

ICON7000

KREATIVAN PROSTOR



ICON7000

Modularna kuhinjska linija
70 cm dubine

“ Veliki kuhinjski
opseg u novoj veličini ”

Dubina od 70 cm ostavlja prostor za kreativnost i produktivnost: uklapa se u brojne ideje i projekte kuvara koji žele velike rezultate u ograničenom prostoru. Svestranost, snaga, visoke performanse i pouzdanost: sve je neophodno za ljude čiji je posao pružiti svojim gostima nezaboravna kulinarska iskustva. ICON7000 sve ovo sadrži u dubini od 70 cm.





“Koncentrisana snaga i jačina, napravljena da odgovara ugostiteljskim objektima sutrašnjice”

“Oličenje svih
Angelo Po
iskustava”

Svestran⁰¹

Zaista potpun, fleksibilan sistem, za sve ugostiteljske kontekste, sa širokim izborom samostojećih i gornjih-top modula.

Snažan⁰²

Ovaj sjajni asortiman malih linija za kuvanje sadrži sve što kuvar poželi: performanse i produktivnost su maksimizovani kako bi pružili neverovatne funkcije u suženim prostorima.

Istrajan⁰³

Dizajnirani da traju i da izdrže i najtežu upotrebu, robusni i otporni iznutra i spolja. Opseg prave izdržljive opreme!

Prijatan za
upotrebu⁰⁴

Mnogo pažnje je obraćeno na detalje koji su od presudnog značaja za efikasnost i udobnost kuvara.

Lak za
održavanje⁰⁵

Jedini asortiman sa sertifikovanim HIGIJENSKIM DIZAJNOM, koji olakšava održavanje higijene opreme i podiže bezbednost hrane.

Pouzdan⁰⁶

Fino izrađeni detalji, odabrani kvalitetni materijali, pouzdanost i sigurnost su svojstveni brendu Angelo Po.

Elegantan i
Funkcionalan⁰⁷

Funkcionalni dizajn tipičan za Angelo Po, sa snažnim linijama spremnim za evoluciju da zadovolji sutrašnje potrebe, a dobro prilagođen današnjem stilu.

“ ICON7000
zna vrednost
današnjeg
prostora ”

ICON 7000

80 cm

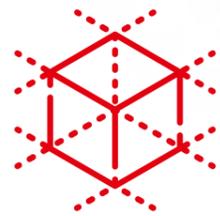
40 cm

EASYTOP



ICON7000

70 cm



SVESTRAN DIZAJN

Zaista fleksibilan sistem sa
beskonačnim rešenjima i za
najtesnije prostore, u svim
ugostiteljskim kontekstima.

Bezbroj mogućnosti konfiguracije za sistem velikog kapaciteta:
širok spektar modula koji se lako instaliraju na postojeće radne
površine, montiraju se na podne jedinice-postolja ili za montažu na
gredu ili most, sposobni da se na njih postave multifunkcionalni
vertikalni stubovi i police, kao i ispod njih topli i rashladni moduli.
Zahvaljujući svom modulu dubine 70 cm i širine 40 cm,
ICON7000 je savršeno kompatibilan sa ICON9000, koji ima istu
širinu 40cm, ali dubinu od 70 cm.



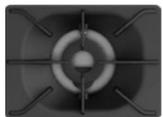
“Bezgranični talentat u ograničenom prostoru”



10

SJAJNE PERFORMANSE I PRODUKTIVNOST U MALIM PROSTORIMA

Iskoristite svaki centimetar na raspolaganju sa ICON7000



6,5 kW



5 kW



XL

Širina modula od 40 cm garantuje najviši nivo produktivnosti, koji se kombinuje sa velikim izlaznim snagama da bi se garantovale odlične kreacije u dvostruko bržem vremenu. Gasni šporeti snage do 6,5 kW, indukcioni šporeti do 5 kW, friteze, roštilji sa rešetkama, pasta kukeri i roštilji sa pločama visokih performansi: idealni sastojci za izvanredne rezultate kuvanja, ponovljivi i konstantni tokom vremena.



11

TOP 2MM

“Velika izdržljivost
u teškim uslovima
rada”



DIZAJNIRAN DA POBEDI VREME

Robusna i čvrsta, otporna na koroziju i svakodnevnu upotrebu najzahtevnijih korisnika, ICON 7000 linija je dizajnirana da traje.

Gornji deo (2 mm debljine), ploča prednjeg kontrolnog panela (1,2 mm debljine), prednja i bočne strane su od AISI 304, nerđajućeg čelika. Kontaktne površine su bez plastike, dimovodni kanali i rešetke su od emajliranog livenog gvožđa, a ručke i vrata od presovanog čelika. Unutrašnje komponente su izuzetno izdržljive. Sve karakteristike koje čine ICON7000 izdržljivom linijom za kuvanje napravljene su da rade velike stvari na dubini od samo 70 cm.

“ Najbolja pomoć
za higijenu
i sigurnost ”

14

15

JEDINI PROIZVODI NA TRŽIŠTU SA SERTIFIKOVANIM HIGIJENSKIM DIZAJNOM



Dizajnerske i konstrukcijske karakteristike
ICON7000 linije pojednostavljaju čišćenje
i omogućavaju efikasno sanitizaciju u
svakom trenutku

CSQA SERTIFIKAT HIGIJENSKOG DIZAJNA

Angelo Po je jedini proizvođač na tržištu koji je stekao sertifikat higijenskog dizajna za svoju opremu: dizajnerske i konstrukcijske karakteristike, kao što je široka upotreba zaobljenih i nagnutih zona i materijala male hrapavosti, garantuju lako čišćenje i ispravnu sanitizaciju, pomažući da osigura usklađenost sa HACCP-om.



CSQA
DISEGNO IGIENICO CERTIFICATO
UNI EN 1672-2 — CERT. n° 1857
UNI 8421 — CERT. n° 1865


Regulation (C) No 1935/2004

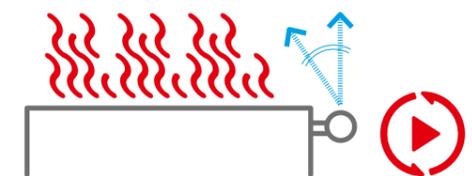


“ Dizajniran
za dobrobit
kuvara ”



ROĐEN DA BUDE ERGONOMSKI

Ne samo sigurno, već i
dizajnirano za bolje radne
uslove kako bi se smanjio
nivo stresa u kuhinji.



Za bolje kuhinjsko okruženje!

ICON7000 linija je opremljena inovativnim sistemom Chef Comfort-Pro koji stvara nevidljivu barijeru između zone za kuvanje i kuvara.

Chef Comfort-Pro smanjuje toplotu koju daje aparat, stvarajući ugodnije radno okruženje. U isto vreme efikasno odvodi isparenja i neugodne mirise za kuvanje prema parohvataču, usavršavajući ekstrakciju i sprečavajući pregrevavanje okoline. Postoje 3 postavke brzine protoka vazduha sa podesivim smerom protoka.

“ Uvek
na tvojoj
strani”

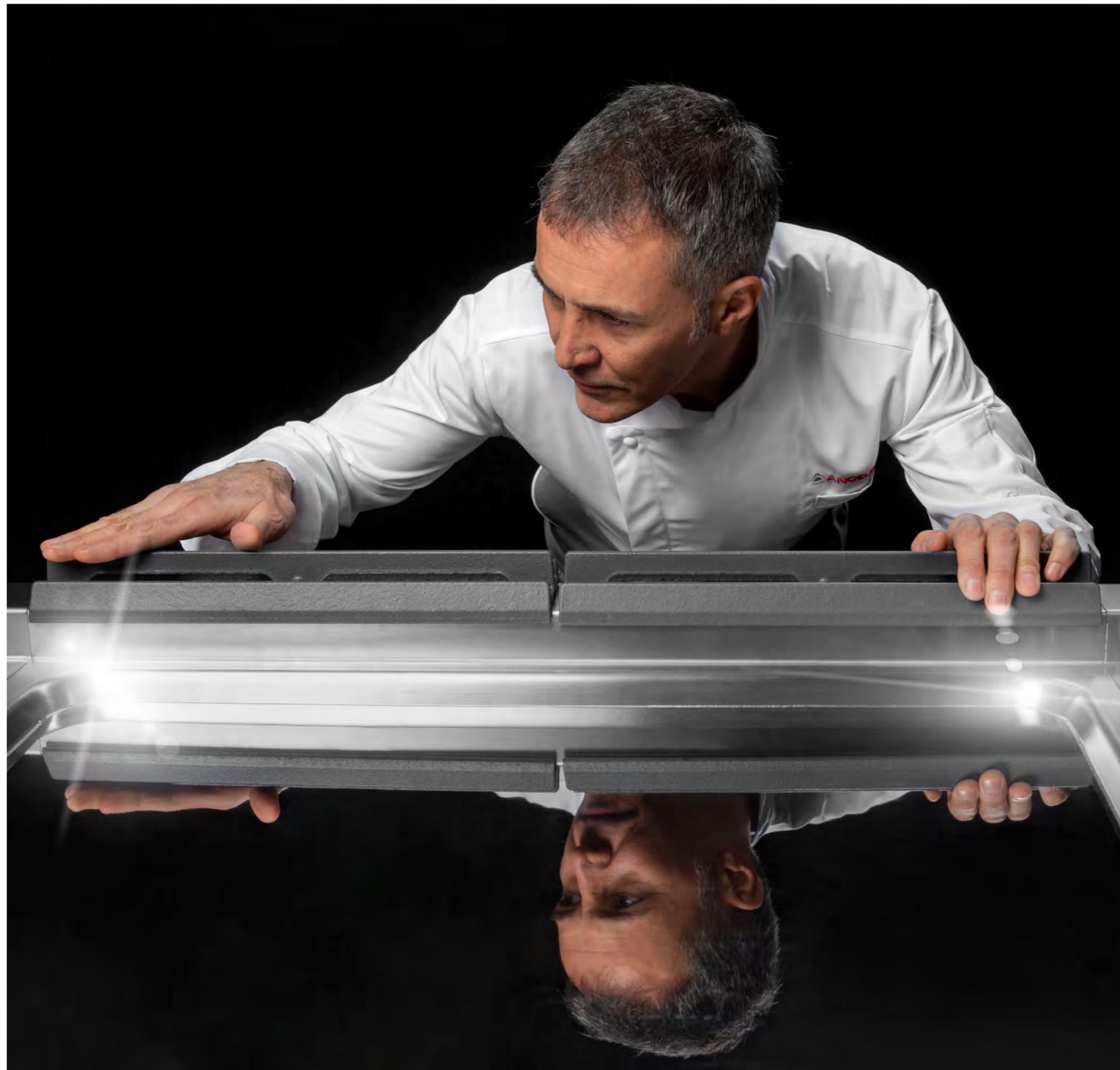
18



POUZDANOST: PARTNER OD POVERENJA

Pouzdana vrhunski kvalitetna
tehnička konstrukcijska rešenja :
suština Angelo Po brenda.

100 godina istorije i svo naše iskustvo u kvalitetnoj opremi:
probani i testirani, čvrsti uređaji napravljeni da traju tokom
vremena i sertifikovani od strane vrhunskih spoljnih tela.
Svaki aparat ima svoju ličnu kartu: isporučuje se sa svom
potrebnom dokumentacijom i svim dostupnim
sertifikatima, u potpunosti u skladu sa relevantnim
standardima kvaliteta i bezbednosti.



19

ROŠTILJ SA REŠETKAMA

Neverovatni gastronomski rezultati



20

BBQ poklopac
Gastronomska svestranost



BBQ poklopac za plinsku roštilj dodatak je koji proširuje prepoznatljiv ukus postignut ovom metodom kuvanja. Brže, ravnomernije kuvanje, ali jednako sočno i nežno. BBQ je dobitna karta u vašem meniju

Nanotehnologija
Čistoća i kvalitetno kuvanje



Rešetke imaju nanotehnološki premaz za bolje spadanje masti. Ovo smanjuje problem teško čišćenih karbonizovanih masti koje mogu hrani dati gorak ukus.

ROŠTILJ

sa nenadmašnim osobinama



21

EVEN-PRO
Ujednačeno, ponovljivo kuvanje



Ravnomerno kuvanje i ponovljivi rezultati garantuje EVEN-PRO, višeslojni sistem premaza koji se koristi za električni kiper i roštilje.

Kompaundni
Veliki izlaz sa nežnim dodirirom



Najbolje rešenje za kontaktno kuvanje. Kompaundna ploča, u specijalnom bimetalnom materijalu, visoke čvrstoće koja može da dostigne visoke temperature (320 ° C), garantuje izuzetne rezultate kuvanja, konstantne tokom vremena.

JOLLY-E RERNA ■
Svestrana



Pećnica sa ventilatorom za ugradnju ispod gornje verzije aparata, dva od 40cm ili jedan od 80 cm. Zahvaljujući novom CLIMA-PRO sistem, sprečava stvaranje pare u unutrašnjosti komore, za savršene gastronomske rezultate.

RASHLADNI DONJI
ELEMENT ■
Kuhinjsko hlađenje



Sva hladna skladišta koja su kuvaru potrebna, lako su dostupna, zahvaljujući širokom izboru frižidera i zamrzivača montiranih ispod pojedinih termičkih uređaja i blok stolova u samom termo bloku, sa vratima ili fiokama.

INDUKCIONI ŠPORETI ■
Prilagodljiva snaga



Nezavisne zone za kuvanje do 5 kW svaka: brza i produktivna za najzahtevniju klijentelu. Nova APIS tehnologija i 3 temperaturna senzora omogućavaju upotrebu čak i lonaca vrhunskog kvaliteta, bez prekida u kuvanju i sa prevencijom suvog kuvanja ili deformisanja posude.

GASNI ŠPORETI ■
Nepobediva jačina i snaga



Gorionici sa dvostrukom krunom imaju snagu do 6,5 kW za brže, ujednačenije kuvanje. Jednostavno čišćenje i izdržljivost zahvaljujući rešetkama od livenog gvožđa i dobro oblikovanom presovanom dnu na šporetu.

Karakteristike Konstrukcije ■

GASNI ŠPORETI

Gorionici sa dvostrukom krunom snage 6,5 kW, prečnika 110 mm i gorionici sa jednom krunom snage 4 kW, prečnika 80 mm, za maksimalnu efikasnost i ravnomernost u razmeni toplote.
Gorionik sa dvostrukom krunom zajedno sa specifičnim nagibom plamena, garantuje veću ujednačenost i raspodelu toplote na dnu čak i najvećih posuda. To sprečava akumuliranje toplote u jednoj tački i optimizuje energiju koja se prenosi u proizvod.
Uklonjivi gorionici i rešetke od livenog gvožđa, koji se mogu prati. Pilotni plamen zaštićen od slučajnih udaraca i podignut da zaštiti sistem od kontakta sa tečnostima. Venturijeva cev gorionika inovativnog oblika optimizuje sagorevanje i minimizira rizik od zaprljanja dizni za gas.
Emajlirani gorionik i rešetke od livenog gvožđa deluju kao skladište toplote, poboljšavajući efikasnost gorionika za 15%.
Nosaci gorionika su premazani keramikom radi lakšeg uklanjanja i čišćenja gorionika.



ŠPORET SA RAVNOM
PLOČOM

Za indirektno kuvanje raznih vrsta hrane, soseva i čorbi.
Radiantna ploča za kuvanje debljine 15 mm od 16Mo5 čelika sa visokom transmisijom toplote koja garantuje visoku izlaznu snagu u odnosu na potrošnju energije.

ELEKTRIČNI

2 ili 4 zone za kuvanje sa nezavisnim podešavanjem temperature. Grejanje putem infracrvenih zračenih grejnih elemenata koji osiguravaju brzu reakciju i visoku efikasnost.

GASNI

Radiantna ploča stvara koncentrične zone na različitim temperaturama, postepeno se smanjuju od centra (450 ° C) do ivica. Grejanje pomoću centralnog gorionika sa piezoelektričnim paljenjem.
Centralni disk se može ukloniti za upotrebu plamena gorionika u režimu „coup de feu“ sa tiganjom.



ELEKTRIČNE PLOČE

Četvrtaste ploče za kuvanje od livenog gvožđa sa vodootpornom zaptivkom na ploči, zajedno sa uređajem za toplotnu zaštitu kako bi se sprečilo pregrevanje ako se radi bez posude na ringli. Svaka ploča od 2,6 kW ima korisnu površinu od 5,1 dm² i njome se upravlja prekidačem sa sedam položaja. Dostupni su modeli sa mogućnošću vršnog prekida napajanja.



ŠPORET SA STAKLO-KERAMIKOM

Staklokeramička ploča postavljena u ravni konstrukcije sa debljinom od 6 mm, montirana sa vodonepropusnim zaptivanjem Apsolutno lako se čisti zahvaljujući savršeno glatkoj, nepropusnoj površini. 10 podešavanja napajanja snagom.

INFRACRVENA POVRŠINA

Visoke performanse zagarantovane infracrvenim grejnim elementima sa žarnom niti, nezavisne zone za kuvanje od 2,5 kW.

INDUKCIONA POVRŠINA

Indukcijski modeli (ne uključujući vok) sa inovativnim APIS-om (Adaptivni sistem indukcije snage) koji omogućava upotrebu širokog spektra indukcionih lonaca i tiganja bez smanjenih performansi. Grejanje u pojedinačnim zonama od 3,5 ili 5 kW. Sigurnost u radnom području obezbeđuju tri senzora postavljena ispod staklokeramičke površine kako bi se sprečio nepravilan rad. Brz odgovor obezbeđuje isporuka napajanja na dno posuda, povećavajući brzinu usluge. Veoma malo zračenja toplote u životnu sredinu i veći komfor za rukovaoca, jer se sva snaga i toplota dovode do dna posude. Ušteda energije: do 80% u poređenju sa tradicionalnim električnim pločama.



FRITEZE

Korita za kuvanje zavarena za vrh, hladno presovana sa izdašnim pokrivačem radi lakšeg čišćenja. Veliko prednje udubljenje za istakanje ulja za kuvanje. Mehaničke komande ili digitalni sistem sa elektronskom pločom koja upravlja programima prženja, alarmima, predgrevanjem i topljenjem.

GASNI

Grejanje preko gorionika visokih performansi izvan korita (korito u obliku slova V) ili cevi za razmenu toplote unutar korita. Piezoelektrično paljenje za mehaničke verzije, kontinuirano električno paljenje za digitalne verzije.

ELEKTRIČNI

Oklopljeni grejni elementi visoke efikasnosti, ugrađeni u korito, koji se podižu za brže temeljito čišćenje. Digitalni modeli imaju mogućnost isključenja vršne snage električne energije.



PASTA KUKER

Za kuvanje testenine, pirinča ili druge hrane u vodi. Korito velikog kapaciteta (30 litara), sposobno da primi korpe veličine GN 2/3, izrađeno od nerđajućeg čelika AISI 316L debljine 15/10 mm, kako bi se zagarantovala trajnost tokom vremena i otpornost na koroziju usled soli. Korito je zavareno na vrhu a oblikovano hladnom presom sa izdašnom presvlakom radi lakšeg čišćenja. Dinamična cirkulacija vode za kuvanje za efikasno obrađivanje pene i poboljšani kvalitet hrane. Isporuka vode u korito radi sprečavanja prskanja prema rukovaocu i zagađenja sistema za snabdevanje vodom.

GASNI

Visoke performanse zagarantovane komorom za sagorevanje koja se nalazi ispod i oko korita.

ELEKTRIČNI

Izvanredne performanse zahvaljujući oklopnom grejnom elementu visoke efikasnosti montiranom direktno u korito. Dostupni su modeli sa mogućnošću isključenja vršne snage električne energije.



ROŠTILJ

Roštilj oblikovan presom sa vodootpornom zavarenom pločom za kuvanje za brzo i efikasno čišćenje. Ostaci od kuvanja sakupljaju se ili u uklonljivoj fioci na prednjoj maski ili u posudi u donjem odeljku-postolju. Nezavisne kontrole za svaku zonu kuvanja i termostatska kontrola temperature.

Veliki izbor veličina, završnih slojeva ploče i materijala za sve zahteve:

- Kompaundna ploča za izvrsne rezultate kuvanja i izvanrednu trajnost zahvaljujući višeslojnoj konstrukciji;
- Hromirana ploča za izuzetno lako čišćenje, brzi odziv i nisku emisiju toplote prema rukovaocu;
- Čelična ploča (*) za maksimalan prenos toplote i optimalan završetak kuvanja.

Termostatska kontrola snage preko senzora za kontrolu temperature ispod ploče, kako bi se osigurala bolja raspodela toplote po površini za kuvanje.

ELEKTRIČNI

Ujednačena temperatura ploče i brz odziv garantuju konstantne rezultate kuvanja, zahvaljujući inovativnom EVEN-PRO sistemu. Dostupni su modeli sa mogućnošću vršnog isključenja.

GASNI

Nenadmašne performanse i ujednačenost kuvanja zahvaljujući upotrebi višeelementnog sistema sagorevanja MCE, gorionici sa tri plamena u svakoj zoni kuvanja. Piezoelektrično paljenje.



* Dostupno samo za zemlje izvan Evropske zajednice.

ROŠTILJ SA REŠETKAMA

Inovativni, patentirani, nanotehnološka površinska obrada na rešetkama za kuvanje koja poboljšava spadanje masti za savršeno kuvanje, brzo i lako čišćenje. Emajlirane rešetke za kuvanje od livenog gvožđa pružaju skladište toplote za bolje performanse kuvanja.

ELEKTRIČNI

Sa sistemom Contact-Pro, električni grejni elementi se naslanjaju direktno na rešetku za kuvanje, savršeno se usklađuju za najefikasniji prenos toplote. Kratko vreme grejanja, stalno održavanje temperature i manje rasipanja energije. Roštilj se koristi s vodom ispod površine za kuvanje kako bi se smanjio dim i sakupljale masnoće i masti. Vlaga koja nastaje isparavanjem ove vode osigurava bolje, softičnije rezultate kuvanja.

Ručna kontrola ulaza vode u korito i odvod tečnosti preko preliivanja sa filterom, za kontinuirano uklanjanje masti.

Sklop grejnog elementa može se podići za potpuno, efikasno čišćenje korita.

GASNI

Visoku produktivnost i ujednačenost garantuje gorionik sa dva plamena snage 7 kW za svaku zonu kuvanja, koji zagreva keramičke kamene pločice ispod rešetka za kuvanje od livenog gvožđa.

Poseban oblik rešetki povećava ujednačenost i kvalitet kuvanja i olakšava spadanje masti i masti prema mestu za sakupljanje na prednoj strani.

Masnoća i ostaci od kuvanja sakupljaju se u dubokim posudama na prednjim pločama za svaku zonu kuvanja. Modeli instalirani na postolja imaju dodatne posude za sakupljanje tečnosti u ovim donjim prostorima.

Rešetka za kuvanje, gorionik, okvir za keramičko kamenje i kamenje kao i štitnici protiv prskanja mogu se ukloniti i prati.

Roštiljanje je moguće i sa opcionim dodatkom posebnim poklopcem za BBQ.



KIPER

Višenamenska oprema pogodana za soseve, dinstano meso, rižota i kremaste pripreme i plitko prženje. Oblikovan tako da prebacuje tečnosti u prednji deo za optimizaciju ispuštanja. Profesionalna šarka visoke čvrstoće koja garantuje pravilno otvaranje i pozicioniranje poklopca. Odlično kuvanje u koritu od nerđajućeg čelika AISI 304, a u modelu sa dnom od nerđajućeg čelika AISI 430 kako bi se kombinovala maksimalna brzina grejanja sa najboljom difuzijom toplote i optimalnom higijenom. Ručno podizanje i slavina za dovod vode direktno u korito. Temperatura upotrebe: 60-300 ° C.

ELEKTRIČNI

Dno korita ima EVEN-PRO sistem koji garantuje izuzetno ujedna čeno kuvanje, stabilne temperature i visoku efikasnost prenosa toplote.

GASNI

Dva posebna gorionika sa šest plamena i izuzetno debelo dno bunara (10 mm) obezbeđuju maksimalnu ujednačenost temperature, za ravnomerno kuvanje i značajne uštede energije. Električno paljenje varnicom.



KAZANI SA INDIREKTNIM ZAGREVANJEM

Pogodno za sve vrste čorbastog kuvanja, uključujući fonds-de-veau, supe, čorbe, džemove, soseve i proizvode kojima nije potrebno stalno mešanje. Kazan za kuvanje od nerđajućeg čelika AISI 304, montiran na vrhu preko vodonepropusnog kontinuiranog zavarivačkog sloja. Šarka i struktura poklopca visoke čvrstoće. Slavine za punjenje tople i hladne vode, fleksibilni izliv vode na vrhu za punjenje i pranje kazana. Isti izliv se koristi za punjenje obloge za hlađenje i indirektno zagrevanje. Dostupno u gasnoj i električnoj verziji. Piezoelektrično paljenje u gasnoj verziji.



BAIN-MARIE

Korito od nerđajućeg čelika AISI 304 oblikovano u presi sa izdašnom oblogom i nagnutim dnom koje olakšava ocedivanje; Obod za zadržavanje kondenzata. Za posude GN 1/1.

Kontrola temperature od 30 ° C do 90 ° C, maksimalna temperatura sigurnosni termostat i zaštitni uređaj na minimalno dozvoljenom nivou (utisnuto u korito).

Na prednjoj strani ima otvor za ocedivanje sa kontrolom rotacije za brzo, efikasno pražnjenje. Ručno punjenje korita. Odredba za daljinsku kontrolu vršne snage.



KONVEKCIONA I STATIČKA RERNA

Za plinske šporete, električne šporete i šporete sa ravnom pločom, urađena je rerna koja služi i kao postolja ispod navedenih uređaja, koja je dostupna u gasnoj i električnoj verziji, statičkoj verziji ili sa ventilatorom-konvekciona rerna. Sistem ventilatora prepolovljava vreme kuvanja i povećava produktivnost u poređenju sa statičkom verzijom. Komora za kuvanje od nerđajućeg čelika AISI 430, uklonjivi stalak za posude od nerđajućeg čelika na 3 nivoa. Izolovana vrata rerne sa presvučenom oblogom i zaptivkom od silikonske gume koja garantuju zadržavanje toplote i trajnost. Kapacitet GN 2/1 (statička verzija) ili GN 1/1 (verzija sa ventilatorom). Maksimalna temperatura: 300 ° C. Piezoelektrično paljenje u izvedbama na gas.

JOLLY-E ELEKTRIČNA RERNA SA VENTILATOROM

Pružaju najviši stepen fleksibilnosti u kombinaciji sa gornjim elementima. Inovativni sistem za odvođenje dima za kuvanje CLIMA-PRO pomoću ventilatora koji sprečava sakupljanje vlage u komori, garantujući besprekorne gastronomske rezultate. Komora za kuvanje od nerđajućeg čelika AISI 430 ima stalak za posude od nerđajućeg čelika za posude GN 1/1 na 6 nivoa. Postoji šest režima rada, tri statička i tri sa ventilatorom, u zavisnosti od grejnih elemenata koji se koriste. Maksimalna temperatura: 300 ° C.



NEUTRALNI ELEMENTI I DONJI ELEMENTI

Serije se mogu upotpuniti elementima od nerđajućeg čelika AISI 304, sa slavinom za vodu, sa ili bez fioka, sa integrisanim osloncem za salamander ili sa sudoperom. Donji elementi za kombinaciju sa gornjim elementima, ugrađeni od nerđajućeg čelika AISI 304.

NEUTRALNI ELEMENTI

Dostupno u nekoliko verzija; : otvorena, sa vratima ili sa standardnim ili dubokim fiokama.

TOPLI ELEMENT

Pored električne peći JOLLI-E, asortiman takođe uključuje i topl element sa ventilatorom sa 4 klizača od nerđajućeg čelika AISI 304 za posude GN 1/1.

RASHLADNI ELEMENT

Optimizuju prostor za odlaganje u kuhinji i dostupni su u opsegu podešavanja temperature -2 ° / + 10 ° C ili -15 ° / -20 ° C i u različitim verzijama: vrata, fioke i duboke fioke. Automatsko odmrzavanje i isparavanje kondenzacije. Rashladni element za posude GN 1/1.



Autorizovani diler i serviser MONERA export-import d.o.o., Bolmanska 3a, 21000 Novi Sad, Srbija
+38163502208, +381638066432, +38121493059, +38121493706, office@monera.rs – www.monera.rs

www.angelopo.com



7900713-1



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



Environmental protection and quality control are constant and key objectives for Angelo Po. The company ensures its products meet requirements for safety, conformity, value, durability and performance throughout the world.



Quality, Environmental and Health&Safety Management System Certified
UNI EN ISO 9001 - ISO 14001 - ISO 45001

Certification n° CSQ 9190.ANPO - CSQ 9191.ANPF
- CSQ 9192.ANPS



MARMON
Foodservice
Technologies

A BERKSHIRE HATHAWAY COMPANY