

Produttori ghiaccio - Ice Makers - Eisbereiter - Machine a glaçons

01.231





CUBETTI PIENI DI QUALITA'
ICE-CUBES PACKED WITH QUALITY
EISWÜRFEL VOLLER QUALITÄT
GLAÇONS REMPLIS DE QUALITÉ

Per ottenere il meglio del ghiaccio a cubetti pieni, ecco la serie MGP: macchine di alta qualità con deposito ghiaccio isolato in poliuretano, disponibili in due versioni di raffreddamento, sia ad aria (A) che ad acqua (W). Offrono la possibilità di produrre ogni giorno da 22 kg a 100 kg di ghiaccio tutti cristallini, con una compatta superficie raffreddante, scegliendo tra sette modelli quello più indicato al vostro lavoro. Ideali per bar, pasticcerie e ristoranti, per secchielli o altre applicazioni. La formazione dei cubetti avviene tramite acqua spruzzata, da ugelli in acciaio, su un evaporatore di rame che, raffreddandosi, forma i cubetti di ghiaccio che un'inversione di ciclo fa ricadere nel deposito sottostante. Carrozzeria esterna in acciaio inox, ad esclusione del modello da 20 kg (MGP 20) che è rivestito in ABS color avorio, porta rientrante per una maggiore accessibilità al ghiaccio.



To obtain the very best from full ice cubes, here comes the MGP series: top quality machine with insulated ice storage compartment in polyurethane, available in two cooling versions, air (A) or water (W). They give you the possibility to produce from 22 to 100 Kg of ice each day, all crystalline and with a compact cooling surface, choosing from among seven models the one that best suits your work. Ideal for bars, pastry shops and restaurants, for ice buckets or other applications. The cubes are formed by water sprayed by steel nozzles on a copper evaporator that forms ice cubes when it cools down, which fall into the compartment beneath because of an inversion cycle. Outer bodywork in stainless steel, except for the 20 Kg model (MGP 20) that is coated in ivory-colored ABS, falling door for smoother access to the ice.

Die Serie MGP für erstklassiges Eis mit vollen Würfeln: eine Maschine von hoher Qualität mit isoliertem Eislager aus Polyurethan, verfügbar in zwei Kühlversionen, sowohl Luft- (A) als auch Wasserkühlung (W). Sie bieten die Möglichkeit, jeden Tag zwischen 22 und 100 kg kristallklares Eis zu produzieren, mit kompakter Kühloberfläche. Wählen Sie das für Ihre Arbeit passende Modell unter sieben Ausführungen aus. Ideal für Bars, Konditoreien und Restaurants, für Eiskübel oder andere Anwendungen. Die Würfelbildung erfolgt mit gespritztem Wasser aus Stahldüsen auf einen Kupferverdampfer, der sich abkühlt und die Eiswürfel bildet, die bei Zyklusinversion in den darunter stehenden Behälter fallen. Außengehäuse aus rostfreiem Stahl, Ausnahme ist das Modell mit 20 kg (MGP 20), welches aus ABS in der Farbe Elfenbein verkleidet ist, zurückspringende Tür für einen besseren Zugang zum Eis.

Pour obtenir le nec plus ultra du glaçon en cubes pleins, voilà la série MGP: des machines de haute qualité avec dépôt glaçon isolé en polyuréthane, disponibles en deux versions de refroidissement, aussi bien à air (A) qu'à eau (W). Elles offrent la possibilité de produire chaque jour de 22 à 100 kg de glaçons tous cristallins, avec une surface compacte refroidissante, en choisissant parmi sept modèles celui le plus indiqué à votre travail. Ils sont parfaits pour les bars, les pâtisseries et les restaurants, pour les seaux ou d'autres applications. La formation des glaçons advient à travers l'eau vaporisée, par des buses en acier, sur un évaporateur en cuivre qui, en se refroidissant, forme des glaçons qu'une inversion de cycle fait retomber dans le dépôt sous-jacent. Carrosserie externe en acier inox, à l'exception du modèle de 20 kg (MGP 20) qui est revêtu en ABS couleur ivoire, porte rentrante pour une plus grande accessibilité à la glace.



		49820201 (A) 49820202 (W)	49820261 (A) 49820262 (W)	49820361 (A) 49820362 (W)	49820461 (A) 49820462 (W)	49820701 (A) 49820702 (W)	49821001 (A) 49821002 (W)
		MGP 20 (*)	MGP 26	MGP 36	MGP 46	MGP 70	MGP 100
Produzione Production Produktion Production	*** kg/24h	22	25	37	46	68	100
Capacità contenitore Storage bin capacity Kapazität des Behälters Capacité de stockage	*** kg	4	6	16	16	40	60
Dimensioni esterne External dimensions Aussenmasse Dimensions externes	cm	35,5x40,4x59,5	38,7x47x61,2	49,7x59,2x75,2(*)	49,7x59,2x75,2(*)	73,5x60,5x96(**)	73,5x60,5x112(**)
Dimensioni con imballo Dimensions with packing Abmessungen mit Verpackung Dimensions avec l'emballage	cm	41,5x44,5x78	44x52x78	55x66x86	55x66x86	78x64x101,5	78x64x118,5
Tensione di alimentazione Voltage input Speisespannung Tension d'alimentation	Volt Hz	230x1 50	230x1 50	230x1 50	230x1 50	230x1 50	230x1 50
Potenza assorbita Power consumption Stromverbrauch Consummation	Watt	320	270	380	455	700	870
Peso netto - Peso lordo Net weight - Gross weight Nettogewicht - Bruttogewicht Poids net - Poids brut	kg	27,5 - 34	31 - 37	40 - 48	43 - 51	67 - 79	74 - 86
Refrigerante Refrigerant Kältemittel Réfrigérant		R290	R290	R290	R290	R290	R290
Consumo acqua Water consumption Wasserbrauch Consommation d'eau	l/kg	4,5 (A) 20 (W)	3,1 (A) 14 (W)	4,6 (A) 14 (W)	3,5 (A) 14 (W)	2,8 (A) 14 (W)	2,5 (A) 14 (W)
Tipo cubetto Kind of cube Eiswurfel Typ Type de glaçon	gr	13	18	18	18	18	18

(•) Rivestimento in ABS - Coated in ABS - Welches aus ABS verkleidet ist - Revêtu en ABS
(*) Altezza macchina con piedini (H piede 6,5 cm) - Machine height with foot (H foot 6,5 cm) - Maschine höhe mit fuss (H fuss 6,5 cm) - Hauteur de la machine avec pied (H pied 6,5 cm)
(**) Altezza macchina con piedini (H piede 11 cm) - Machine height with foot (H foot 11 cm) - Maschine höhe mit fuss (H fuss 11 cm) - Hauteur de la machine avec pied (H pied 11 cm)
(***) Con temperatura ambiente 21°C e temperatura acqua 15°C - With room temperature 21°C and water temperature 15 °C - Avec température ambiante 21°C et température de l'eau 15 °C - Bei Raumtemperatur 21 °C und Wassertemperatur 15 °C



CUBETTI CAVI: SPAZIO AL FREDDO
HOLLOW CUBES: MAKE ROOM FOR COLD
HOHLEISWÜRFEL: PLATZ FÜR KÄLTE
GLAÇONS CREUX: ESPACE AU FROID

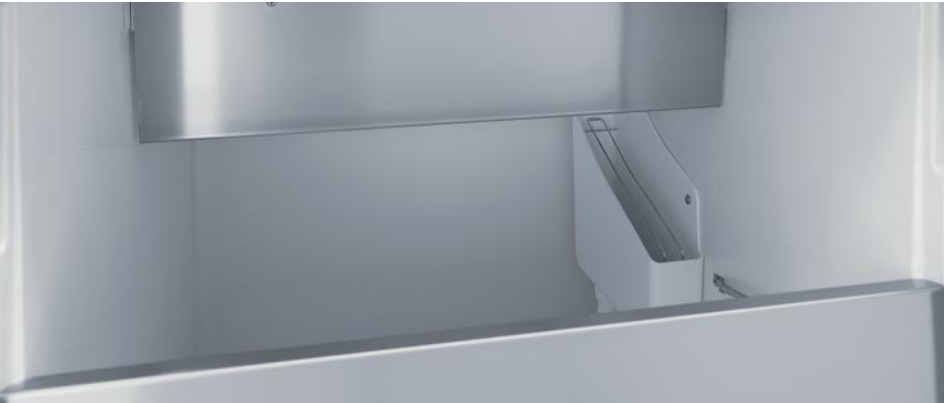
Cubetti puri, trasparenti e cavi (con più superficie di contatto): serie MGC per raffreddare rapidamente, per arricchire di gusto e colore drinks e ricette. Disponibili in cinque diversi modelli, assicurano una produzione quotidiana di cubetti cavi da 25 kg a 75 kg, rispondendo adeguatamente alle esigenze dei locali che offrono un servizio vario e raffinato. La formazione dei cubetti avviene grazie a peduncoli refrigerati immersi in una bacinella colma d’acqua in cui si trovano delle palette rotanti che controllano le dimensioni del cubetto in formazione, per un risultato costante dal primo all’ultimo cubetto; una volta formato il ghiaccio, grazie ad un motoriduttore a ribaltamento della bacinella, i cubetti vengono fatti ricadere nel deposito sottostante, isolato in poliuretano. Carrozzeria esterna in acciaio inox, porta rientrante per una maggiore accessibilità al ghiaccio; disponibili in due versioni di raffreddamento, sia ad aria (A) che ad acqua (W).



Pure, transparent and hollow cubes (with more contact surface): the MGC series to quickly cool down and spice the taste and color of your drinks and recipes. Available in five different models, they yield a daily output of 25 to 75 Kg of hollow ice-cubes, effectively meeting the needs of bars, restaurants, etc. that offer a refined and varied service. The cubes are formed thanks to cooled stems dipped into a basin filled to the brim with water, where there are rotating blades that keep their size in check, for a steady result from the first to the last ice cube; once the ice has formed, the cubes are made to drop into the isolated compartment in polyurethane beneath by a reduction gear that tips the basin over. Outer bodywork in stainless steel, falling door for smoother access to the ice; available in two cooling versions, air (A) and water (W).

Reine Eiswürfel, durchsichtig und hohl (mit mehr Kontaktoberfläche): Serie MGC für schnelles Kühlen sowie für die geschmackliche und farbliche Verfeinerung von Drinks und Rezepten. Verfügbar in fünf verschiedenen Modellen, die eine Tagesproduktion zwischen 25 kg und 75 kg gewährleisten und somit den Ansprüchen der Lokale, die einen abwechslungsreichen und raffinierten Service bieten, entsprechen. Die Eiswürfelbildung erfolgt mittels gekühlten Stielen, die in eine mit Wasser gefüllte Wanne eingetaucht sind und in der sich drehende Schaufeln befinden, die die Abmessungen des sich bildenden Würfels für ein gleichmäßiges Ergebnis vom ersten bis zum letzten Würfel kontrollieren. Hat sich das Eis gebildet, wird dank eines kippenden Untersetzungsgetriebes die Wanne gekippt und die Eiswürfel fallen in den darunter stehenden Behälter, der mit Polyurethan isoliert ist. Außengehäuse aus rostfreiem Stahl, zurückspringende Tür für einen besseren Zugang zum Eis; verfügbar in zwei Kühlversionen, sowohl Luft- (A) als auch Wasserkühlung (W).

Des glaçons purs, transparents et creux (avec plusieurs surfaces de contact): série MGC pour refroidir rapidement, pour enrichir de goût et couleur vos drinks et vos recettes. Disponibles en cinq modèles différents, ils assurent une production quotidienne de glaçons creux de 25 à 75 kg, en répondant parfaitement aux exigences des locaux qui offrent un service varié et raffiné. La formation des glaçons advient grâce aux tiges réfrigérées plongées dans une baignoire pleine d'eau où se trouvent des palettes rotatives qui contrôlent les dimensions du glaçon en formation, pour un résultat constant du premier au dernier glaçon; une fois formée la glace, grâce à un motoréducteur à renversement de la baignoire, les glaçons retombent dans le dépôt sous-jacent, isolé en polyuréthane. Carrosserie externe en acier inox, porte rentrante pour une plus grande accessibilité à la glace; disponibles en deux versions de refroidissement, aussi bien à air (A) qu'à eau (W).



		49840251 (A) 49840252 (W)	49840351 (A) 49840352 (W)	49840501 (A) 49840502 (W)	49840751 (A) 49840752 (W)
		MGC 25	MGC 35	MGC 50	MGC 75
Produzione Production Produktion Production	*** kg/24h	25	35	50	75
Capacità contenitore Storage bin capacity Kapazität des Behälters Capacité de stockage	*** kg	4	15	20	25
Dimensioni esterne External dimensions Aussenmasse Dimensions externes	cm	38,5x46,8x61,2	49,5x58x79,7(**)	49,5x58x90,7(**)	73,5x59,6x101,7(**)
Dimensioni con imballo Dimensions with packing Abmessungen mit Verpackung Dimensions avec l'emballage	cm	44x52x80	55x63x88	55x63x99	78x64x108,5
Tensione di alimentazione Voltage input Speisespannung Tension d'alimentation	Volt Hz	230x1 50	230x1 50	230x1 50	230x1 50
Potenza assorbita Power consumption Stromverbrauch Consommation	Watt	300	275	315	500
Peso netto - Peso lordo Net weight - Gross weight Nettogewicht - Bruttogewicht Poids net - Poids brut	kg	36 - 42	47 - 55	54 - 62	75 - 87
Refrigerante Refrigerant Kältemittel Réfrigérant		R290	R290	R290	R290
Consumo acqua Water consumption Wasserbrauch Consommation d'eau	l/kg	4,5 (A) 15,5 (W)	4,4 (A) 13,3 (W)	3,3 (A) 10,5(W)	3,3 (A) 10,5 (W)
Tipo cubetto Kind of cube Eiswürfel Typ Type de glaçon	gr	20	20	20	20

(**) Altezza macchina con piedini (H piede 11 cm) - Machine height with foot (H foot 11 cm) - Maschine höhe mit fuss (H fuss 11 cm) - Hauteur de la machine avec pied (H pied 11 cm)
(***) Con temperatura ambiente 21°C e temperatura acqua 15°C - With room temperature 21°C and water temperature 15 °C - Avec température ambiante 21°C et température de l'eau 15 °C - Bei Raumtemperatur 21 °C und Wassertemperatur 15 °C



IL GHIACCIO PER TUTTI GLI USI
ALL-PURPOSE ICE
EIS FÜR JEDEN VERWENDUNGSZWECK
LA GLACE POUR TOUT LES USAGES

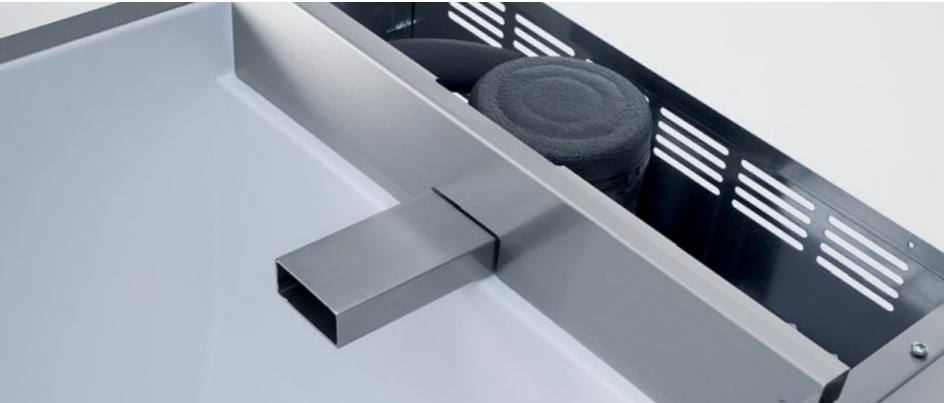
Serie MGF (con deposito incorporato): per produrre il meglio del ghiaccio granulare, da utilizzare nei laboratori, ospedali, panifici, macellerie, pescherie, fast-food e ristoranti. Un ghiaccio granulare asciutto e compatto, ideale per la conservazione di cibi e bevande, prodotto in quattro diversi quantitativi: da 60 kg a 150 kg. Tutti i modelli sono disponibili in due versioni di raffreddamento, sia ad aria (A) che ad acqua (W). Adottano un innovativo concetto della meccanica interna con un motoriduttore posto nella parte superiore dell’evaporatore. Carrozzeria esterna in acciaio inox, evaporatore in AISI 304, porta rientrante per una maggiore accessibilità al ghiaccio.



The MGF series (with built-in storage compartment) to make the finest granular ice for use in labs, hospitals, bakeries, butcher shops, fish markets, fast-foods and restaurants. Dry and compact granular ice, ideal to preserve food and beverages, produced in four different quantities: from 60 to 150 Kg. All models are available in two cooling versions, air (A) and water (W). By adopting an innovative concept of inner mechanics with reduction gear at the back in the upper part of the evaporator. Outer bodywork in stainless steel, evaporator made in AISI 304 stainless steel, falling door for smoother access to the ice.

Serie MGF (mit eingebautem Behälter): beste Eisflocken für die Verwendung in Labors, Krankenhäusern, Bäckereien, Metzgereien, Fischgeschäften, Fast-Food-Lokalen und Restaurants. Trockene und kompakte Eisflocken, ideal für die Konservierung von Speisen und Getränken, hergestellt in vier verschiedenen Mengen: von 60 kg bis 150 kg. Alle Modelle sind in zwei Kühlversionen verfügbar, sowohl Luft- (A) als auch Wasserkühlung (W). Ein innovatives Konzept der internen Mechanik mit einem oberhalb des Verdampfers liegenden Untersetzungsgetriebe. Außengehäuse aus rostfreiem Stahl, Verdampfer aus Edelstahl AISI 304, zurückspringende Tür für einen besseren Zugang zum Eis.

Séries MGF (avec dépôt incorporé): pour produire le nec plus ultra du glaçon granulaire, à utiliser dans les laboratoires, les hôpitaux, les boulangeries, les boucheries, les poissonneries, les fast-foods et les restaurants. Une glace granulaire sèche et compacte, idéale pour la conservation des aliments et des boissons, produite en quatre quantités différentes: de 60 à 150 kg. Tous les modèles sont disponibles en deux versions de refroidissement, aussi bien à air (A) qu'à eau (W). Ils adoptent un concept innovateur de la mécanique interne avec un motoréducteur placé dans la partie supérieure de l'évaporateur. Carrosserie externe en acier inox, évaporateur en inox AISI 304, porte rentrante pour une plus grande accessibilité à la glace.



		49860651 (A) 49860652 (W)	49861001 (A) 49861002 (W)	49861501 (A) 49861502 (W)
		MGF 65	MGF 100	MGF 150
Produzione Production Produktion Production	*** kg/24h	65	100	150
Capacità contenitore Storage bin capacity Kapazität des Behälters Capacité de stockage	*** kg	10	20	55
Dimensioni esterne External dimensions Aussenmasse Dimensions externes	cm	45x62x68,5	49,6x66x79,5(**)	74,1x67,8x112,5(**)
Dimensioni con imballo Dimensions with packing Abmessungen mit Verpackung Dimensions avec l'emballage	cm	50,5x67,5x85	55x72x88	80x75x115
Tensione di alimentazione Voltage input Speisespannung Tension d'alimentation	Volt Hz	230x1 50	230x1 50	230x1 50
Potenza assorbita Power consumption Stromverbrauch Consommation	Watt	400	470	700
Peso netto - Peso lordo Net weight - Gross weight Nettogewicht - Bruttogewicht Poids net - Poids brut	kg	56 - 64	59 - 67	87 - 98
Refrigerante Refrigerant Kältemittel Réfrigérant		R290	R290	R290
Consumo acqua Water consumption Wasserbrauch Consommation d'eau	l/kg	1 (A) 5,3 (W)	1 (A) 6,3 (W)	1 (A) 6,4 (W)

(**) Altezza macchina con piedini (H piede 11 cm) - Machine height with foot (H foot 11 cm) - Maschine höhe mit fuss (H fuss 11 cm) - Hauteur de la machine avec pied (H pied 11 cm)
(***) Con temperatura ambiente 21°C e temperatura acqua 15°C - With room temperature 21°C and water temperature 15 °C - Avec température ambiante 21°C et température de l'eau 15 °C - Bei Raumtemperatur 21 °C und Wassertemperatur 15 °C



UNA MONTAGNA DI GHIACCIO GRANULARE
A HEAP OF GRANULAR ICE
EIN BERG VON EISFLOCKEN
UNE MONTAGNE DE GLACE GRANULAIRE

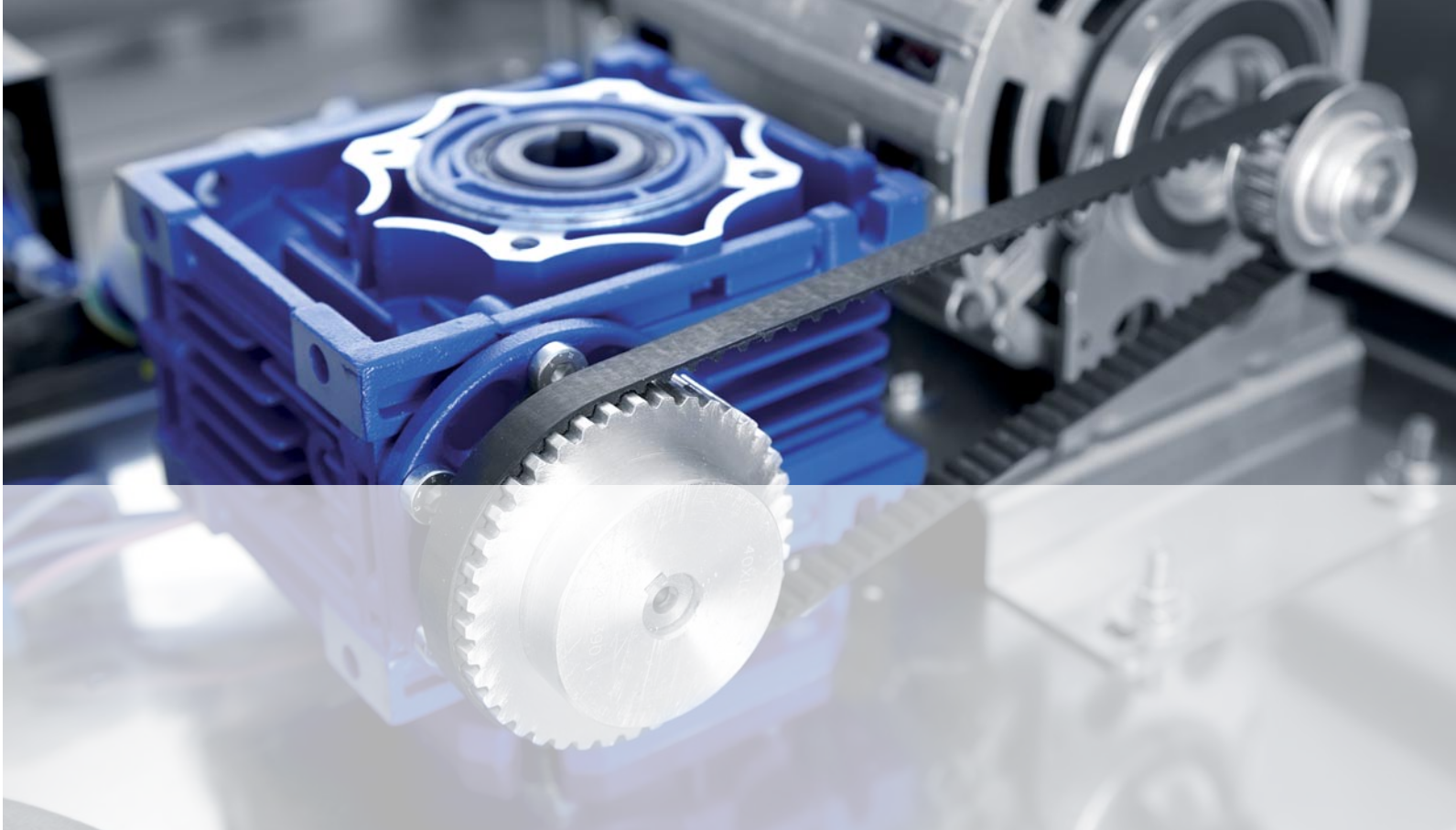
Serie MGFB (senza contenitore): per produrre il meglio del ghiaccio granulare, da utilizzare nei laboratori, ospedali, panifici, macellerie, pescherie, fast-food e ristoranti. Un ghiaccio granulare asciutto e compatto, ideale per la conservazione di cibi e bevande, prodotto in quattro diversi quantitativi: da 160 kg a 1000 kg scegliendo tra quattro diversi modelli della serie disponibili in due versioni di raffreddamento, sia ad aria (A) che ad acqua (W). Adottano un innovativo concetto della meccanica interna con un motoriduttore posto nella parte superiore dell'evaporatore. Carrozzeria esterna in acciaio inox, evaporatore in AISI 304.



The MGFB (without container) series to make the finest granular ice for use in labs, hospitals, bakeries, butcher shops, fish markets, fast-foods and restaurants. Dry and compact granular ice, ideal to preserve food and beverages, produced in four different quantities: from 160 to 1000 Kg, choosing from among four different models of the series available in two cooling versions, air (A) and water (W). By adopting an innovative concept of inner mechanics with reduction gear at the back in the upper part of the evaporator. Outer bodywork in stainless steel, evaporator made in AISI 304 stainless steel.

Serie MGFB (ohne Behälter): beste Eisflocken für die Verwendung in Labors, Krankenhäusern, Bäckereien, Metzgereien, Fischgeschäften, Fast-Food-Lokalen und Restaurants. Trockene und kompakte Eisflocken, ideal für die Konservierung von Speisen und Getränken, hergestellt in vier verschiedenen Mengen: von 160 kg bis 1000 kg bei drei unterschiedlichen Modellen der Serie sind in zwei Kühlversionen verfügbar, sowohl Luft- (A) als auch Wasserkühlung (W). Ein innovatives Konzept der internen Mechanik mit einem oberhalb des Verdampfers liegenden Untersetzungsgetriebe. Außengehäuse aus rostfreiem Stahl, Verdampfer aus Edelstahl AISI 304.

Séries MGFB (sans bac): pour produire le nec plus ultra du glaçon granulaire, à utiliser dans les laboratoires, les hôpitaux, les boulangeries, les boucheries, les poissonneries, les fast-foods et les restaurants. Une glace granulaire sèche et compacte, idéale pour la conservation des aliments et des boissons, produite en quatre quantités différentes: de 160 à 1000 kg en choisissant entre quatre différents modèles de la série disponibles en deux versions de refroidissement, aussi bien à air (A) qu'à eau (W). Ils adoptent un concept innovateur de la mécanique interne avec un motoréducteur placé dans la partie supérieure de l'évaporateur. Carrosserie externe en acier inox, évaporateur en inox AISI 304.



		49871601 (A) 49871602 (W)	49872851 (A) 49872852 (W)	49875101 (A) 49875102 (W)	49881001 (A) 49881002 (W)
		MGFB 160	MGFB 285	MGFB 510	MGFB 1000
Produzione Production Produktion Production	*** kg/24h	160	280	510	1000
Dimensioni esterne External dimensions Aussenmasse Dimensions externes	cm	56X56,9X60	56X56,9X69,5	56x56,9x69,5	93,4x68,4x70
Dimensioni con imballo Dimensions with packing Abmessungen mit Verpackung Dimensions avec l'emballage	cm	64,5X64,5X81	64,5X64,5X91	64,5x64,5x91	99,5x76,5x89
Tensione di alimentazione Voltage input Speisespannung Tension d'alimentation	Volt Hz	230x1 50	230x1 50	230x1 50	400x3N 50
Potenza assorbita Power consumption Stromverbrauch Consommation	Watt	830	1100	1400	3200
Peso netto - Peso lordo Net weight - Gross weight Nettogewicht - Bruttogewicht Poids net - Poids brut	kg	63 - 74	83 - 93	102 - 113	177 - 207
Refrigerante Refrigerant Kältemittel Réfrigérant		R290	R290	R290	R290
Consumo acqua Water consumption Wasserbrauch Consommation d'eau	l/kg	1 (A) 5,5 (W)	1 (A) 5,2 (W)	1 (A) 5,8 (W)	1 (A) 5,3 (W)



(***) Con temperatura ambiente 21°C e temperatura acqua 15°C - With room temperature 21°C and water temperature 15 °C - Avec température ambiante 21°C et température de l'eau 15 °C - Bei Raumtemperatur 21 °C und Wassertemperatur 15 °C



CONTENITORE GHIACCIO
ICE CONTAINER
EISBEHÄLTER
BAC À GLACE

Deposito ghiaccio appositamente studiato per produttori di ghiaccio privi di serbatoio. Struttura interamente in acciaio inox. La cella interna è realizzata in polietilene, idoneo al contatto con alimenti e facile da pulire. Altamente isolato, evita a lungo la fusione del ghiaccio.



An ice storage compartment specifically studied for icemakers without a tank. Structure entirely made out of stainless steel. The inner cell is made of polyethylene, suitable for contact with foodstuffs and easy to clean. Highly insulated, it prevents the ice from melting for a prolonged time.

Das Eislager ist für Eishersteller entworfen, die ohne Behälter sind. Struktur ist vollständig aus rostfreiem Stahl. Die Innenzelle besteht aus Polyäthylen, geeignet für den Kontakt mit Nahrungsmitteln und leicht zu reinigen. Sehr gut isoliert, verhindert langfristig das Schmelzen von Eis.

Dépôt de glaçons étudié spécialement pour les producteurs de glace sans réservoir. Structure entièrement en acier inox. La cellule interne est réalisée en polyéthylène, appropriée au contact avec les aliments et facile à nettoyer. Fortement isolé, il évite la fonte de la glace le plus longtemps possible.

		49900200	49900350	49900550
		MGB 200	MGB 350	MGB 550
Capacità contenitore	kg	200	350	550
Storage bin capacity				
Kapazität des Behälters				
Capacité de stockage				
Dimensioni esterne	cm	87x79x100(*)	125x81,5x100(*)	111x106x191,5(*)
External dimensions				
Aussenmasse				
Dimensions externes				
Dimensioni con imballo	cm	92x84x105	130x86x108	128x123,5x196
Dimensions with packing				
Abmessungen mit Verpackung				
Dimensions avec l'emballage				
Peso netto - Peso lordo	kg	74 - 85	102 - 126	163 - 177
Net weight - Gross weight				
Nettogewicht - Bruttogewicht				
Poids net - Poids brut				
Abbinamento contenitori	Mod.	MGFB 160	MGFB 285	MGFB 510
Coupling storage bins		MGFB 285	MGFB 510	MGFB 1000
Kombination Behälter		MGFB 510		
Combinaison bacs de stockage				

(*) Altezza macchina senza piedini (H piede 10/16 cm) - Machine height without foot (H foot 10/16 cm) - Maschine höhe ohne fuss (H fuss 10/16 cm) - Hauteur de la machine sans pied (H pied 10/16 cm)



Azienda Italiana fondata nel 1988

