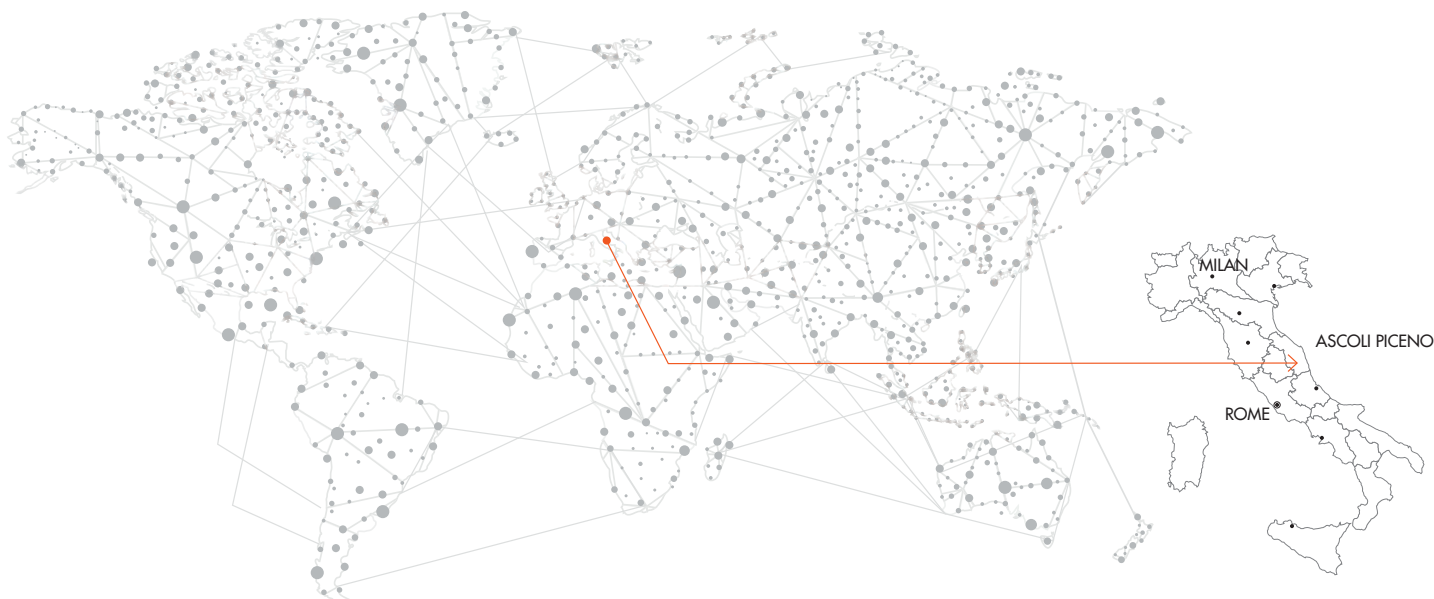




sagi

**DESIGN
THAT
CREATES
EXPERIENCE**

CATALOGO GENERALE
GENERAL CATALOGUE



Dal 1980 il marchio Sagi è riconosciuto, in Italia ed all'estero, come sinonimo di refrigerazione professionale affidabile, performante, dal design robusto e funzionale, attento alla massima qualità.

Le attrezzature Sagi sono progettate, sviluppate e prodotte per lavorare nelle cucine professionali di ristoranti, hotel, mense, pasticcerie, gelaterie, snack bar di tutto il mondo, garantendo soluzioni innovative capaci di combinare prestazioni con ridotti consumi energetici e massimo rispetto per l'ambiente.

Armadi frigoriferi, basi refrigerate, abbattitori e surgelatori rapidi di temperatura, banchi pizza, vetrine refrigerate da esposizione... sono realizzati in Italia nello storico stabilimento di Ascoli Piceno della Angelo Po Grandi Cucine S.p.A. con socio unico.

Angelo Po è parte di Marmon Foodservice Technologies, Beverage & Water Technologies, società della holding statunitense Berkshire Hathaway Inc, e opera su scala mondiale.

Since 1980, the Sagi brand has been synonymous with reliable and high-performance professional refrigeration in Italy and abroad. Sagi stands out for its sturdy and functional design and the high quality of its products.

Sagi's equipment is designed, developed, and manufactured for the professional kitchens of restaurants, hotels, canteens, pastry shops, ice-cream shops, and snack bars. They ensure innovative solutions that combine high performance with reduced energy consumption. That's why Sagi products are also environmentally friendly.

Our refrigerators, refrigerated counters, blast chillers and blast chiller-freezers, pizza counters, and refrigerated displays are all made in Italy, at the Angelo Po Grandi Cucine S.p.A. con socio unico plant in Ascoli Piceno.

Angelo Po is part of Marmon Foodservice Technologies, Beverage & Water Technologies, a Berkshire Hathaway Inc company, which operates on a global scale.



ARMADI FRIGORIFERI

L'ampia scelta di modelli permette di soddisfare tutte le esigenze di conservazione e di spazio.

Grazie alle più innovative tecnologie del freddo, l'affidabilità e le prestazioni sono garantite anche a temperatura ambiente di +43°C.

Il design, studiato in ogni dettaglio, permette in poco tempo e con estrema semplicità l'igiene perfetta, sinonimo di qualità e sicurezza alimentare, oltre alla massima flessibilità di utilizzo.

REFRIGERATORS

The wide range of models meets all your conservation and space needs.

Thanks to the most innovative cold technologies, reliability and performance are guaranteed even at room temperatures of +43°C.

The carefully studied design allows the user to quickly and effortlessly obtain perfect hygiene, which is synonymous with food quality and safety as well as excellent flexibility of use.

X-TREME

-2/+8°C
-22/-15°C 

ALTA EFFICIENZA ENERGETICA

- Struttura monoscocca interamente in acciaio inox AISI 304
- Spessore di isolamento: 75 mm
- Camera di conservazione con fianchi interni stampati in acciaio inox AISI 304
- Evaporatore esterno al vano di conservazione con trattamento anti-corrosione
- Affidabilità garantita fino a temperatura ambiente +40°C
- Gruppo motore ad alta efficienza energetica
- Per griglie/teglie GN 2/1
- Di serie luce led e serratura a chiave
- Connessione al portale APO.LINK (con accessorio)

HIGH ENERGY EFFICIENCY

- *Single-piece structure made entirely from AISI 304 stainless steel*
- *75 mm-thick insulation*
- *Storage chamber made of AISI 304 stainless steel press-formed internal sides*
- *Evaporator positioned outside the compartment with an anti-corrosion treatment*
- *Reliability guaranteed up to a room temperature of +40°C*
- *Highly energy efficient cooling unit*
- *For GN 2/1 grids and containers*
- *Lighting and key-operated lock*
- *Connection to APO.LINK portal (via accessory)*

A



NEX-TO PLUS

-2/+8°C
-24/-15°C 

IGIENE TOTALE

- Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304
- Spessore di isolamento: 75 mm
- Camera di conservazione con fianchi interni stampati in acciaio inox AISI 304
- Evaporatore esterno al vano di conservazione con trattamento anti-corrosione
- Affidabilità garantita fino a temperatura ambiente +40°C
- Per griglie/teglie GN 2/1
- Di serie luce led e serratura a chiave
- Modelli ...I connettabili di serie al portale APO.LINK

TOTAL HYGIENE

- *Single-piece AISI 304 stainless steel structure*
- *75 mm-thick insulation*
- *Storage chamber made of AISI 304 stainless steel press-formed internal sides*
- *Evaporator positioned outside the compartment with an anti-corrosion treatment*
- *Reliability guaranteed up to a room temperature of +40°C*
- *For GN 2/1 grids and containers*
- *Led lighting and key-operated lock*
- *...I models connectable as standard to APO.LINK portal*

A



FREEZY PRIME

0/+10°C
-2/+8°C
-6/+6°C
-20/-10°C



LA SOLUZIONE PIÙ COMPLETA

- Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304
- Spessore di isolamento: 75 mm
- Affidabilità garantita fino a temperatura ambiente +43°C
- Disponibile versione con profondità 83,5 cm per griglie/teglie GN 2/1 e con profondità 73,5 cm
- Disponibili modelli con porta a vetro, per la conservazione del pesce e combinati, con vani separati e gruppi motore indipendenti

THE MOST COMPLETE SOLUTION

- Single-piece AISI 304 stainless steel structure
- 75 mm-thick insulation
- Reliability guaranteed up to a room temperature of +43°C
- Available versions: 83.5 cm depth suitable for GN 2/1 grids/containers and 73.5 cm depth
- Available models: with glass door, for fish storage, mixed, with separate compartments and independent cooling units

SHINE PRIME

0/+10°C
-2/+8°C
-20/-10°C

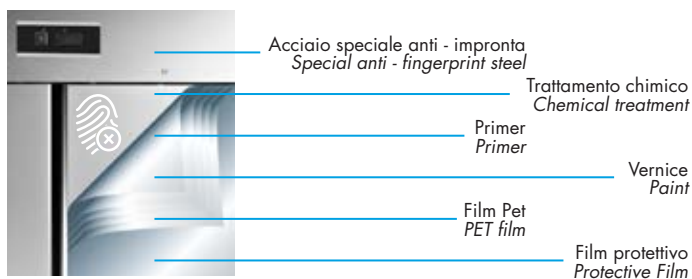


SEMPRE PULITO

- Struttura monoscocca in acciaio speciale anti-impronta
- Spessore di isolamento: 75 mm
- Affidabilità garantita fino a temperatura ambiente +43°C
- Per griglie/teglie GN 2/1

ALWAYS CLEAN

- Single-piece structure in anti-fingerprint special steel
- 75 mm-thick insulation
- Reliability guaranteed up to a room temperature of +43°C
- For GN 2/1 grids and containers





I-GREEN

-2/+10°C

ALTA EFFICIENZA ENERGETICA

- Struttura monocolpo in acciaio inox AISI 304
- Spessore di isolamento 60 mm
- Gruppo motore ad alta efficienza energetica
- Affidabilità garantita fino a temperatura ambiente +43°C
- Per griglie/teglie GN 1/1
- Modelli ...LI connettibili di serie al portale APO.LINK

HIGH ENERGY EFFICIENCY

- Single-piece AISI 304 stainless steel structure
- 60 mm-thick insulation
- Highly energy efficient cooling unit
- Reliability guaranteed up to a room temperature of +43°C
- For GN 1/1 grids and containers
- ...LI models connectable as standard to APO.LINK portal

BASI REFRIGERATE

Progettate con struttura monoscocca, offrono un'ampia possibilità di scelta fra diverse combinazioni di porte e cassetti, temperature di esercizio, profondità, gruppo motore incorporato o predisposto per il posizionamento remoto, struttura esterna in acciaio inox AISI 304 o in acciaio anti-impronta, senza piano, con piano di lavoro o con piano ed alzatina.

La camera con angoli arrotondati, il sistema reggigriglie facilmente smontabile e l'evaporatore a contatto non diretto con l'alimento garantiscono igienicità e pulizia del vano.

REFRIGERATED COUNTERS

The single-piece structure allows customers to choose the most appropriate design of work surface to suit their purpose. The external structure in AISI 304 stainless steel or anti-fingerprint special steel can be supplied without a worktop, with a worktop, or with a worktop and rear splashback. There is also a wide choice of door and drawer combinations, temperature ranges, different depths and preset models for remote cooling unit. The interior with rounded corners, the easily removable shelf fixing system and the absence of direct contact between the evaporator and the food ensures excellent hygiene and cleanliness levels.



UNIVERSAL

0/+10°C 

LA SOLUZIONE PIU' COMPLETA

- Struttura monocorpo in acciaio inox AISI 304
- Spessore di isolamento 60 mm
- Affidabilità garantita fino a temperatura ambiente +43°C
- Disponibile versione profondità 70 cm per griglie/teglie GN 1/1 e profondità 60 cm

THE MOST COMPLETE SOLUTION

- *Single-piece AISI 304 stainless structure*
- *60 mm-thick insulation*
- *Reliability guaranteed up to a room temperature of +43°C*
- *70 mm depth for GN 1/1 grids/containers and 60 mm depth*



TWIN

0/+10°C 

SEMPRE PULITO

- Struttura monocorpo in acciaio speciale anti-impronta
- Spessore di isolamento 60 mm
- I modelli con piano di lavoro e/o piano di lavoro con alzatina, hanno il piano in acciaio inox AISI 304
- Affidabilità garantita fino a temperatura ambiente +43°C
- Disponibile versione profondità 70 cm per griglie/teglie GN 1/1

ALWAYS CLEAN

- *Single-piece structure in special anti-fingerprint special steel*
- *60 mm-thick insulation*
- *Models with worktop and/or worktop and splashback with top in AISI 304 stainless steel*
- *Reliability guaranteed up to a room temperature of +43°C*
- *70 cm-deep version available for GN 1/1 grids/containers*



ANTIMPRONTA
PER UNA PULIZIA E
SUPERFICI SEMPRE BRILLANTI.
RESISTENTE ALLA CORROSIONE
ED A TEMPERATURE ELEVATE.

ANTI-FINGERPRINT
FREE FOR CONSTANTLY
CLEAN, SHINY SURFACES.
RESISTANCE TO CORROSION
AND HIGH TEMPERATURES.



KI...B...

-24/-12°C 

BASI BASSA TEMPERATURA

- Struttura monocrpo in acciaio inox AISI 304
- Spessore di isolamento 60 mm
- Affidabilità garantita fino a temperatura ambiente +43°C
- Per griglie/teglie GN 1/1
- Modelli ...LI connettabili di serie al portale APO.LINK

LOW TEMPERATURE COUNTERS

- *Single-piece AISI 304 stainless steel structure*
- *60 mm-thick insulation*
- *Reliability guaranteed up to a room temperature of +43°C*
- *For GN 1/1 grids/containers*
- *...LI models connectable as standard to APO.LINK portal*



KIR...

-2/+8°C
-24/-12°C 

BASI PREDISPOSTE PER GRUPPO REMOTO

- Struttura monocrpo in acciaio inox AISI 304
- Spessore di isolamento 60 mm
- Affidabilità garantita fino a temperatura ambiente +43°C
- Per griglie/teglie GN 1/1

COUNTERS PRESET FOR REMOTE UNITS

- *Single-piece AISI 304 stainless steel structure*
- *60 mm-thick insulation*
- *Reliability guaranteed up to a room temperature of +43°C*
- *For GN 1/1 grids/containers*



SNACK

0/+10°C 

BASI REFRIGERATE DI SUPPORTO PER ELEMENTI DI COTTURA MODULARE

- Struttura monocrpo in acciaio inox AISI 304
- Affidabilità garantita fino a temperatura ambiente +43°C
- Per griglie/teglie GN 1/1

REFRIGERATED COUNTERS TO SUPPORT MODULAR COOKING ELEMENTS

- *Single-piece AISI 304 stainless steel structure*
- *Reliability guaranteed up to a room temperature of +43°C*
- *For GN 1/1 grids/containers*





ABBATTITORI SURGELATORI

Garantire la qualità e la sicurezza degli alimenti, i ritmi delle cucine, il crescente bisogno di ridurre i costi di gestione ed offrire sempre di più alla clientela, trovano la loro risposta nell'offerta dei abbattitori-surgelatori Sagi.

Connessione al portale APO.LINK per controllo da remoto: per le linee NOW e FLASH tramite accessorio dedicato.

BLAST CHILLER-FREEZERS

To ensure the quality and safety of food, the rhythms of the kitchen, the growing need to reduce operating costs and to offer increasingly more to customers, all these aspects find their answer in Sagi chiller-freezer systems.

Connection to APO.LINK portal for remote control: by NOW and FLASH lines via accessory.

MULTI



-40°C



+80°C
+9°C
-18°C



HACCP



15h/24h



NOW

IL MULTIFUNZIONE PROFESSIONALE DI CUI NON POTRAI PIÙ FARE A MENO

NOW reinventa il modo di lavorare in cucina.

Elegante fuori e potente dentro, è l'abbattitore-surgelatore multifunzione che gestisce per te tutti i cicli di funzionamento compresi tra -40°C e $+85^{\circ}\text{C}$, semplificandoti la vita.

Flessibilità, facilità di utilizzo e prestazioni record ti garantiscono cibi sicuri e di qualità, riducono gli sprechi alimentari e migliorano l'organizzazione del lavoro e la gestione dello spazio.

THE MUST-HAVE PROFESSIONAL MULTIFUNCTIONAL APPLIANCE

NOW reinvents the way we work in the kitchen.

Elegant outside and powerful inside, it is the multifunction blast chiller-freezer that controls all operating cycles between -40°C and $+85^{\circ}\text{C}$ for you, making your life much easier.

Flexibility, ease of use and record-breaking performance guarantee you safe, high-quality food, reduce food waste and improve work organisation and space management.



FLASH

PRESTAZIONI AVANZATE

Flash è stato progettato pensando al partner ideale per ogni cucina professionale: funzionalità estrema ed innovazione tecnologica lo rendono uno strumento indispensabile per creare menu sempre più ampi, gustosi e sicuri.

ADVANCED PERFORMANCE

Flash is the ideal partner in every professional kitchen: extreme functionality and leading edge technological innovation make it an essential appliance to create an unlimited range of safe and delicious dishes.



JOY

SEMPLICEMENTE PERFETTO

L'abbattitore - surgelatore rapido di temperatura Joy associa la straordinaria dei risultati ad un'estrema semplicità di utilizzo, diventando essenziale per ogni cucina professionale.

Le prestazioni ed i livelli di affidabilità rispettano i più dinamici ritmi di lavoro garantendo la qualità di ogni prodotto ed una notevole riduzione dei costi di gestione.

SIMPLY PERFECT

The blast chiller - freezer Joy combines extraordinary results with extreme ease of use, to become an essential item in every professional kitchen.

Its performance and level of reliability are able to satisfy the most high paced rhythm of activities within the kitchen ensuring the quality of food and a huge reduction of operating costs.





LINEA PIZZERIA

Ampia offerta di tavoli refrigerati ideati per preparare ottime pizze, tramezzini ed insalate.

Tutti i modelli permettono, grazie alla vasta proposta ed alla flessibilità delle composizioni, di adattarsi a tutte le esigenze di preparazione.

PIZZA RANGE

Wide range of refrigerated tables equipped to prepare perfect pizza, sandwiches and salads.

Thanks to the large portfolio and flexible compositions, every need of preparation finds a suitable and fitting solution.

PIZZERIA

La gamma è formata da modelli completi o componibili sviluppati per offrire soluzioni personalizzabili: tavoli refrigerati a uno, due o tre vani (temperatura di esercizio +2/+10°C), due profondità del piano di lavoro in granito Rosa Beta (75 e 80 cm) e dell'alzatina refrigerata (per bacinelle da GN ½ e 1/1), versioni con o senza cassettera neutra.

PIZZA

The range consists of both complete and modular models, which have been developed to offer the most flexible solutions. Refrigerated tables with one, two or three compartments (temperature range +2/+10°C), two depths for the worktop Rosa Beta granite (75 and 80 cm) and for the refrigerated upright (for GN ½ or GN 1/1 containers), with or without neutral drawer units.





PASTRY & BAKERY

L'ampia offerta PASTRY & BAKERY è dedicata a chi sceglie di offrire ai propri clienti prodotti di elevata qualità, artigianali, sempre perfetti, capaci di regalare momenti di dolcezza e piacere.

Armadi frigoriferi, basi refrigerate, abbattitori - surgelatori rapidi di temperatura ed armadi fermalievita nelle varie dimensioni e funzionalità garantiscono la migliore qualità grazie alle più avanzate tecnologie di conservazione ed all'utilizzo di materiali robusti ed affidabili.

PASTRY & BAKERY

Our wide range of PASTRY & BAKERY products is dedicated to those who choose to offer their clients beautiful, high quality, handmade products designed to provide delectable moments of sweetness and pleasure.

Refrigerators, refrigerated counters, blast chiller/freezers and retarder provers of various sizes and with varying functions provide genuine effective solutions to users' needs, thanks to the use of the latest preservation technologies and robust and reliable construction materials.

ARMADI FERMALIEVITA

-5/+35°C
-18/+35°C
-2/+35°C



Gli armadi fermalievita della linea PASTRY & BAKERY permettono un'ottimale gestione del tempo, una completa razionalizzazione del processo produttivo, con la garanzia della qualità del prodotto, sempre ripetibile e personalizzabile. Grazie ai sistemi avanzati di controllo, è possibile gestire le varie fasi di fermentazione di un alimento attraverso la gestione della temperatura, del tempo e dell'umidità relativa: con le opportune regolazioni è possibile bloccare, rallentare e riattivare la lievitazione degli impasti.

RETARDER PROVER CABINETS

The PASTRY & BAKERY line's retarder prover cabinets provide for excellent time management and a complete rationalization of the production process, while at the same time guaranteeing maximum product quality, repeatability and customizability.

Thanks to their advanced control systems, the user can manage the various fermentation stages by adjusting the temperature, time and relative humidity settings: using appropriate adjustments, in fact, the leavening process can be blocked, slowed down, and even reactivated.



ARMADI FRIGORIFERI

-2/+8°C
-24/-12°C



La camera interna è dedicata ad accogliere teglie pasticceria EN 60x40 e/o EN 60x80 cm.

La refrigerazione ventilata, non diretta sull'alimento, consente la distribuzione omogenea della temperatura impostata in camera.

Affidabilità garantita fino a temperatura ambiente +43°C.
Connessione al portale APO.LINK (con accessorio).

REFRIGERATORS

Interior chamber designed to take EN 60x40 and/or EN 60x80 cm containers.

Fan assisted refrigeration system for uniform preset temperature, non-direct distribution.

*Reliability guaranteed up to a room temperature of +43°C.
Connection to APO.LINK portal (via accessory).*



BASI REFRIGERATE

-2/+8°C



I modelli di basi refrigerate PASTRY & BAKERY sono costruiti con struttura monoscocca interamente in acciaio inox AISI 304, dedicata ad accogliere specificatamente teglie pasticceria EN 60x40 cm. Piano di lavoro realizzato in acciaio inox AISI 304 dallo spessore di 15/10 mm. Disponibili versioni senza piano di lavoro, con piano e con piano ed alzatina. Affidabilità garantita fino a temperatura ambiente +43°C.

REFRIGERATED COUNTERS

Pastry & Bakery refrigerated counters models are constructed in one piece with AISI 304 stainless steel throughout. Specifically designed to take EN 60x40 cm grids/ containers. Worktop in AISI 304 stainless steel, 15/10 mm thickness. Available versions without or with working top, or with top and rear splashback. Reliability guaranteed up to a room temperature of +43°C.



ABBATTITORI/ SURGELATORI RAPIDI DI TEMPERATURA

Tutti i modelli sono stati progettati studiando attentamente le esigenze dei professionisti del settore, con l'obiettivo di migliorare l'attività produttiva e di offrire alla clientela finale una più ampia scelta di prodotti con un'elevatissima qualità.

BLAST CHILLER/ FREEZERS

All models have been carefully designed by studying the needs of professionals with the aim of improving productivity and offering end customers a wider choice of products with very high quality.



GELATERIA

La linea per il mondo della gelateria offre freezers da laboratorio, garanzia di una perfetta conservazione del gelato, ed una gamma completa di surgelatori rapidi di temperatura in grado di offrire sempre un gelato di altissima qualità.

ICE CREAM

The line produced specifically for ice-cream makers offers the parlour freezers, which guarantees the perfect storage of the product. In addition to a full range of blast chillers/freezers providing a consistently high quality ice cream.



FREEZERS

-24/-12°C
-22/-10°C



- Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304
- Spessore di isolamento 75 mm
- Refrigerazione ventilata con evaporatore esterno al vano con trattamento anti-corrosione
- Affidabilità garantita fino a temperatura ambiente +43°C
- Gruppo motore ad alta efficienza energetica
- Di serie luce led e serratura a chiave
- Connessione al portale APO.LINK (con accessorio)

FREEZERS

- Single-piece AISI 304 stainless steel structure
- 75 mm-thick insulation
- Ventilated refrigeration with evaporator positioned outside the compartment with anti-corrosion treatment
- Reliability guaranteed up to a room temperature of +43°C
- Highly energy efficient cooling unit
- Lighting and key-operated lock
- Connection to APO.LINK portal (via accessory)



SURGELATORI RAPIDI DI TEMPERATURA

La gamma di surgelatori rapidi di temperatura ICE CREAM BLAST FREEZER serie HP è stata progettata per garantire sempre un gelato di altissima qualità, con la freschezza e la cremosità che lo rendono un alimento unico e speciale.

BLAST FREEZERS

The ICE CREAM BLAST FREEZER serie HP range of blast freezers is designed to guarantee ice cream of the highest quality, with all the freshness and creaminess that render it a unique and special food item.

Ready to display.



-18°C
to the core



-42°C
internal chamber



5' min
surface temperature
from -9°C to -14°C

HP

High Performance





VETRINE REFRIGERATE VERTICALI

Progettate per coniugare l'eleganza della forma con la massima valorizzazione del contenuto, le vetrine refrigerate Sagi trasformano l'esposizione in una vera esibizione del gusto che attrae al primo sguardo.

Il vano espositivo completamente in vetro temprato, con l'innovativo sistema reggi ripiani, aumenta la visibilità da qualunque angolazione; le dimensioni ricercate, associate alla leggerezza della struttura, moltiplicano lo spazio espositivo ed ottimizzano la visibilità dal primo all'ultimo ripiano; l'illuminazione a led crea un ambiente luminoso ed invitante.

Per Luxor New Style, connessione al portale APO.LINK (tramite accessorio).

UPRIGHT REFRIGERATED DISPLAY UNITS

Designed to connect the elegance of its form with the highest evaluation of content, the Sagi refrigerated display units transform display into a real exhibition of taste that attracts and draws you in at first sight.

The display compartment bay, completely in tempered glass, with its innovative shelf support system, increases visibility from any sight angle. The studied dimensions, connected to the lightness of the structure, multiply the display space and optimise visibility from the first to the last level. The LED lighting creates a luminous and inviting ambience.

For Luxor New Style, connection to APO.LINK portal (via accessory).

LUXOR New Style

LUXOR Classic


Le vetrine verticali refrigerate Luxor, nelle versioni Classic, New Style e Double, hanno uno stile unico ed elegante che le rende adatte ad ogni ambiente.

Espressione di massima cura del dettaglio, sono ideali per l'esposizione di prodotti di pasticceria, gelaterie, ristoranti e nuovi luoghi orientati al consumo del fuori casa.

Nelle sue diverse dimensioni e proposte di colore, dal grigio della versione Classic e Double ai modelli colorati New Style, White - Black - Sablé, le vetrine Luxor hanno la magia di moltiplicare il valore di ciò che si espone con l'obiettivo di aumentarne la vendita, interpretando il bisogno di chi non si accontenta di esporre, ma vuole coinvolgere e stimolare.

LUXOR

Double

+2/+10°C • +14/+16°C
-22/+5°C • -25/-15°C 

Each versions of the Luxor refrigerated vertical display units - Classic, New Style and Double - have a unique, elegant style that fits attractively into any context.

Exquisite in every detail, they are ideal for displaying pastries and ice-cream products, for restaurants and new catering outlets.

In their various sizes and colours, from the grey of the Classic and Double version to the coloured New Style models in White, Black or Sablé, Luxor display units work their magic, multiplying the value of the products displayed in order to increase their sales and meeting the needs of businesses that wish not only to put foods on show but also to engage with customers and stimulate their interest.



100%
Made in Italy



www.apvd.it (09/23) 7Y20138

Il costruttore si riserva il diritto di apportare al prodotto modifiche tecniche e di design senza preavviso
The manufacturer reserves the right to make technical changes to the product and design without notice

SAGI

REFRIGERATION UNIT

Zona Industriale Campolungo, 79/81
63100 Ascoli Piceno - Italy
Tel. +39 0736 22601
Fax +39 0736 226065
marketing.sagi@angelopo.it
www.sagispa.it



**Marmon Foodservice
Technologies**

A Berkshire Hathaway Company

HEADQUARTERS

ANGELO PO Grandi Cucine SpA con socio unico
Società soggetta a direzione e coordinamento
di Marmon Retail Technologies Company
41012 Carpi (MO) - Italy - S/S Romana Sud, 90
Tel. +39 059 639411
www.angelopo.com