

01/2019

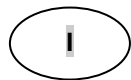
Mod: BC15

Production code: 8035016

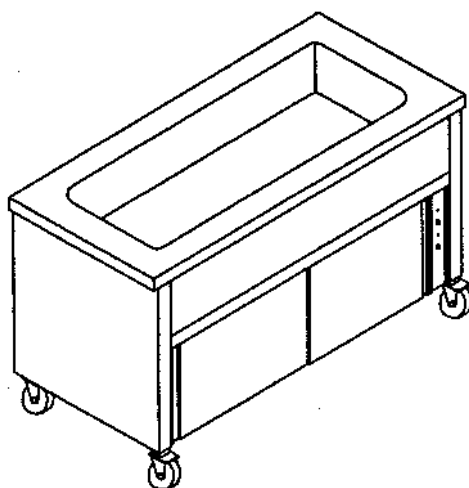
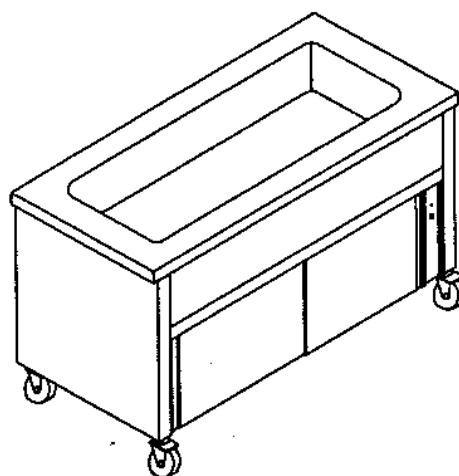
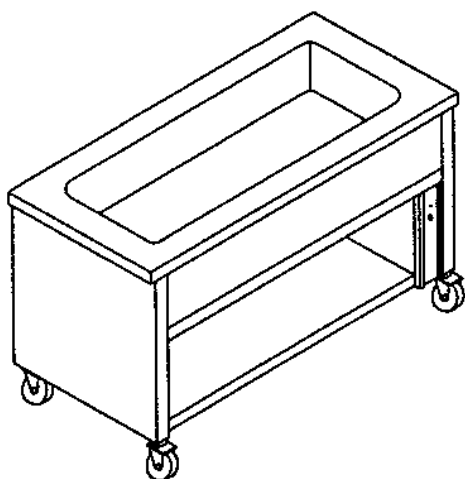


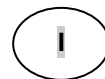
Diamond
catering equipment

“SELF-RO 70”



**- MANUALE D'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE
PER ELEMENTI BAGNOMARIA**





MANUALE D'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE PER ELEMENTI BAGNOMARIA SU ARMADIO NEUTRO O ARMADIO CALDO “SELF SERVICE 700”

1. AVVERTENZE

Leggere con attenzione il presente Manuale prima di procedere all'installazione.

Il Manuale è concepito per dare all'utilizzatore le informazioni necessarie all'impiego dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza, dal trasporto al momento dello smantellamento.

Il manuale deve essere conservato con cura, per essere disponibile in caso di future consultazioni. In caso di cessione dell'apparecchiatura, il manuale deve essere consegnato al nuovo utente.

Per un corretto utilizzo dell'apparecchiatura:

- Non manomettere i dispositivi di sicurezza;
- Utilizzare solo per gli scopi specificatamente previsti;
- Non usare la vasca per il riscaldamento senza acqua;
- Evitare la presenza di personale estraneo in prossimità dell'apparecchiatura;
- Impiegare per la manutenzione esclusivamente personale qualificato;
- Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o di funzionamento irregolare;
- Utilizzare esclusivamente ricambi forniti dal Costruttore o da questi indicati.

ATTENZIONE: L'ACCESSO AL QUADRO ELETTRICO PRINCIPALE E A TUTTE LE ALTRE PARTI ELETTRICHE, SIA PER L'INSTALLAZIONE CHE PER LA MANUTENZIONE, È AUTORIZZATO SOLO A PERSONALE QUALIFICATO.

Il Costruttore declina ogni responsabilità per i danni a cose o persone causati dalla mancata osservanza delle istruzioni e precauzioni contenute nel manuale.

Per qualsiasi dubbio o necessità rivolgersi al RIVENDITORE.

2. INTRODUZIONE

L'apparecchiatura è conforme alle Direttive 2004/108 CEE e 2006/95 CEE.

Sono state inoltre applicate le norme CEI EN 60335-1, CEI EN 60335-2-49, CEI EN 60335-2-50, EN 55014, EN 61000-3-2 ed EN 61000-3-3.

3. DESCRIZIONE DELLE APPARECCHIATURE

I nostri ELEMENTI BAGNOMARIA sono costituiti da una vasca inserita in un armadio di supporto, dal gruppo di riscaldamento alloggiato nella parte sottostante la vasca e da un gruppo di comando e controllo della temperatura vasca e dell'armadio, inserito in un cruscotto verticale posto lateralmente nel vano sottostante.

Il gruppo di riscaldamento è costituito da un numero di resistenze variabile (da 2 a 6) secondo la dimensione della vasca.

Gli ELEMENTI BAGNOMARIA sono disponibili nelle dimensioni unificate GASTRONORM 2 1/1, 3 1/1, 4 1/1 e 6 1/1 come rilevabile in Tab. A per essere inseriti in impianti di ristorazione collettiva variamente configurati.

4. TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE

Se l'apparecchiatura viene trasportata su pallet deve essere scaricata mediante carrello elevatore o altro macchinario di sollevamento idoneo, manovrati da personale addestrato. Il peso massimo è indicato in Tabella A.

Eventuali errori di manovra potrebbero causare infortuni per schiacciamento. Qualora le superfici dell'apparecchiatura subissero urti esse sarebbero immediatamente rovinate.

In questa fase deve essere vietata la sosta nelle immediate vicinanze a chiunque non sia coinvolto direttamente nell'operazione.

Il personale che effettua la movimentazione deve essere munito di mezzi di protezione personale adeguati (ad es.: guanti da lavoro, scarpe antinfortunistiche).

5. CONDIZIONI DI UTILIZZO E CARATTERISTICHE TECNICHE

I nostri ELEMENTI BAGNOMARIA sono concepiti unicamente per mantenere ed esporre vivande riscaldate, contenute in appositi contenitori unificati, in locali adibiti alla ristorazione collettiva. Ogni altro impiego è da ritenersi improprio.

La temperatura max di funzionamento della vasca è di 90° C, la temperatura max di funzionamento del vano caldo è di 60° C.

Gli ELEMENTI BAGNOMARIA sono disponibili secondo le configurazioni riportate nella Tabella A.

5.1 Comandi e controlli

I dispositivi di comando sono raggruppati sul cruscotto descritto in Fig. 1. I componenti elettrici sono a norma.

5.2 Protezioni e dispositivi di sicurezza

- Dispositivi di sicurezza:
Termostato di sicurezza a riarmo manuale solo nell'armadio caldo, regolato ad una temperatura di 150° che interviene in caso di funzionamento anormale.
- Dispositivi di protezione individuale:
Si consiglia l'uso di presine o guanti a causa della temperatura raggiungibile dai contenitori delle vivande o stoviglie riscaldate.
- Disposizioni particolari a copertura di rischio residuo:
Limitare l'accesso alle sole persone addette, che devono essere informate sui pericoli potenziali dovuti alla temperatura.

6. INSTALLAZIONE

6.1 Operazioni preliminari

L'utilizzatore deve predisporre l'alimentazione elettrica secondo quanto riportato in Fig. 3 (nel caso di montaggio fisso), nel rispetto delle norme vigenti.

Deve essere disponibile una conduttura d'acqua con pressione 1,5 - 3 Bar, dotata di valvola di intercettazione, per il carico vasca. L'acqua deve essere potabile e possibilmente demineralizzata. L'acqua può essere già pre-riscaldata a non più di 50 °C. Per lo scarico è necessaria una tubazione dotata di sifone. I tubi predisposti sono da ½ "GAS per il carico, e da ½ "GAS per lo scarico.

6.2 Posizionamento

Posizionare l'apparecchiatura con l'eventuale aiuto di un transpallet. Se questo spostamento avviene dopo il disimballo, proteggere le superfici dagli urti.

L'apparecchiatura viene fornita su piedini regolabili per regolare l'altezza e compensare eventuali irregolarità o pendenze del pavimento. Durante questa fase controllare la corretta chiusura delle eventuali porte del vano sottostante. Una volta completata l'installazione è possibile togliere la pellicola protettiva. L'operazione va fatta molto lentamente per evitare che la colla rimanga sulle superfici. Qualora ciò avvenga, passare con kerosene o benzina.

6.3 Collegamenti idrici (montaggio fisso)

Sotto il piano inferiore sono visibili i tubi di carico e scarico. Collegare il tubo di carico **C** alla conduttura utilizzando un tubo flessibile.

Collegare lo scarico **S** della vasca al sifone della tubazione di scarico predisposta nel locale.

Una volta completata l'installazione è possibile togliere la pellicola protettiva dalle superfici esterne. L'operazione va fatta molto lentamente per evitare che la colla rimanga sulle superfici. Qualora ciò avvenga, passare con kerosene o benzina.

6.4 Collegamenti elettrici

Devono essere effettuati da personale qualificato nel rispetto delle norme locali vigenti. Il circuito elettrico dell'apparecchiatura è progettato per funzionare con una tensione di alimentazione secondo le configurazioni riportate nella Tabella A, con frequenza a 50/60Hz. Vedere schema elettrico Fig. 2 riferito al modello acquistato.

Il collegamento elettrico avviene tramite la spina posta sotto il cruscotto, è sufficiente inserire una presa mobile collegata alla rete elettrica del locale.

Il cavo deve avere delle caratteristiche minime del tipo H05 RNF ed un conduttore di terra efficiente e correttamente dimensionato in base alla potenza totale di questo apparecchio e degli eventuali altri apparecchi o accessori collegati sulla stessa morsettiera (**vedi targhetta**). L'impianto elettrico di alimentazione dell'apparecchio deve essere dotato, a monte, di un interruttore automatico onnipolare correttamente dimensionato che garantisca un'apertura fra i contatti di almeno 3 mm. Il cavo di terra non deve essere interrotto.

La sicurezza elettrica di questa apparecchiatura è assicurata unicamente quando sono soddisfatte le condizioni predette e se il sistema è in regola anche sotto il profilo dell'equipotenzialità (utilizzare la vite di collegamento posta in prossimità dell'entrata del cavo di alimentazione e dell'adesivo con simbolo) ↓

Il costruttore declina ogni responsabilità in caso di mancato rispetto di queste norme antinfortunistiche.

7. FUNZIONAMENTO / USO

7.1 Consigli per l'uso

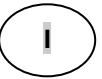
- Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per la quale è stata espressamente concepita: cioè il mantenimento a bagnomaria dei cibi in contenitori GN. Il vano sottostante serve per il contenimento o il riscaldamento delle stoviglie. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.
Le dimensioni della vasca sono tali da ospitare in lunghezza rispettivamente 2, 3, 4, 6 moduli GN 1/1.
- Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta, pulire l'interno con acqua tiepida e sapone neutro, sciacquare ed asciugare accuratamente, evitare l'uso di detersivi o polveri abrasive.

7.2 Messa in funzione della VASCA BAGNOMARIA

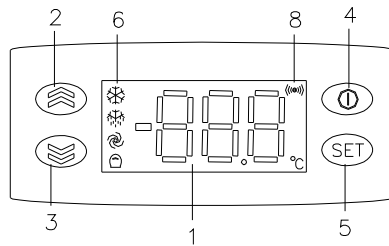
- Inserire l'interruttore di protezione posto a monte dell'apparecchiatura.
- Verificare che il troppo pieno sia correttamente inserito nella piletta di scarico.
- Aprire la saracinesca di carico acqua posta sotto la vasca, oppure utilizzare il pulsante di carico acqua posto sul cruscotto (**Fig. 1**), riempire la vasca almeno fino a raggiungere la tacca di livello più alta segnata sul tubo di troppo pieno (circa 2 o 3 cm dal fondo).
- Accendere il termoregolatore digitale della vasca A (vasca) e B (vano caldo se presente), di Fig. 1, tenendo premuto per almeno 5 sec. il tasto 4 (vedi figura del termoregolatore)**
- Regolare il termoregolatore digitale **A (vasca)** e **B (vano)** alla temperatura desiderata (il termoregolatore vasca è impostato a 85°C, il termoregolatore vano è impostato a 50°C).
- Il termoregolatore digitale **A** indica la temperatura all'interno della vasca.
- Il termoregolatore digitale **B** indica la temperatura all'interno del vano.
- ATTENZIONE: a) NON RISCALDARE LA VASCA SENZA ACQUA. Il surriscaldamento danneggia la vasca e le resistenze.**
b) VERIFICARE periodicamente che IL LIVELLO DELL'ACQUA non scenda sotto la tacca di livello più bassa segnata sul tubo di troppo pieno;

ATTENZIONE:

Se il termoregolatore **B** del vano caldo si spegne da solo, e anche premendo il tasto 4 (vedi figura del termoregolatore) non si riaccende, il funzionamento **NON è regolare** ed è scattato il termostato di sicurezza a riarmo manuale. Spegner l'interruttore generale e chiamare il servizio assistenza.



7.3 Termoregolatore digitale



Legenda

- 1 – Display
- 2 – Pulsante “aumenta valore”
- 3 – Pulsante “decrementa valore”
- 4 – **Premuto per almeno 5 sec. attiva la funzione stand-by**, Pulsante “funzione di uscita”
- 5 – Pulsante “accede al setpoint”, accede ai menu’, conferma comandi, visualizza allarmi
- 6 – Led rosso acceso resistenza accesa
- 8 – Led rosso acceso allarme attivo, lampeggiante per allarme tacitato

USO

Nel corso del normale funzionamento lo strumento visualizza la temperatura rilevata dalla sonda posta a contatto della vasca o all'interno dell'armadio.

Per visualizzare l'attuale valore del set point: (valore temperatura scelta), premere e rilasciare il tasto **set**, appare la scritta “set”, premere nuovamente il tasto **set**.

Per modificare il valore del setpoint di lavoro premere e rilasciare il tasto **set** appare la scritta “set”, premere nuovamente il tasto **set**, appare il valore impostato, per modificarlo agire entro 15 secondi sui pulsanti ▲(2) o ▼(3) per aumentare o diminuire il valore; dopo la modifica, per memorizzare il nuovo valore premere il tasto **set**.

Il setpoint è impostabile entro i limiti di temperatura massima e minima stabiliti.

SEGNALAZIONI ED ALLARMI

‘E1’ sul visualizzatore indica **sonda termostato guasta** indicano una delle seguenti anomalie: tipo di sonda non corretta, sonda difettosa, difetto nei collegamenti; controllare l'integrità della sonda e la correttezza del collegamento strumento-sonda.

“AH1” sul visualizzatore indica **allarme di alta temperatura** indica che il valore letto è maggiore al valore max impostato dopo il tempo prestabilito; non causa nessun effetto sulla regolazione, l'allarme rientra quando la temperatura scende al di sotto del valore max.

“AL1” sul visualizzatore indica **allarme di bassa temperatura** indica che il valore letto è minore al valore min impostato dopo il tempo prestabilito; non causa nessun effetto sulla regolazione, l'allarme rientra quando la temperatura sale al di sopra del valore min.

La modifica dei **PARAMETRI DI CONFIGURAZIONE** del termostato, fissati dal costruttore, deve essere eseguita solo da personale qualificato utilizzando le istruzioni dello strumento.

7.4 Spegnimento

Spegnere l'apparecchiatura spegnendo il **termoregolatore digitale A** (vasca) e **B** (vano) se presente.

Disinserire l'interruttore a monte dell'apparecchiatura e chiudere le valvole della conduttura di carico (se collegata ad impianto fisso).

LA VASCA DEVE ESSERE SCARICATA SOLO AD APPARECCHIATURA FREDDA.

In caso di spegnimento prolungato:

- a) escludere l'alimentazione elettrica ed idrica;
- b) vuotare e pulire accuratamente la vasca;
- c) proteggere le superfici INOX con un velo di olio di vasellina passando energicamente un panno appena imbevuto con l'olio;
- d) arieggiare periodicamente il locale, lasciando aperte le porte dell'armadio, per evitare lo sviluppo di sgradevoli odori.

8. PULIZIA E MANUTENZIONE

8.1 Manutenzione ordinaria

La manutenzione ordinaria e preventiva consiste essenzialmente nella pulizia settimanale delle parti in acciaio inox con acqua tiepida e sapone, seguita da un risciacquo abbondante ed un'accurata asciugatura. L'operazione di pulizia deve essere eseguita solo dopo aver staccato l'alimentazione elettrica a monte dell'apparecchiatura.

In caso di formazione di depositi calcarei sul fondo della vasca, pulire con soluzione di aceto o appositi prodotti, risciacquando poi abbondantemente con acqua ed asciugare.

Attenzione:

- Evitare assolutamente l'uso di prodotti detergenti abrasivi o corrosivi e di attrezzi come pagliette, spazzole o raschietti metallici.
- Varechina, acido cloridrico ed altri composti contenenti cloro danneggiano l'acciaio inox.
- Le parti colorate devono essere pulite con cera ai siliconi.
- Il pavimento sotto l'apparecchio non deve essere lavato con sostanze corrosive che potrebbero sviluppare vapori che danneggiano l'apparecchiatura.
- Durante la pulizia **non lavare con getti d'acqua l'apparecchiatura.**

8.2 Manutenzione straordinaria

La manutenzione straordinaria avviene in caso di guasto od anomalia **da parte di personale qualificato, possibilmente con l'apparecchiatura disconnessa dalla rete di alimentazione.**

In questo ambito possono essere necessarie riparazioni o sostituzioni. Le parti difettose devono essere sostituite solo con materiali e componenti identici a quelli originali o indicati dal Fornitore.

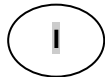
In caso di sostituzione di componenti o modifica sull'apparecchiatura eseguita dall'utilizzatore senza il consenso scritto del Costruttore, o con ricambi non autorizzati, la garanzia decade immediatamente.

8.3 Possibili anomalie

Se la VASCA non si riscalda controllare l'alimentazione elettrica e che il termoregolatore digitale non sia regolato al minimo.

Se il VANO CALDO non si riscalda controllare l'alimentazione elettrica e che il termoregolatore digitale non sia regolato al minimo, o che le feritoie di ventilazione dell'armadio caldo, siano ostruite.

Se dopo aver effettuato i controlli indicati non si ottiene un funzionamento corretto, spegnere l'apparecchiatura e **contattare immediatamente il fornitore.**



9. SMANTELLAMENTO

Alla fine della sua vita utile, l'apparecchiatura dovrà essere esclusa dalla rete elettrica prima di procedere allo smontaggio dei vari componenti. Si dovrà fare attenzione alle possibilità di infortunio connesse con la forma ed il peso di ciascun componente.

Le varie parti (componenti elettrici, tubi in gomma, guaine passacavi, ecc.) andranno selezionate per ottenere il miglior risultato possibile in termini di rispetto per l'ambiente nel rispetto delle leggi vigenti.

Tabella A: CARATTERISTICHE TECNICHE ELEMENTI BAGNOMARIA

DATI TECNICI	EGB8	EGB 12	EGB 15	EGB 23	EAB 8	EAB 12	EAB 15	EAB 23	ECB 8	ECB 12	ECB 15	ECB 23
Vano	GIORNO	GIORNO	GIORNO	GIORNO	ARMADIO	ARMADIO	ARMADIO	ARMADIO	CALDO	CALDO	CALDO	CALDO
Dimensioni esterne mm.:												
• L = lunghezza	800	1200	1500	2300	800	1200	1500	2300	800	1200	1500	2300
• P = profondità	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700
• H = altezza	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900
Prof. con scorrevassi mm.	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
Dimensioni vano mm.:												
• lunghezza	520	920	1220	1880	520	920	1220	1880	520	920	1220	1880
• profondità	590	590	590	590	590	590	590	590	590	590	590	590
• altezza	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400
Capacità vano – litri	122	217	287	443	122	217	287	443	122	217	287	443
Tipo di porte	/	/	/	/	Battente	Scorrevoli	Scorrevoli	Scorrevoli	Battente	Scorrevoli	Scorrevoli	Scorrevoli
N. di porte	/	/	/	/	1	2	2	2	1	2	2	2
Numero vasche	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Dimensioni vasche mm.:												
• lunghezza	630	960	1280	1930	630	960	1280	1930	630	960	1280	1930
• profondità	510	510	510	510	510	510	510	510	510	510	510	510
• altezza	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210
Capacità vasche GN	2 1/1	3 1/1	4 1/1	6 1/1	2 1/1	3 1/1	4 1/1	6 1/1	2 1/1	3 1/1	4 1/1	6 1/1
Diametro entrata acqua	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Diametro uscita acqua	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Potenza KW vasca	2,4	3,6	3,6	7,2	2,4	3,6	3,6	7,2	2,4	3,6	3,6	7,2
Potenza KW vano	/	/	/	/	/	/	/	/	1,1	1,6	1,6	2,2
Potenza totale KW	2,4	3,6	3,6	7,2	2,4	3,6	3,6	7,2	3,5	5,2	5,2	9,4
Tensione alimentazione	230V 1N	380V 3F+N	380V 3F+N	380V 3F+N	230V 1N	380V 3F+N	380V 3F+N	380V 3F+N	230V 1N	380V 3F+N	380V 3F+N	380V 3F+N
Peso Max (Kg).	70	85	100	135	85	108	115	146	90	110	120	150

Fig. 1: PANNELLO COMANDI – CONTROL PANEL – SCHALTFELD - PANNEAU DE COMMANDES

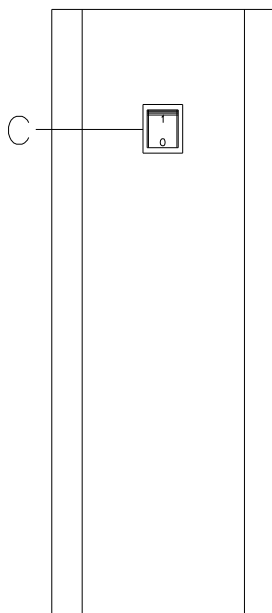
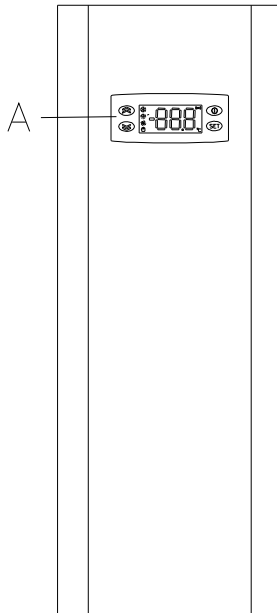
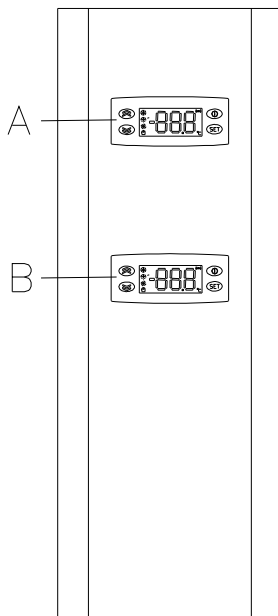
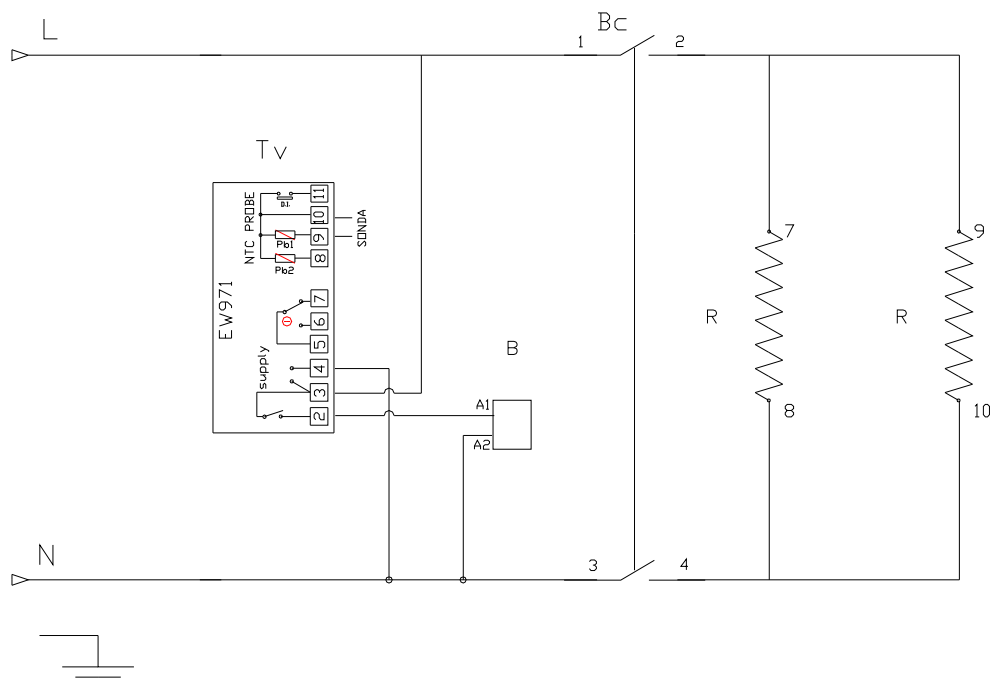
CRUSCOTTO SINISTRO ELEMENTO BAGNOMARIA MOD ...23	ELEMENTI BAGNOMARIA SU VANO A GIORNO / ARMADIO NEUTRO	ELEMENTI BAGNOMARIA SU VANO CALDO
LEFT INSTRUMENT BAIN-MARIE UNIT PANEL MOD ...23	BAIN-MARIE UNITS ON OPEN SHELVING / NEUTRAL CABINET	BAIN-MARIE UNITS IN HEATED COMPARTMENT
LINKES BEDIENFELD BAINMARIE-ELEMENT MOD. ...23	BAINMARIE-ELEMENTE AUF OFFENEM FACH / NEUTRALEM UNTERSCHRANK	BAINMARIE-ELEMENTE AUF BEHEIZTEM FACH
TABLEAU DE COMMANDES GAUCHE ELEMENT BAIN-MARIE MOD ...23	ELEMENTS BAIN-MARIE SUR COMPARTIMENT A JOUR/ARMOIRE NEUTRE	ELEMENTS BAIN-MARIE SUR COMPARTIMENT CHAUD
		
A = TERMOREGOLATORE DIGITALE VASCA B = TERMOREGOLATORE DIGITALE ARMADIO C= PULSANTE CARICO ACQUA		
A = BASIN HEATING ON LIGHT B = COMPARTMENT HEATING CONTROL SWITCH AND THERMOSTAT C = WATER FILLING BUTTON		
A = KONTROLLLAMPE BEHEIZUNG WANNE B = SCHALTER UND THERMOSTAT STEUERUNG BEHEIZUNG FACH C = TASTE WASSEREINLAUF		
A = VOYANT CHAUFFAGE BAC B = INTERRUPTEUR ET THERMOSTAT CONTROLE CHAUFFAGE COMPARTIMENT C = BOUTON REMPLISSAGE EAU		

Fig. 2: SCHEMA ELETTRICO – WIRING DIAGRAM – SCHALTPLAN - SCHEMA ELECTRIQUE

BAGNOMARIA SU VANO A GIORNO / ARMADIO NEUTRO - BAIN-MARIE UNITS ON OPEN SHELVING / NEUTRAL CABINET
- BAINMARIE-ELEMENTE AUF OFFENEM FACH / NEUTRALEM UNTERSCHRANK
- BAIN MARIE SUR COMPARTIMENT A JOUR / ARMOIRE NEUTRE

Mod. : L=800



BAGNOMARIA SU VANO A GIORNO / ARMADIO NEUTRO - BAIN-MARIE UNITS ON OPEN SHELVING / NEUTRAL CABINET
- BAINMARIE-ELEMENTE AUF OFFENEM FACH / NEUTRALEM UNTERSCHRANK
- BAIN MARIE SUR COMPARTIMENT A JOUR / ARMOIRE NEUTRE

Mod. : L=1200 / 1500

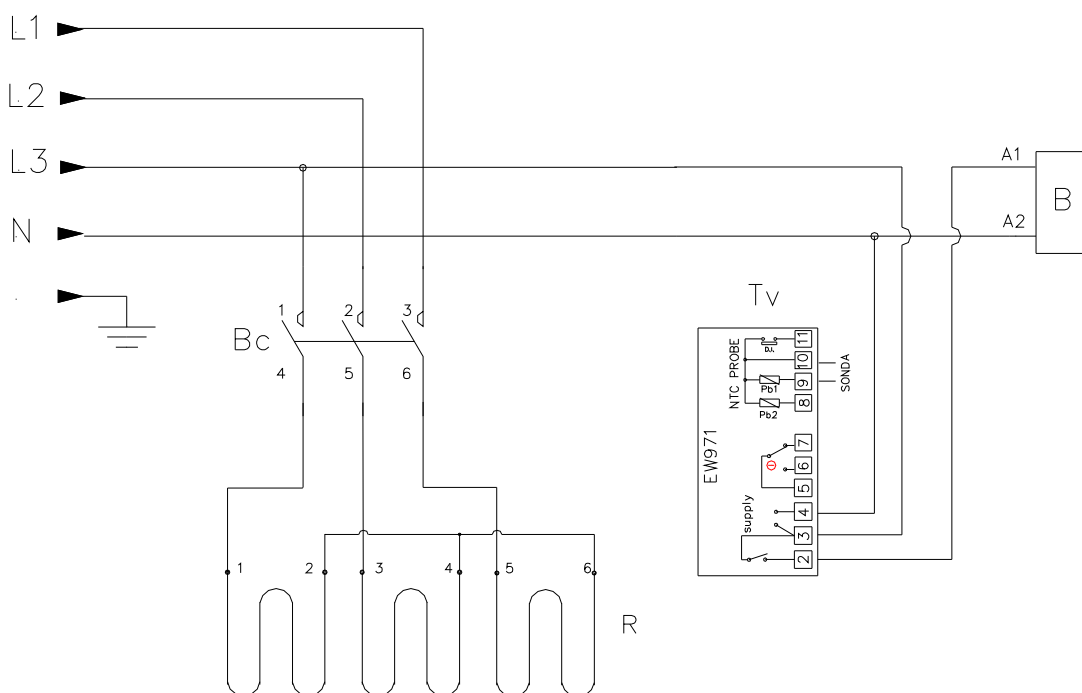
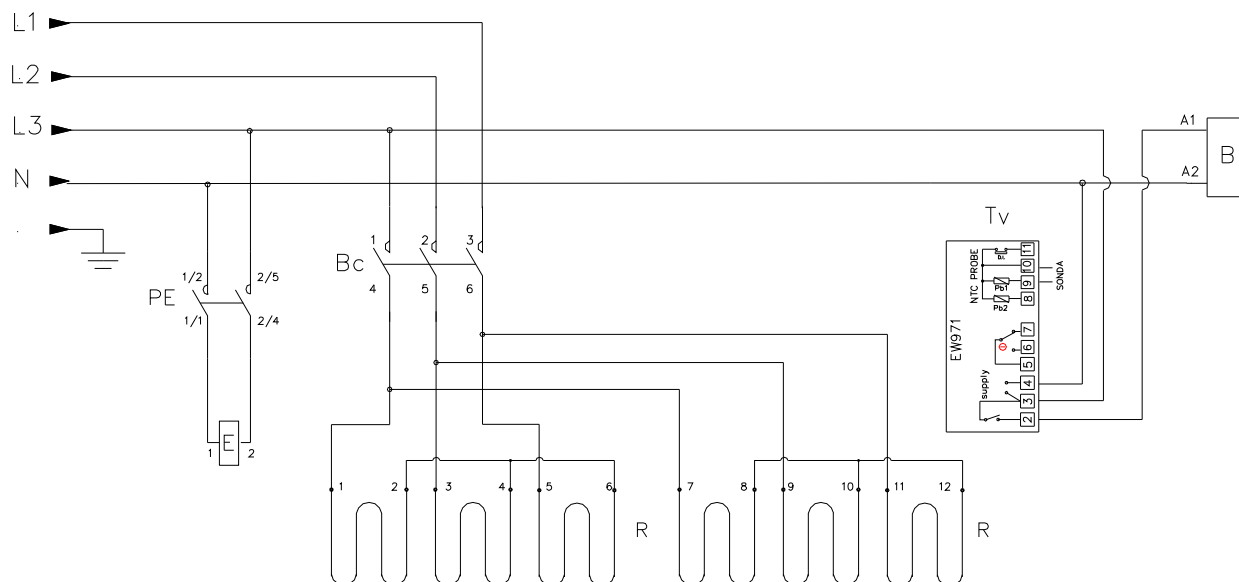


Fig. 2: SCHEMA ELETTRICO – WIRING DIAGRAM – SCHALTPLAN - SCHEMA ELECTRIQUE

BAGNOMARIA SU VANO A GIORNO / ARMADIO NEUTRO - BAIN-MARIE UNITS ON OPEN SHELVING / NEUTRAL CABINET
 - **BAINMARIE-ELEMENTE AUF OFFENEM FACH / NEUTRALEM UNTERSCHRANK –**
 - **BAIN MARIE SUR COMPARTIMENT A JOUR / ARMOIRE NEUTRE**

Mod. : L=2300



ELEMENTI BAGNOMARIA SU VANO CALDO – BAIN-MARIE UNITS IN HEATED COMPARTMENT
 - **BAINMARIE-ELEMENTE AUF BEHEIZTEM FACH – ELEMENTS BAIN-MARIE SUR COMPARTIMENT CHAUD**

Mod. : L= 800

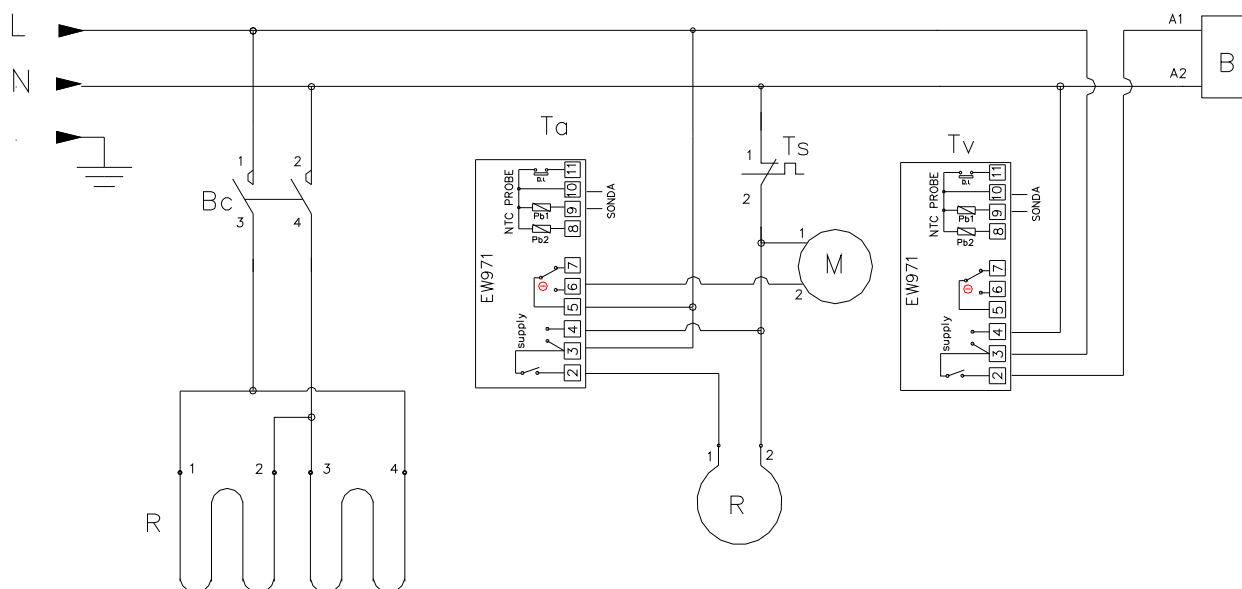
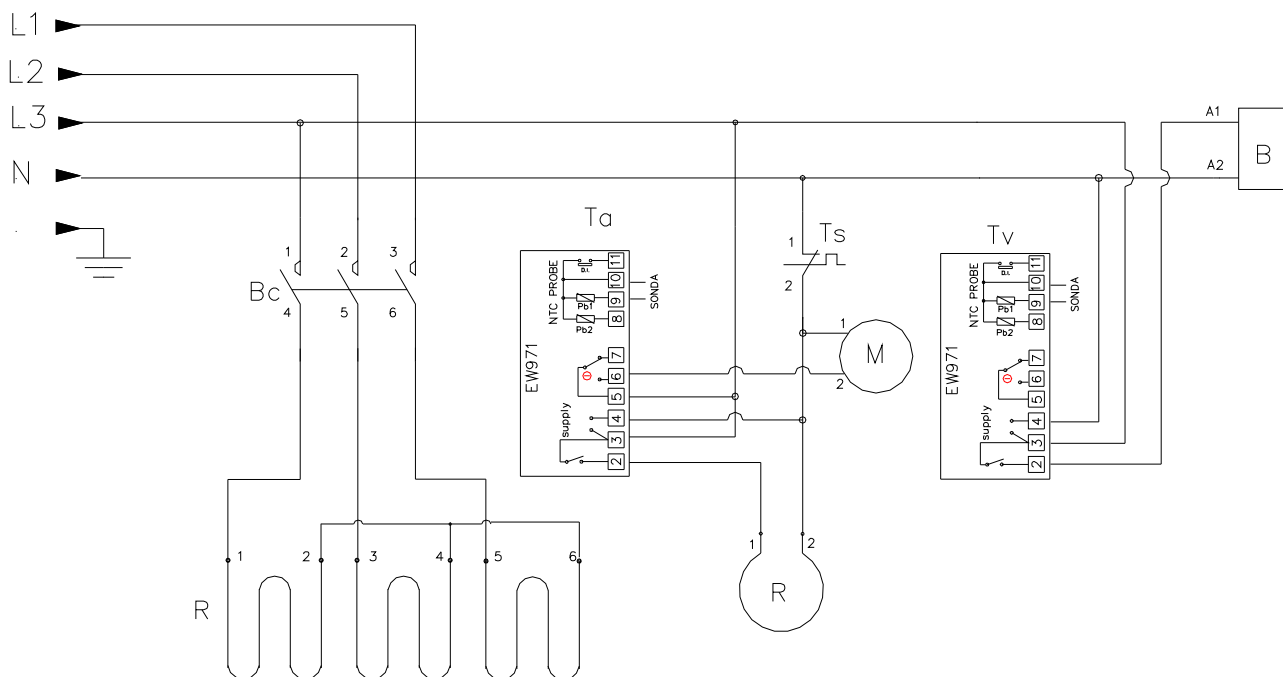


Fig. 2: SCHEMA ELETTRICO – WIRING DIAGRAM – SCHALTPLAN - SCHEMA ELECTRIQUE

ELEMENTI BAGNOMARIA SU VANO CALDO – BAIN-MARIE UNITS IN HEATED COMPARTMENT
- BAINMARIE-ELEMENTE AUF BEHEIZTEM FACH – ELEMENTS BAIN-MARIE SUR COMPARTIMENT CHAUD

Mod. : L= 1200 / 1500



ELEMENTO BAGNOMARIA SU VANO CALDO - BAIN-MARIE UNIT IN HEATED COMPARTMENT
- BAINMARIE-ELEMENTE AUF BEHEIZTEM FACH – ELEMENTS BAIN-MARIE SUR COMPARTIMENT CHAUD

Mod. : L=2300

