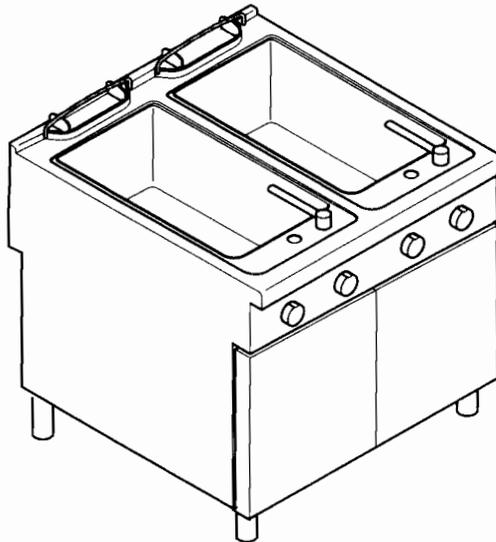
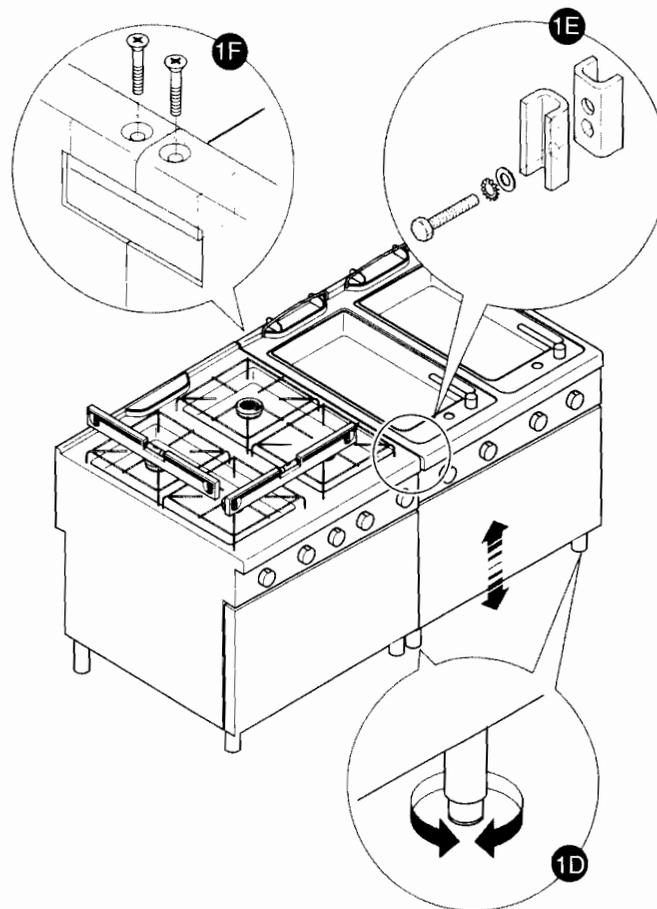
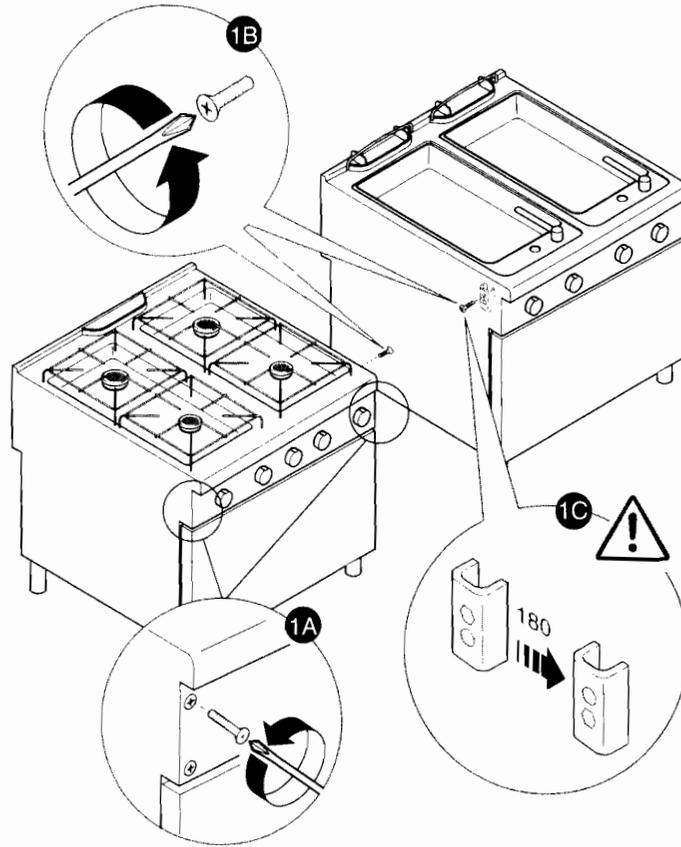


**CE****N900**

<b>- CUOCIPASTA</b> INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE	<b>Pag. 5</b>
<b>- PASTA COOKER</b> INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE	<b>Page 15</b>
<b>- NUDELKOCHER</b> INSTALLATION, BEDIENUNG UND WARTUNG	<b>Seite 25</b>
<b>- CUISEUR DE PÂTES</b> INSTALLATION, UTILISATION ET MAINTENANCE	<b>Page 36</b>
<b>- CUECEPASTAS</b> INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO	<b>Pág. 46</b>
<b>- PASTAKOKER</b> INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD	<b>Pag. 56</b>
<b>- PASTAKOGER</b> INSTALLATION, BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE	<b>Pag. 67</b>
<b>- PASTAKOKARE</b> INSTALLATION, ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL	<b>Sidan 77</b>
<b>- COZEDOR DE MASSAS</b> INSTALAÇÃO, USO E MANUTENÇÃO	<b>Pág. 87</b>
<b>- ΣΥΣΤΗΜΑ ΓΙΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ</b> ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ, ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	<b>Σελ. 97</b>

DOC. NO. **595888602**  
EDITION 1 2007 03

**1.** UNIONE APPARECCHIATURE - COMBINING APPLIANCES - GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS - UNION D'APPAREILS - UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS - VERBINDING VAN APPARATEN - MONTERING AV FLERA APPARATER TILLSAMMANS - SAMLING AF APPARATER - UNIÃO DE APARELHOS - ΣΥΝΔΕΣΗ ΣΥΣΚΕΥΩΝ



## Sommario

<b>II. GENERALITA'</b>	<b>7</b>
1 AVVERTENZE	7
2. ECOLOGIA E AMBIENTE	7
2.1 Imballo	7
2.2. Uso	7
2.3. Pulizia	7
2.4. Smaltimento	7
2.5. Radiodisturbi	7
<b>III. INSTALLAZIONE</b>	<b>8</b>
1 NORME DI RIFERIMENTO	8
2. DISIMBALLO	8
3. POSIZIONAMENTO	8
3.1. Generalita'	8
3.2. Fissaggio a pavimento	8
3.3. Unione apparecchiature	8
3.4. Montaggio e unione apparecchiature top su base, forno, ponte, sbalzo	8
3.5. Sigillatura fughe tra apparecchiature	8
4. SCARICO FUMI	8
4.1 Scarico fumi per apparecchiature tipo "B"	8
4.1.1 Camino di collegamento	8
4.1.2 Installazione sotto cappa aspirante	8
4.1.3 Installazione con scarico fumi verso l'esterno o in un camino	8
4.2 Scarico fumi per apparecchiature tipo "A1"	9
5. COLLEGAMENTI	9
5.1. Apparecchiature alimentate a gas	9
5.1.1. Prima dell'allacciamento	9
5.1.2. Allacciamento	9
5.1.3. Verifica della pressione di allacciamento	9
5.1.4. Controllo dell'aria primaria	9
5.1.5. Adattamento ad un altro tipo di gas	10
5.1.6.1 Sostituzione ugello del bruciatore principale (piano cottura)	10
5.1.6.2 Sostituzione ugello del bruciatore pilota (piano cottura)	10
5.2. Apparecchiature alimentate elettricamente	10
5.2.1 Collegamento elettrico	10
5.2.2. Cavo di alimentazione	10
5.2.3. Interruttore di protezione	10
5.3. Collegamento a terra e nodo equipotenziale	10
6. ALLACCIAMENTO ALLA RETE IDRICA	10
7. SCARICO	10
<b>IV ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE</b>	<b>11</b>
1. USO DEL CUOCIPASTA	11
1.1. Carico acqua	11
1.2. Modelli gas	11
1.3. Modelli elettrici	12
1.4. Cottura (valido per modelli gas ed elettrici)	12
1.5. Scarico acqua	12
1.6. Modelli con riscaldatore istantaneo	12
<b>V. PULIZIA</b>	<b>13</b>
1. PARTI ESTERNE	13
2. ALTRE SUPERFICI	13
3. CALCARE	13
4. PERIODI DI INATTIVITA'	13
5. PARTI INTERNE	13
<b>VI. MANUTENZIONE</b>	<b>14</b>
1. MANUTENZIONE	14
1.1. Alcuni malfunzionamenti e loro soluzioni	14
2. ELENCO COMPONENTI	14

## II. GENERALITA'

### 1. AVVERTENZE

- Leggere attentamente questo manuale prima dell'uso.
- Conservare il manuale per usi successivi all'installazione.
- Questo manuale dà indicazioni relative a diverse apparecchiature.  
Individuare il codice acquistato leggendo quanto riporta la targa dell'apparecchiatura posta sotto il pannello di controllo.
- **PERICOLO DI INCENDIO - Lasciare l'area intorno all'apparecchiatura libera e pulita da combustibili. Non tenere materiali infiammabili in prossimità di questa apparecchiatura.**
- **Installare l'apparecchio in un luogo ben areato per evitare la creazione di miscele pericolose di gas incombusti nell'ambiente in cui è installato l'apparecchio.**
- **Il ricircolo d'aria deve tenere conto dell'aria necessaria alla combustione 2 m<sup>3</sup>/h/kW di potenza gas, nonché del "benessere" delle persone che lavorano nella cucina. Una ventilazione impropria causa asfissia. Non ostruire il sistema di ventilazione dell'ambiente in cui è installata questa apparecchiatura. Non ostruire i fori di aerazione e di scarico di questa o di altre apparecchiature.**
- **Situare in posizione visibile i numeri telefonici di emergenza.**
- L'installazione, la manutenzione e l'adattamento ad altro tipo di gas vanno eseguiti solo da personale qualificato ed autorizzato dal costruttore. Per assistenza rivolgersi ad un centro tecnico autorizzato dal costruttore. Esigere parti di ricambio originali.
- Questa apparecchiatura è stata concepita per la cottura di cibi. Essa è destinata ad un uso industriale. Un uso diverso da quanto indicato è **improprio**.
- Il personale che utilizza l'apparecchiatura va **addestrato**. Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
- Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o cattivo funzionamento.
- Non usare prodotti (anche se diluiti) contenenti cloro (ipoclorito sodico, acido cloridrico o muriatico, ecc.) per pulire l'apparecchiatura o il pavimento sotto l'apparecchiatura. Non usare strumenti metallici per pulire l'acciaio (spazzole o pagliette tipo Scotch Brite).
- Evitare che olio o grasso entrino in contatto con parti in materiale plastico.
- Non lasciare che sporco, grassi, cibo o altro incrostino l'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti.

**Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura**

**La garanzia decade se quanto sopra non viene rispettato.**

## 2. ECOLOGIA E AMBIENTE

### 2.1. IMBALLO

I materiali usati per l'imballo sono compatibili con l'ambiente e si possono conservare senza pericolo o bruciare in un apposito impianto di combustione dei rifiuti. I componenti in plastica soggetti a smaltimento con riciclaggio sono contrassegnati con :

**PE Polietilene:**

pellicola esterna imballo, sacchetto istruzioni, sacchetto per ugelli gas.

**pp Polipropilene:**

pannelli cielo imballo, reggette.

**PS Polistirolo espanso:**

protezioni angolari.

### 2.2. USO

Le nostre apparecchiature hanno prestazioni e rendimenti elevati. Per ridurre il consumo di energia elettrica, acqua o gas, non usare l'apparecchiatura a vuoto o in condizioni che compromettano il rendimento ottimale (es. porte o coperchi aperti, ecc.); l'apparecchiatura deve essere utilizzata in un locale ben areato, per evitare la creazione di miscele pericolose di gas incombusti nel locale.

Ove possibile, effettuare il preriscaldamento solo prima dell'uso.

### 2.3. PULIZIA

Allo scopo di ridurre l'emissione nell'ambiente di sostanze inquinanti si consiglia di pulire l'apparecchiatura (esternamente e ove necessario internamente) con prodotti aventi una biodegradabilità superiore al 90 % (per maggiori riferimenti vedere cap. V "PULIZIA").

### 2.4. SMALTIMENTO

Non disperdere nell'ambiente. Le nostre apparecchiature sono realizzate con materiali metallici riciclabili (acciaio inox, ferro, alluminio, lamiera zincata, rame, ecc.) in percentuale superiore al 90% in peso.

Rendere inutilizzabile l'apparecchiatura per lo smaltimento rimuovendo il cavo di alimentazione e qualsiasi dispositivo di chiusura vani o cavità (ove presenti) per evitare che qualcuno possa rimanere chiuso al loro interno.

### 2.5. RADIODISTURBI

Questa apparecchiatura è conforme alla direttiva CEE 89/336 relativa alla soppressione dei radiodisturbi.

- Infilare la sezione ascendente dell'interruttore di tiraggio nel manicotto del camino di collegamento.
- Proseguire verso l'esterno o in un camino con una condotta di dimensioni adeguate, resistente alla temperatura di 300°C.

**Nota!** Il sistema deve garantire che: a) lo scarico fumi non sia ostruito; b) la lunghezza del tubo di scarico non sia superiore a 3 m. Utilizzare l'adattatore per raccordare condutture di scarico aventi differenti diametri.

**AVVISO!** Cancellare il "Tipo" di installazione non realizzata dalla targa dell'apparecchiatura, in modo che compaia solo il "Tipo" relativo alla installazione eseguita.

## 4.2 SCARICO FUMI PER APPARECCHIATURE TIPO "A1"

Posizionare sotto cappa aspirante le apparecchiature del tipo "A1" per assicurare l'estrazione dei vapori generati dalla cottura e dei fumi.

## 5. COLLEGAMENTI

Individuare in base ai dati di targa l'apparecchiatura acquistata. Controllare sugli schemi di installazione la posizione di ingresso delle utenze previste per l'apparecchiatura:

- GAS
- ENERGIA ELETTRICA
- ALIMENTAZIONE ACQUA
- SCARICO ACQUA

### 5.1. APPARECCHIATURE ALIMENTATE A GAS

**AVVISO!** Questa apparecchiatura è predisposta e collaudata per funzionare con gas G20 20mbar; per adattarla a un altro tipo di gas seguire le istruzioni del paragrafo 5.1.6. nel presente capitolo.

#### 5.1.1. PRIMA DELL'ALLACCIAMENTO

- Inserire un rubinetto/valvola di intercettazione del gas a chiusura rapida a monte di ogni singola apparecchiatura. Installare il rubinetto/valvola in un luogo facilmente accessibile.
- Pulire le condutture di allacciamento da polvere, sporcizia, materiali estranei che potrebbero ostruire l'alimentazione.
- Non usare tubi di allacciamento del diametro inferiore alle predisposizioni dell'apparecchiatura.
- A monte di ogni singola apparecchiatura deve essere inserito un rubinetto di intercettazione a chiusura rapida posto in un luogo facilmente accessibile.
- Ad installazione effettuata controllare, con una soluzione di acqua saponata, che non esistano perdite nei punti di raccordo.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia predisposta per il tipo di gas con cui sarà alimentata. In caso contrario atterrarsi alle indicazioni riportate nel paragrafo: "Adattamento ad un altro tipo di gas".
- Oltre all'installazione stessa, qualsiasi lavoro di manutenzione (gas, corrente elettrica) deve essere effettuato solamente dall'ente erogatore oppure da un installatore autorizzato.

#### 5.1.2. ALLACCIAMENTO

- L'apparecchiatura è predisposta per l'allacciamento dal lato inferiore destro (Fig.4A - punto C).
- Prima di effettuare l'allacciamento alla tubazione del gas togliere la protezione in plastica dall'attacco gas dell'ap-

parecchiatura.

- L'apparecchiatura è predisposta per l'allacciamento dal lato inferiore destro; per i top l'allacciamento del gas può essere effettuato sull'attacco posteriore dopo aver svitato il tappo metallico di chiusura e averlo avvitato a tenuta su quello anteriore.
- L'apparecchiatura è provvista di un secondo attacco gas sul lato posteriore destro. Per usare tale attacco, svitare il tappo metallico, avvitare il tappo sull'entrata inferiore e allacciare alla rete del gas.

### 5.1.3. VERIFICA DELLA PRESSIONE DI ALLACCIAMENTO

Verificare se l'apparecchio è adatta al tipo di gas presente secondo quanto indicato sulla targhetta dati (se non corrispondente attenersi alle istruzioni del par. "Adattamento ad un altro tipo di gas"). La pressione di allacciamento viene misurata, con apparecchiatura funzionante, utilizzando un manometro (min. 0,1 mbar).

- Togliere il cruscotto comandi.
- Togliere la vite di tenuta "N" dalla presa di pressione e collegare il manometro "O" (fig. 2A).
- Confrontare il valore rilevato dal manometro con quanto riporta la tab.

		Nom.	Min.	Max
Gas metano G20	mbar	20	17	25
G.P.L. G30/G31	mbar	28-30/37	20/25	35/45

- Se il manometro rileva una pressione al di fuori dell'intervallo di valori che riporta la tab. A non accendere l'apparecchiatura e consultare l'ente erogatore del gas.

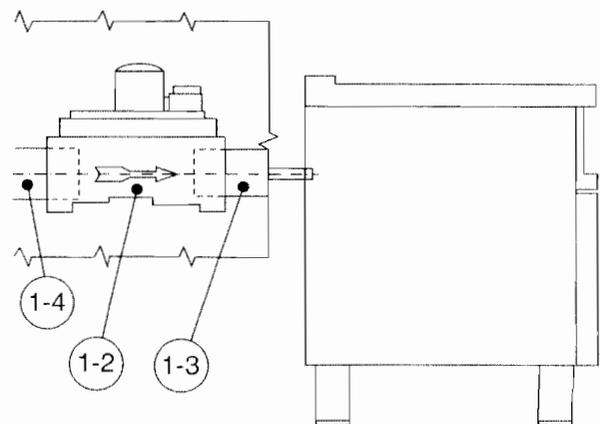
### 5.1.4 REGOLATORE DI PRESSIONE GAS

- La linea di alimentazione del gas deve essere di sezione sufficiente ad assicurare la portata di gas necessaria al pieno funzionamento di tutte le apparecchiature collegate alla rete stessa.
- Qualora la pressione del gas non sia quella indicata o sia di difficile regolazione, installare a monte dell'apparecchiatura in posizione facilmente accessibile il regolatore di pressione del gas (codice 927225).

In figura è illustrato come montare il regolatore:

- "1-3" lato attacco gas verso l'apparecchiatura;
- "1-2" regolatore di pressione;
- "1-4" lato attacco gas dalla rete.

La freccia sul regolatore indica la direzione del flusso del gas. Il regolatore di pressione deve essere montato preferibilmente in modo orizzontale per assicurare una giusta pressione in uscita



## IV ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

### 1. USO DEL CUOCIPASTA

- L'apparecchio è destinato all'uso industriale e deve essere utilizzato da personale addestrato all'uso.
- Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per la quale è stata espressamente concepita; e cioè per la cottura in acqua di prodotti alimentari come pasta, riso e similari.
- Evitare l'utilizzo dell'apparecchiatura a vuoto o in condizioni che compromettano il rendimento ottimale. Effettuare inoltre, se possibile, il preriscaldamento dell'apparecchiatura immediatamente prima dell'uso.

#### 1.1. CARICO ACQUA

- Inserire l'interruttore automatico installato a monte dell'apparecchiatura e aprire il rubinetto di alimentazione dell'acqua;
- Chiudere la valvola di scarico acqua "S";
- Per il **caricamento dell'acqua** agire sulla manopola di selezione "C". Vi sono 3 posizioni di utilizzo:
  - "0": Alimentazione elettrica disinserita (lampada spia verde "L" spenta);
  - "1": Caricamento acqua rapido (dal tubo "T");
  - "2": Interruzione caricamento acqua e abilitazione al riscaldamento della vasca;
  - "3": Caricamento acqua lento (acqua riscaldata per i cuocipasta Rapid System) e abilitazione al riscaldamento della vasca;
- Il tubo di troppo pieno "M" garantisce un controllo di massimo riempimento delle vasche e la fuoriuscita delle schiume di cottura.

**NOTA!** L'utilizzo del caricamento acqua lento (posizione "3") garantisce un continuo ripristino dell'acqua evaporata o assorbita dal cibo durante la cottura in caso di utilizzo continuo dell'apparecchiatura.

**ATTENZIONE!** Verificare sempre che il livello d'acqua all'interno della vasca sia corretto ripristinando se occorre il livello ottimale. (il livello minimo per la cottura è indicato dalla tacca di riferimento). Qualora vi sia un livello d'acqua ben al di sotto del minimo, la funzione di riscaldamento potrebbe non attivarsi o disattivarsi durante la cottura.

### 1.2. MODELLI A GAS

La manopola di accensione del bruciatore "V" (nel pannello frontale) ha 3 posizioni di utilizzo:

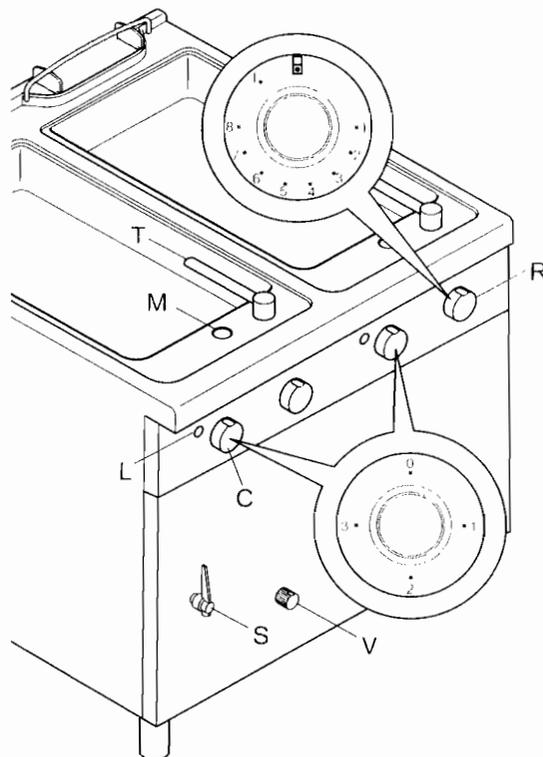
- posizione di spento
- ★ accensione pilota
- ◡ fiamma

#### Accensione

- Premere e ruotare la manopola "V" nella posizione "accensione pilota".
- Premere a fondo la manopola per attivare l'accenditore elettrico ed ottenere l'accensione della fiamma pilota.
- Rilasciare un po' la manopola per disattivare l'accensione, mantenendola leggermente premuta per circa 20 secondi; al suo rilascio, la fiammella pilota deve rimanere accesa. Se ciò non avvenisse, ripetere l'operazione.
- Per accendere il bruciatore principale, ruotare la manopola dalla posizione "accensione pilota" alla posizione "fiamma" (l'accensione del bruciatore è comandata dal regolatore di energia "R", vedi 1.4).

#### Spegnimento

- Premere parzialmente la manopola "V" e ruotarla dalla posizione "fiamma" alla posizione "accensione pilota" se si vuole mantenere accesa la fiamma pilota per successive cotture;
- Premere parzialmente la manopola "V" e ruotarla sulla posizione "spento" per spegnere l'apparecchiatura.



**Attenzione!** la valvola gas è provvista di un dispositivo di sicurezza che in caso di spegnimento del bruciatore pilota impedisce la sua immediata riaccensione (per circa 60 secondi). Ciò garantisce il defluire del gas eventualmente accumulatosi ed una maggiore sicurezza.

- Per accendere il bruciatore principale, ruotare la manopola dalla posizione "accensione pilota" alla posizione "fiamma".

---

## V PULIZIA

---

### AVVERTIMENTO!

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura.

### 1. PARTI ESTERNE

#### SUPERFICI SATINATE IN ACCIAIO (ogni giorno)

- Pulire tutte le superfici in acciaio: lo sporco è eliminabile con facilità e senza fatica appena formatosi.
- Eliminare sporco, grasso, residui di cottura dalle superfici in acciaio a bassa temperatura usando acqua saponata, con o senza detergente, applicata con panno o spugna. Asciugare bene tutte le superfici deterse a fine operazione.
- Se sporco, grasso o residui di cibo si sono incrostati, passare panno/spugna nel verso della satinatura e risciacquare spesso: lo strofinio in verso circolare e le particelle di sporco depositate su panno/spugna potrebbero rovinare la satinatura dell'acciaio.
- Oggetti in ferro potrebbero rovinare o danneggiare l'acciaio: superfici rovinare si sporcano più facilmente e sono più soggette alla corrosione.
- Ripristinare la satinatura se necessario.

#### SUPERFICI ANNERITE DAL CALORE (quando occorre)

L'esposizione ad alta temperatura può provocare la comparsa di aloni scuri. Questi non rappresentano un danno e possono essere eliminati seguendo le istruzioni del paragrafo precedente.

### 2. ALTRE SUPERFICI

#### VASCHE/RECIPIENTI RISCALDATI (ogni giorno)

Pulire le vasche o i recipienti delle apparecchiature usando acqua portata ad ebollizione, eventualmente additivata con soda (sgrassante). Usare gli accessori (opzionali o in dotazione) indicati nel listino per eliminare accumuli o incrostazioni di cibo.

**AVVISO** – Nel caso di apparecchiature alimentate elettricamente evitare accuratamente infiltrazioni di acqua sui componenti elettrici: le infiltrazioni possono causare corto circuiti e fenomeni di dispersione provocando l'intervento dei dispositivi posti a protezione dell'apparecchiatura.

### 3. CALCARE

#### SUPERFICI IN ACCIAIO (quando occorre)

Rimuovere i depositi di calcare (macchie o aloni) lasciati dall'acqua sulle superfici in acciaio utilizzando detergenti appropriati, naturali (es.: aceto) o chimici (es.: "STRIPAWAY" prodotto da ECOLAB).

#### BOLLITORI (almeno una volta al mese)

Scrostare i dispositivi preposti all'accumulo e riscaldamento di acqua, riempendoli con una soluzione di detergente chimico (1/3) e acqua (2/3), seguendo la seguente procedura:

- Collegare un tubo di gomma allo scarico del boiler, sul fondo dell'apparecchiatura, in modo che faccia tenuta;
- Aprire la valvola di scarico sotto il fondo, e svuotare il boiler;
- Con la valvola aperta, caricare il disincrostante attraverso il tubo in gomma, fino a che il liquido non uscirà dal getto erogatore sul ripiano;
- Chiudere la valvola, tenendo sempre sollevato il tubo;
- Dopo averlo lasciato sgocciolare per alcuni secondi, far agire il disincrostante (almeno un paio d'ore);
- Svuotare il boiler;
- Chiudere la valvola ed effettuare un ciclo di lavaggio con lo scarico della vasca aperto e carico veloce inserito, per almeno 5 minuti.

### 4. PERIODI DI INATTIVITA'

Ove siano previsti periodi di inattività osservare le seguenti precauzioni:

- Chiudere rubinetti o interruttori generali a monte delle apparecchiature.
- Passare energicamente su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo.
- Arieggiare periodicamente i locali.
- Sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla.
- Riavviare al minimo per almeno 45 min le apparecchiature alimentate elettricamente per evitare l'evaporazione troppo veloce dell'umido accumulato, e la conseguente rottura dell'elemento.

### 5. PARTI INTERNE

(ogni 6 mesi)

**AVVISO! Operazioni da far eseguire esclusivamente a tecnici specializzati.**

- Verificare lo stato delle parti interne.
- Rimuovere eventuali depositi di sporcizia all'interno dell'apparecchiatura.
- Esaminare e pulire il sistema di scarico.

**NOTA !** In condizioni ambientali particolari (es.: uso **intensivo** dell'apparecchiatura, ambiente salmastro, ecc.) si consiglia di aumentare la frequenza di pulizia sopra indicata.

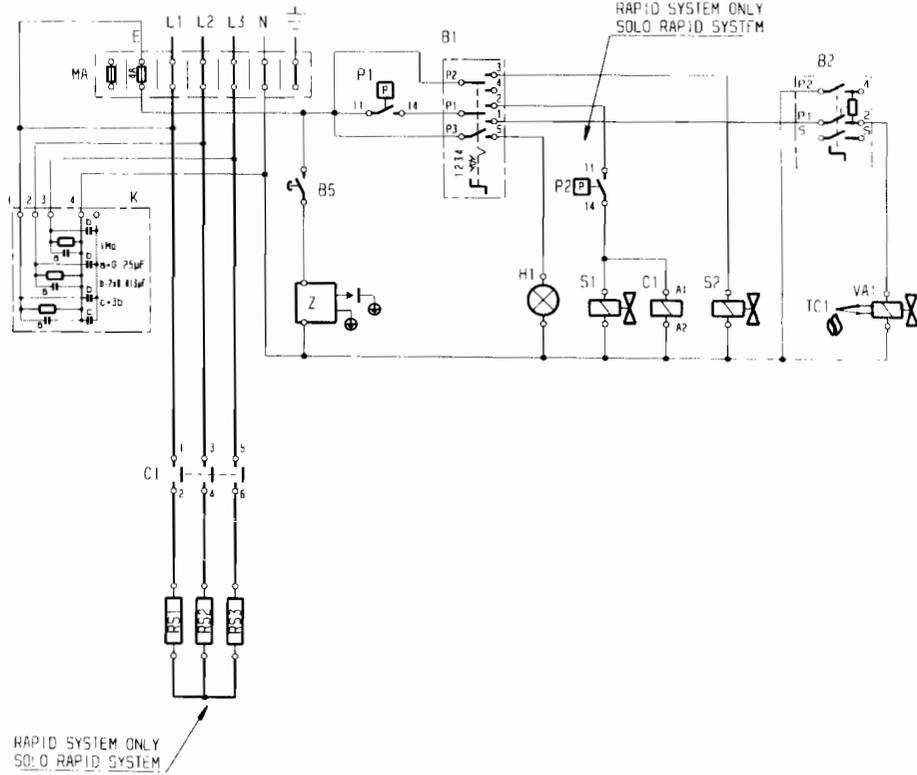
SIMPLE VERSION

SIMPLE VERSION + RAPID SYSTEM

240V 1N~ 50Hz  
0.1kW 0.4A

400V 3N~ 50Hz  
3.1kW 4.5A

  
 EQUIPOTENZIALE  
 EQUIPOTENTIAL  
 POT. AUSGLEICH  
 EQUIPOTENTIAL



B1 3

POS.	P3	P1	P2
0			
1	■		■
2	■	■	■
3	■	■	■
	5	2	1 3 4

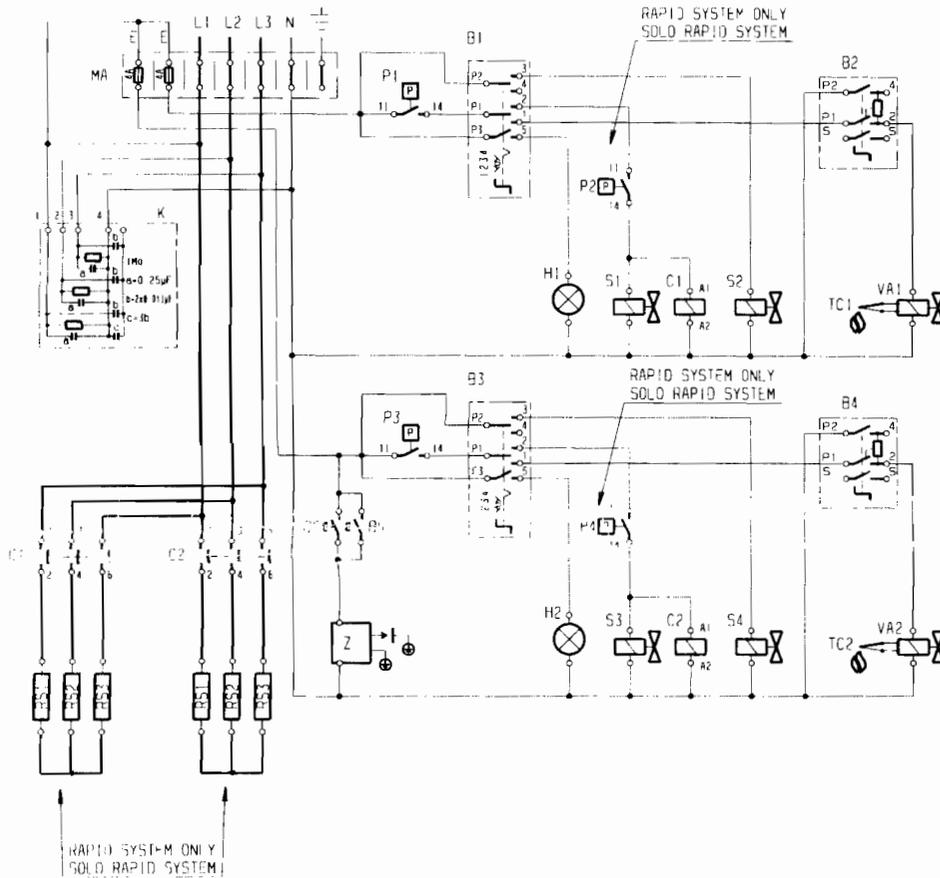
SIMPLE VERSION

230V 1N° 50Hz  
0.2KW 4.5A

SIMPLE VERSION + RAPID SYSTEM

400V 3N° 50Hz  
6.2KW 9A

UTIPOTENZIALE  
L'IMPEDENZA  
E' AUSTRIACA  
E' IMPEDENTE



TC1-2	TERMOCOPIA	TERMOCOUPLE
Z	ACCENDITORI	IGNITER
P1-A	PIRESSOSTATO	PIRESSOSTAT
F	FUSIBILE	FUSE
C1-2	CONTATTORE	CONTACTOR
VA1-2	ELETTROVALVOLA GAS	GAS SOLENOID VALVE
H1-2	LAMPADA	LAMP
RS1-3	RESISTENZA BOILER	BOILER HEATING ELEMENTS
S2-4	ELETTROVALVOLA ACQUA CARICO VILLOCE	FAST WATER FILLING ELECTROVALVE
S1-3	ELETTROVALVOLA ACQUA CARICO LENTO	SLOW WATER FILLING ELECTROVALVE
B5-6	PULSANTE ACCENDITORI	IGNITER PUSH BUTTON
B2-A	REGOLATORE DI ENERGIA	ENERGY REGULATOR
B1-3	INTERRUTTORE GENERALE	MAIN SWITCH
MA	MORSETTERIA DI ALLACCIAMENTO	MAIN TERMINAL BOARD

Mod. GAS PASTA COOKER N°90

F08 3/4

N° 602864302