

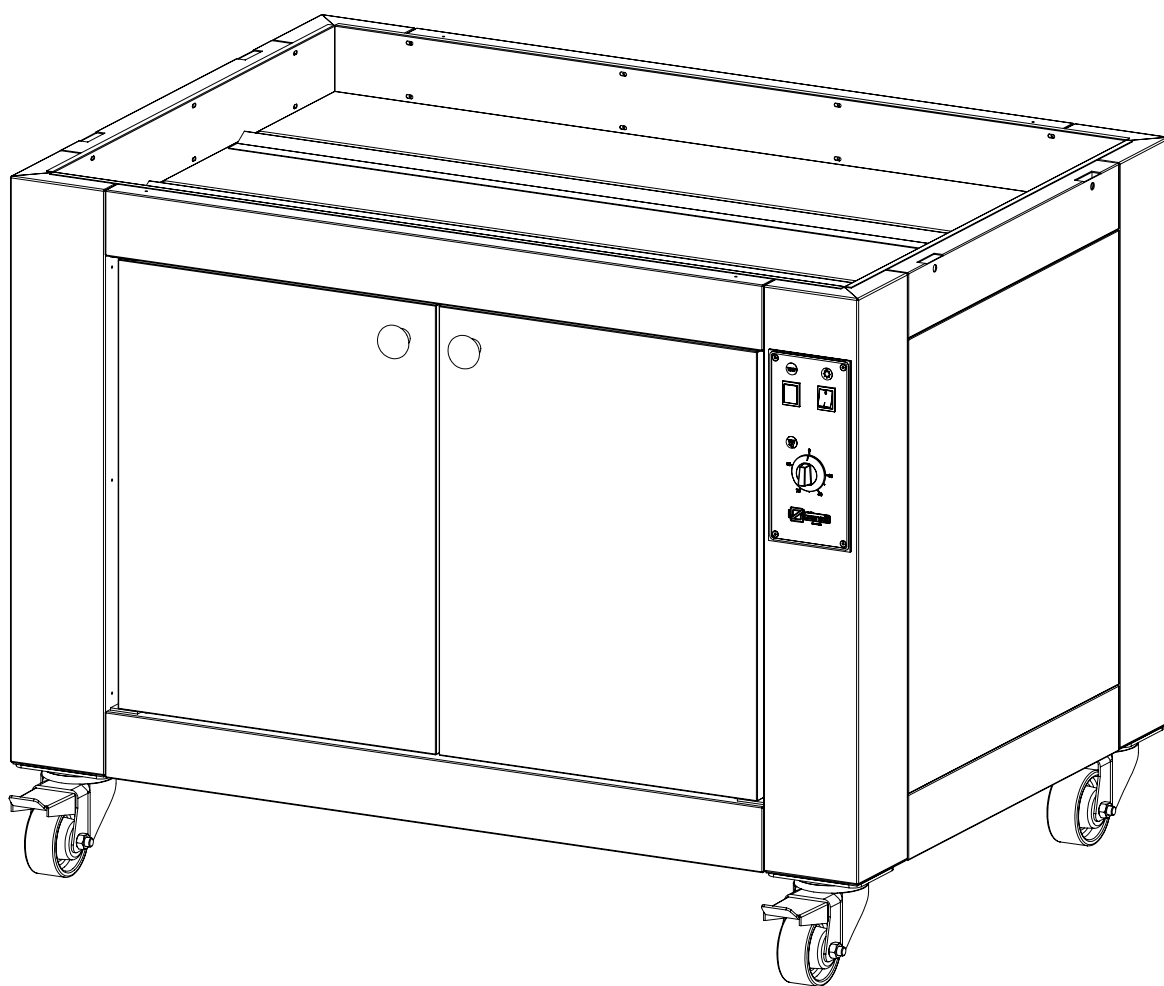
08/2012

# Mod: ET4H-94

Production code: T4POLISCLU



**Diamond**  
catering equipment



# **CELLA**

**TEOREMA POLIS PW STANDARD**

**TEOREMA POLIS PW DELUXE**

**CITIZEN PW GAS**

**Manuale di installazione, uso e manutenzione**

# INDICE

<b>1 IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO .....</b>	<b>4</b>
<b>2 RISPONDEZZA ALLE DIRETTIVE .....</b>	<b>4</b>
<b>3 USO PREVISTO.....</b>	<b>4</b>
<b>4 SPECIFICHE TECNICHE.....</b>	<b>5</b>
<b>5 INSTALLAZIONE.....</b>	<b>7</b>
<b>5.1 CELLA NEUTRA .....</b>	<b>7</b>
5.1.1 Collegamento elettrico .....	7
<b>5.2 CELLA DI LIEVITAZIONE.....</b>	<b>7</b>
5.2.1 Collegamento elettrico .....	7
<b>5.3 CELLA DI LIEVITAZIONE E UMIDITA' .....</b>	<b>8</b>
5.3.1 Collegamento elettrico .....	8
5.3.2 Collegamento acqua per umidificatore .....	8
<b>6 FUNZIONAMENTO .....</b>	<b>9</b>
<b>6.1 CELLA NEUTRA .....</b>	<b>9</b>
<b>6.2 CELLA DI LIEVITAZIONE.....</b>	<b>9</b>
<b>6.3 CELLA DI LIEVITAZIONE E UMIDITA' .....</b>	<b>10</b>
<b>7 PULIZIA.....</b>	<b>11</b>
<b>8 MANUTENZIONE.....</b>	<b>12</b>
<b>8.1 Schema elettrico .....</b>	<b>12</b>
<b>8.2 Disegni esplosi ed elenco parti di ricambio.....</b>	<b>14</b>
<b>9 DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ .....</b>	<b>20</b>

## 1 Identificazione del prodotto

Questo manuale si riferisce alle celle di lievitazione per forni modello 2/2S/3/4/6/8 della serie TEOREMA POLIS PW versione STANDARD (ST) e versione DELUXE (DL) e per forni modello 6/9 della serie CITIZEN PW GAS.

## 2 Rispondenza alle direttive

Le celle di lievitazione per le serie sopra elencate, riportano la seguente marcatura obbligatoria:



che garantisce la corrispondenza alle seguenti direttive europee:

2004/108/CE compatibilità elettromagnetica

2006/95/CE bassa tensione.

## 3 Uso previsto

Le celle di lievitazione per forni modello 2/2S/3/4/6/8 della serie TEOREMA POLIS PW versione STANDARD (ST) e versione DELUXE (DL) e per forni modello 6/9 della serie CITIZEN PW GAS, sono state progettate in tre configurazioni:

- **CELLA NEUTRA** utilizzata come armadio per riporre il materiale;
- **CELLA DI LIEVITAZIONE** destinata alla lievitazione semi-professionale di prodotti di pizzeria;
- **CELLA DI LIEVITAZIONE E UMIDITA'** destinata alla lievitazione professionale di prodotti di pasticceria.

Le celle sono destinate all'uso professionale nel campo della ristorazione esclusivamente da parte del personale qualificato.

Le operazioni previste dall'uso normale sono l'apertura e la chiusura delle porte, il caricamento e lo scaricamento dei prodotti su teglia, l'accensione, la regolazione, lo spegnimento e la pulizia dell'apparecchiatura.

## 4 Specifiche tecniche

Le seguenti tabelle riportano le specifiche tecniche delle celle di lievitazione.

	2 ST/CL 2 DL/CL	2S ST/CL 2S DL/CL	3 ST/CL 3 DL/CL	4 ST/CL 4 DL/CL	6 ST/CL 6 DL/CL	UNITA' di misura
Peso						Kg
ALTEZZA ESTERNA	940 (700*)	940 (700*)	940 (700*)	940 (700*)	940 (700*)	mm
LARGHEZZA ESTERNA	1250	1020	1660	1250	1660	
PROFONDITA' ESTERNA	870	1070	870	1470	1470	
Numero teglie (cm 60x40)	14 (8*)	14 (8*)	28 (16*)	21 (12*)	42 (24*)	n°
Alimentazione elettrica	Monofase					
Tensione	230					Vac
Frequenza	50 o 60					Hz
Corrente (cella neutra)	0.04					A
Corrente (cella di lievitazione)	4.3	4.3	6.5	6.5	6.5	A
Corrente (cella di lievitazione e umidità)	8.7	8.7	11	11	11	A
Potenza elettrica (cella neutra)	8					W
Potenza elettrica (cella di lievitazione)	1	1	1.5	1.5	1.5	kW
Potenza elettrica (cella di lievitazione e umidità)	2	2	2.5	2.5	2.5	kW
Collegamento elettrico	Cavo a 3 conduttori senza spina					
Lunghezza cavo	2					m
Sezione conduttori	2.5					mm <sup>2</sup>
Lampada illuminazione:						
Tipo	Lampada fluorescente					
Potenza	8					W
Massima temperatura Impostabile (resistenza cella)	90					°C
Condizioni dell'ambiente:						
Temperatura	0-40					°C
Umidità massima	95% senza condensa					

\* Altezza cella in caso di sovrapposizione di tre moduli

	8 ST/CL 8 DL/CL	6 GAS/CL	9 GAS/CL	UNITA' di misura
Peso				Kg
ALTEZZA ESTERNA	940 (700*)	600	600	mm
LARGHEZZA ESTERNA	1660	1450	1450	
PROFONDITA' ESTERNA	1880	920	1270	
Numero teglie (cm 60x40)	42 (24*)	6	6	n°
Alimentazione elettrica	Monofase			
Tensione	230			Vac
Frequenza	50 o 60			Hz
Corrente (cella neutra)	0.04			A
Corrente (cella di lievitazione)	6.5	6.5	6.5	A
Corrente (cella di lievitazione e umidità)	11	11	11	A
Potenza elettrica (cella neutra)	8			W
Potenza elettrica (cella di lievitazione)	1.5	1.5	1.5	kW
Potenza elettrica (cella di lievitazione e umidità)	2.5	2.5	2.5	kW
Collegamento elettrico	Cavo a 3 conduttori senza spina			
Lunghezza cavo	2			m
Sezione conduttori	2.5			mm <sup>2</sup>
Lampada illuminazione:				
Tipo	Lampada fluorescente			
Potenza	8			W
Massima temperatura Impostabile (resistenza cella)	90			°C
Condizioni dell'ambiente:				
Temperatura	0-40			°C
Umidità massima	95% senza condensa			

\* Altezza cella in caso di sovrapposizione di tre moduli

## 5 Installazione

### 5.1 CELLA NEUTRA

#### 5.1.1 Collegamento elettrico

Gli apparecchi vengono forniti con un cavo di collegamento elettrico dotato di conduttore di terra. In ottemperanza alle norme di sicurezza vigenti, è **obbligatorio collegare il conduttore di terra (giallo-verde) ad un sistema equipotenziale la cui efficienza deve essere correttamente verificata secondo le normative in vigore.**

Prima di effettuare qualsiasi collegamento controllare che le caratteristiche della rete elettrica alla quale l'apparecchio deve essere collegato corrispondano alle caratteristiche di alimentazione richieste dall'apparecchio stesso (si veda capitolo 4).

**La Ditta costruttrice non risponde dei danni derivanti dalla mancata osservanza delle suddette norme.**

Per il collegamento elettrico fare riferimento alla Fig. 5-1 dove viene evidenziata la posizione dell'ingresso elettrico (1).

### 5.2 CELLA DI LIEVITAZIONE

#### 5.2.1 Collegamento elettrico

Gli apparecchi vengono forniti con un cavo di collegamento elettrico dotato di conduttore di terra. In ottemperanza alle norme di sicurezza vigenti, è **obbligatorio collegare il conduttore di terra (giallo-verde) ad un sistema equipotenziale la cui efficienza deve essere correttamente verificata secondo le normative in vigore.**

Prima di effettuare qualsiasi collegamento controllare che le caratteristiche della rete elettrica alla quale l'apparecchio deve essere collegato corrispondano alle caratteristiche di alimentazione richieste dall'apparecchio stesso (si veda capitolo 4).

**La Ditta costruttrice non risponde dei danni derivanti dalla mancata osservanza delle suddette norme.**

Per il collegamento elettrico fare riferimento alla Fig. 5-1 dove viene evidenziata la posizione dell'ingresso elettrico (1).

## 5.3 CELLA DI LIEVITAZIONE E UMIDITA'

### 5.3.1 Collegamento elettrico

Gli apparecchi vengono forniti con un cavo di collegamento elettrico dotato di conduttore di terra. In ottemperanza alle norme di sicurezza vigenti, è **obbligatorio collegare il conduttore di terra (giallo-verde) ad un sistema equipotenziale la cui efficienza deve essere correttamente verificata secondo le normative in vigore.**

Prima di effettuare qualsiasi collegamento controllare che le caratteristiche della rete elettrica alla quale l'apparecchio deve essere collegato corrispondano alle caratteristiche di alimentazione richieste dall'apparecchio stesso (si veda capitolo 4).

**La Ditta costruttrice non risponde dei danni derivanti dalla mancata osservanza delle suddette norme.**

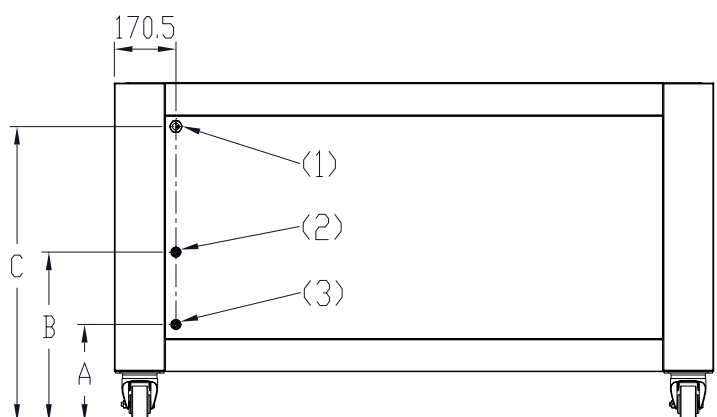
Per il collegamento elettrico fare riferimento alla Fig. 5-1 dove viene evidenziata la posizione dell'ingresso elettrico (1).

### 5.3.2 Collegamento acqua per umidificatore

Collegare all'impianto idraulico l'ingresso acqua dell' umidificatore (2) con rubinetto per l'intercettazione facilmente accessibile.

Collegare all'impianto idraulico l'uscita acqua dello scarico umidificatore (3). Verificare che l'uscita acqua scarichi in un pozzetto.

Per la posizione esatta dell'ingresso e dello scarico acqua vedere Fig.5-1



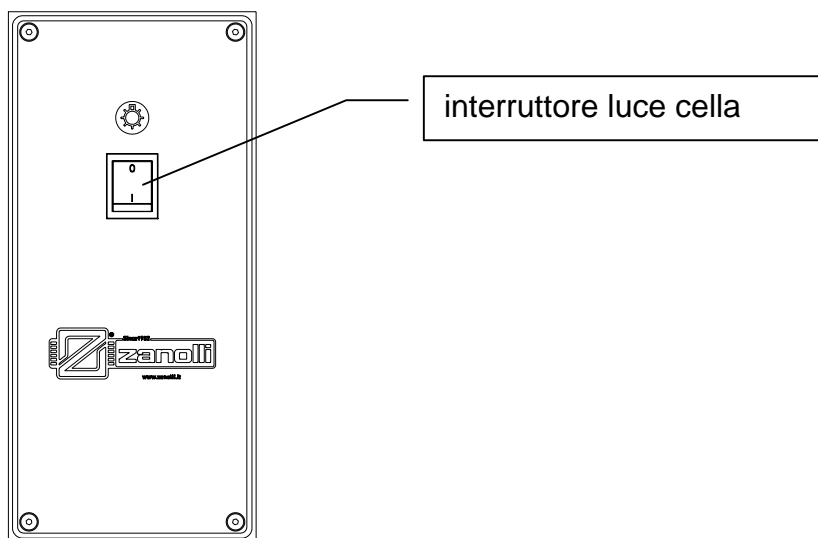
	A (mm)	B (mm)	C (mm)
T POLIS PW 2/2S/3/4/6/8 CL H=700	270	471.5	579.5
T POLIS PW 2/2S/3/4/6/8 CL H=940	270	471.5	819.5
CITIZEN PW 6/9 GAS CL H=600	260	434.5	479.5


- (1) = Ingresso alimentazione elettrica
- (2) = Ingresso acqua umidificatore
- (3) = Scarico acqua umidificatore

**Fig.5-1 Posizioni dei collegamenti**

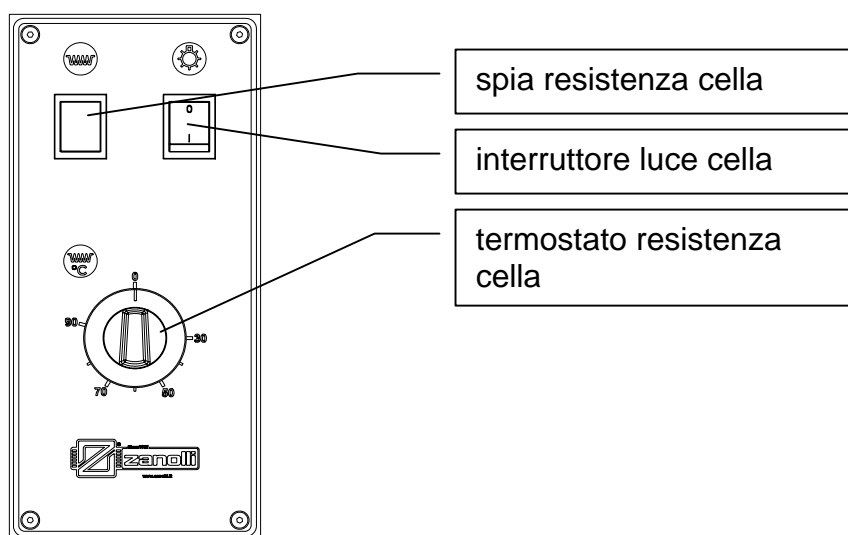
## 6 Funzionamento

### 6.1 CELLA NEUTRA

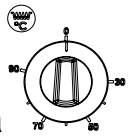


La cella di lievitazione non è dotata di resistenza per il riscaldamento. Per accendere la luce agire sull'interruttore luce cella  portandolo in posizione 1. Per spegnere la luce portare l'interruttore sulla posizione 0.

### 6.2 CELLA DI LIEVITAZIONE



La cella di lievitazione è dotata di resistenza per il riscaldamento.

Per azionare la resistenza della cella agire sul termostato resistenza cella  e impostare una temperatura di lievitazione. Una volta impostata la temperatura

desiderata, verrà segnalato il funzionamento della resistenza dall'accensione spia



resistenza cella , fino al raggiungimento della temperatura impostata.

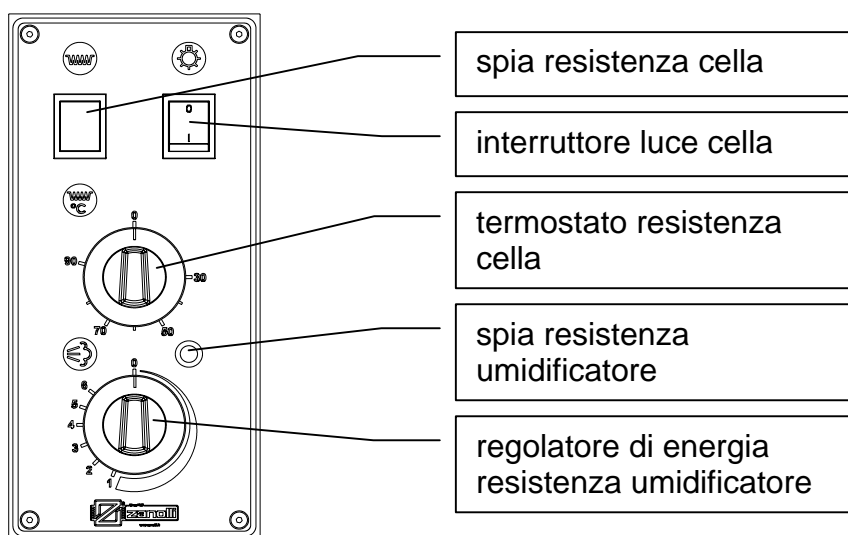
Per spegnere la resistenza della cella portare l'indicatore del termostato sulla posizione 0.



Per accendere la luce agire sull'interruttore luce cella  portandolo in posizione 1. portandolo in posizione 1.

Per spegnere la luce portare l'interruttore sulla posizione 0.

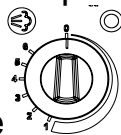
### 6.3 CELLA DI LIEVITAZIONE E UMIDITA'



La cella di lievitazione è dotata di resistenza per il riscaldamento e di umidificatore per creare l'umidità desiderata.

**ATTENZIONE: Prima di usare l'umidificatore assicurarsi che sia collegato l'impianto idraulico d'ingresso e di scarico dell'acqua. Quindi aprire il rubinetto d'ingresso acqua.**

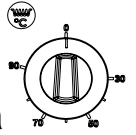
Una volta introdotta l'acqua nella vasca dell'umidificatore agire sul regolatore di



energia umidificatore per scaldare l'acqua e creare così l'umidità desiderata. Verrà segnalato il funzionamento della resistenza umidificatore dall'accensione spia resistenza umidificatore.

L'umidificatore è provvisto di un galleggiante e livellostato che controlla il livello dell'acqua, e di uno scarico "troppo pieno" in caso di eccessivo riempimento d'acqua della vasca.


Per spegnere l'umidificatore portare l'indicatore del regolatore di energia sulla posizione 0.



Per azionare la resistenza della cella agire sul termostato resistenza cella e impostare una temperatura di lievitazione.


Una volta impostata la temperatura desiderata, verrà segnalato il funzionamento



della resistenza dall'accensione spia resistenza cella , fino al raggiungimento della temperatura impostata.

Per spegnere la resistenza della cella portare l'indicatore del termostato sulla posizione 0.



Per accendere la luce agire sull'interruttore luce cella  portandolo in posizione 1.

Per spegnere la luce portare l'interruttore sulla posizione 0.

**N.B.** Per lunghi periodi di inattività (esempio chiusura per ferie) è consigliabile spegnere l'interruttore generale sul quadro di alimentazione elettrica.

## 7 Pulizia

La pulizia va effettuata ad apparecchio spento e a temperatura ambiente, avendo preventivamente tolto l'alimentazione elettrica, agendo sul tasto posto sul quadro di alimentazione.

Per la pulizia delle superfici esterne in acciaio inox e dei pannelli di comando utilizzare una spugna morbida inumidita, eventualmente con un detersivo leggero, non abrasivo.

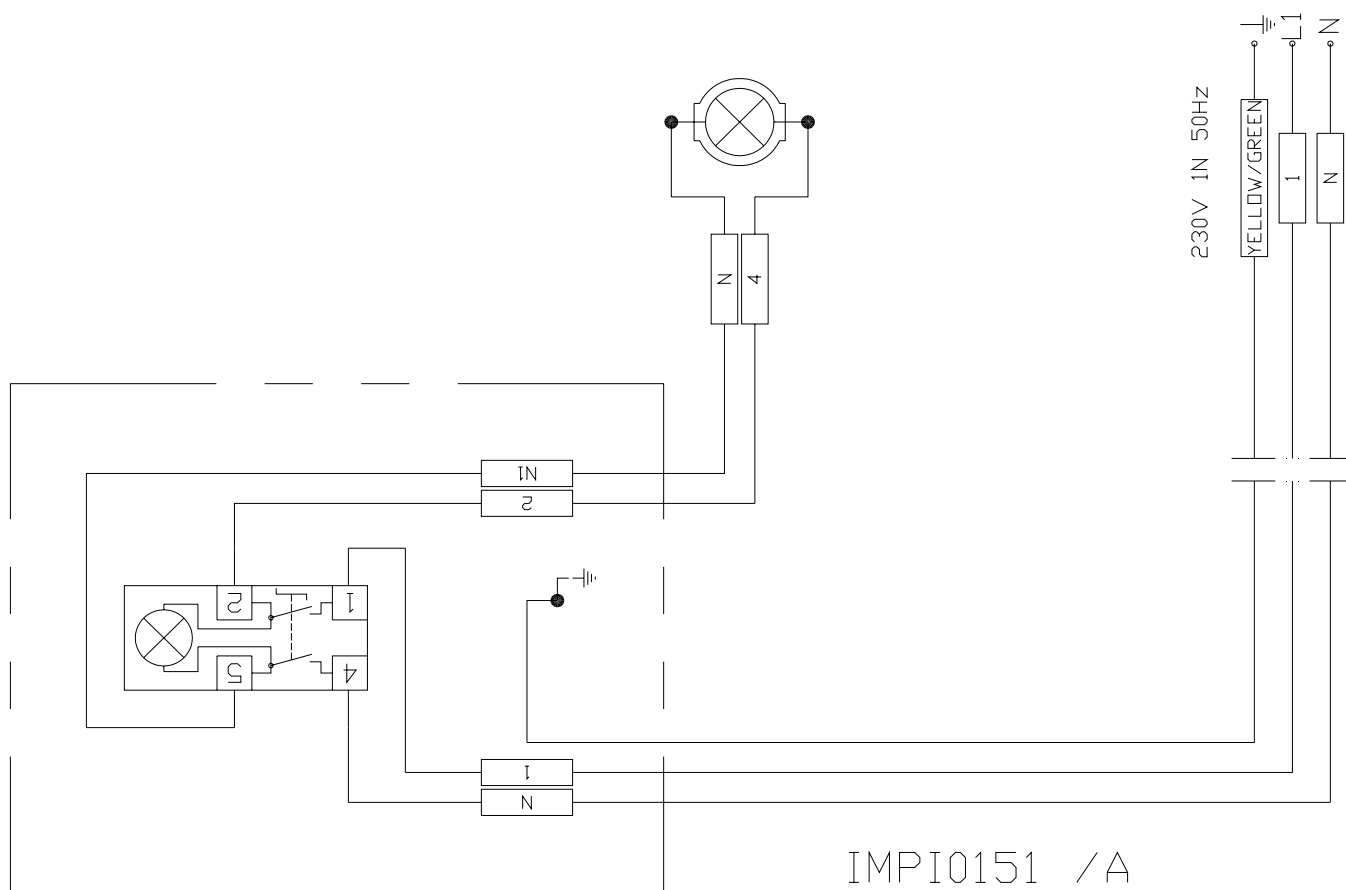
Non usare detersivi abrasivi o corrosivi, poiché renderebbero opaco l'acciaio inox.

Non usare getti d'acqua, poiché possono penetrare nel quadro elettrico e danneggiarlo con conseguente pericolo di folgorazione e/o avviamenti intempestivi.

## 8 Manutenzione

### 8.1 Schema elettrico

La Fig.10-1 riporta lo schema elettrico a 230 Vac monofase per la versione cella neutra. La Fig.10-2 riporta lo schema elettrico a 230 Vac monofase per la versione cella di lievitazione. La Fig.10-3 riporta lo schema elettrico a 230 Vac monofase per la versione cella di lievitazione e umidità.



**Fig. 10-1 Schema elettrico 230 Vac monofase cella neutra**



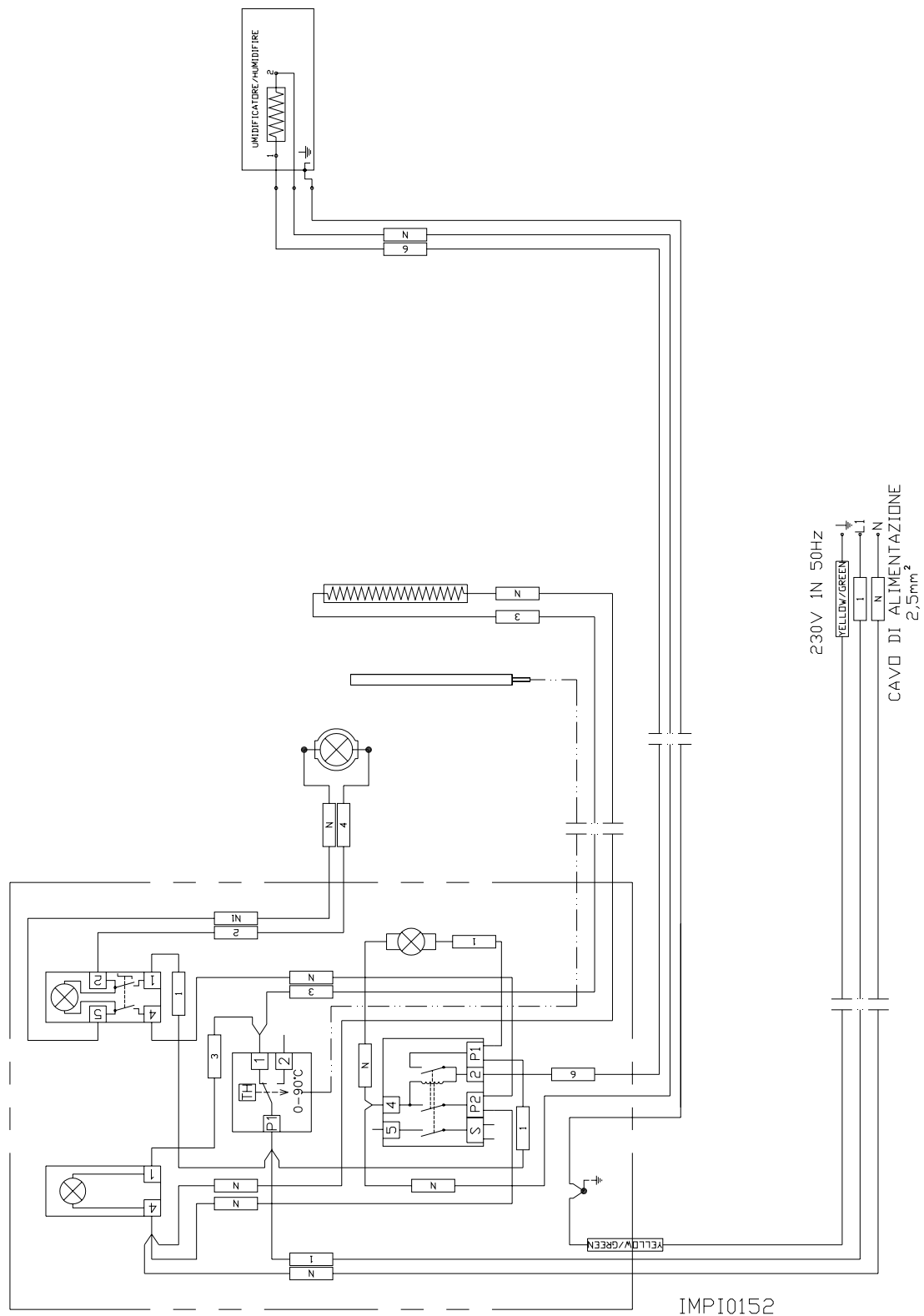
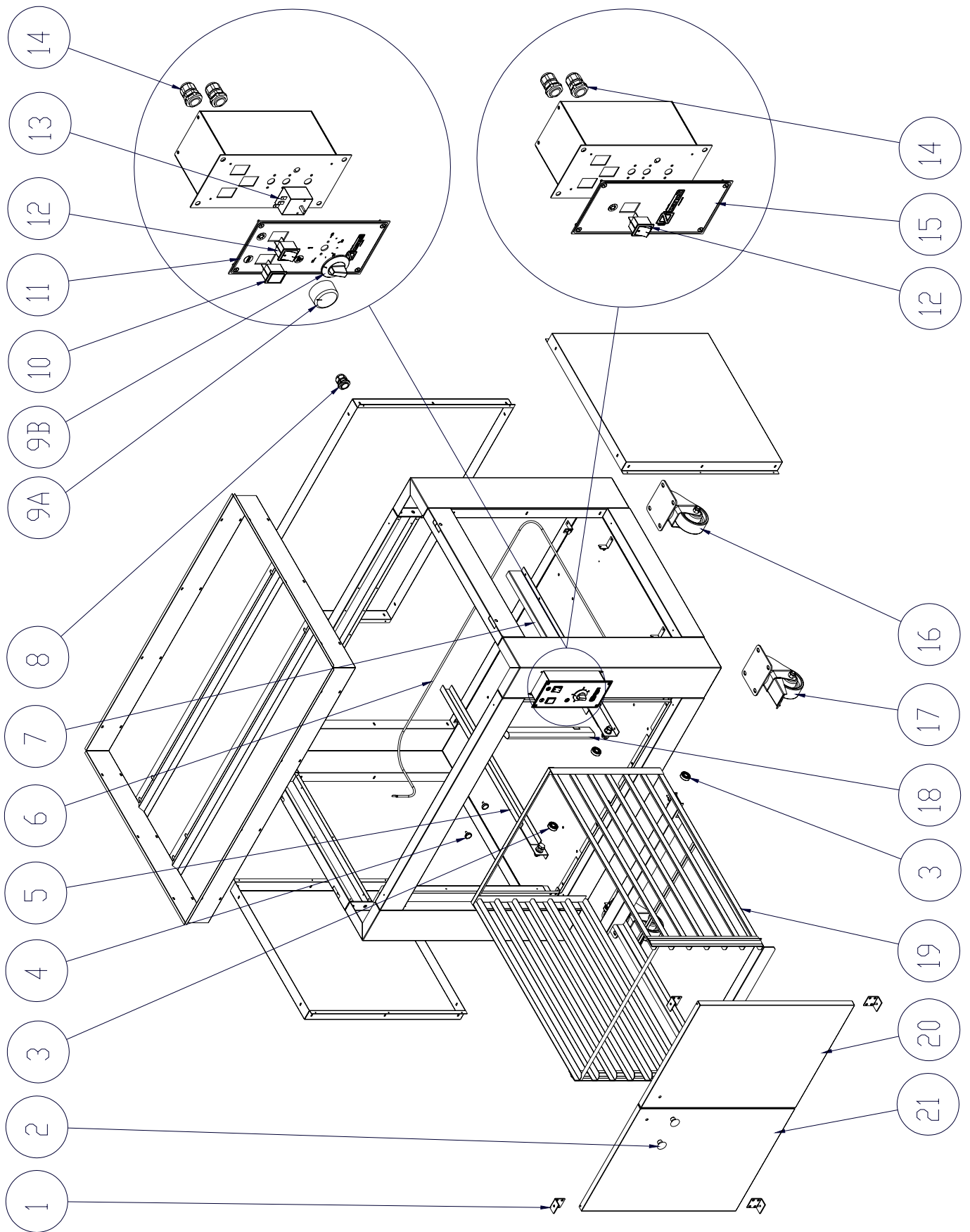


Fig.10-3 Schema elettrico 230 Vac monofase cella di lievitazione e umidità

## 8.2 Disegni esplosi ed elenco parti di ricambio.

Allo scopo di semplificare la ricerca dei guasti e l'eventuale sostituzione delle parti danneggiate, diamo di seguito una lista delle parti di ricambio e i disegni esplosi, con riferimenti a ciascuna delle parti elencate.

# DISEGNO ESPLOSO CELLA

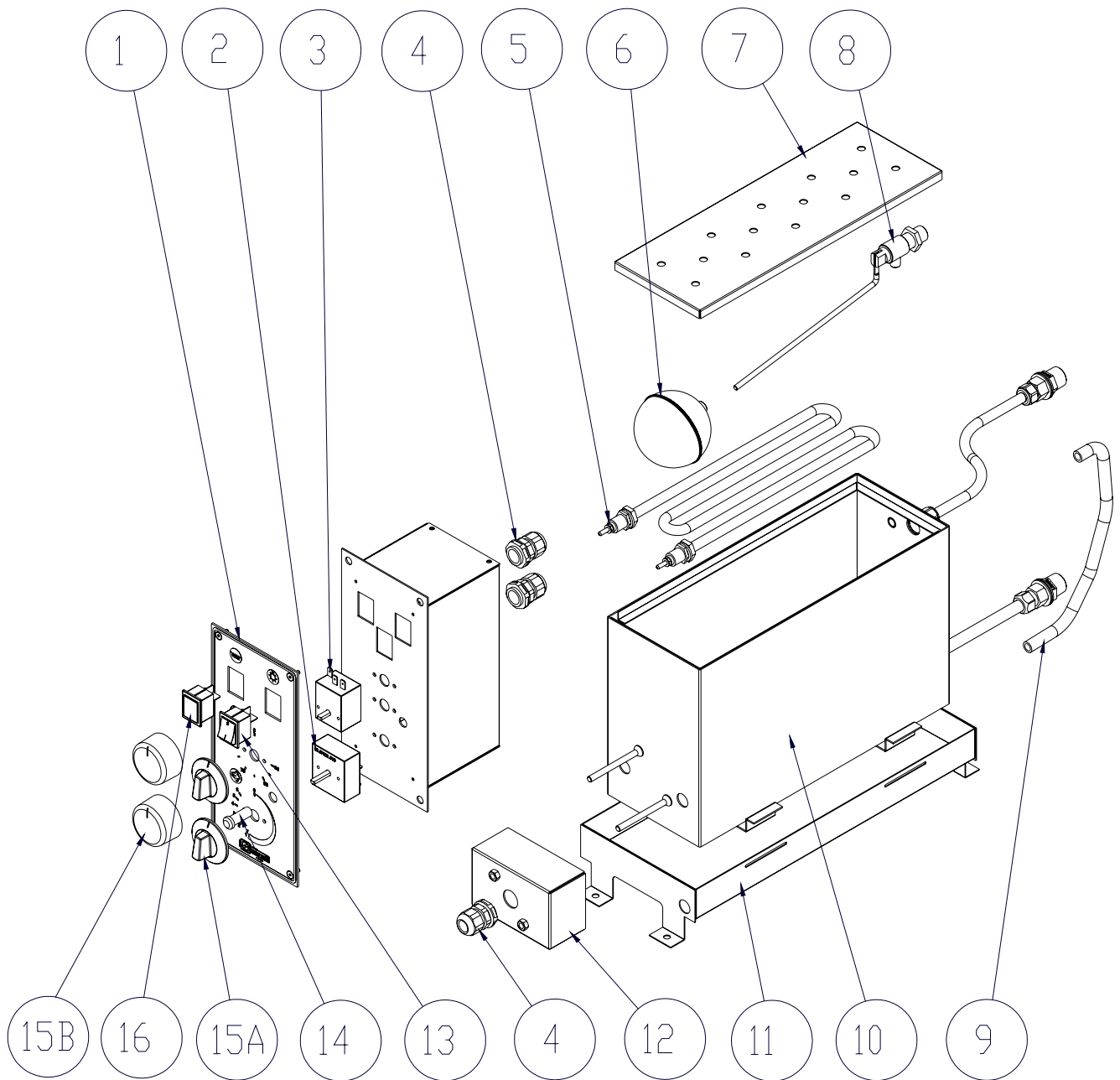


## TABELLA ELENCO PARTI DI RICAMBIO CELLA

N°	Descrizione	Codici			
		2 ST/CL 2 DL/CL	2S ST/CL 2S DL/CL	3 ST/CL 3 DL/CL	4 ST/CL 4 DL/CL
1	CERNIERA PORTINA	CARP1495	CARP1495	CARP1495	CARP1495
2	POMOLO CELLA	MANI0068	MANI0068	MANI0068	MANI0068
3	CUSCINETTO CELLE	CUSC0023	CUSC0023	CUSC0023	CUSC0023
4	CALAMITA PORTINA CELLA	MECC0578	MECC0578	MECC0578	MECC0578
5	ROTAIA SX CARRELLO	CARP1590	CARP1590	CARP1590	CARP1591
6	RESISTENZA CELLA	RESI0008	RESI0008	RESI0005	RESI0005
7	ROTAIA DX CARRELLO	CARP1589	CARP1589	CARP1589	CARP1588
8	PASSACAVO PG21	ELET0091	ELET0091	ELET0091	ELET0091
9A	MANOPOLA TERMOSTATO (T POLIS PW DL)	MANI0081	MANI0081	MANI0081	MANI0081
9B	MANOPOLA TERMOSTATO (T POLIS PW ST, CITIZEN PW GAS)	MANI0021	MANI0021	MANI0021	MANI0021
10	LAMPADA SPIA VERDE	LAMP0006	LAMP0006	LAMP0006	LAMP0006
11	MEMBRANA ADESIVA CELLA DI LIEVITAZIONE (T POLIS PW ST, CITIZEN PW GAS)	PANN0331	PANN0331	PANN0331	PANN0331
	PANNELLO CELLA DI LIEVITAZIONE (T POLIS PW DL)	PANN0335	PANN0335	PANN0335	PANN0335
12	INTERRUTTORE BIP LUMINOSO GIALLO 0-1	INTE0009	INTE0009	INTE0009	INTE0009
13	TERMOSTATO 0-90° CELLE	TERM0002	TERM0002	TERM0002	TERM0002
14	PASSACAVO PG13.5	ELET0090	ELET0090	ELET0090	ELET0090
15	MEMBRANA ADESIVA CELLA NEUTRA (T POLIS PW ST, CITIZEN PW GAS)	PANN0360	PANN0360	PANN0360	PANN0360
	PANNELLO CELLA NEUTRA (T POLIS PW DL)	PANN0334	PANN0334	PANN0334	PANN0334
16	RUOTA POSTERIORE SENZA FRENO	RUOT0016	RUOT0016	RUOT0016	RUOT0016
17	RUOTA ANTERIORE CON FRENO	RUOT0001	RUOT0001	RUOT0001	RUOT0001
18	PLAFONIERA STYLO CELLA	LAMP0048	LAMP0048	LAMP0048	LAMP0048
19	CARRELLO (CELLA H=600)				
	CARRELLO (CELLA H=700)	CARR0052	CARR0052	CARR0052	CARR0051
	CARRELLO (CELLA H=940)	CARR0053	CARR0053	CARR0053	CARR0050
20	PORTA DX (CELLA H=600)	-	-	-	-
	PORTA DX (CELLA H=700)	PORT0332	PORT0361	PORT0333	PORT0332
	PORTA DX (CELLA H=940)	PORT0331	PORT0358	PORT0334	PORT0331
21	PORTA SX (CELLA H=600)	-	-	-	-
	PORTA SX (CELLA H=700)	PORT0338	PORT0360	PORT0336	PORT0338
	PORTA SX (CELLA H=940)	PORT0337	PORT0359	PORT0335	PORT0337

N°	Descrizione	Codici		
		6 ST/CL 6 DL/CL	8 ST/CL 8 DL/CL	6/9 GAS/CL
1	CERNIERA PORTINA	CARP1495	CARP1495	CARP1495
2	POMOLO CELLA	MANI0068	MANI0068	MANI0068
3	CUSCINETTO CELLE	CUSC0023	CUSC0023	CUSC0023
4	CALAMITA PORTINA CELLA	MECC0578	MECC0578	MECC0578
5	ROTAIA SX CARRELLO	CARP1591	CARP1591	CARP1590
6	RESISTENZA CELLA	RESI0005	RESI0005	RESI0005
7	ROTAIA DX CARRELLO	CARP1588	CARP1588	CARP1589
8	PASSACAVO PG21	ELET0091	ELET0091	ELET0091
9A	MANOPOLA TERMOSTATO (T POLIS PW DL)	MANI0081	MANI0081	-
9B	MANOPOLA TERMOSTATO (T POLIS PW ST, CITIZEN PW GAS)	MANI0021	MANI0021	MANI0021
10	LAMPADA SPIA VERDE	LAMP0006	LAMP0006	LAMP0006
11	MEMBRANA ADESIVA CELLA DI LIEVITAZIONE (T POLIS PW ST, CITIZEN PW GAS)	PANN0331	PANN0331	PANN0331
	PANNELLO CELLA DI LIEVITAZIONE (T POLIS PW DL)	PANN0335	PANN0335	-
12	INTERRUTTORE BIP LUMINOSO GIALLO 0-1	INTE0009	INTE0009	INTE0009
13	TERMOSTATO 0-90° CELLE	TERM0002	TERM0002	TERM0002
14	PASSACAVO PG13.5	ELET0090	ELET0090	ELET0090
15	MEMBRANA ADESIVA CELLA NEUTRA (T POLIS PW ST, CITIZEN PW GAS)	PANN0360	PANN0360	PANN0360
	PANNELLO CELLA NEUTRA (T POLIS PW DL)	PANN0334	PANN0334	-
16	RUOTA POSTERIORE SENZA FRENO	RUOT0016	RUOT0016	RUOT0027
17	RUOTA ANTERIORE CON FRENO	RUOT0001	RUOT0001	RUOT0026
18	PLAFONIERA STYLO CELLA	LAMP0048	LAMP0048	LAMP0048
19	CARRELLO (CELLA H=600)			CARR0054
	CARRELLO (CELLA H=700)	CARR0051	CARR0051	-
	CARRELLO (CELLA H=940)	CARR0050	CARR0050	-
20	PORTA DX (CELLA H=600)	-	-	PORT0339
	PORTA DX (CELLA H=700)	PORT0333	PORT0333	-
	PORTA DX (CELLA H=940)	PORT0334	PORT0334	-
21	PORTA SX (CELLA H=600)	-	-	PORT0340
	PORTA SX (CELLA H=700)	PORT0336	PORT0336	-
	PORTA SX (CELLA H=940)	PORT0335	PORT0335	-

## DISEGNO ESPLOSO GRUPPO UMIDIFICATORE



## TABELLA ELENCO PARTI DI RICAMBIO GRUPPO UMIDIFICATORE

N°	Descrizione	Codici	
		T POLIS PW 2/2S/3/4/6/8	CITIZEN PW 6/9 GAS
1	MEMBRANA ADESIVA CELLA DI LIEVITAZIONE CON UMIDIFICAZIONE (T POLIS PW ST, CITIZEN PW GAS)	PANN0332	PANN0332
	PANNELLO CELLA DI LIEVITAZIONE CON UMIDIFICAZIONE (T POLIS PW DL)	PANN0336	-
2	REGOLATORE DI ENERGIA	TERM0050	TERM0050
3	TERMOSTATO 0-90° CELLE	TERM0002	TERM0002
4	PASSACAVO PG13.5	ELET0090	ELET0090
5	RESISTENZA UMIDIFICATORE CELLA	RESI0016	RESI0016
6	PALLA PER GALLEGGIANTE UMIDIFICATORE	GASI0011	GASI0011
7	COPERCHIO	CAR1704	CAR1704
8	ASTA GALLEGGIANTE 3/8" UMIDIFICATORE	GASI0013	GASI0013
9	TUBO SILICONE	GUAR0035	GUAR0035
10	VASCA UMIDIFICATORE	CARP1706	CARP1706
11	VASCHETTA DI RACCOLTA UMIDIFICATORE	CARP1703	CARP1703
12	COPERCHIO COLLEGAMENTO RESISTENZE UMIDIFICATORE	CARP1705	CARP1705
13	INTERRUTTORE BIP LUMINOSO GIALLO 0-1	INTE0009	INTE0009
14	LAMPADA SPIA ROTONDA VERDE	LAMP0007	LAMP0007
15A	MANOPOLA TERMOSTATO / REGOLATORE DI ENERGIA (T POLIS PW ST, CITIZEN PW GAS)	MANI0021	MANI0021
15B	MANOPOLA TERMOSTATO / REGOLATORE DI ENERGIA (T POLIS PW DL)	MANI0081	MANI0081
16	LAMPADA SPIA VERDE	LAMP0006	LAMP0006



Raccolta differenziata. Questo prodotto non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. In base alle normative locali, i servizi per la raccolta differenziata possono essere disponibili presso i punti di raccolta municipali.

## 9 Dichiarazione di conformità



### DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Noi: Dr. ZANOLLI s.r.l. via Casa Quindici, 22  
37066 Caselle di Sommacampagna VR  
dichiariamo sotto la nostra esclusiva responsabilità che l'apparecchiatura:

Marca Dr. ZANOLLI s.r.l.

Modello

N° di serie

Anno di costruzione

come descritto nella documentazione allegata, è in conformità con le seguenti direttive europee:

- Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2004/108/CE
- Direttiva Bassa Tensione 2006/95/CE

e con le norme cogenti alle direttive.

Caselle di Sommacampagna

**Dr. Zanoli s.r.l.**  
**Collaudatore**

**Dr. ZANOLLI s.r.l.**  
Via Casa Quindici, 22  
37066 Caselle di Sommacampagna (Verona) Italy  
Tel. + 39 045 8581500 (r.a.)  
Fax + 39 045 8581455  
web: [www.zanoli.it](http://www.zanoli.it) • e-mail: [zanoli@zanoli.it](mailto:zanoli@zanoli.it)

Capitale sociale € 93.600,00  
Reg. Imprese N. 3367  
Cod. Fisc./Part. IVA 00213620230  
Codice Comunitario IT 00213620230  
R.E.A. VERONA N. 57706  
Export M. VR005011



Azienda con sistema di qualità certificato  
UNI EN ISO 9001:2000