iCombi® Pro.

Efekt WOW.



iCombi Pro. Ze zintegrowanym doświadczeniem w zakresie przyrządzania potraw.

Efekt WOW na powierzchni zaledwie 1 m². Do przyrządzania mięsa, ryb, drobiu, warzyw, wypieków. Do kuchni otwartych, à la carte i produkcji. Ten piec konwekcyjno-parowy potrafi wiele. Niezależnie od tego, kto go obsługuje. W nim tkwi doświadczenie ponad 1000 kucharzy. Doświadczenie ponad 1 miliona wyprodukowanych urządzeń. To dlatego iCombi Pro jest inteligentnym urządzeniem konwekcyjno-parowym ze zintegrowanym doświadczeniem w zakresie przyrządzania potraw. I przynosi użytkownikom niesamowite korzyści. To gwarancja efektu WOW.

Inteligentne połączenie ciepła i wilgoci.
Piec na gorące powietrze i parowar w jednym urządzeniu. Uzupełniony o zintegrowaną inteligencję przyrządzania potraw. Gwarancja nowych możliwości w branży profesjonalnego przyrządzania potraw. iCombi Pro w każdej chwili dostarcza niezawodne rezultaty. A do tego pozwala oszczędzić czas, pieniądze i energię. Pokrywa przy tym 95% wszystkich możliwości zastosowania i zastępuje wiele tradycyjnych sprzętów kuchennych.

Para

Para i gorące powietrze

Gorące powietrze

GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Zalety.

Wspaniałe rezultaty.

Dla gości.

Niezawodne i powtarzalne doskonałe rezultaty na talerzach: w tej kwestii iCombi Pro jest specjalistą. Widać to po apetycznym kolorze, optymalnej konsystencji, jednorodności wszystkich załadunków oraz zachowaniu składników odżywczych i witamin.

Prosta obsługa.

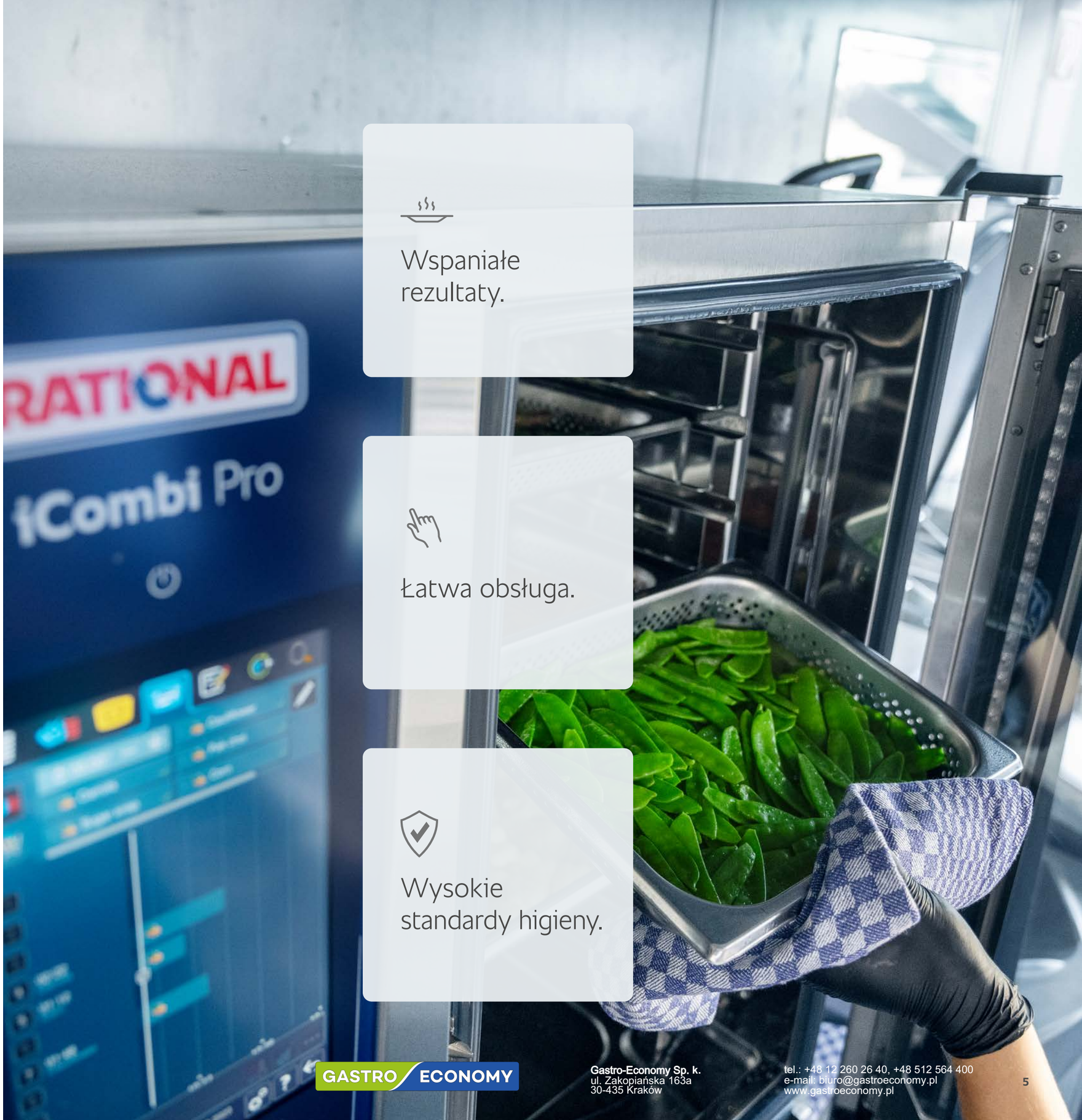
Dla każdego.

Z wykorzystaniem iCombi Pro może pracować każdy. Dzięki dużemu, przejrzystemu ekranowi dotykowemu można intuicyjnie wybrać optymalną ścieżkę przyrządzania, indywidualne ustawienia ekranu i podłączyć urządzenie do sieci. Rezultat: krótsze czasy szkoleń i prosta, niezawodna obsługa.

Czystość.

Jak nowe.

Podstawa pracy w kuchni: higiena. iCombi Pro jest niezawodnym partnerem również w tej kwestii. Podczas przyrządzania zapisuje dane HACCP. W ramach automatycznego systemu mycia zapewnia absolutną czystość.



Wspaniałe rezultaty.

Łatwa obsługa.

Wysokie standardy higieny.

GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl



Wydajne procesy pracy.

Oszczędność czasu.

Wysokie bezpieczeństwo inwestycji.

Zalety.

Wydajne procesy pracy.

Dla zespołu w kuchni.

Urządzenie iCombi Pro pracuje w nocy, przyrządza wiele potraw jednocześnie, jest gotowe o ustalonej godzinie, a do tego ustawia kolejność pozwalającą oszczędzać energię podczas przyrządzania. To prawdziwa gwarancja bezpieczeństwa procesów pozwalająca kontrolować nakłady pracy i jakość.

Oszczędność czasu.

Cennego czasu.

iCombi Pro pozwala zaoszczędzić wiele czasu. Aby odciążyć kuchnię, pracować wydajnie, serwować pyszne potrawy. Dlatego jest nieskomplikowany w obsłudze, wydajny i dysponuje ultraszybkim myciem bieżącym.

Doskonała inwestycja.

Na spokojny sen.

iCombi Pro nie potrzebuje wiele: koszty energii, eksploatacji, konserwacji, zmiękczania wody i odkamieniania są znacznie niższe w porównaniu z tradycyjną technologią kuchenną. W połączeniu z długą żywotnością urządzenia jest to niezawodna inwestycja.

GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Nadzór i wsparcie.

Wbudowane doświadczenie w zakresie przyrządzania potraw.

To potrafi wyłącznie iCombi Pro: bezbłędnie znaleźć drogę do pożądanego rezultatu przyrządzania.

- Ustawić pożądany rezultat (np. stopień przyrumienienia i temperatura rdzenia)
- Rozpoznaje załadunek i automatycznie dostosowuje proces przyrządzania do danej potrawy
- Reaguje na czynniki zewnętrzne, np. otwarcie drzwi komory
- Dostosowuje się do przyzwyczajeń użytkownika
- Wzywa wyłącznie, gdy konieczne jest podjęcie działania
- Użytkownik może w każdej chwili zainterweniować lub zmienić tryb przyrządzania z załadunku pojedynczego na mieszany

Zalety:

iCookingSuite

GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Nadzór i wsparcie.

Inteligentny asystent w pracy.

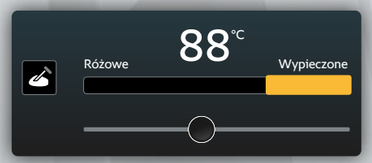
Koncepcja obsługi ustanawiająca nowe standardy: szybko i prosto do celu. Z dużym, przejrzystym ekranem dotykowym i zrozumiałymi symbolami. Z pokrętłem i funkcją push. Gwarancja optymalnego wsparcia podczas codziennego użytkowania.



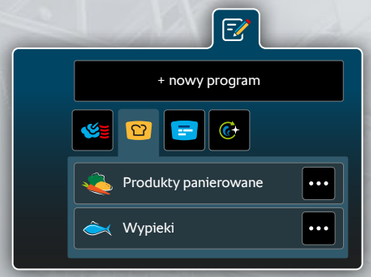




Inteligenta regulacja i interaktywna komunikacja dzięki inteligencji kulinarnej w iCombi Pro. Indywidualnie dostosowuje proces przyrządzania do potrawy, dopasowuje się do przyzwyczajeń użytkownika i wzywa wyłącznie, gdy konieczne jest podjęcie działania.



Zintegrowany czujnik temperatury rdzenia dzięki sześciu punktom pomiaru rozpoznaje wielkość i ilość produktów. Pozwala to zapewnić precyzyjne utrzymywanie ustawionej temperatury rdzenia i osiągnięcie pożądanych rezultatów. A następnym razem potrawa zostanie przyrządzona dokładnie tak samo.



Wstępnie zainstalowane, spersonalizowane przez użytkownika lub ręczne procesy pracy – funkcje programów zapewniają wiele możliwości, aby jeszcze bardziej ułatwić indywidualny przebieg pracy.



Przyrządzanie potraw w niskich temperaturach. Utrzymywanie temperatury. Wędzenie*. Pasteryzacja*. Finishing. Te procesy przyrządzania i opcje można wybierać zgodnie z zapotrzebowaniem. Zapewnia łatwą obsługę. Gwarantuje jakość potraw.

*wymagane wyposażenie dodatkowe



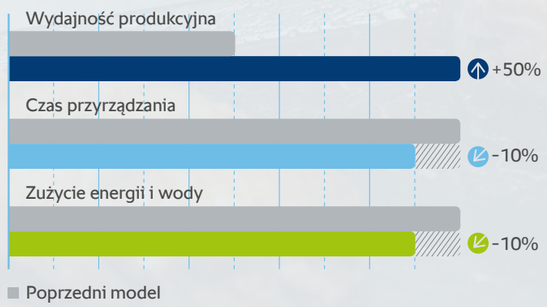
Za pomocą ConnectedCooking, cyfrowego systemu zarządzania kuchnią można tworzyć i rozsyłać programy przyrządzania potraw, aktualizować oprogramowanie, dokumentować dane HACCP i uzyskać zdalny dostęp do urządzeń.

Precyzyjny klimat w komorze gotowania.

Moc gwarantująca doskonały smak potraw.

Jednolite rezultaty w ramach każdego załadunku, w całej komorze pieca.

- Połączenie temperatury i wilgotności zostaje dostosowane automatycznie
- Wysoce wydajny generator pary zapewniający doskonałą jakość nawet w przypadku delikatnych potraw
- Wydajne koła wentylatora
- Maksymalna temperatura w komorze pieca 300 °C
- Najwyższa moc odprowadzania wilgoci
- Optymalna geometria komory pieca



Zalety:

iDensityControl

GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Generator świeżej pary.

Najlepsza możliwa jakość potraw.

Jasna reguła: im lepsza para, tym lepszy smak.

- W 100% higieniczna świeża para
- Maksymalne nasycenie parą nawet w temperaturach powyżej < 100°C
- Automatyczne odkamienianie
- Intensywne kolory i smak potraw
- Bez drobinek na żywności

GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Elastyczne planowanie.

Gotowe jednocześnie i na czas.

Oszczędzamy sobie wysiłków logistycznych – wszystko można zostawić iCombi Pro.

- Jednoczesne przyrządzanie różnych produktów
- Dostosowuje czasy przyrządzania w oparciu o wielkości załadunków i czas otwarcia drzwi
- Informuje, gdy urządzenie musi zostać załadowane i rozładowane
- Z funkcją planowania: z optymalnym poborem energii lub z optymalnym czasem, efektywną kolejnością potraw lub według ustawionego czasu produkcji
- Jeszcze prościej: tworzenie koszyków i planowanie za pomocą ConnectedCooking



Zalety:

iProductionManager

GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Mycie i odkamienianie.

Odpowiedź na każde zabrudzenie.

- Automatyczne mycie i odkamienianie
- Wykrywa silne, umiarkowane lub lekkie zabrudzenia
- Sugeruje idealne mycie spośród 9 programów
- Błyskawiczne mycie w ok. 12 minut
- Opcjonalnie dla wybranych urządzeń nablatowych: iCareSystem AutoDose, jedyny autonomiczny system mycia ze zintegrowanym zapasem chemii

Więcej o iCareSystem AutoDose



Zalety:

iCareSystem

GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl



Personalizacja.

Ponieważ każdy pracuje inaczej.

Każda kuchnia działa według własnej koncepcji, a mimo to wystarcza jedno urządzenie iCombi Pro.

- Programowanie: tworzenie indywidualnych programów przyrządzania
- MyDisplay: potrawy, koszyki i uprawnienia na ekranie jako zdjęcie lub ikona
- Konfiguracja bezpośrednio w urządzeniu
- ConnectedCooking: cyfrowe zarządzanie urządzeniami, przepisami i higieną
- Ponad 50 języków

ConnectedCooking

WiFi

Zalety:

GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Opłacalność.

Mniej energii, lepsza jakość.

iCombi Pro odznacza się inteligencją nie tylko w kwestiach kulinarnych, ale również w aspekcie oszczędności.

- Zużywa 18% mniej energii*
- Rejestrowanie, kontrolowanie i zmniejszanie zużycia energii za pomocą cyfrowego wyświetlacza zużycia energii
- Wyświetlanie potencjalnych oszczędności na pulpicie nawigacyjnym w ConnectedCooking
- Najnowszy standard Energy Star (Styczeń 2023)

ConnectedCooking

ENERGY STAR



Zalety:

*** W porównaniu z piecami konwekcyjno-parowymi sprzed 2016 r.**

GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Zapraszamy do przeprowadzenia wspólnej kalkulacji.

Warunek sukcesów w kuchni: opłacalność. Wygląda to tak:

- Natychmiastowe zastosowanie
- Zastępnik dla wielu sprzętów kuchennych
- Dalsze inwestycje są zbędne
- Oszczędność miejsca, czasu pracy, surowców, energii i wody
- Ekstremalnie krótki czas amortyzacji

Czas amortyzacji **poniżej 1 roku**

Zysk	Stawka kalkulacyjna na miesiąc	Podstawa obliczeń na miesiąc	Zapraszamy do kalkulacji
Mięso/ryby/drób			
Średnio o 25%* mniejsze zapotrzebowanie na surowce dzięki precyzyjnej regulacji oraz iCookingSuite.	Koszty zakupu produktów 13 930 zł Koszty zakupu produktów z wykorzystaniem iCombi Pro 10 448 zł	**= 3 482 zł**	
Energia			
Wyjątkowa wydajność przyrządzania potraw, iProductionManager i najnowocześniejsza technologia regulacji gwarantuje nawet o 70%* niższe zużycie energii.	Zużycie 7 352 kWh × 1.5 zł na kWh Zużycie dla iCombi Pro 2 206 kWh × 1.5 zł na kWh	**= 7 719 zł**	
Tłuszcz			
Do przyrządzania potraw praktycznie nie potrzeba tłuszczu. Koszty zakupu i utylizacji tłuszczu ulegają obniżeniu nawet o 95%*.	Koszty zakupu produktów 1 326 zł Koszty zakupu produktów z wykorzystaniem iCombi Pro 66 zł	**= 1 260 zł**	
Czas pracy			
iProductionManager skraca czas produkcji nawet o 60 % Brak potrzeby wykonywania czynności rutynowych dzięki iCookingSuite.	108 godz. mniej × 32 zł	**= 3 456 zł**	
Zmiękczanie wody/odkamienianie			
Dzięki iCareSystem koszty te są całkowicie eliminowane.	Koszty w przypadku tradycyjnych urządzeń 334 zł Koszty dla iCombi Pro 0 zł	**= 334 zł**	
Dodatkowy zysk miesięczny		**= 16 251 zł**	
Dodatkowy zysk w okresie rocznym		**= 195 012 zł**	

Statystyczna restauracja wydająca 200 porcji na dzień z wykorzystaniem dwóch urządzeń iCombi Pro 10-1/1.
* W porównaniu z tradycyjnymi sprzętami kuchennymi



Wyposażenie dodatkowe.

Aby osiągnąć wyznaczone cele.

Musi być wytrzymałe, być w stanie znieść codziennie użytkowanie w kuchniach profesjonalnych. Jak oryginalne wyposażenie dodatkowe RATIONAL. Które zapewnia dodatkowo doskonałe rezultaty.

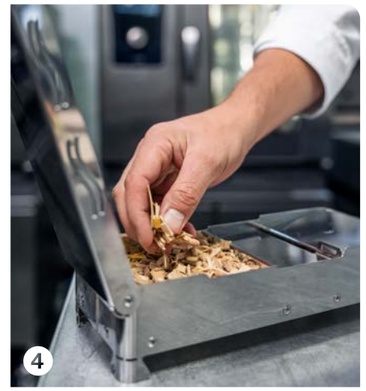
❶ Okap kondensacyjny UltraVent Plus
- › Pochłania parę i tłuszcz
- › Zmniejsza nieprzyjemne opary

❷ Zestaw Combi-Duo
Dwa urządzenia ustawione jedno nad drugim. Większa elastyczność.

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

















❸ Ruszt grillowy w kratkę i paski
❹ VarioSmoker
❺ Multibaker
❻ Blacha do smażenia i pieczenia
❼ Pojemniki emaliowane „w marmurek”
❽ Zestaw do sous-vide i pasteryzacji
❾ Taca do grillowania i pieczenia pizzy
❿ Kosz do frytowania CombiFry

Jakość i zrównoważony rozwój.

Z szacunku dla ludzi i przyrody.

Rozwiązania i działalność RATIONAL tworzą wartość dodaną na rzecz przyszłości neutralnej dla klimatu i chroniącej zasoby oraz globalnego dobrobytu. To oznacza:

- dłuższą żywotność urządzeń dzięki starannemu wykonaniu i wysokim standardom jakości
- Rozwój urządzeń o mniejszym zapotrzebowaniu na wodę i niższym zużyciu energii
- Wysoka jakość przy mniejszej liczbie napraw, konserwacji i usług
- Wysoki udział materiałów nadających się do recyklingu
- Ergonomiczna praca i odciążenie dzięki cyfryzacji

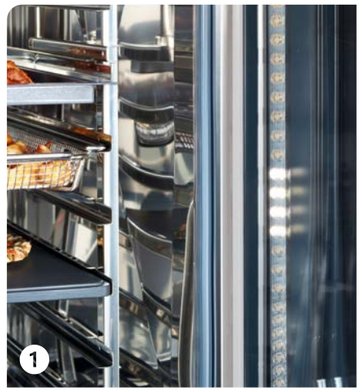
GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Szczegóły techniczne.

Pomyśleliśmy o wszystkim.















1. Oświetlenie LED z sygnalizacją załadunku
2. 6-punktowy czujnik temperatury rdzenia
3. Wbudowany spryskiwacz ręczny ze strumieniem punktowym i prysznicowym
4. Dynamiczna cyrkulacja powietrza
5. 3-szybowe drzwi komory
6. Generator świeżej pary

IP X5

Usługi RATIONAL.

W imię dobrej współpracy.

Usługi RATIONAL po zakupie. Aby długo cieszyli się Państwo ze swojej inwestycji, zawsze optymalnie wykorzystywali swoje urządzenia i nigdy nie skończyły się Państwu pomysły.

- Instalacja przez certyfikowanych partnerów serwisowych
- Osobiste szkolenie na start
- Bezpłatne aktualizacje oprogramowania
- ChefLine, bezpłatna infolinia RATIONAL
- Akademia RATIONAL

GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Przegląd modeli.

Który sprawdzi się najlepiej?

Urządzenie iCombi Pro jest dostępne w wielu różnych rozmiarach, ponieważ jego moc musi być dostosowana do potrzeb użytkownika. 20 czy 2000 porcji? Otwarta kuchnia? Wielkość kuchni? Prąd? Gaz? Który z modeli będzie odpowiedni?

Wszystkie informacje dotyczące opcji, wyposażenia i akcesoriów na stronie: rational-online.com









iCombi Pro	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Wersja elektryczna i gazowa							
Pojemność	6 × 2/3 GN	6 × 1/1 GN	10 × 1/1 GN	6 × 2/1 GN	10 × 2/1 GN	20 × 1/1 GN	20 × 2/1 GN
Dzienna liczba porcji	20 - 80	30 - 100	80 - 150	60 - 160	150 - 300	150 - 300	300 - 500
Wzdłużny układ prowadnic (GN)	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN	2/1, 1/1 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN
Szerokość	655 mm	850 mm	850 mm	1.072 mm	1.072 mm	877 mm	1.082 mm
Głębokość (z klamką)	555 (621) mm	775 (842) mm	775 (842) mm	975 (1.042) mm	975 (1.042) mm	847 (913) mm	1.052 (1.118) mm
Wysokość (z rurą odpowietrzającą)	567 (594) mm	754 (804) mm	1.014 (1.064) mm	754 (804) mm	1.014 (1.064) mm	1.807 (1.872) mm	1.807 (1.872) mm
Średnica przyłącza wody	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4""	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Średnica odpływu wody	DN 40	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Ciśnienie wody	1,0 - 6,0 barów	1,0 - 6,0 barów	1,0 - 6,0 barów	1,0 - 6,0 barów	1,0 - 6,0 barów	1,0 - 6,0 barów	1,0 - 6,0 barów
Wersja elektryczna							
Masa	64 kg	101 kg	130 kg	135 kg	173 kg	254 kg	325 kg
Moc przyłączeniowa	5,7 kW	10,8 kW	18,9 kW	22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
Zabezpieczenie	3 × 10 A	3 × 16 A	3 × 32 A	3 × 35 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
Przyłącze do sieci elektrycznej	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz
Moc dla trybu „Gorące powietrze”	5,4 kW	10,3 kW	18,0 kW	21,6 kW	36,0 kW	36,0 kW	66,0 kW
Moc dla trybu „Para”	5,4 kW	9,0 kW	18,0 kW	18,0 kW	36,0 kW	36,0 kW	54,0 kW
Wersja gazowa							
Masa		115 kg	150 kg	151 kg	192 kg	273 kg	358 kg
Elektryczna moc przyłączeniowa		0,6 kW	0,9 kW	0,9 kW	1,5 kW	1,3 kW	2,2 kW
Zabezpieczenie		1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
Przyłącze do sieci elektrycznej		1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz
Średnica przyłącza gazu		3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
Gaz ziemny/gaz płynny G31/ gaz płynny G30*							
Maks. znamionowe obciążenie cieplne		13,0 kW/13,0 kW/ 13,5 kW	22,0 kW/ 22,0 kW/23,0 kW	28,0 kW/28,0 kW/ 29,5 kW	40,0 kW/40,0 kW/ 42,0 kW	42,0 kW/42,0 kW/ 44,0 kW	80,0 kW/80,0 kW/ 84,0 kW
Moc dla trybu „Gorące powietrze”		13,0 kW/13,0 kW/ 13,5 kW	22,0 kW/22,0 kW/ 23,0 kW	28,0 kW/28,0 kW/ 29,5 kW	40,0 kW/40,0 kW/ 42,0 kW	42,0 kW/42,0 kW/ 44,0 kW	80,0 kW/80,0 kW/ 84,0 kW
Moc dla trybu „Para”		12,0 kW/12,0 kW/ 12,5 kW	20,0 kW/20,0 kW/ 21,0 kW	21,0 kW/21,0 kW/ 22,0 kW	40,0 kW/40,0 kW/ 42,0 kW	38,0 kW/38,0 kW/ 40,0 kW	51,0 kW/51,0 kW/ 53,5 kW

Cyberbezpieczeństwo zostało zweryfikowane zgodnie z normą EN 18031-1.

* Aby umożliwić poprawne funkcjonowanie urządzenia, należy zapewnić właściwe dynamiczne ciśnienie na wejściu urządzenia:
Gaz ziemny H G20 18–25 mbar (0,261–0,363 psi), gaz ziemny L G25: 20–30 mbar (0,290–0,435 psi), gaz LPG G30 ve G31: 25–57,5 mbar (0,363–0,834 psi).
iCombi Pro (LM100) i iCombi Classic (LM200) posiadają certyfikat NSF, co można zobaczyć na liście NSF.

iCombi live.

Zapraszamy do gotowania z naszymi ekspertami.

Nic nie przekonuje lepiej niż własne doświadczenia: zapraszamy do poznania systemów przyrządzania potraw RATIONAL, obejrzenia działania poszczególnych funkcji i wypróbowania ich w praktyce. Efekt WOW na wyciągnięcie ręki: na żywo, bez zobowiązań, w Państwa okolicy.

GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy sp. komandytowa
ul. Zakopiańska 163A
30-435 Kraków, Polska
email: biuro@gastroeconomy.pl
Tel. +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
www.gastroeconomy.pl

80.21.415 · V-04.3 · DP/Ad · 07/26 · pl_PL
Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych, służących usprawnieniom.