



НОВЫЕ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ПЕЧИ ОТ WIESHEU

НОВАЯ ПЕЧЬ DIBAS ОТ WIESHEU

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ
СО СКРЫВАЮЩЕЙСЯ В КОРПУСЕ ДВЕРЬЮ



DIBAS

ОТ WIESHEU

ОТ НОВАТОРА ОТРАСЛИ



РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

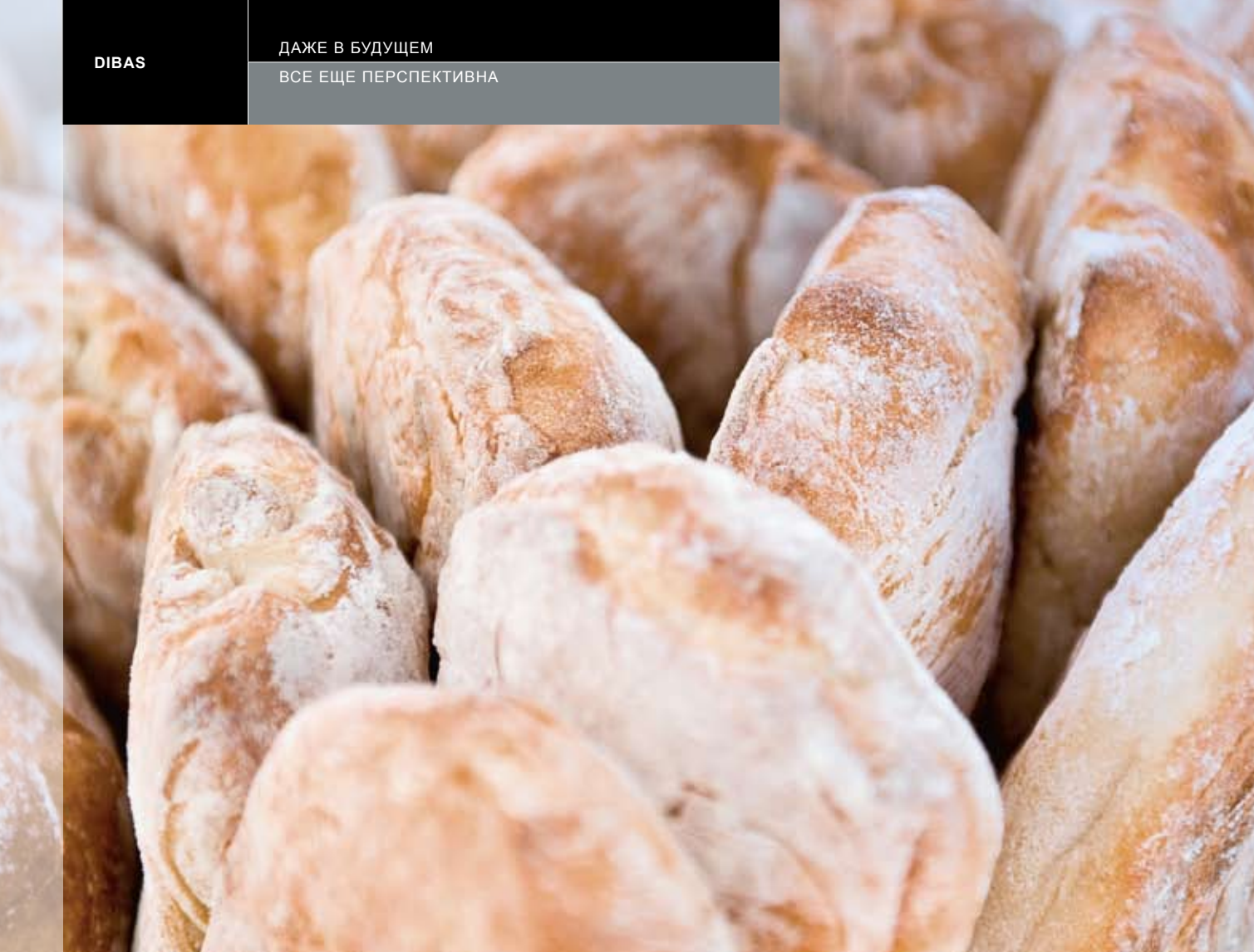
ВСЕГДА НА ОДНУ ИДЕЮ ВПЕРЕДИ

Мы разрабатываем и изготавливаем хлебопекарные печи для торговых залов с 1973 года. С тех пор мы из года в год проводили новаторскую работу и внедряли инновации, без которых сегодня трудно представить себе хлебопекарную печь в любом магазине. Теперь мы снова на шаг впереди. Мы изготовили совершенную систему хлебопекарных печей – систему, предоставляющую индивидуальное решение любых требований. Систему, в которой самые разнообразные хлебопекарные печи для торговых залов объединяются в одну сильную, гибкую единицу. Систему, где самые разнообразные инновации воплотились в печах, которые даже в будущем будут иметь широкие перспективы.



WIESHEU ПРЕДСТАВЛЯЕТ НОВУЮ ПЕЧЬ DIBAS

Новая печь Dibas – флагман наших печей. Это высшее достижение за более чем 36-ти летний опыт производства – технически совершенная и на года опережающая свое время. Она устанавливает совершенно новые стандарты качества выпечки, эксплуатации, дизайна, энергоэффективности и экономичности, а также комбинирования с другими хлебопекарными печами от WIESHEU. Стандарты, которые настолько высоки, что новая печь Dibas и через 10 лет все еще будет одной из самых лучших, эффективных и современных печей во всем мире.



НОВАЯ ПЕЧЬ DIBAS – СДЕЛАНО В ГЕРМАНИИ ФИРМОЙ WIESHEU

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ СО СКРЫВАЮЩЕЙСЯ В КОРПУСЕ ДВЕРЬЮ

НОВАЯ ПЕЧЬ DIBAS ЭКОНОМИТ ЦЕННОЕ

ПРОСТРАНСТВО – При открывании дверь просто скрывается внутри корпуса печи и не создает преград. Независимо, что Вам предстоит: оптимизация работы персонала или проектирование торговых залов - новая печь Dibas дает Вам большую свободу организации пространства и перемещения в ежедневной работе.

НОВАЯ ПЕЧЬ DIBAS БОЛЕЕ УДОБНА И

БЕЗОПАСНА – Дверь открывается автоматически при нажатии на кнопку. Дверь Dibas никогда не загромождает дорогу и снижает, таким образом, риск получения травм в области прилавка и

зоны продаж. Специальная предохранительная блокировка двери обеспечивает безопасную работу даже в торговой зоне. Новую печь Dibas с уникальной гигиенической пекарной камерой без углов, кромок и зазоров легко чистить: вручную или автоматически, благодаря нашим мощным системам очистки.

НОВАЯ ПЕЧЬ DIBAS ПРОСТА В ЭКСПЛУАТАЦИИ

Благодаря трем новым современным вариантам системы управления: эксклюзивная система управления с пиктограммами, система управления „Комфорт“ или система управления „Классик“ для уверенного пользователя.

НОВАЯ ПЕЧЬ DIBAS ГИБКО КОМБИНИРУЕТСЯ – Новая печь Dibas может индивидуально, с учетом Ваших потребностей, комбинироваться

ДВЕРЬ DIBAS

скрывается внутри корпуса печи, автоматически при нажатии кнопки или вручную, с сервоприводом

ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ПЕКАРНАЯ КАМЕРА

без кромок и углов, просто чистить, автоматически или вручную

НОВАЯ ПЕКАРНАЯ КАМЕРА

с идеальным воздушным потоком внутри для равномерного качества выпечки

ОТЛИЧНОЕ КАЧЕСТВО ВЫПЕЧКИ

благодаря реверсивному вентилятору, возможности регулировать поток воздуха, каскадной или трубной системе пароувлажнения и интеллектуальной системе управления приточным и отработанным воздухом



ПРОСТОТА УПРАВЛЕНИЯ

благодаря трем интеллектуальным вариантам системы управления

ВОЗМОЖНОСТЬ КОМБИНИРОВАНИЯ

комбинируется со всеми конвекционными печами Dibas и подовыми печами Ebo, образуя систему Vario

ПРЕВОСХОДНЫЙ ДИЗАЙН

по форме и функции

ВЫСОЧАЙШАЯ ЭКОНОМИЧНОСТЬ

благодаря рациональному использованию энергии и высочайшей надежности

с другими конвекционными печами Dibas и подовыми печами Ebo от WIESHEU, образуя систему Vario.

НОВАЯ ПЕЧЬ DIBAS СОВЕРШЕНСТВУЕТ

КАЧЕСТВО ВАШЕЙ ВЫПЕЧКИ – Оснащенная новой пекарной камерой с оптимизированным воздушным потоком внутри, реверсивным вентилятором, возможностью регулировать силу потока воздуха, каскадной или трубной системой пароувлажнения и интеллектуальной системой управления приточным и отработанным воздухом, новая печь Dibas обеспечивает качество выпечки, которая возбуждает аппетит.

НОВАЯ ПЕЧЬ DIBAS ЧРЕЗВЫЧАЙНО ЭФФЕКТИВНАЯ –

Эффективная при расходе ценной энергии и экономичная благодаря высочайшей надежности и очень низким затратам на техническое обслуживание в процессе эксплуатации.

НОВАЯ ПЕЧЬ DIBAS ОБЛАДАЕТ ВНЕШНЕЙ

ПРИВЛЕКАТЕЛЬНОСТЬЮ – Вид Ваших изделий радует глаз Ваших клиентов – а на новый дизайн Dibas невозможно наглядеться. Этот элегантный дизайн – отличный ответ на все вопросы вкуса.

НОВАЯ ПЕЧЬ DIBAS –

СДЕЛАНО В ГЕРМАНИИ, ФИРМОЙ WIESHEU.



Dibas с дверью с сервоприводом



Dibas с автоматической дверью

ДВЕРЬ, ПРЕДОСТАВЛЯЮЩАЯ МНОГО (СВОБОДНОГО) ПРОСТРАНСТВА ОТКРОЙТЕ ДЛЯ СЕБЯ НОВЫЕ ПЕРСПЕКТИВЫ

Просто ориентир для будущего: новая конвекционная печь Dibas со специальными вариантами двери. Дверь Dibas просто скрывается справа в корпусе. Это открывает для Вас совершенно новое пространство: при проектировании, ведь ширину двери и радиус ее открывания теперь можно не учитывать; по части безопасности, теперь дверь не мешает ни Вашим сотрудникам, ни покупателям; в эффективности Вашей ежедневной работы, ведь дверь не загромождает дорогу за прилавком. И, в конце концов, по своему эффекту на Ваших покупателей: ведь сквозь стеклянную дверь Ваши покупатели прекрасно видят выгодно подсвеченную выпечку. Это и есть настоящее стимулирование продаж. Также на шаг впереди: Dibas – единственная конвекционная печь в мире, доступная с тремя вариантами двери. Одно нажатие кнопки – и дверь элегантно и тихо сдвигается



ДВЕРЬ ПЕЧИ DIBAS ИННОВАЦИЯ ОТ WIESHEU

в корпус. При закрывании автоматическая дверь Dibas убеждает своей скоростью, которая представляет собой еще одну экономящую энергию статью в нашей системе пекарных камер. А как насчет двери Dibas с ручным сервоприводом? За счет продуманного сервомеханизма она открывается и

закрывается вручную с минимальным усилием. И, конечно же, печь Dibas доступна с классической распахивающейся дверью, которая, благодаря своим небольшим размерам, тоже занимает меньше места, чем традиционная дверь пекарной печи. И неважно, на каком варианте Вы остановитесь: с любой дверью ваша печь Dibas по объёму чудесно впишется в любое, даже самое малое пространство.



Эксклюзивная система управления



Система управления „Комфорт“

ВСЕ ПОД КОНТРОЛЕМ

ДВИГАЙТЕСЬ В НАПРАВЛЕНИИ УСПЕХА,
С ЭКСКЛЮЗИВНОЙ СИСТЕМОЙ УПРАВЛЕНИЯ,
СИСТЕМОЙ „КОМФОРТ“ ИЛИ „КЛАССИК“

Всех хороших вещей по три! То же самое относится и к высокопрофессиональным системам управления WIESHEU. Чрезвычайно высоким удобством управления и большим объемом функций обладает эксклюзивная система управления (напр., 200 программ и 32 языка) с высокосовременным сенсорным экраном, цветным дисплеем и четко структурированной навигацией по меню. Она является почти

что самообъясняющей: булочки, крендели или круассаны, – нужно просто нажать на пиктограмму, и запустится нужная программа. Это экономит время, затраты на персонал, и сокращает источники



Система управления „Классик“

ошибок. Чего-то более удобного и надежного и придумать нельзя. Удобной в работе является и система управления „Комфорт“, которой легко управлять простым нажатием пальца. Система предлагает много полезных функций для ежедневных рабочих процессов, напр., 32 программы, программируемый автозапуск, функция допекания и многое другое. Кто любит предметы в чистом виде, выбирает систему управления „Классик“ со всеми важными функциями для эффективного выпекания. Выбор за Вами!



ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ, ПРОДУМАННЫЕ РЕШЕНИЯ ПРЕВОСХОДНАЯ ВЫПЕЧКА НАЧИНАЕТСЯ С МНОЖЕСТВА ХОРОШИХ ИДЕЙ

КАСКАД – для Ваших особо сложных изделий наши каскадные системы пароувлажнения обеспечивают оптимальную подачу пара. Каскады способствуют мгновенной выработке пара, а также его оптимальному распределению в пекарной камере. Даже для сложного процесса выпекания быстрозамороженных мучных изделий мы предоставим Вам специальную технологию (технологию автоматического размораживания ATV) и эффективную запатентованную каскадную систему. Кратко: оптимально дозируемый пар, создающий идеальные условия для Ваших сложных мучных изделий.

ТРУБНАЯ СИСТЕМА ПАРОУВЛАЖНЕНИЯ – точная порция для индивидуальных результатов: в оптимизированной по мощности системе пароувлажнения вода через трубку подается прямо в центр крыльчатки вентилятора. При

вращении крыльчатки вентилятора вода распыляется в пекарной камере. При соприкосновении с горячей поверхностью и горячим циркулирующим воздухом вода превращается в пар.

РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР – в этой детали Dibas таится множество превосходных идей. Например, изменяющая направление вращения крыльчатка, оптимально и равномерно распределяющая воздух по всей пекарной



Трубная система пароувлажнения



Каскад

камере, что обеспечивает равномерное, щадящее подрумянивание изделий. Кроме того, крыльчатка очень мягко запускается, благодаря чему нежное тесто не „падает“. Для безупречного результата.

РЕГУЛИРУЕМАЯ СИЛА ВОЗДУШНОГО ПОТОКА – скорость вентилятора регулируется, от высоких оборотов до неподвижного вентилятора, в зависимости от требований к выпекаемым изделиям. Будьте уверены – Ваши булочки и круассаны будут превосходны.

ПРИТОЧНЫЙ И ОТРАБОТАННЫЙ ВОЗДУХ – хрустящая выпечка, что обеспечивает и продуманная система приточного и отработанного воздуха. Она легко включается и выключается посредством управления, а ее настройки сохраняются в программах выпечки; так в пекарной камере возникают оптимальные условия для образования самой лучшей румяной корочки. Еще одно преимущество: эти системы характеризуются особой герметичностью. Внутри камеры сохраняется постоянный температурно-влажностный режим, а Dibas остается чрезвычайно энергоэффективной.



ГАЛОГЕНОВАЯ ПОДСВЕТКА КАМЕРЫ



РАСКРЫВАЮЩИЙСЯ БЛОК УПРАВЛЕНИЯ

ОРИЕНТИР ДЛЯ БУДУЩЕГО ПО КОНЦЕПТУАЛЬНОМУ РЕШЕНИЮ И В ДЕТАЛЯХ ВАМ НЕ НУЖНО ЗАБИВАТЬ СЕБЕ ГОЛОВУ – МЫ ПОДУМАЛИ ЗА ВАС

EASYCARE – концепция EasyCare делает печь Dibas особенно удобной в обслуживании. Это означает много больше, чем хороший доступ к интерфейсам для подсоединения ноутбуков или для считывания данных. Так, например, боковые обшивки демонтируются за пару движений посредством использования простого инструмента. Удобный блок управления можно повесить, поставить рядом с печью и, таким образом, провести его техническое обслуживание. При этом открытую сбоку печь можно даже снова задвинуть в свое первоначальное положение, и она не будет загромождать дорогу. И даже об этом мы подумали: если однажды Вашу Dibas придется перевезти или установить в другое место,

утопленные захваты для погрузчика можно снять, используя простой инструмент.

THERMODYN – безопасность для сотрудников и покупателей: Теплоотражающее двойное остекление с охлаждающимся промежуточным пространством не только повышает энергоэффективность, но и снижает



ТЕПЛООТРАЖАЮЩЕЕ ДВОЙНОЕ ОСТЕКЛЕНИЕ



температуру поверхности смотрового стекла. Благодаря этому Dibas будет на своем месте в любом торговом зале.

ОСВЕЩЕНИЕ – выпечка продается сама по себе: подсветка показывает булочки и другие выпекаемые изделия в выгодном свете, что возбуждает аппетит клиентов. Практичное решение: если галогенная лампа когда-нибудь и перегорит, благодаря раскрывающемуся стеклу ее можно легко заменить без инструмента.

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНАЯ БЛОКИРОВКА –

печь Dibas идеальна и в торговой зоне. Ведь благодаря специальной предохранительной блокировке открыть дверь случайно практически невозможно. Хорошее чувство безопасности.



ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ПЕКАРНАЯ КАМЕРА

КРИСТАЛЬНО ЧИСТО, ГИГИЕНИЧЕСКИ БЕЗУПРЕЧНО ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ПЕЧЬ, С СИСТЕМОЙ САМООЧИСТКИ

Специально разработанная гигиеническая пекарная камера Dibas – новое слово в области чистоты. Все поверхности пекарной камеры гладкие, не содержат кромок и углов, граней и зазоров, в которых могут собираться остатки выпечки. Благодаря этому пекарные камеры очень легко чистить, даже по-быстрому между рабочими операциями. Кроме того, внутреннее остекление двери просто откидывается для очистки. Желаете

еще больше удобства? Тогда выбирайте ProClean, автоматическую систему самоочистки с картриджами с чистящим средством и опаласкивателем или, для чрезвычайно удобства, HyperClean – с автоматической системой дозирования. Одно нажатие кнопки – и программа запускается, и печь сама себя чистит. Результат налицо: основательная чистота, небольшая трудоемкость для Ваших работников и аппетитный вид для покупателей.

ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

МЫ УСТАНАВЛИВАЕМ СТАНДАРТЫ, КОТОРЫЕ МОЖНО ИЗМЕРЯТЬ КИЛОВАТТАМИ



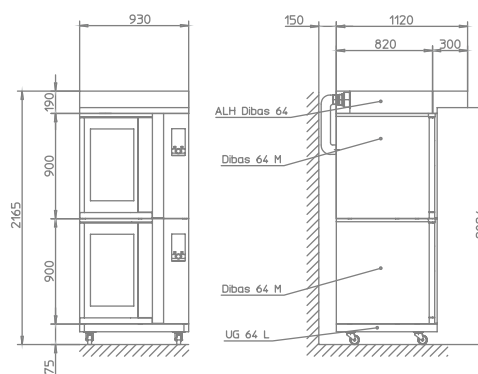
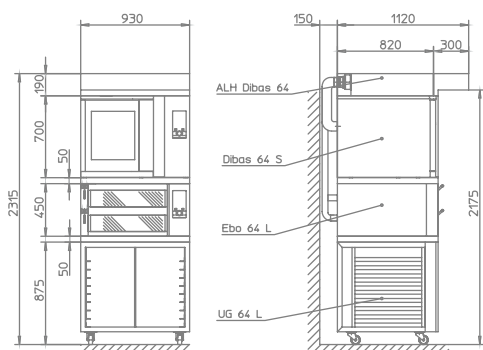
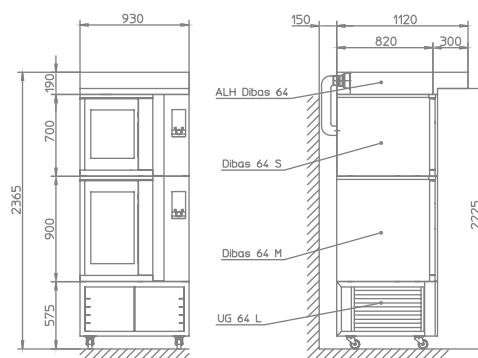
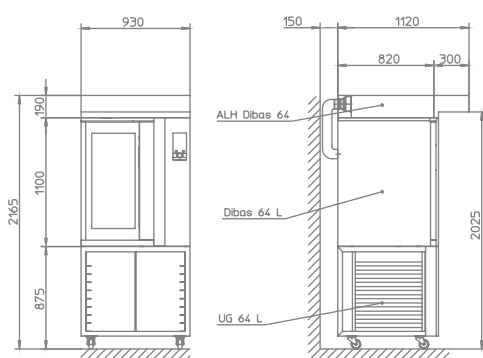
БЕРЕЖНО К ОКРУЖАЮЩЕМУ МИРУ И ВАШЕМУ БЮДЖЕТУ

ВЫСОКИЕ СТАНДАРТЫ ЗА УМЕРЕННУЮ ЦЕНУ

Все печи Dibas сконструированы таким образом, что расходуемая энергия выгодно используется, а ресурсы экономятся. Например, за счет интеллектуальных деталей двери: теплоотражающее двойное остекление снижает излучаемый жар, благодаря этому снаружи дверь остается холодной. А за счет продольного расположения подовых листов печь Dibas характеризуется значительно меньшим дверным проемом, что способствует тому, что при открывании двери выходит меньше тепла, и расход электроэнергии существенно снижается. Или благодаря целенаправленному управлению системой приточного и отработанного воздуха и постоянной оптимизации количества пара. Оптимальным энергетическим балансом характеризуется и наша загрузочная система Dibas, которая подает в пекарную печь только листы, а не направляющие. Кроме того, мы используем только самые современные теплоотражающие материалы без „тепловых мостов“. Так гарантируется, что расходуемая энергия используется как можно более эффективно, а тепло остается там, где нужно: в пекарной камере. Одним словом: Вы можете быть уверены, что Ваше вложение окупится вам сторицей и будет способствовать сохранению окружающей среды.

DIBAS S, DIBAS M, DIBAS L

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ DIBAS ДЕМОНСТРИРУЕТ ФОРМАТ. ЛЮБОГО РАЗМЕРА.





DIBAS L НОСТАЛЬЖИ

Dibas с автоматической дверью
Расстойный шкаф L
Вытяжной козырек



DIBAS S / M VARIO

Dibas – дверь с сервоприводом /
распахивающаяся дверь
Подставка M
Вытяжной козырек



DIBAS S / EBO L VARIO

Dibas с автоматической дверью
Подставка L
Вытяжной козырек



DIBAS M VARIO

Dibas с автоматической дверью
Вытяжной козырек

	Количество противней	Наружные размеры в мм ширина x глубина x высота	Размеры противня в мм	Площадь пода в м ²	Установл. мощность В Гц кВт А*	Масса ** в кг
DIBAS 64 S	4 / 5	930 x 860 x 700	600 x 400	0,96 / 1,2	400 / 50 9,6 16	117 - 137
DIBAS 64 M	6 / 7	930 x 860 x 900	600 x 400	1,44 / 1,68	400 / 50 9,6 16	142 - 168
DIBAS 64 L	8 / 10	930 x 860 x 1100	600 x 400	1,92 / 2,4	400 / 50 19 32	167 - 198
РАССТОЙНЫЙ ШКАФ GS 64 M	10	930 x 950 x 575	600 x 400	—	230 / 50 2,1 16	105
РАССТОЙНЫЙ ШКАФ GS 64 L	20	930 x 950 x 875	600 x 400	—	230 / 50 2,1 16	135
ПОДСТАВКА UG 64 S	—	930 x 860 x 275	—	—	—	31
ПОДСТАВКА UG 64 M	10	930 x 860 x 575	600 x 400	—	—	46
ПОДСТАВКА UG 64 L	20	930 x 860 x 875	600 x 400	—	—	50
ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ СТЕЛЛАЖ ETF 64 S	3	930 x 860 x 300	600 x 400	—	—	40
ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ СТЕЛЛАЖ ETF 64 M	3	930 x 860 x 350	600 x 400	—	—	43
ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ СТЕЛЛАЖ ETF 64 L	4	930 x 860 x 400	600 x 400	—	—	46
ВЫТЯЖНОЙ КОЗЫРЕК ALH 64	—	930 x 1120 x 190	—	—	230 / 50 0,16 16	45

** ПРЕДОХРАНИТЕЛЬ

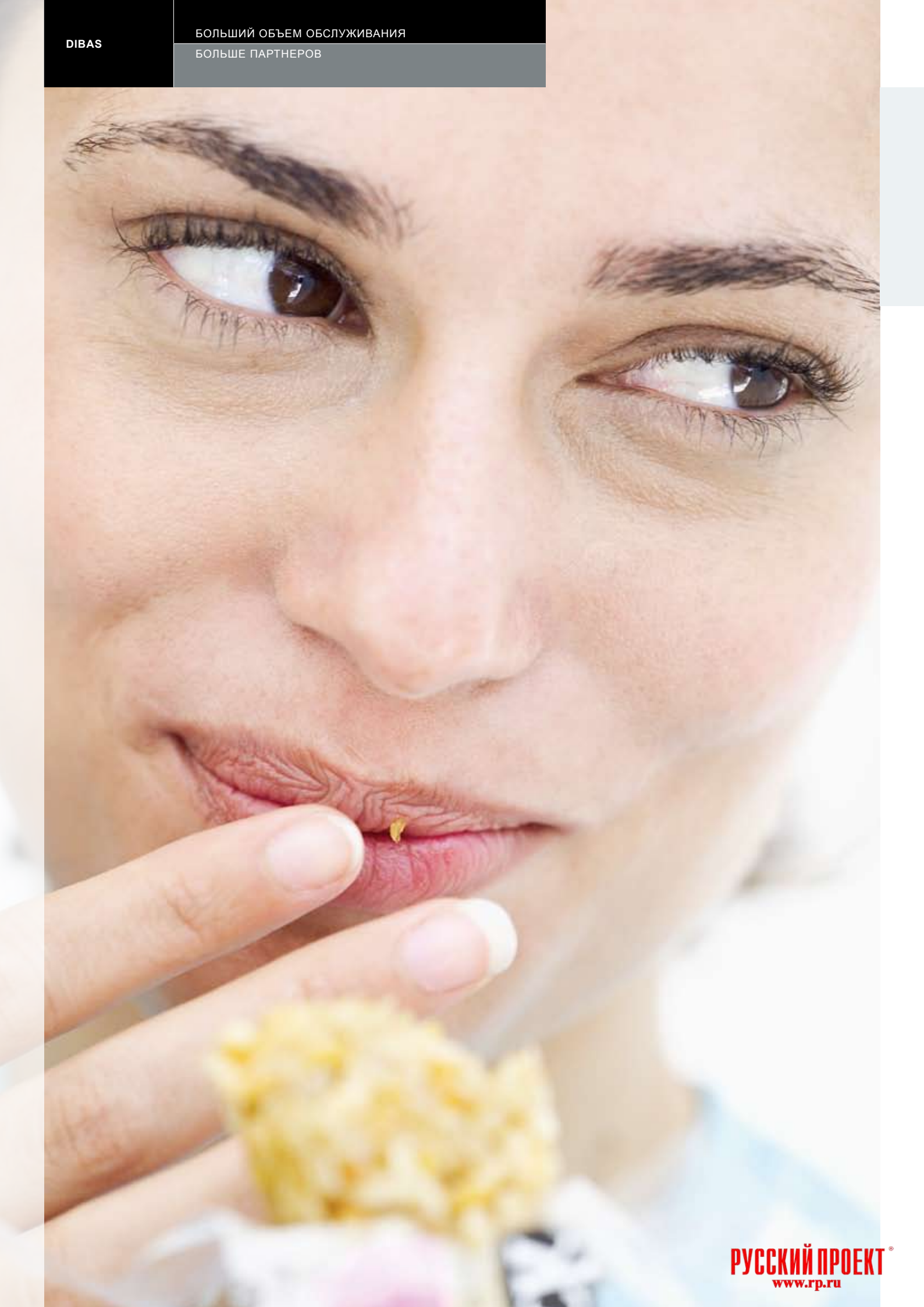
** Масса в зависимости от исполнения (напр., дверь и система пароувлажнения)

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

DIBAS

БОЛЬШИЙ ОБЪЕМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

БОЛЬШЕ ПАРТНЕРОВ



РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

ПРЕИМУЩЕСТВА ДЛЯ ВАШЕЙ ПЕЧИ DIBAS. ПРЕИМУЩЕСТВА ДЛЯ ВАС.

Вложение, которое того стоит: сама хлебопекарная печь WIESHEU. Однако мы поможем Вам еще более интенсивно использовать ее исключительный потенциал путем обширных сервисных работ и продуманных, направленных на практические навыки, семинаров, благодаря которым Вы пойдете еще дальше.

ОБСЛУЖИВАНИЕ НА ВЫСОЧАЙШЕМ УРОВНЕ – конечно же, хлебопекарные печи WIESHEU оснащены высокосовременным, надежным и безопасным оборудованием. Однако регулярным обслуживанием и профилактическим ремонтом Вы заботитесь о том, чтобы Ваша печь исправно служила Вам долгое время. Ведь таким образом Вы продлеваете срок ее бесперебойной работы и поддерживаете ее высокую производительность. Наши высококвалифицированные специалисты – отличные партнеры по вопросам технического обслуживания. А если сбой все же когда-нибудь произойдет – и тогда эксперты WIESHEU по всему миру быстро и надежно окажут Вам необходимую поддержку.

ГОРЯЧАЯ ЛИНИЯ ЭКСПЕРТНОЙ ПОДДЕРЖКИ НОН-СТОП – позвонив на нашу горячую линию сервисной службы, Вы всегда получите необходимую помощь, 365 дней в год. Выиграйте от прямой связи с нашими экспертами: по телефону Вас поддерживают квалифицированные сервис-инженеры фирмы WIESHEU из Аффальтербаха, Германия, которые со знанием дела и на нескольких языках займутся Вашим вопросом.

АВТОРИЗОВАННАЯ И ВСЕОХВАТЫВАЮЩАЯ ПАРТНЕРСКАЯ СЕТЬ WIESHEU ПО ПУСКОНАЛАДОЧНЫМ РАБОТАМ И СЕРВИСНОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ – в фирме WIESHEU заняты только авторизованные и опытные специалисты. Это означает для Вас высокую безопасность благодаря актуальному „ноу-хау“ и высокие стандарты качества. А благодаря всеохватывающей сети WIESHEU Ваш ближайший сервис-инженер всегда находится совсем рядом, а это – быстрая установка печей, быстрые решения, недолгие простои.

ОБСЛУЖИВАНИЕ ПО ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ – наши предложения так же индивидуальны, как и Ваши требования. Программа нашей технической поддержки – это самые разнообразные виды работ: от регулярной замены водяных фильтров, проведения дистанционной диагностики, и до комплексного договора на полное техническое обслуживание с продлением гарантийного срока. Неважно, на каком типе обслуживания Вы остановились – с нами Ваша хлебопекарная печь всегда в надежных руках. Обращайтесь к нам. Мы с радостью подберем наиболее подходящую для Вас программу обслуживания.

ОБЪЕДИНЕНИЕ ХЛЕБОПЕКАРНЫХ ПЕЧЕЙ ПРЕДПРИЯТИЯ В ОДНУ СЕТЬ – мы объединим хлебопекарные печи WIESHEU в сеть с учетом Ваших индивидуальных потребностей. Это позволит Вам в любое время с легкостью из центрального офиса связываться со всеми печами в Ваших филиалах, программировать их, управлять ими и анализировать их данные.

ОПТИМИЗАЦИЯ ВОДЫ ЗА СЧЕТ 4-СТУПЕНЧАТОЙ ФИЛЬТРАЦИИ – высокое качество воды очень важно для получения пара в Вашей хлебопекарной печи WIESHEU. Наши четырехступенчатые фильтрующие устройства были разработаны специально для этой задачи. Они обеспечивают постоянно высокое, без содержания частиц качество воды с результатом, который видно с любой стороны:

- отсутствие известковых отложений в парогенераторе и в расстойной камере,
- отсутствие отложений на стеклянной двери и, таким образом, всегда отличная видимость выпекаемых и расстаиваемых изделий,
- повышение срока бесперебойной работы и срока службы Ваших хлебопекарных печей WIESHEU.

СЕМИНАРЫ ПО ВСЕМУ МИРУ – ОТ ПРОФЕССИОНАЛОВ И ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ – все наши обучающие программы способствуют тому, чтобы сделать Вас еще чуть-чуть успешнее – больший оборот, более эффективная мотивация сотрудников, дополнительные идеи для Ваших рабочих процессов. При этом наши эксперты объединяют в себе знание современной технологии выпекания и солидные знания рынка. При этом каждый семинар проводится с точным учетом Ваших пожеланий и потребностей, напр., обучающие курсы для Ваших продавцов + семинары „Train-the-trainer“, ориентированные на Ваших руководителей в филиалах. По желанию – в наших помещениях для учебных занятий в Аффальтербахе и Вольфене или на Вашем предприятии, не важно, где Вы находитесь.

ПАРТНЕРЫ ПО СБЫТУ ПО ВСЕМУ МИРУ

