



GRILLVAPO

TILBEREDNING MED STRÅLEVARME



GV 455-GV855-GV 1255 GV 470 -GV870 -GV 1270 GV 407-

GV807-GV1207-GV 409-GV 809 -GV1209

GV 417-GV817-GV1217-GV 419-GV 819 -GV1219

GV 407/R – GV 807/R – GV 1207/R – GV 409/R – GV 809/R – GV 1209/R

GV 417/R – GV 817/R – GV 1217/R – GV 419/R – GV 819/R – GV 1219/R

GAS GRILL

INSTALLATION, BETJENING OG VEDLIGEHOLDELSE

INDHOLD

NOTER TIL INSTALLATØR	Side 02
TEKNISKE DATA - KONFORMITETSERKLÆRING	Side 03
TEKNISKE DATA FOR UDSTYR UDEN TRYKREGULERING	Side 03
TEKNISKE DATA FOR UDSTYR MED TRYKREGULERING	Side 04
SIKKERHEDSANVISNINGER - INSTALLATION	Side 05
INSTALLATION	Side 06
RØGUDSUGNING - GASTILSLUTNING	Side 07
DRIFT MED GASTYPE SOM FORINDSTILLET	Side 08
INDSTILLING TIL ANDRE GASTYPER	Side 09
ADGANG OG ADSKILLELSE AF DELENE	Side 09
NOTER TIL BRUGER	Side 10
BETJENING	Side 10
VEDLIGEHOLDELSE	Side 11
OVERSIGTSBILLEDER OG RESERVEDELE	Side12-13
MONTERING AF FØDDER OG UNDERPART	Side14
TEKNISKE SKITSER	Side15-20

NOTER TIL INSTALLATØR

SKEMA 1

Model	Dimensioner BxDxH cm	Gasrørs fitting G UNI-ISO 7/1 R1	Stege flade n°	Total effekt kW	Total forbrug kg/h	Luft til forbrænding m³/h	Type	Integreret tryk regulering
GV 455	42x55x31,5	½	1	6,9	0,540	14	A1	Nej
GV 855	80x55x31,5	½	2	13,8	1,080	28	A1	Nej
GV 1255	119,5x55x31,5	1/2	3	20,7	1,620	42	A1	Nej
GV 470	42x70x31,5	½	1	8,5	0,67	17	A1	Nej
GV 870	80x70x31,5	½	2	17	1,34	34	A1	Nej
GV 1270	119,5x70x31,5	1/2	3	25,5	2,01	51	A1	Nej
GV 407	42x70x44	¾	1	10,5	0,822	21	A1	Nej
GV 807	80x70x44	¾	2	21	1,643	42	A1	Nej
GV 1207	119,5x70x44	¾	3	31,5	2,464	63	A1	Nej
GV 417	42x70x85	¾	1	10,5	0,822	21	A1	Nej
GV 817	80x70x85	¾	2	21	1,643	42	A1	Nej
GV 1217	119,5x70x85	¾	3	31,5	2,464	63	A1	Nej
GV 409	42x90x44	¾	1	13	1,017	26	A1	Nej
GV 809	80x90x44	¾	2	26	2,034	52	A1	Nej
GV 1209	119,5x90x44	¾	3	39	3,052	78	A1	Nej
GV 419	42x90x85	¾	1	13	1,017	26	A1	Nej
GV 819	80x90x85	¾	2	26	2,034	52	A1	Nej
GV 1219	119,5x90x85	¾	3	39	3,052	78	A1	Nej
GV 407R	42x70x44	¾	1	10,5	0,822	21	A1	Ja
GV 807R	80x70x44	¾	2	21	1,643	42	A1	Ja
GV 1207R	119,5x70x44	¾	3	31,5	2,464	63	A1	Ja
GV 417R	42x70x85	¾	1	10,5	0,822	21	A1	Ja
GV 817R	80x70x85	¾	2	21	1,643	42	A1	Ja
GV 1217R	119,5x70x85	¾	3	31,5	2,464	63	A1	Ja
GV 409R	42x90x44	¾	1	13	1,017	26	A1	Ja
GV 809R	80x90x44	¾	2	26	2,034	52	A1	Ja
GV 1209R	119,5x90x44	¾	3	39	3,052	78	A1	Ja
GV 419R	42x90x85	¾	1	13	1,017	26	A1	Ja
GV 819R	80x90x85	¾	2	26	2,034	52	A1	Ja
GV 1219R	119,5x90x85	¾	3	39	3,052	78	A1	Ja

(1) TEKNISKE DATA

Typeskiltet er placeret på fronten eller i kontrolpanelet, adgang fås ved at løsne og fjerne kontrolpanelet.

-II2H3+ kategori enhed (version uden trykregulering)

-I2H kategori enhed (version med trykregulering)

-Tilgangstryk: Butan/Propan (G30-G31) 30/37mbar
naturgas *H* (G20) 20mbar

-Injektortryk (kun for udstyr med trykregulator for naturgas) = 11mbar

KONFORMITETSERKLÆRING

*Enheden er konstrueret i overensstemmelse med kravene i EU direktiv:
-2009/142/EC (Gasenheder).*

(2) TEKNISKE DATA FOR ENHEDER UDEN TRYKREGULERING

SKEMA 2

BRÆNDER: serie 550 (GV ...55)				- EN ZONE -
NOMINEL EFFEKT 6,9 kW				REDUCERET EFFEKT 5 kW
	Hovedbrænder injektorer Ø 1/100mm	Pilotbrænder injektorer N ^o	Bypass Ø 1/100	"X" = mm* Hovedbrænder primærluft
Flydende gas (G30-G31)	130	24	115	Fuldt åben
Naturgas (G20)	200	29.2	Justerbar	1,5

BRÆNDER: serie 770 (GV ...70)				- EN ZONE -
NOMINEL EFFEKT 8,5 kW				REDUCERET EFFEKT 4,5 kW
	Hovedbrænder injektorer Ø 1/100mm	Pilotbrænder injektorer N ^o	Bypass Ø 1/100	"X" = mm* Hovedbrænder primærluft
Flydende gas (G30-G31)	145	24	115	2,0
Naturgas (G20)	215	29.2	Justerbar	1,0

BRÆNDER: serie 770/710 (GV ...7)				- EN ZONE -
NOMINEL EFFEKT 10,5 kW			REDUCERET EFFEKT 8,5 kW	
	Hovedbrænder injektorer Ø 1/100mm	Pilotbrænder injektorer N ^o	Bypass Ø 1/100	"X" = mm* Hovedbrænder primærluft
Flydende gas (G30-G31)	160	24	180	11
Naturgas (G20)	240	29.2	Justerbar	3,5

BRÆNDER: serie 900/910 (GV ...9)				- EN ZONE -
NOMINEL EFFEKT 13 kW			REDUCERET EFFEKT 9 kW	
	Hovedbrænder injektorer Ø 1/100mm	Pilotbrænder injektorer N ^o	Bypass Ø 1/100	"X" = mm* Hovedbrænder primærluft
Flydende gas (G30-G31)	180	24	180	20
Naturgas (G20)	265	29.2	Justerbar	3,5

(3) TEKNISKE DATA FOR ENHEDER MED TRYKREGULERING

SKEMA 2

BRÆNDER: serie 700/710 (GV ...7R)				- EN ZONE -
NOMINEL EFFEKT 10,5 kW			REDUCERET EFFEKT 8,5 kW	
	Hovedbrænder injektorer Ø 1/100mm	Pilotbrænder injektorer N ^o	Bypass Ø 1/100	"X" = mm* Hovedbrænder primærluft
Naturgas (G20)	290	29.2	Justerbar	6

BRÆNDER: serie 900/910 (GV ...9R)				- EN ZONE -
NOMINEL EFFEKT 13 kW			REDUCERET EFFEKT 9 kW	
	Hovedbrænder injektorer Ø 1/100mm	Pilotbrænder injektorer N ^o	Bypass Ø 1/100	"X" = mm* Hovedbrænder primærluft
Naturgas (G20)	330	29.2	Justerbar	Fuldt åben

(4) SIKKERHEDSANVISNINGER - INSTALLATION

Studer anvisningerne grundigt, idet disse indeholder vigtig information omkring sikkerhed ved installation, betjening og vedligeholdelse. Opbevar altid manualen let tilgængeligt, for senere reference.

Efter at emballagen er fjernet skal enheden kontrolleres for eventuelle transportskader eller mangler. Ved tvivl skal forhandleren kontaktes, før enheden tages i brug.

Før tilslutning skal det sikres at forsyningerne svarer til den angivne på typeskiltet. Enheden må kun betjenes af instrueret personale.

Før der udføres nogen form for rengøring eller vedligeholdelse, skal gasforsyningen afbrydes.

I tilfælde af fejl eller fejlfunktion, skal enheden afbrydes og sikres mod genindkobling. Alle reparationer skal udføres af autoriseret personale og der må kun anvendes originale reservedele. Tilsidesættelse af dette kan påvirke sikkerheden på udstyret.

Installationen skal udføres af en autoriseret fagmand og i overensstemmelse med gældende nationale og lokale forskrifter og regler.

Udstyret skal jordforbindes forskriftsmæssigt ifølge gældende forskrifter og regler.

Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for skader som skyldes forkert installation.

Enheden må alene bruges til det tiltænkte formål.

BRUG IKKE højtryksudstyr til rengøring af enheden.
PAS PÅ ikke at blokere ventilationsåbninger.

For at undgå iltning eller kemiske angreb, er det vigtigt at holde de rustfrie stålflader helt rene. Rengør staldelene dagligt med varmt sæbevand, skyl og aftør omhyggeligt. Brug aldrig skuresvampe eller metalgenstande til rengøring af de rustfrie flader, disse kan aflejre jernpartikler, som kan fremkalde rustdannelser ved iltning. Stålmuld kan bruges i mønsterets retning. Hvis enheden ikke skal bruges i længere tid, luk gashanen og aftør alle stålflader med en klud, dyppet i olie eller vaseline, for at danne en beskyttende film. Sørg også for god ventilation. Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for skader som skyldes tilsidesættelse af anvisningerne, forkert installation, fejlbetjening, uautoriserede ændringer af enheden eller uautoriseret brug af enheden. Før tilslutning skal det kontrolleres at forsyningen svarer til den angivne på typeskiltet. Er dette ikke tilfældet, se anvisningerne i punktet "Ombygning til en anden gastype".

ADVARSEL: For tilslutning af udsugning, se afsnittet "RØGUDSUGNING".

(5) INSTALLATION

Gassystemerne og installationsstedet skal opfylde gældende lokale regulativer og forskrifter. Læg især mærke til at luftforbruget på brænderne er 2m³/h for hver kW installeret effekt og at reglerne for uheldsforebyggelse skal overholdes.

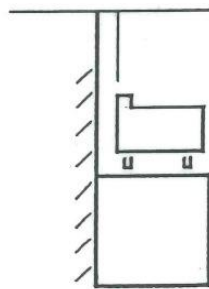
Enheden skal installeres med tilstrækkelig ventilation til at sikre at der ikke ophobes utilladelige koncentrationer af sundhedsskadelige stoffer.

(5-a) Opstilling

Fjern emballagen fra enhederne og placer dem på brugsstedet. Juster enheden vandret og i den ønskede højde, ved hjælp af de justerbare fødder (fig.1), Fjern beskyttelsesfilmen fra de udvendige paneler, fjern filmen langsomt for at fjerne al limen.

Det er vigtigt at de tilstødende vægge ikke er brændbare eller på anden måde beskyttet mod varmepåvirkninger. Monter varmeafskærmning eller placer enheden mindst 200 mm fra side og bagvæg.

mm 200 SUI 3 LATI



Indsæt topdelen (fig.2), hvis denne leveres afmonteret.

(6) RØGUDSUGNING

Grillen skal installeres i rum med tilstrækkelig udsugningskapacitet til at fjerne forbrændingsprodukterne, som vil opstå. Vore enheder er type A gasenheder (se tekniske data).

Sådanne enheder skal aflede til specielle emfang eller lignende anordninger. Disse skal være koblet til en effektiv udsugningskanal, som leder direkte til det fri.

ADVARSEL: Enhederne, hvis totale varmeeffekt (se skema 1) er over 14kW, skal ubetinget placeret under en forceret udsugningshætte, som leder direkte til det fri.

I tilfælde af fejl på forsyningsspænding eller manglende sugekapalet, skal systemet afbryde gasforsyningen til enheden. Især er det vigtigt at systemet lukker magnetventilen foran enheden. Effektgrænserne fremgår af de gældende installationsregulativer.

Til information kan oplyses at emfanget skal sikre en kapacitet, svarende til en volumen på 35m³/h for hver kW varmeeffekt.

Systemer som leder røgen til et udsugningspunkt, kan leveres efter ønske, i dette tilfælde skal enheden også placeres under et emfang.

(7) GASTILSLUTNING

Tilslutning af enheden skal altid udføres af en autoriseret installatør og i overensstemmelse med gældende forskrifter og regler. Der skal altid monteres en stophane foran enheden. Efter tilslutning skal delene kontrolleres for utætheder.

(8) DRIFT MED GASTYPE SOM FORINDSTILLET

Kontroller typeskiltet for at sikre at den aktuelle gastype svarer til den indstillede, kontroller også følgende:

(8-a) Kontrol af tilgang (Fig. 3)

Enhederne leveres ikke med trykregulator (modeller uden bogstavet R i typebetegnelsen). Kategorien er **I2H3+** og kan omstilles til andre gastyper (f.eks. fra naturgas til LPG og omvendt). Se afsnit 9 for omstilling og regulering.

Enheder leveret med trykregulator (modeller med bogstavet R i typebetegnelsen) har en kategori **I2H**, de fungerer kun med naturgas og kan ikke omstilles. Trykregulator er indstillet og forseglet fra fabrikken og må **ikke justeres**.

Tilgangstrykket kan måles med et manometer, med et U-formet rør eller en elektronisk type, men en deling på mindst 0,1 mbar.

Enheder uden trykregulator som fungerer med naturgas eller LPG.

- Løsn skruen "A" fra røret "B" (fig.3).
- Monter manometeret.
- Tænd enheden og kontroller at trykket er som anført i "Tekniske data", hvis ikke, skal årsagen findes.
- Efter kontrollen spændes skruen "A" fast til igen.

Enheder med trykregulator som alene fungerer med naturgas.

- Løsn skruen "A" fra røret "B" (fig.3).
- Monter manometeret.
- Tænd enheden og kontroller at trykket er som anført i "Tekniske data", hvis ikke, skal årsagen findes.
- Efter kontrollen spændes skruen "A" fast til igen.

Trykregulatoren er forseglet og må ikke justeres. Følg nedenstående anvisning for at kontrollere trykket på injektoren:

- Til dette kan bruges udtaget "B" (fig.3) eller udtaget "B" (fig.8) på trykregulatoren, afhængigt af hvilket der lettest at komme til.
- Løsn skruen "A" fra udtaget "B".
- Monter manometeret.
- Tænd enheden og kontroller trykket ifølge skema 1.1.
- Efter kontrollen spændes skruen fast til igen.

(8-b) Justering af primærluft (Fig. 6)

Kontroller at primærluften er indstillet ifølge skema 2.

(8-c) Justering af pilotflamme

Pilotflammen med faste dyser, kræver ingen justering.

(8-d) Kontrol af hovedbrænder

Tænd enheden og kontroller at flammen, tændingen og minimum justeringen, hvis en sådan findes, er korrekte. Er dette ikke tilfældet, kontroller injektorerne (se skema 2).

(9) JUSTERING TIL DRIFT MED ANDRE GASTYPER

FØR JUSTERING SKAL GASKATEGORIEN KONTROLLERES.

Hvis enheden har en kategori **I2**, er den forsynet med en trykregulator. I dette tilfælde må der ikke udføres justeringer.

Hvis enheden har en kategori **II..** (den har ingen trykregulator) kan den omstilles fra naturgas til LPG og omvendt. Dette gøres på følgende måde: skift injektorer på hovedbrænderne og pilotbrænderne, indstil det reducerede område (se skema 2) og indstil primærluften til hovedbrænderne. Alle injektorer som kræves for justeringen, er leveret i en pose, sammen med enheden. Injektorerne er mærket i hundrededele mm, mens den pilotflammen har et referencenummer.

(9-a) Udskiftning af injektorer og reguleringer

For adgang til hovedinjektorerne, fjern bakkerne og pladen nedenunder. For adgang til pilotbrænderen, gøres følgende:

- fjern overparten (fig. 2)
- fjern fronten (fig. 2)
- fjern risten
- træk vandbakken ud (fig. 4)
- træk bundpladen ud (fig. 4)
- fjern knappen og træk den piezoelektroniske anordning ud (fig. 4)
- løsn de selvskærende skruer i fronten og afmonter denne (fig. 4)

(9-a1) Pilotbrænder (fig. 5)

Udskift dysen "G" med den angivne i skema 2 efter at have løsnet møtrikken "H". Pilotbrænderen behøver ingen justering.

(9-a2) Hovedbrænder (fig. 5 og 6)

Løsn injektorerne "E". Monter injektorer som anført i skema 2.

(9-a3) Minimum justering (fig. 7)

Fjern knappen og juster flammen i minimum position, til der opnås en stabil og jævn flamme, se skema 2 for egnet tilgang. For drift med flydende gas, skal justeringsskruen, indikeret med en pil (fig.07) skrues helt ind. Efter hver justering af skruen, skal den forsegles med maling eller voks.

(9-b) Justering af primærluft til brænderen (fig. 6)

Luftjusteringsferullen skal placeres ifølge "X" mm målet i skema 2. Efter indstilling spændes låseskruen og flammen kontrolleres.

(10) ADGANG OG ADSKILLELSE AF DELE

(Må kun udføres af en autoriseret servicetekniker)

(10-a) Gashane, pilot, tænding, termoføler, brændere

For at få adgang til disse dele skal der afmonteres flere paneler eller plader, som beskrevet på fig.4 og i punkt 9-a. Når der er adgang til komponenterne, er det let at udskifte dem ved blot at løsne de tilhørende møtrikker eller holdere for hver enkelt. Efter hver udskiftning skal der udføres en lækagetest på gassystemet.

NOTER TIL BRUGER

(12) BETJENING

Enheden må alene betjenes af kvalificeret personale og er alene beregnet til brug i professionelle køkkener. Installation, omstilling til andre gastyper, indstillinger og afhjælpning af fejl og lignende, må alene udføres af autoriseret personale og i overensstemmelse med gældende nationale og lokale forskrifter og regler.

Monter altid rist og plader før grillen tændes.

Riste og plader er meget varme under drift: fjern kun disse når grillen er slukket.

VIGTIGT

For at undgå overophedning og fare for røgudvikling eller antændelse af olie i opsamlingsbakkerne, **skal der altid være bakker under brænderne, disse skal være fyldt med vand og niveauet skal overvåges under brugen.**

Adskillige modeller er udstyret med et vandforsyningssystem. Før tilberedning startes, kontroller da at bakkerne er fyldt med vand, i modsat flad skal de fyldes op, dette gøres som følger:

1) Åbn bakken og træk delebakken ud (på modeller med 2 eller flere områder). Med en kande fyldes der nu vand op til 1 eller 2 cm fra kanten. Kontroller niveauet under drift.

På modeller med indbygget vandhane og overløbssikring, er det nok at åbne hanen til vandet løber over og derefter lukke hanen næsten helt, så der kun fastholdes et svagt flow til at fastholde niveauet.

(12-a) Tænde og slukke

(12-a1) Hovedbrænder

Før brænderen tændes skal den rigtige knap findes, hver knap styrer det respektive område.

(12-a2) Tænding af pilotflamme

Tryk på den sorte knap og drej den venstre om mod ★ symbolet.

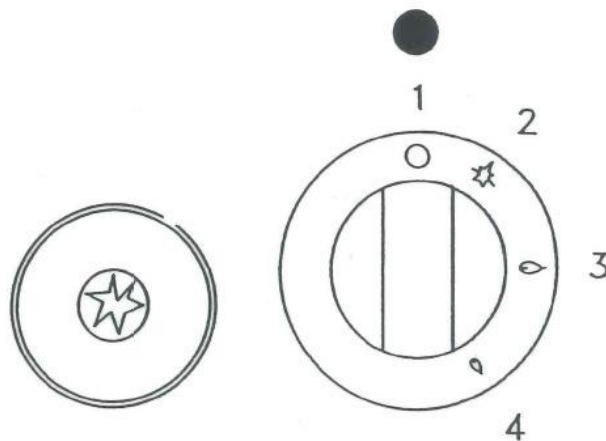
Hold knappen inde og tryk på knappen til den piezoelektroniske tænding. Når flammen er tændt, hold da knappen i nogle sekunder for at varme termoføleren op. Slip nu knappen. Hvis flammen går ud, tænd igen. Pilotflammen kan observeres gennem åbningen mellem overplade og kontrolpanel.

(13-a3) Tænding af hovedbrænder

Hovedbrænderen tændes ved at dreje knappen mod venstre om på "Max" position (stor flamme) eller direkte om på "Min" position (lille flamme). Mellem disse to positioner kan den ønskede varme vælges.

(13-a4) Slukke

Hovedbrænderen slukkes ved at dreje knappen om på ★ positionen. Herved forbliver kun pilotflammen tændt. Ved at dreje knappen helt om på ● positionen, slukker også pilotflammen.



7. VEDLIGEHOLDELSE

Det anbefales at udarbejde en servicekontrakt, med et årligt eftersyn.

Hvis knapperne begynder at dreje besværligt, anbefales det at få disse udskiftet af en autoriseret servicetekniker.

Rengøring af rustfrie ståldele skal gøres forsigtigt, med varmt vand. Hvis der bruges sæbe eller andre rengøringsmidler, må disse ikke indeholde slibende midler og de skal være godkendt til rengøring af rustfrit stål. Hvis grillen ikke skal bruges i længere tid, luk da gashanen. Ved skader eller funktionsfejl skal gashanen lukke og der skal tilkaldes en autoriseret servicetekniker.

Alle former for reparation og justering, skal udføres af en autoriseret servicetekniker.

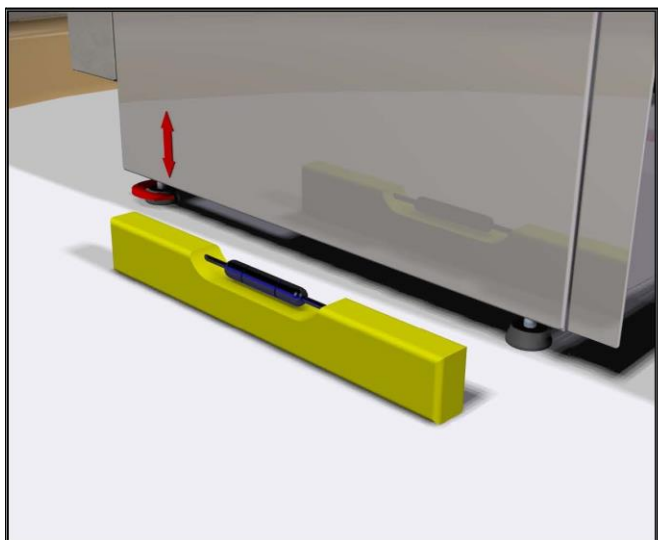


FIG. 01

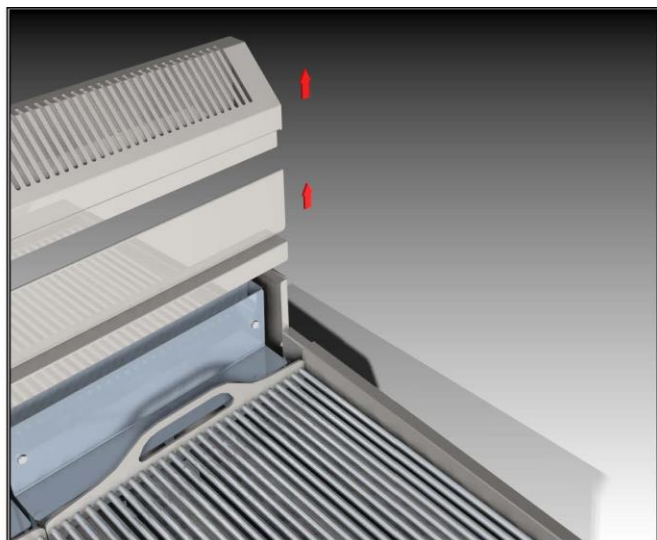


Fig. 02

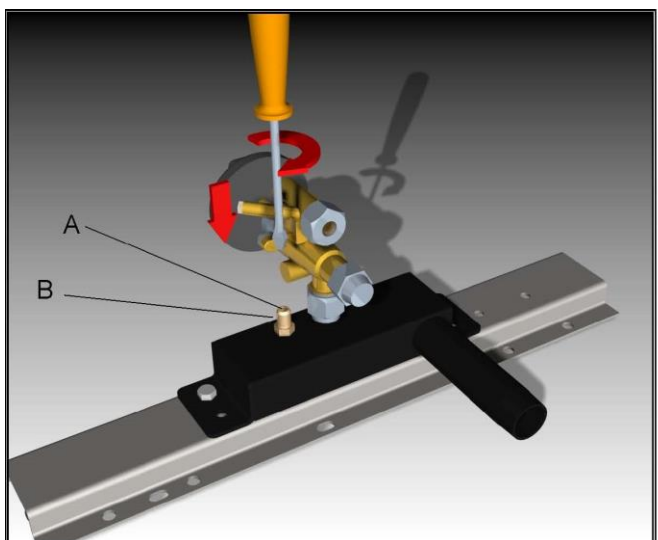


FIG. 03

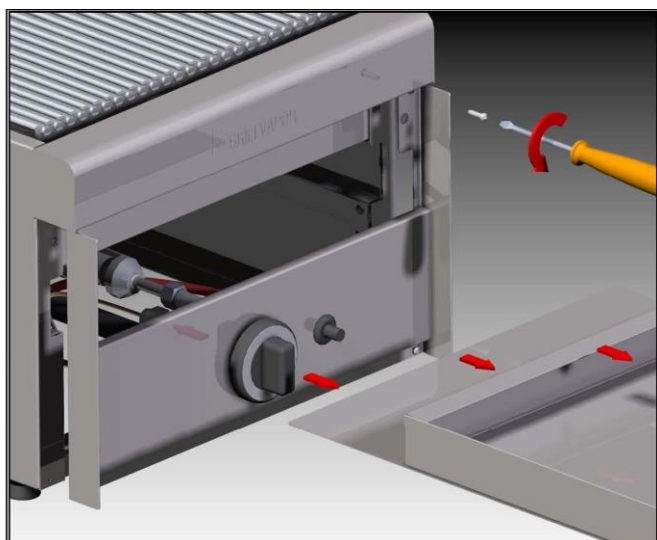


FIG. 04

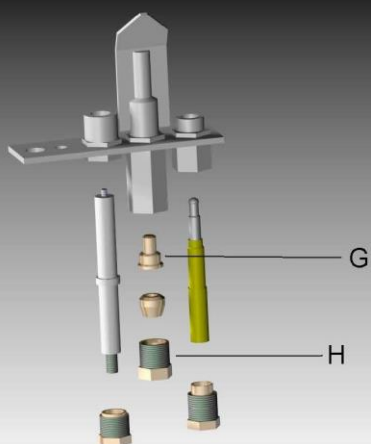
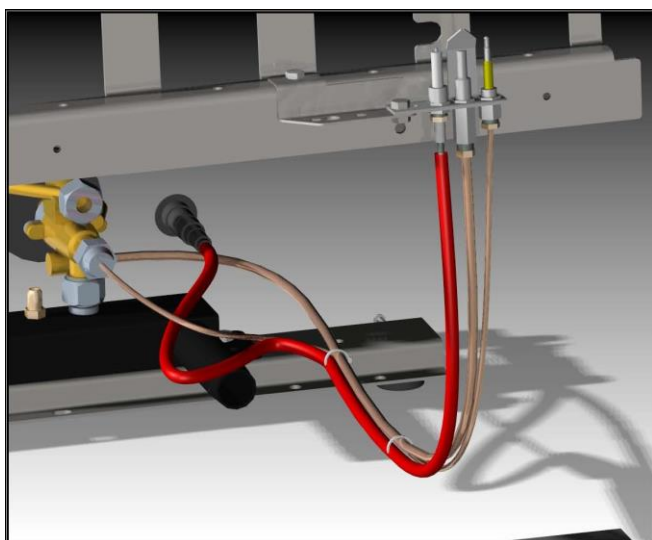


FIG. 05

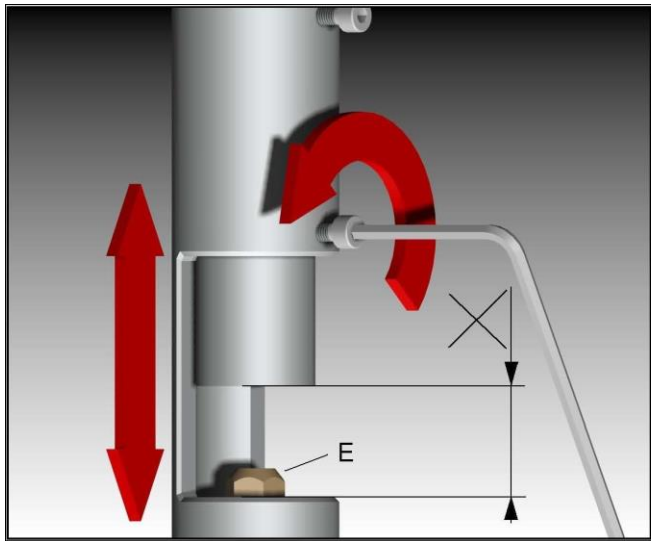


FIG. 06

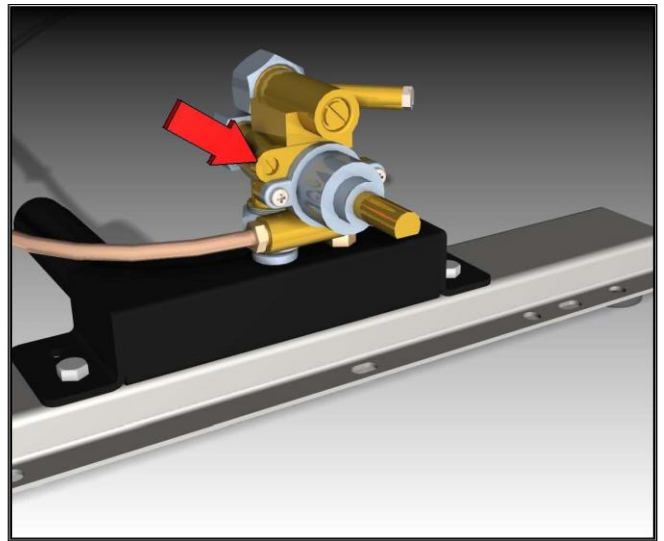


FIG. 07

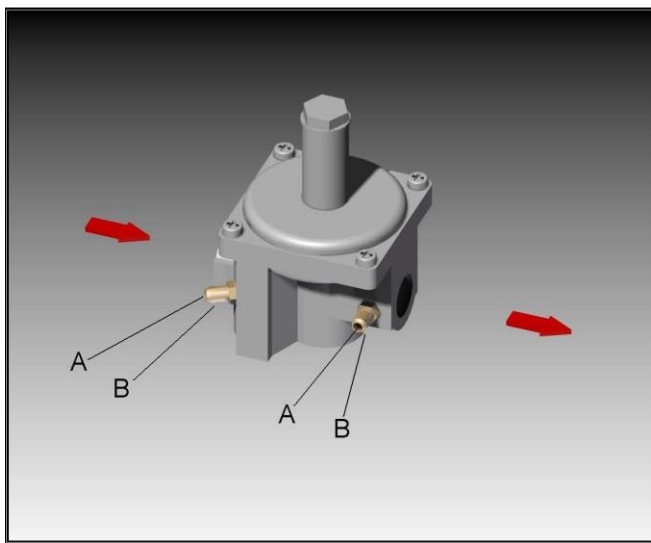


FIG. 08

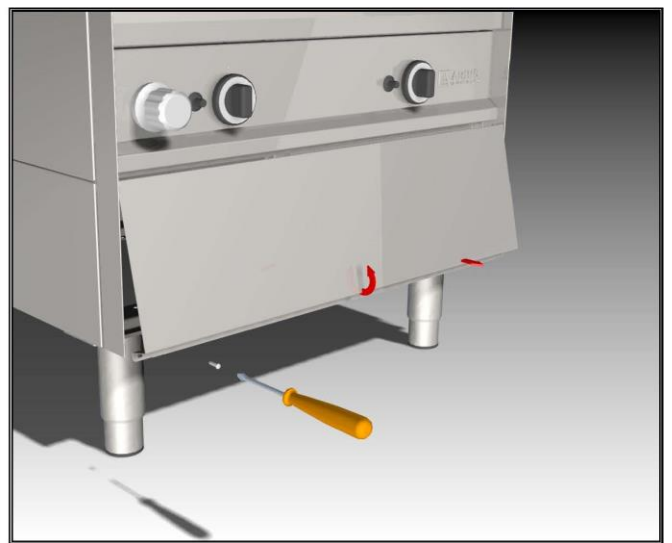


FIG. 09

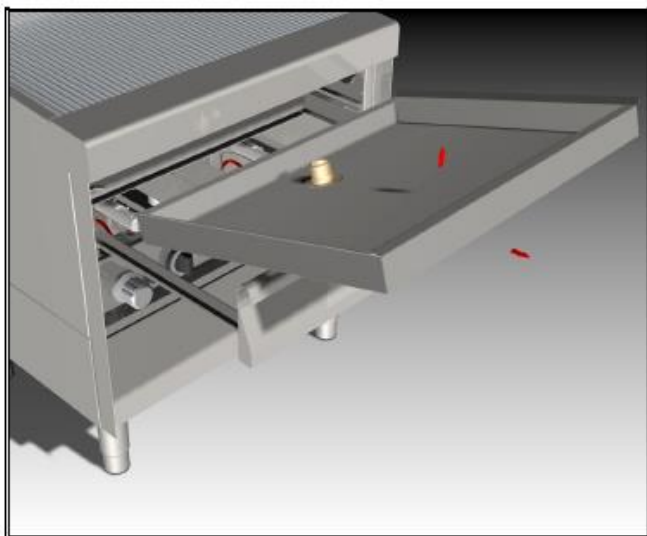


FIG. 10

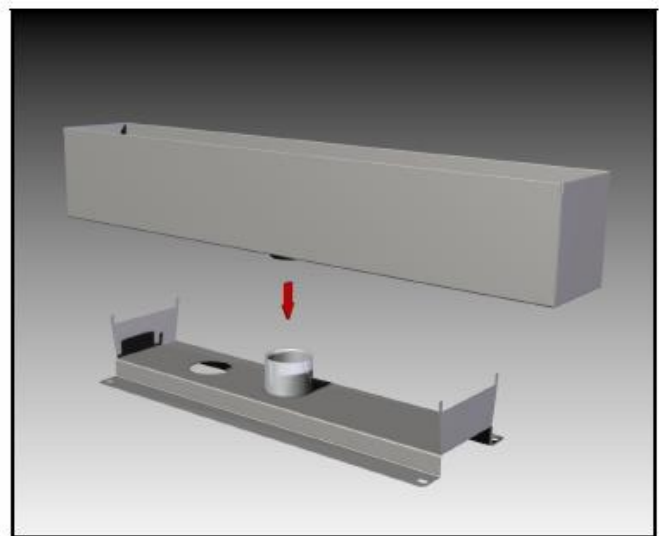
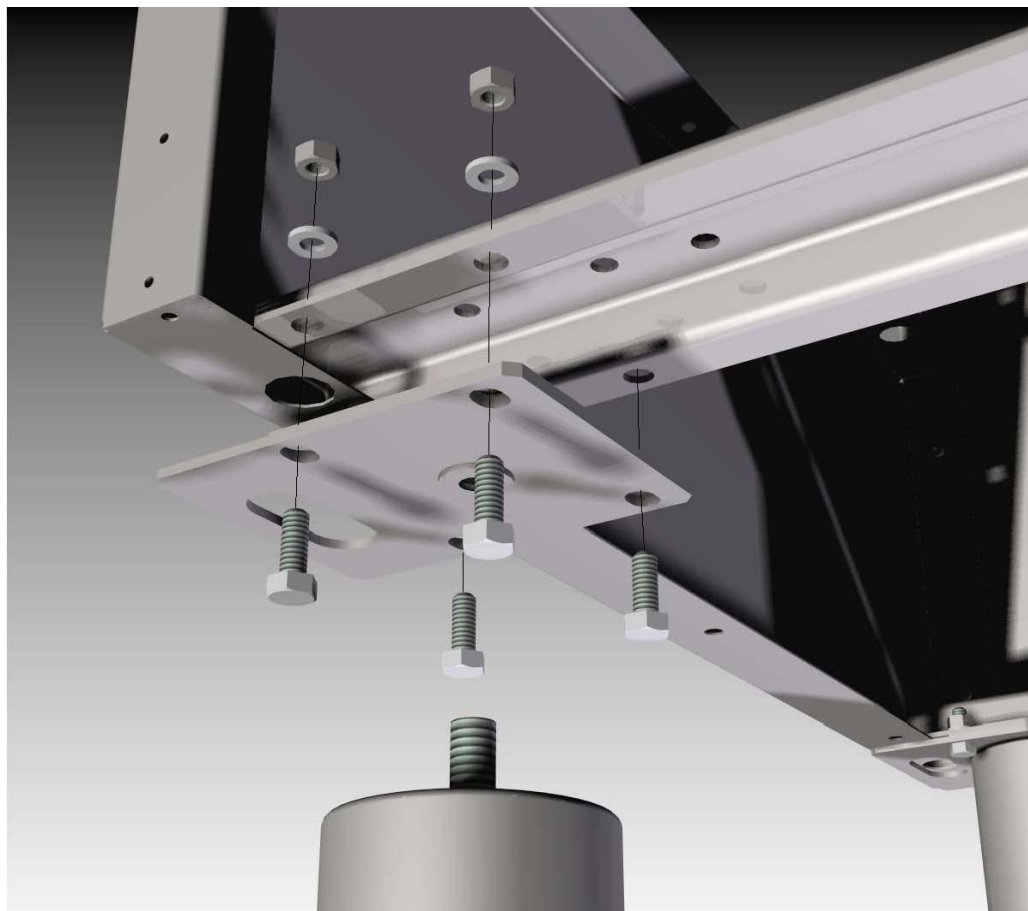


FIG. 11

MONTERING AF FØDDER

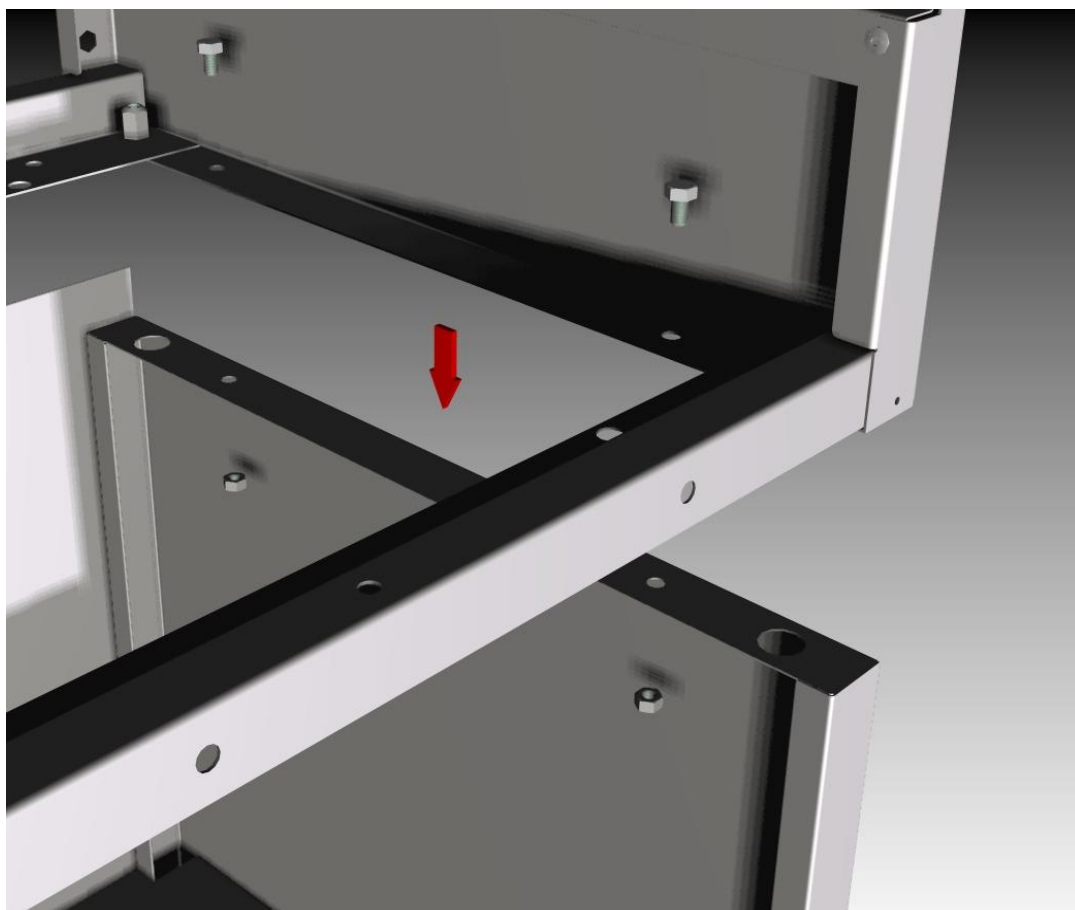


1) Placer pladerne ud for de respektive huller.

2) Fastgør pladerne til bunden af grillen.

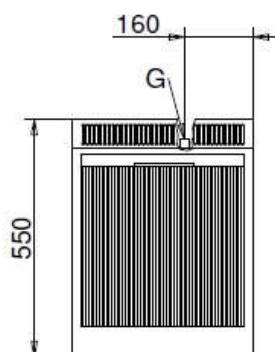
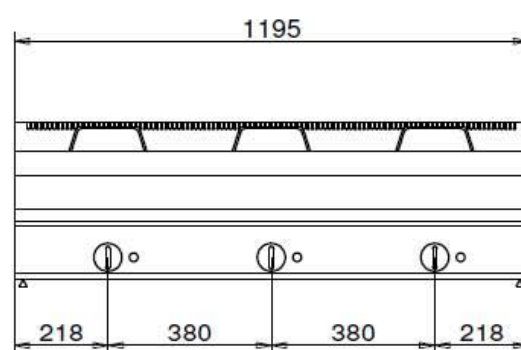
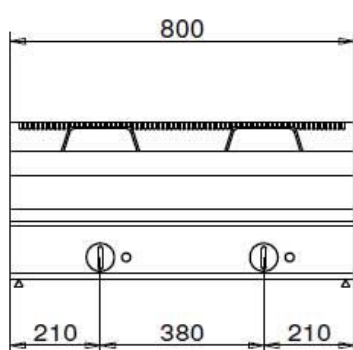
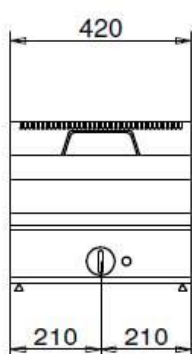
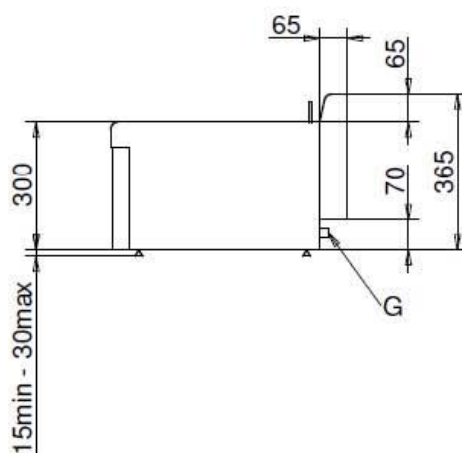
3) Skru foden med M10 gevindet fast i midten af pladen.

MONTERING AF UNDERSTEL

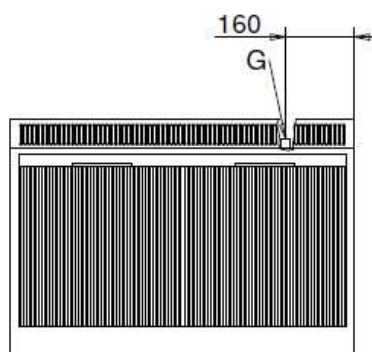


1) Placer grillen på underparten og spænd de fire bolte fast til.

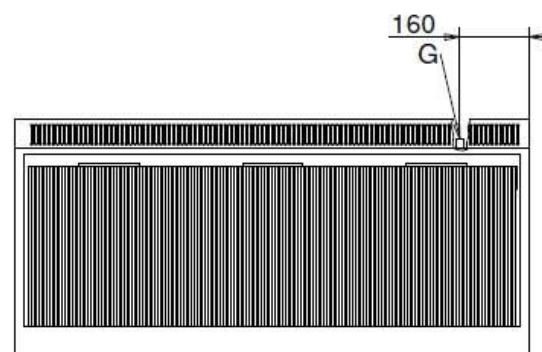
SERIE 550



GV455



GV855

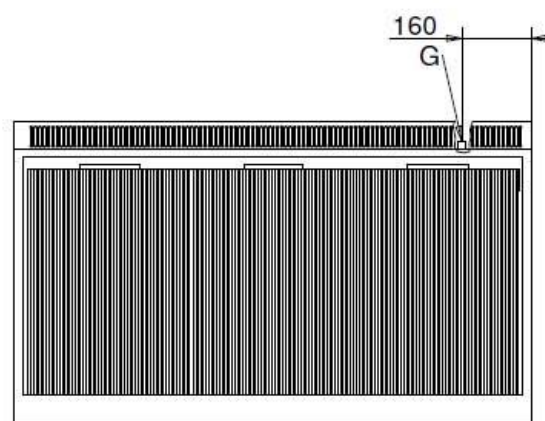
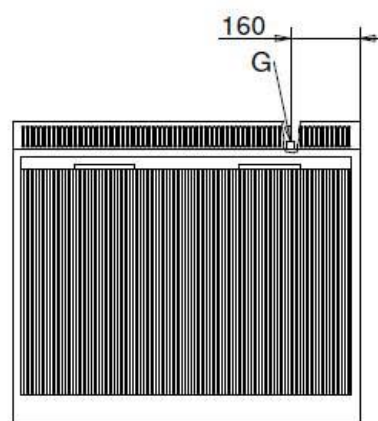
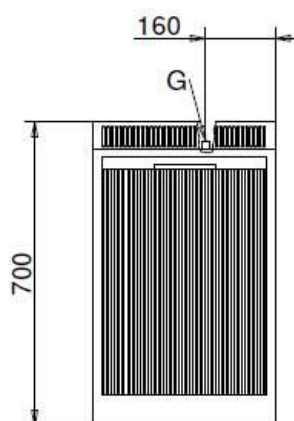
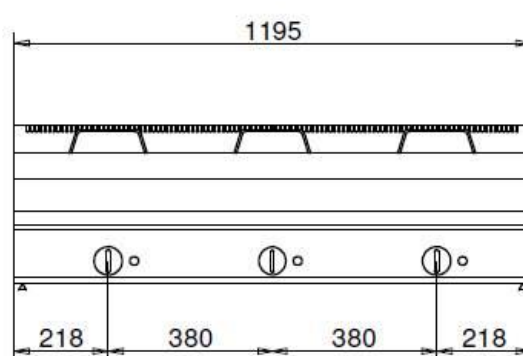
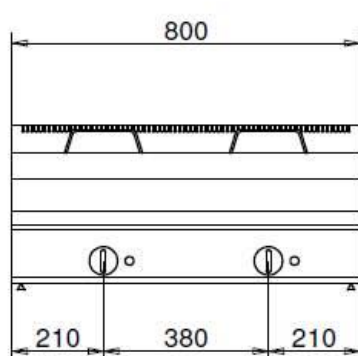
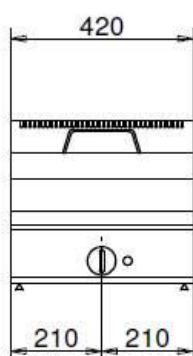
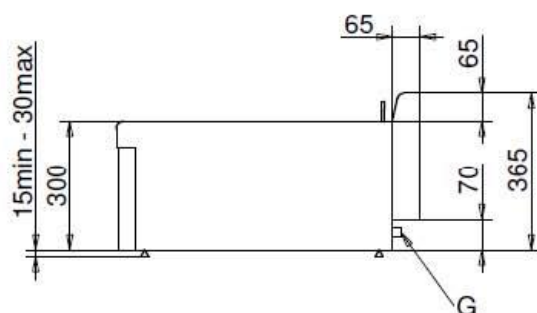


GV1255

G = ENTRATA GAS ATTACCO R1/2 UNI - ISO 7/1



SERIE 770



GV470

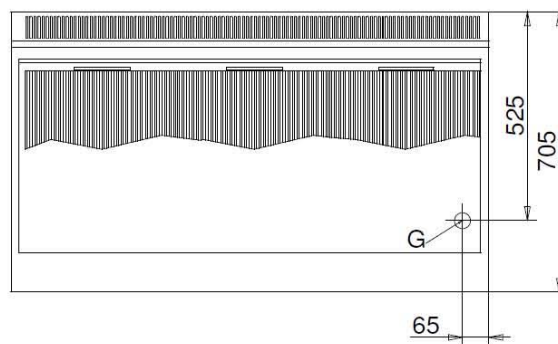
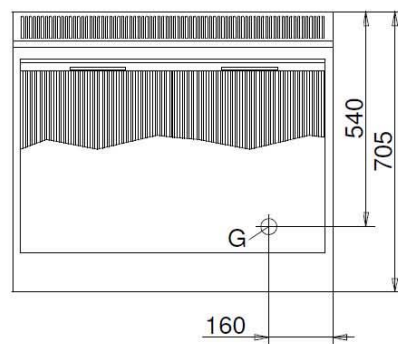
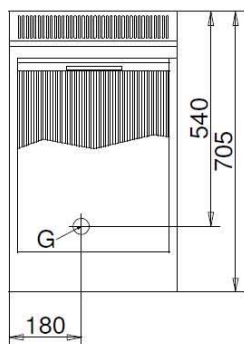
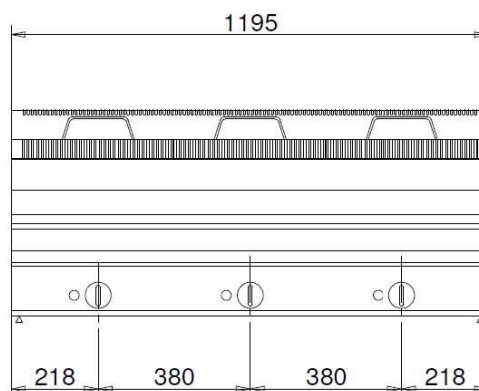
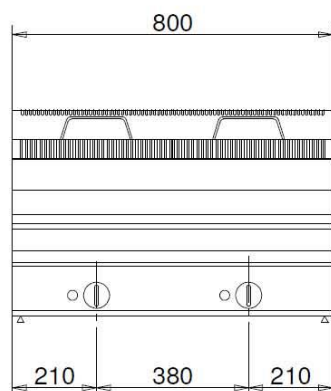
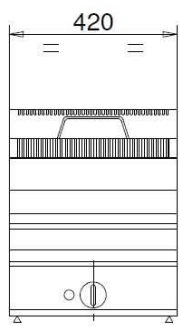
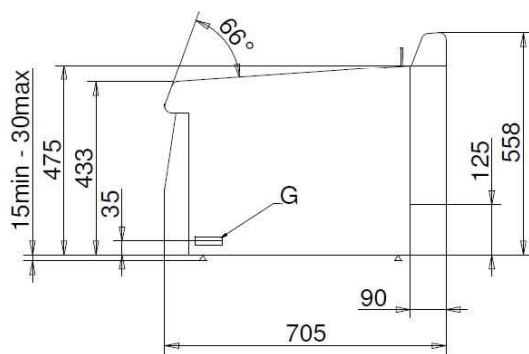
GV870

GV1270

G = ENTRATA GAS ATTACCO R1/2 UNI - ISO 7/1



SERIE 700



GV407

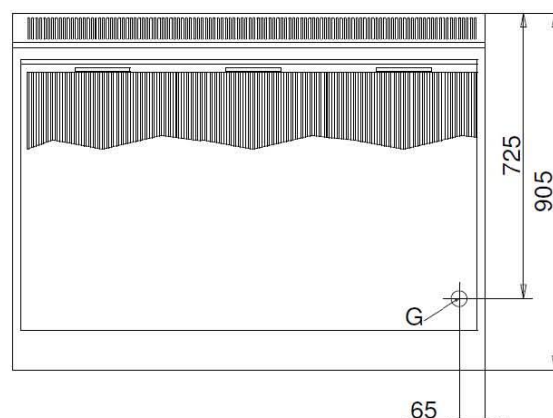
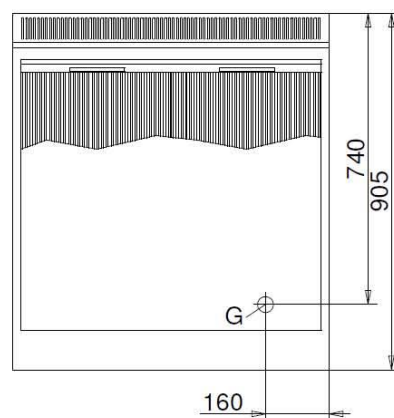
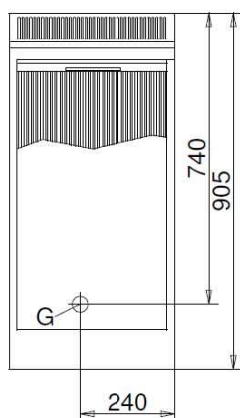
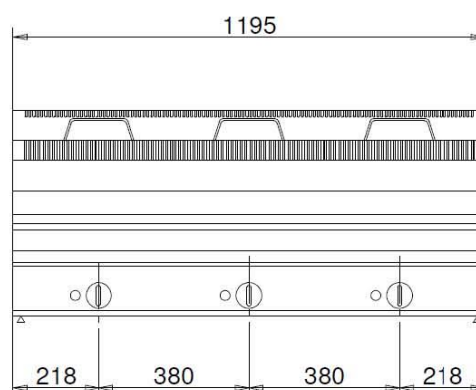
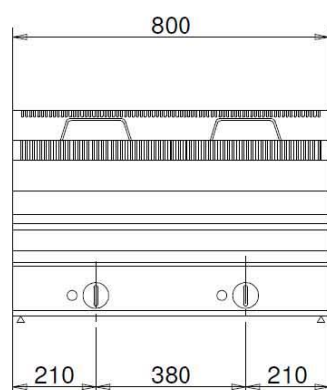
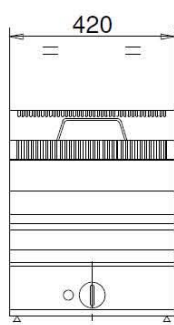
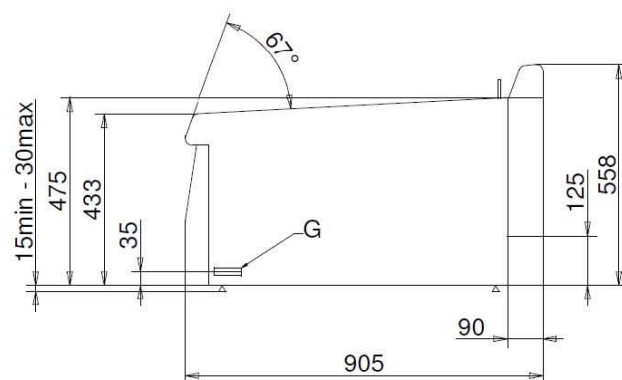
GV807

GV1207

G = ENTRATA GAS ATTACCO R3/4 UNI - ISO 7/1



SERIE 900



GV409

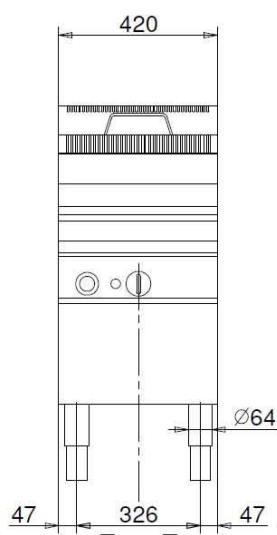
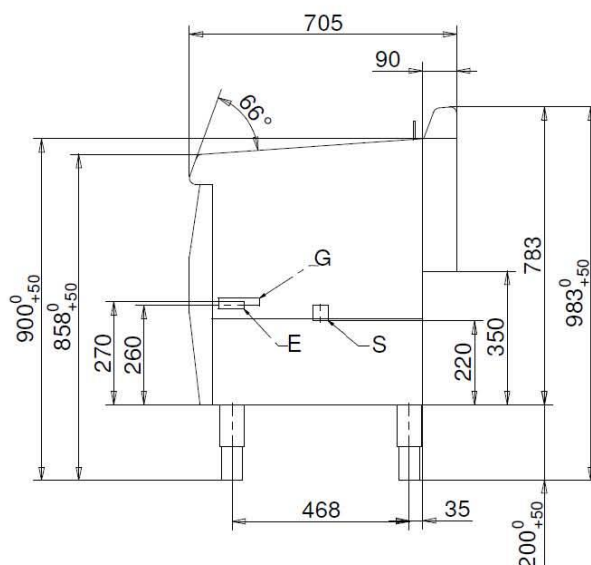
GV809

GV1209

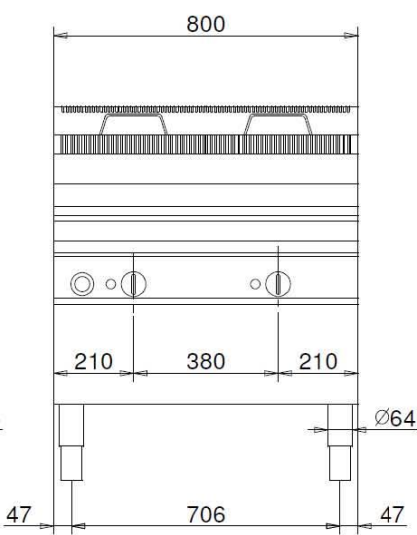
G = ENTRATA GAS ATTACCO R3/4 UNI - ISO 7/1

ARRIS[®]
CATERING EQUIPMENT

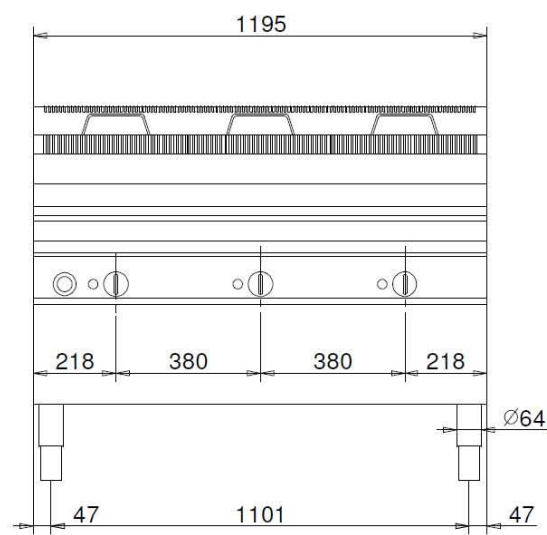
SERIE 710



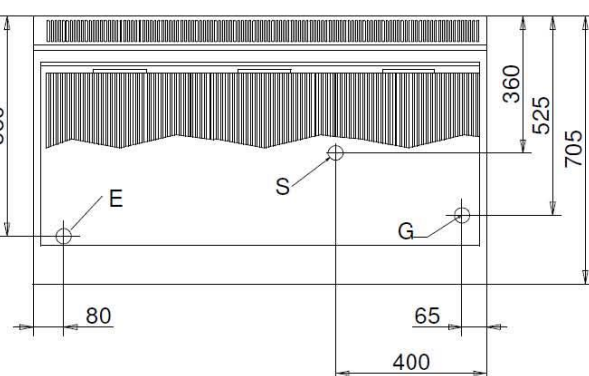
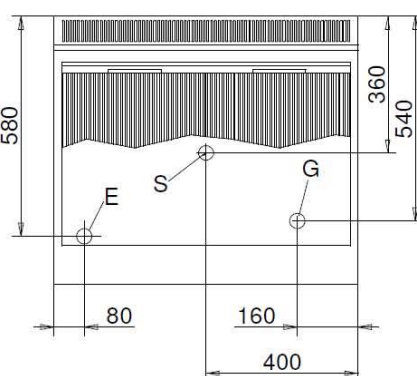
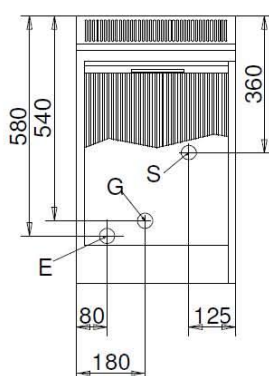
GV417



GV817



GV1217



E = ENTRATA ACQUA ATTACCO 1/2

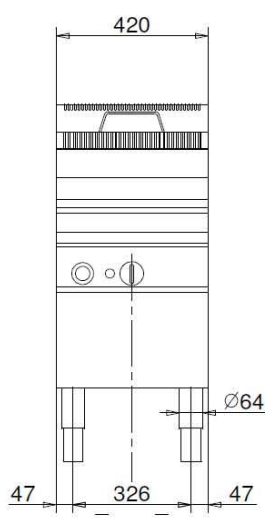
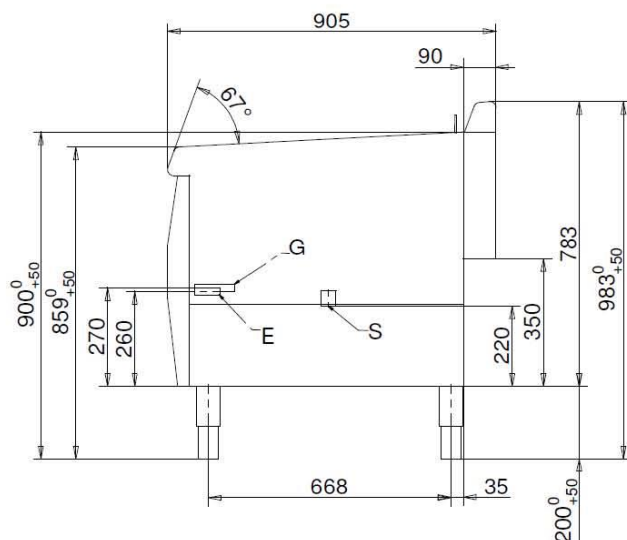
S = SCARICO ACQUA ATTACCO 1 1/4

G = ENTRATA GAS ATTACCO R3/4 UNI - ISO 7/1

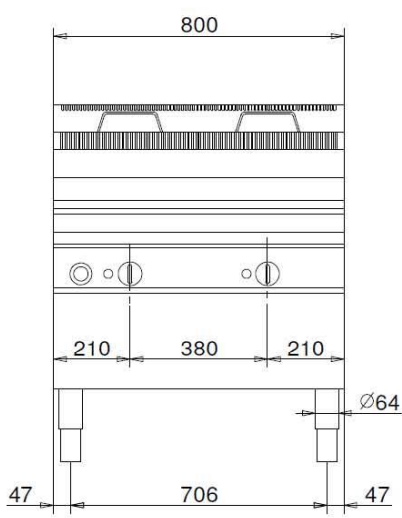


ARRIS[®]
CATERING EQUIPMENT

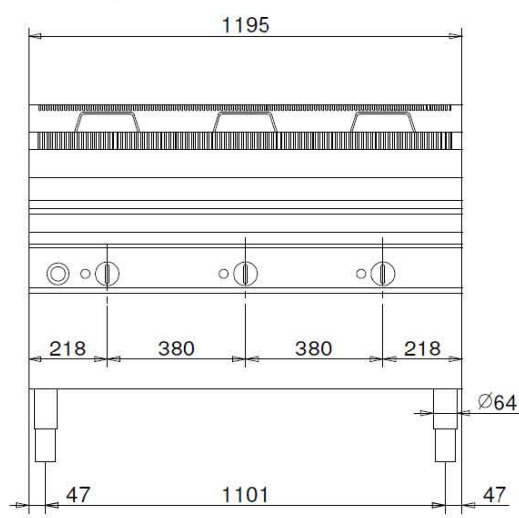
SERIE 910



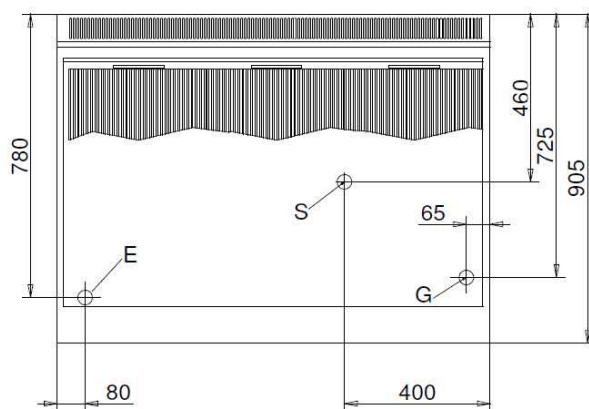
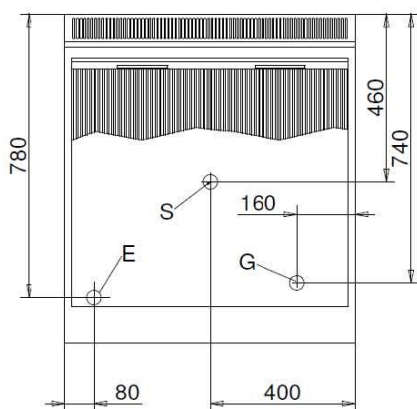
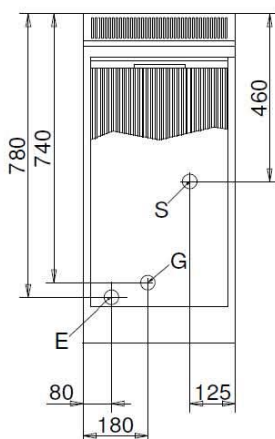
GV419



GV819



GV1219



- E = ENTRATA ACQUA ATTACCO 1/2
- S = SCARICO ACQUA ATTACCO 1 1/4
- G = ENTRATA GAS ATTACCO R3/4 UNI - ISO 7/1





35010 Cadoneghe (PADOVA) Italy Via G.B.Tiepolo,3B z.i.
Tel. +39 0498874557 Fax +39 0498874567
www.arriscateringequipment.it e-mail arris@arris-c-e.it

蟲酷認 □.