средства [мл]

Convotherm 4 10.10 — 400 ml — **-38 %**

P3 10.10 — 640 ml

Энергопотребление

Convotherm 4 10.10 — 3,5 (кВтч) — **-43 %**

P3 10.10 — 6,2 (кВтч)

Расход воды

Convotherm 4 10.10 — 35 l — **-44 %**

P3 10.10 — 63 l

Комплектующие изделия



Подставки
Обеспечивают устойчивость настольных аппаратов, при необходимости доступны передвижные версии. Предлагаются 14-ти ярусные открытые и закрытые версии.

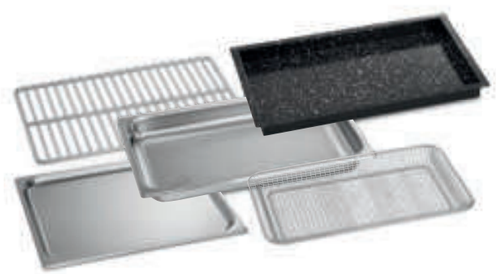


Банкетные системы
Идеально оптимизированы под напольные и настольные аппараты, также подходят для штабельных наборов. Термокожухи с магнитным замком новой конструкции для идеальной чистоты и гигиены на Вашей кухне. Банкетные тележки с различным межтарелочным интервалом, способны вмещать большое количество креативно оформленных тарелок.



Средства для мойки и ухода
Предлагаются идеально адаптированные к ConvoClean средства ухода, обеспечивающие легкость и гигиеничность очистки. Для достижения гигиенической чистоты, предусмотрены средства для ухода, оптимально адаптированные к системе ConvoClean.

- ConvoClean forte (высокоэффективное моющее средство)
- ConvoClean new (среднеэффективное моющее средство)
- ConvoCare (ополаскиватель/нейтрализатор)



Акссесуары
Ассортимент содержит: противни и гастроёмкости, решетки из нержавеющей стали, специальные аксессуары с разным покрытием в размерах GN и EN/BM



Специальные акссесуары
Convotherm предлагает подходящие аксессуары для любых потребностей:

- Сигнальная колонна, видимая на значительном расстоянии, информирует пользователя о статусе пароконвектомата.
- Теплозащитный экран позволяет устанавливать пароконвектомат рядом с источниками высокой температуры, например, кухонными плитами.

Конденсационные зонты
позволяют готовить на открытых кухнях и обеспечивают приятный микроклимат на кухне. Пар и испарения также вытягиваются и обрабатываются при открывании двери.



ConvoConnect
Программный пакет ConvoConnect – комплексное решение для HACCP и управления программами приготовления блюд. Программное обеспечение устанавливается на ПК и может использоваться для управления аппаратами серий Convotherm 4 и +3.

Организация работы пароконвектоматов
- Подключение до 120 устройств Convotherm 4 (easyDial) к одному ПК
- Использование ПК для управления и контроля за работой устройств Convotherm 4
- Возможность создания, инсталляции и загрузки программ приготовления и предельно простое управление ими.

Система управления HACCP
Простое считывание данных HACCP, их отображение и обработка на ПК. Дополнительно возможно отображение и управление параметрами пастеризации.

CONVOTHERM ELEKTROGERÄTE GMBH, OVENS & ADVANCED COOKING EMEA, MANITOWOC FOODSERVICE,
TALSTRASSE 35, 82436 EGLFING | GERMANY, T +49(0)8847 67-0, F +49(0)8847 414
WWW.CONVOTHERM.COM, WWW.MANITOWOCFOODSERVICE.COM

Пароконвектоматы Convotherm – решение, способное удовлетворить любые запросы.

	6.10	6.20	10.10	10.20
Габаритные размеры, без функции утапливания двери (ШхГхВ) мм	875 x 792 x 786	1120 x 992 x 786	875 x 792 x 1058	1120 x 992 x 1058
Габаритные размеры, утапливаемая дверь (ШхГхВ) в мм	922 x 792 x 786	1167 x 992 x 786	922 x 792 x 1058	1167 x 992 x 1058
Гастро-норма	6+1 x 1/1	12+2 x 1/1, 6+1 x 2/1	10+1 x 1/1	10+1 x 2/1
Формы для выпечки (600x400 мм)	6	–	10	–
Количество тарелок (тарелочно-банкетная система)	15 или 20 тарелок	27 или 33 тарелок	26 или 32 тарелок	48 или 57 тарелок

Условия монтажа C4 EB/ES

Расчетное потребление	11,0 kW	19,5 kW	19,5 kW	33,7 kW
Расчетный ток (3N~400 В 50/60 Гц)	15,9 A	28,1 A	28,1 A	48,7 A

	12.20	20.10	20.20
Габаритные размеры, без функции утапливания двери (ШхГхВ) мм	1135 x 1020 x 1406	890 x 820 x 1942	1135 x 1020 x 1942
Габаритные размеры, утапливаемая дверь (ШхГхВ) в мм	1182 x 1020 x 1406	937 x 820 x 1942	1182 x 1020 x 1942
Гастро-норма	24 x 1/1, 12 x 2/1	20 x 1/1	40 x 1/1, 20 x 2/1
Формы для выпечки (600x400 мм)	–	17	–
Количество тарелок (тарелочно-банкетная система)	59 или 74 тарелок	50 или 61 тарелок	98 или 122 тарелок

Условия монтажа C4 EB/ES

Расчетное потребление	33,7 kW	38,9 kW	67,3 kW
Расчетный ток (3N~400 В 50/60 Гц)	48,7 A	56,2 A	97,3 A

Компания Manitowoc Foodservice является одним из крупнейших в мире производителей и поставщиков профессионального кухонного оборудования. Мы предлагаем нашим клиентам энергосберегающие, надежные и ведущие на рынке технологии из одних рук.

Чтобы узнать больше о компании Manitowoc Foodservice и ее брендах, посетите наш сайт:
www.manitowocfoodservice.com

© 2014 Manitowoc Foodservice Inc., если не указано иное. Все права защищены.

Арт. №. 9017057; версия deu, 03/2014