unitech

unifood equipment

MODULAR FIRE TOUCH

(ÉCRAN TACTILE)

TABLEAU DE COMMANDE MULTIFONCTION

MODULAR FIRE TOUCH

MANUEL D'UTILISATION

IMPORTANT

Lire attentivement ce document avant d'utiliser l'appareil et suivre toutes les mises en garde ; conserver ce document avec l'appareil pour consultations ultérieures. Utiliser l'appareil uniquement de la manière décrite dans ce document.

Bienvenus

dans le nouveau tableau tactile de commande multifonction

MODULAR FIRE

TOUCH

(ÉCRAN TACTILE)

MODULAR FIRE TOUCH

(ÉCRAN TACTILE)

MANUEL D'UTILISATION

CONFIGURATIONS DISPONIBLES

A • CUISSON AU BOIS
- SOLE TOURNANTE

B • CUISSON AU GAZ
- BRÛLEUR PRINCIPAL
- SOLE TOURNANTE

C • CUISSON AU GAZ
- BRÛLEUR PRINCIPAL (GAZ)
- BRÛLEUR SECONDAIRE (GAZ)
- SOLE TOURNANTE

D • CUISSON AU BOIS
- BRÛLEUR SECONDAIRE (GAZ)
SOLE TOURNANTE

E • CUISSON AU GAZ
- BRÛLEUR PRINCIPAL

Cher client
UNIFOODEQUIPMENT
a le plaisir de vous faire découvrir une nouvelle expérience d'utilisation de son nouveau tableau de contrôle

4 INTRODUCTION

6 RÉGLAGES DE BASE

14 BRÛLEUR PRINCIPAL

18 PRÉCHAUFFAGE

20 SOLE TOURNANTE

24 BRÛLEUR SECONDAIRE

26 CUISSON AU BOIS

FONCTIONS SPÉCIALES
28 Memo-Préférés
32 Multi-Cuisson

34 BLOC BRÛLEUR

35 RÉINITIALISATION BRÛLEUR

36 ALARMES

IMPORTANT

Avant de démarrer le tableau, vérifier que rien n'empêche le bon fonctionnement du four et que toutes les opérations d'installation ont été effectuées comme indiqué dans le manuel.

1 • Vérifier que le tableau de commande est correctement installé
2 • Effectuer le branchement électrique à 230 VAC en respectant la phase et le neutre.
3 • Vérifier que les fiches de branchement au moteur, aux brûleurs et à la console sont insérées correctement.
4 • Activer le tableau de commande en appuyant sur le bouton de démarrage ON/OFF.
5 • Dans cette condition, le four peut commencer à être utilisé.

PRINCIPALES ICÔNES PRÉSENTES SUR LE TABLEAU DE COMMANDE

MISE EN MARCHE ON/OFF	**RÉGLAGE**	**BRÛLEUR PRINCIPAL**	**BRÛLEUR SECONDAIRE**	**ALIMENTÉ AU BOIS**	**GESTION PUISSANCE**
FONCTION AUTOMATIQUE	**FONCTION MANUELLE**	**MISE EN MARCHE SOLE TOURNANTE**	**CYLCLE DE CUISSON RAPIDE**	**MULTI-CUISSON**	**FAVORIS**

PRESSION SUR LES ICÔNES POUR L'ACTIVATION DES FONCTIONS

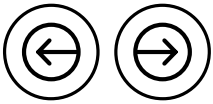
PRESSION UNIQUE SUR ICÔNES OU MESSAGES

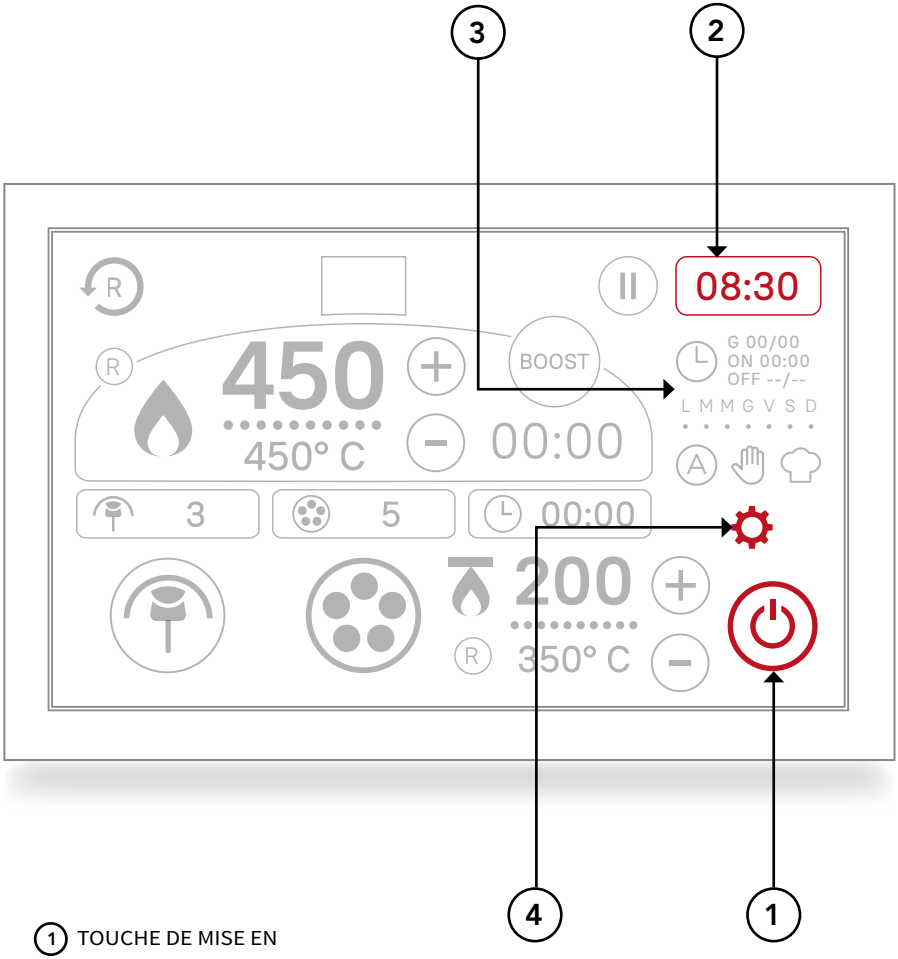
Active et désactive les fonctions de démarrage et d'arrêt ou de confirmation ou de refus.

PRESSION PROLONGÉE SUR ICÔNES OU MESSAGES

Activez l'ouverture ou l'accès aux écrans secondaires de profilage des fonctions en fonctionnement.

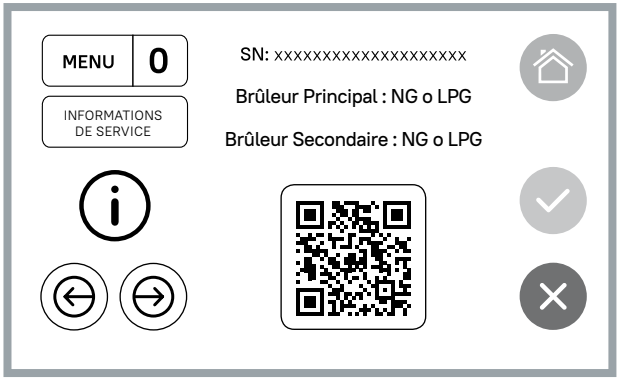
BOUTONS DE NAVIGATION DES ÉCRANS DE RÉGLAGE

		
BOUTONS FLÈCHES de couleur blanche permettent le déplacement entre les écrans	**BOUTON ACCUEIL** de couleur orange restaure les écrans principaux	**CONFIRMEZ ET ANNULEZ** de couleur verte et rouge valident ou annulent les paramètres sélectionnés

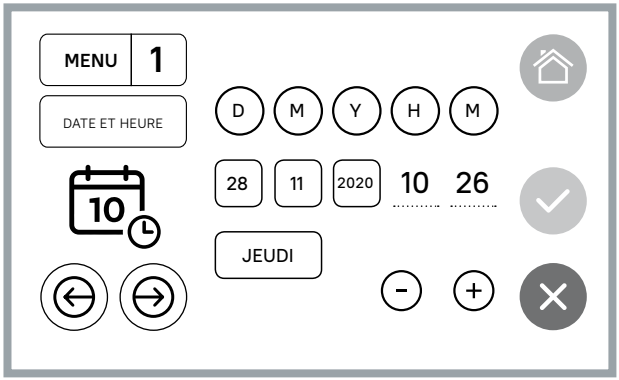


1. TOUCHE DE MISE EN MARCHE - ON/OFF
2. HORLOGE
3. PROGRAMME ALLUMAGES
4. RÉGLAGE

RÉGLAGES DE BASE



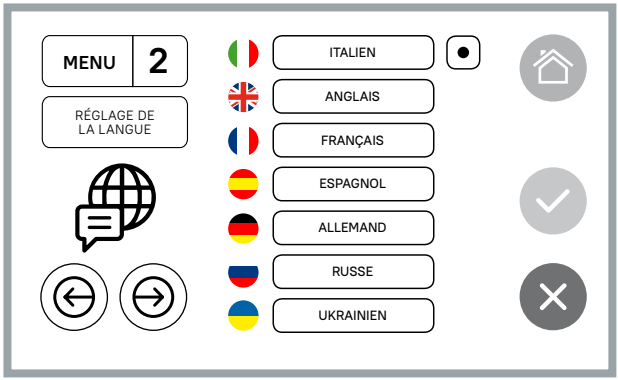
MENU 0 :
INFORMATIONS DE SERVICE
Affiche le Numéro de Série et toutes les principales caractéristiques du brûleur contrôlé par ce tableau.



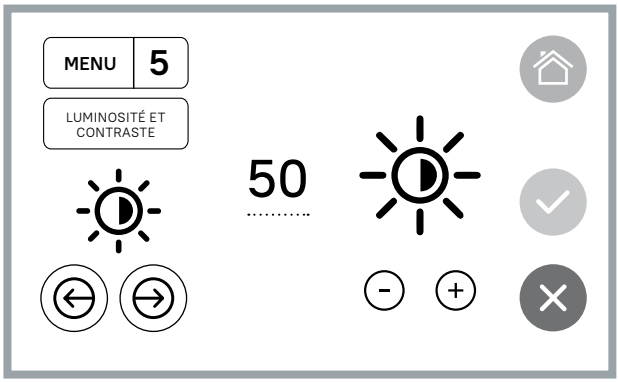
MENU 1 :
DATE ET HEURE
Réglage du calendrier et des paramètres de l'horloge.

ATTENTION
Le menu DATE et HEURE est également accessible directement depuis l'écran principal, en appuyant en continu sur l'horloge.

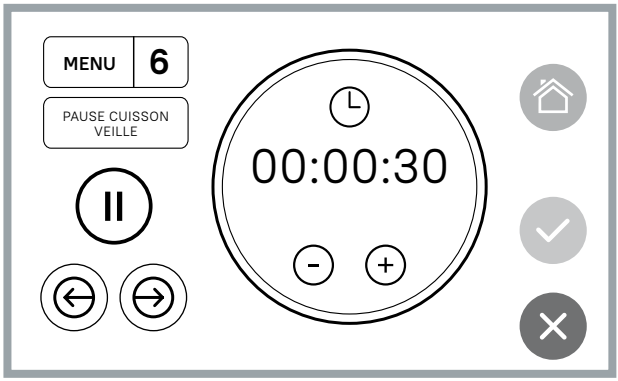
MENU 2 : RÉGLAGE DE LA LANGUE DU TABLEAU
À partir de cet écran, vous pouvez sélectionner la langue que vous souhaitez utiliser sur le tableau

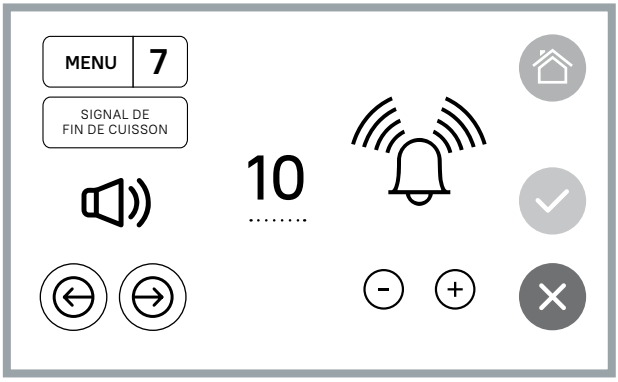


MENU 5 : LUMINOSITÉ ET CONTRASTE
Vous permet de régler la luminosité et le contraste de la vidéo du tableau de commande.

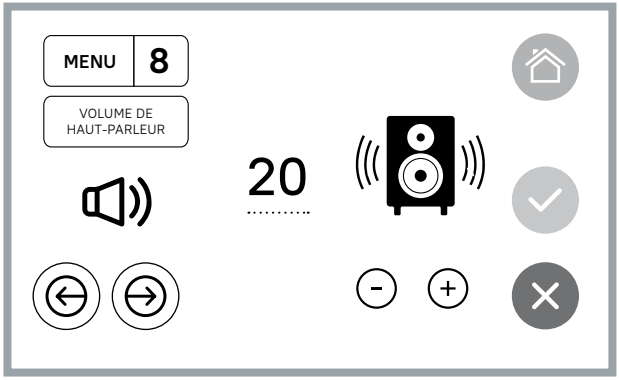


MENU 6 : PAUSE CUISSON / VEILLE
Si les fonctions de cuisson ou de rotation ne sont pas actives, lorsque le temps réglé dans le menu 6 est écoulé, l'écran passe en mode veille.

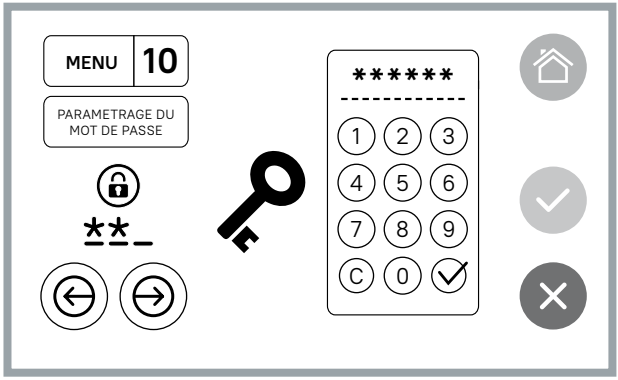




MENU 7 :
SIGNAL SONORE DE FIN DE CUISSON
Réglage de la durée du signal sonore de fin de cycle de cuisson (de 1 à 10 secondes).



MENU 8 :
VOLUME DU HAUT-PARLEUR
Réglage du volume des signaux sonores.

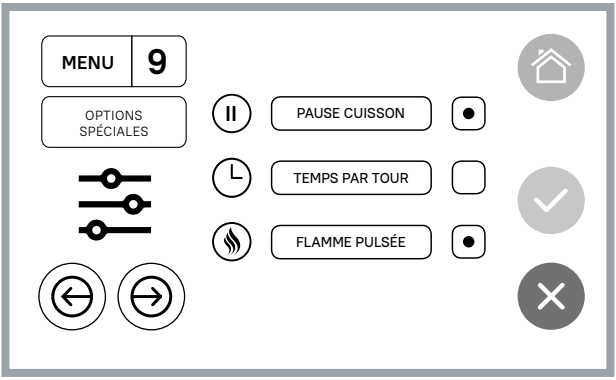


MENU 10 : PARAMÈTRAGE DU MOT DE PASSE
Menu de paramétrage du mot de passe pour accéder au menu de programmation des fonctions du système. Accès réservé Lorsque le symbole de la clé apparaît en vert, le mot de passe sera déverrouillé

MENU 9 : OPTIONS SPÉCIALES

le MENU OPTIONS est particulièrement important au sein du tableau de commande TACTILE.

ATTENTION Ce Menu est accessible UNIQUEMENT lorsque le brûleur principal et la sole tournante sont éteints ou désactivés.



Le champ avec le cercle à l'intérieur indique que la fonction souhaitée est sélectionnée et active.

Le champ vide indique qu'elle est désactivée.

PAUSE CUISSON

1) PAUSE CUISSON

Interrompt temporairement les activités du tableau pour l'intervalle de temps imposé dans le **menu 6** (pause).

TEMPS PAR TOUR

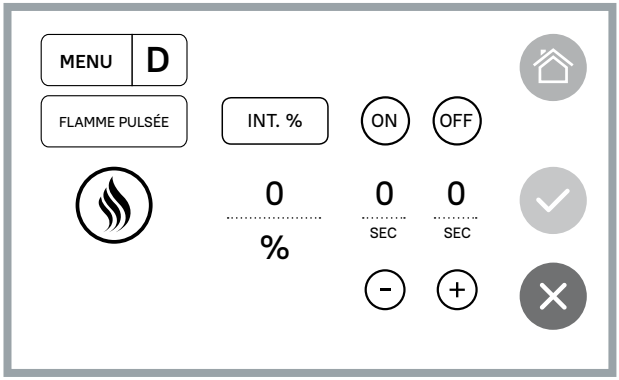
2) TEMPS PAR TOUR

Permet de régler le temps et donc la vitesse à laquelle la sole tournante fait un tour complet de 360°

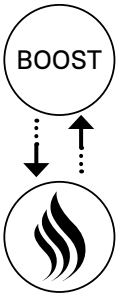
FLAMME PULSÉE

3) FLAMME PULSÉE

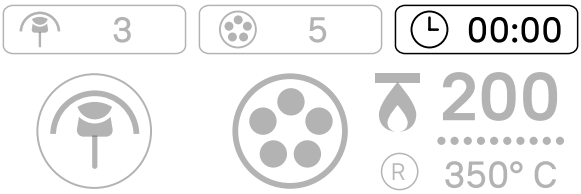
Active la fonction de flamme pulsée lorsque la température de consigne est atteinte.



FLAMME PULSÉE
Dans le Menu D
il est possible de régler
l'intensité de la puissance
du brûleur en %,
de plus, les temps d'action
et de pause de la flamme
sont optimisés.



QUAND LA FLAMME PULSÉE
EST SÉLECTIONNÉE ET ACTIVÉE
Son icône remplace dans le tableau
principal le bouton BOOST.



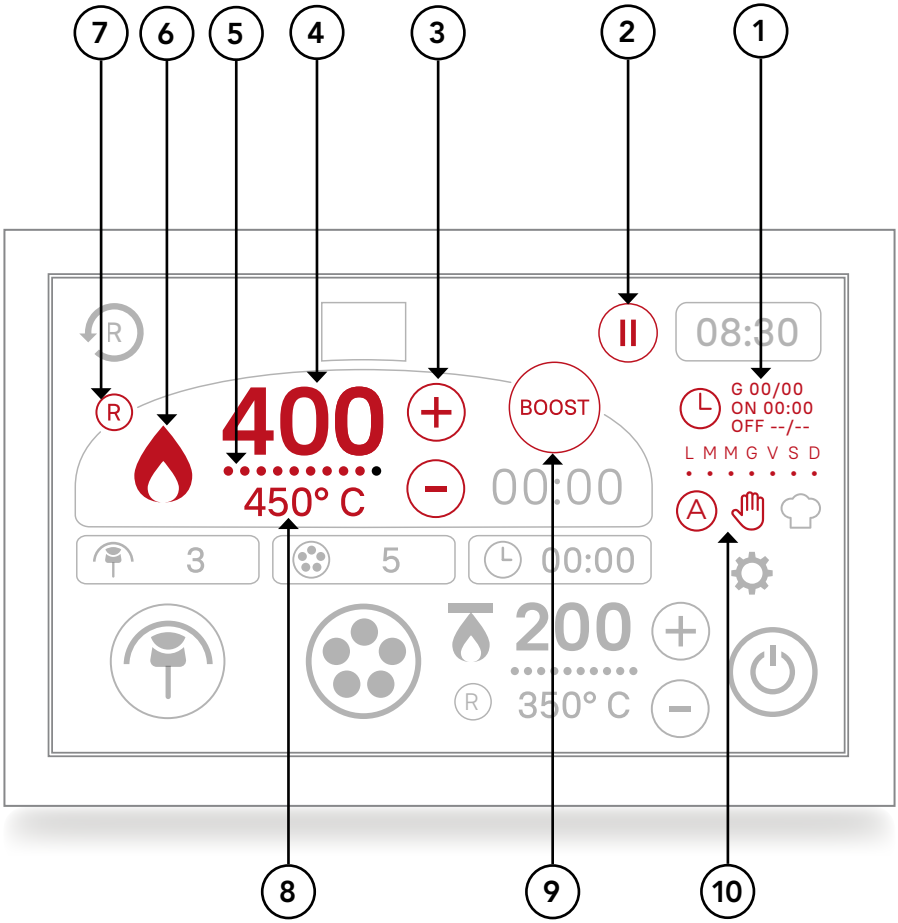
TEMPS PAR TOUR
Le réglage du temps
par tour est géré
dans le tableau principal,
du troisième menu
de la sole tournante

450
450°C
00:00
5
00:00
350
350°C

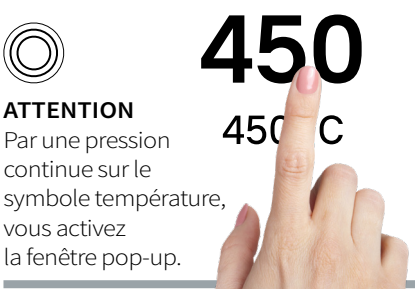
TOUCH

(ÉCRAN TACTILE)

CONFIGURATION

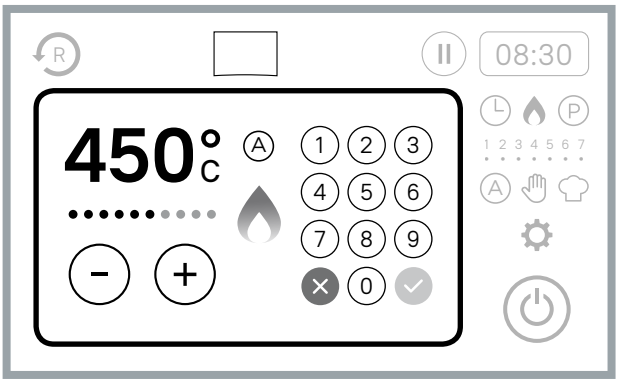


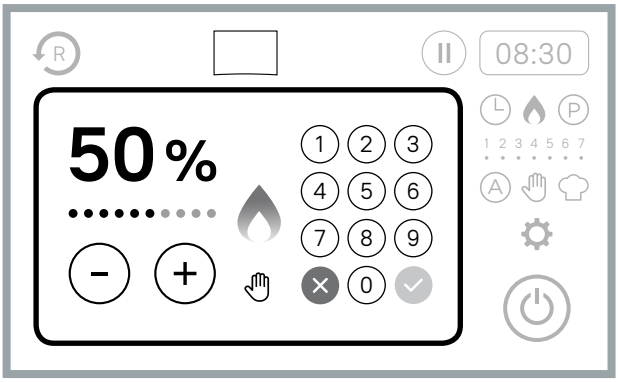
1. MISES EN MARCHE ET ARRÊTS PROGRAMMÉS
2. PAUSE/VEILLE
3. TOUCHES POUR AUGMENTATION DIMINUTION RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE ET DE LA PUISSANCE EN %
4. TEMPÉRATURES FOUR / VOÛTE
5. BARRE D'ÉTAT DE PUISSANCE DU BRÛLEUR
6. GESTION DÉMARRAGE BRÛLEUR
7. RÉINITIALISATION BRÛLEUR PRINCIPAL
8. RÉGLAGE TEMPÉRATURE / % PUISSANCE
9. BOOST / FLAMME PULSÉE
10. UTILISATION AUTOMATIQUE / MANUELLE



ATTENTION
Par une pression continue sur le symbole température, vous activez la fenêtre pop-up.

ATTENTION
Une pression unique sur le symbole de la flamme démarre le brûleur.





RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE
Pour régler la température, il suffit de maintenir la pression sur les chiffres. Une fenêtre pop-up apparaîtra, avec un clavier sur lequel composer la température désirée ou augmenter ou diminuer en appuyant sur les touches +/-. La température sera représentée en degrés pour la fonction en Automatique

Ⓐ **450°C/°F**

et affichée en % de puissance en mode manuel

50 %

La puissance du brûleur est affichée par cette barre

●●●●●●●●●● **0-100%**

Touches de réglage

PROGRAMMES
MISE EN MARCHE ET ARRÊT

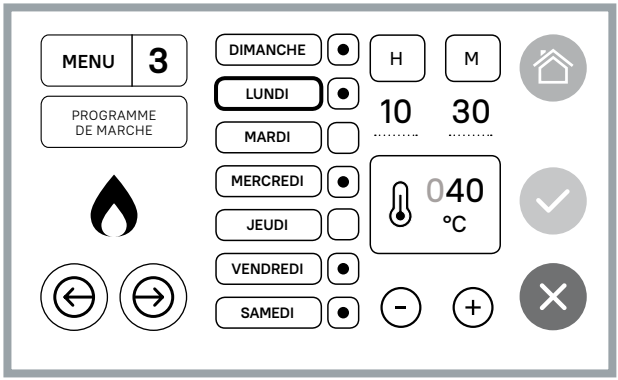
Ce programme permet d'établir un calendrier de mise en marche et d'arrêt prédéfinis.

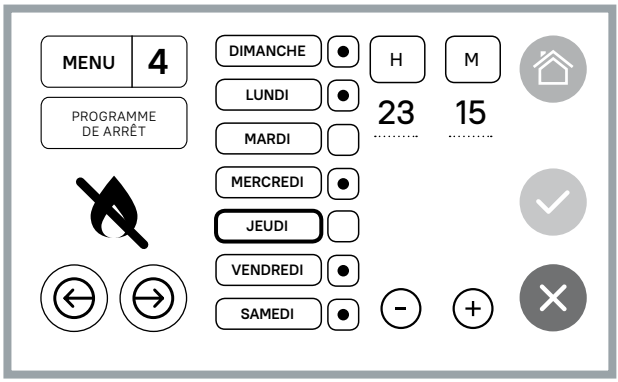
Commencez par établir l'heure de mise en marche et la température souhaitée pour chaque jour de la semaine. Ci-dessous, nous procédons à la sélection du jour choisi, en activant le départ programmé par sélection de la fenêtre à côté du jour en question.

1) Pour standardiser les mises en marche à la même heure : sélectionner plusieurs jours simultanément.

2) Pour désactiver la mise en marche programmée du jour choisi, sélectionner le point à l'intérieur de la fenêtre à côté du jour de la semaine.

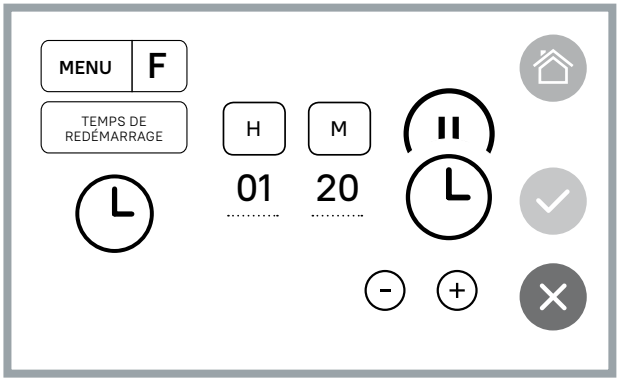
ACTIVÉ **DÉSACTIVÉ**



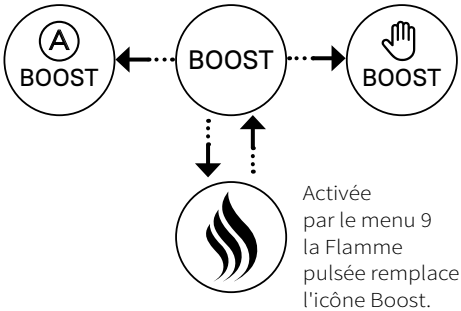


MENU F: VALEURS DE REDÉMARRAGE AUTOMATIQUE

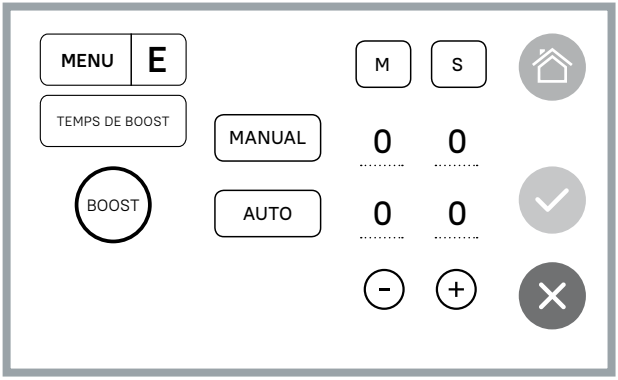
Ce menu permet de programmer une pause temporisée avec redémarrage automatique. Les temps de cette pause sont réglés en mode: heures et minutes. 30 secondes avant le redémarrage, un signal sonore intermittent sera émis pour signalerle redémarrage.
Lorsque les heures de redémarrage sont activées, le symbole PLAY clignote.



ATTENTION
La pression continue sur le symbole BOOST active les fenêtres de réglage de cette fonction, vous permettant de sélectionner les options AUTOMATIQUE ou MANUELLE.



Activée par le menu 9 la Flamme pulsée remplace l'icône Boost.



BOOST
La fonction BOOST augmente la puissance du brûleur jusqu'à la puissance maximale pendant la durée souhaitée. Les paramètres sont accessibles en appuyant en continu sur l'icône de l'écran principal. Ensuite, vous réglez les temps d'utilisation et les modalités AUTOMATIQUE ou MANUELLE.

Automatique: Elle est activée en même temps que le cycle de cuisson rapide pendant la durée définie.

Remarques: la fonction contourne le point de consigne de la température définie.

Manuelle: Elle est activée en appuyant sur l'icône Boost située sur l'écran principal. En fonctionnant pendant le temps défini en mode manuel.

FONCTION PRÉCHAUFFAGE

préchauffage et déshumidification du dôme du four

Cette fonction, lorsqu'elle est active, permet un préchauffage léger et progressif en déshumidifiant l'intérieur du dôme du four.

Une minuterie située à gauche de l'horloge affiche le compte à rebours en indiquant le démarrage de la fonction PRÉCHAUFFAGE, avec le brûleur allumé.

L'icône PRÉCHAUFFAGE.

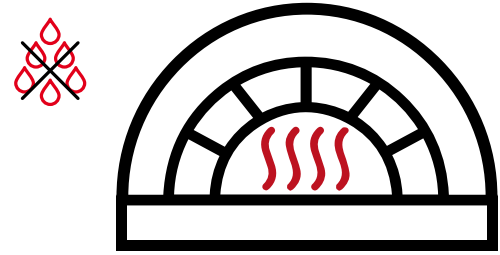
Les fonctions suivantes sont alors activées :

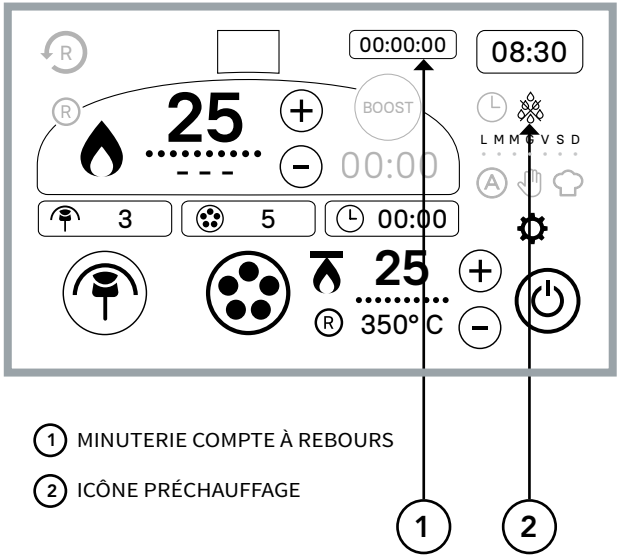
1) allumage du brûleur principal, avec flamme à intensité minimale.*

2) démarrage de la rotation à vitesse minimale.*

* **Ces fonctions sont programmées par le fabricant et ne sont pas modifiables par l'utilisateur.**

La durée de la fonction est de 20 à 48 heures maximum.



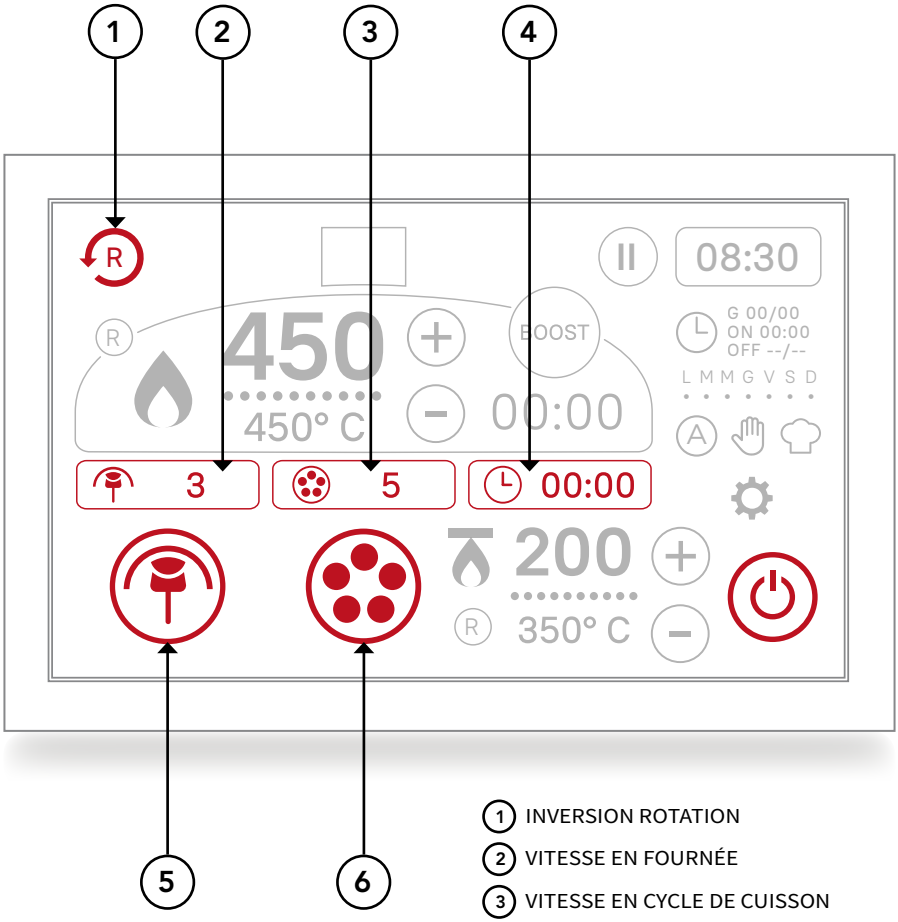


1 MINUTERIE COMPTE À REBOURS

2 ICÔNE PRÉCHAUFFAGE

COULEURS DES TEMPÉRATURES DU FOUR AFFICHÉES À L'ÉCRAN

0° .... 50°	BLEU CIEL
051° .... 200°	JAUNE FONCÉ
201° .... 300°	ORANGE
301° .... 400°	ORANGE FONCÉ
401° .... 480°	ROUGE FONCÉ



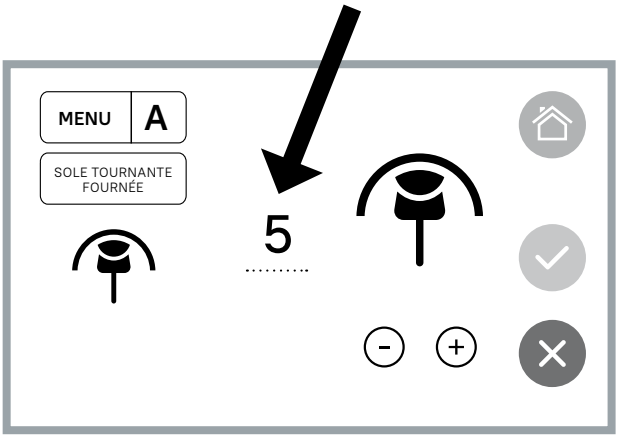
1. INVERSION ROTATION
2. VITESSE EN FOURNÉE
3. VITESSE EN CYCLE DE CUISSON
4. TEMPS DU CYCLE DE CUISSON
5. DÉMARRAGE FOURNÉE
6. DÉMARRAGE ROTATION CYCLE DE CUISSON

FOURNÉE / VITESSE DE FOURNÉE
Une simple pression sur cette icône permet de démarrer la sole tournante, en mode fournée.

TOUCHE ACTIVE DE COULEUR ROUGE
simple pression = DÉMARRAGE

TOUCHE ACTIVE DE COULEUR JAUNE
pression longue = OPTIONS RÉGLAGE - MENU A

TOUCHE ACTIVE DE COULEUR BLANCHE / GRISE = DÉSACTIVÉ



MENU A

Une longue pression **sur le chiffre** dans cette zone permet un accès direct pour gérer la vitesse de rotation de la sole, permettant le réglage de 10 vitesses différentes (de la plus lente 1 à la plus rapide 10).

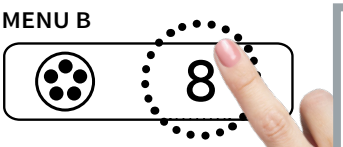
ROTATION / VITESSE DE ROTATION CYCLE DE CUISSON RAPIDE
La simple pression sur cette icône permet de démarrer la vitesse de cuisson de la sole tournante,

TOUCHE ACTIVE DE COULEUR ROUGE
simple pression = DÉMARRAGE
* la fonction cycle de cuisson rapide peut également être activée en occultant la photocellule

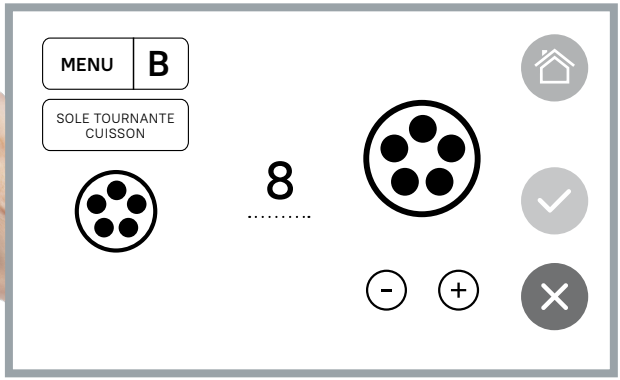
TOUCHE ACTIVE DE COULEUR JAUNE
pression longue = OPTIONS RÉGLAGE - MENU B

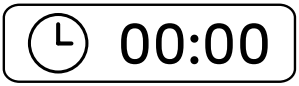
TOUCHE ACTIVE DE COULEUR BLANCHE / GRISE = DÉSACTIVÉ

MENU B



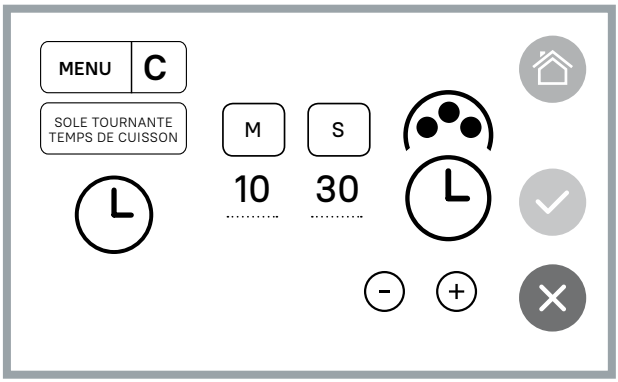
Une longue pression sur le chiffre présent dans cette zone permet l'accès au sous-menu pour le réglage de la vitesse (de la plus lente 1 à la plus rapide 10).

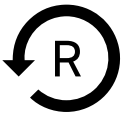




ROTATION / TEMPS DE CUISSON
Le temps de cuisson s'affichera sur l'écran principal grâce à l'icône de la minuterie. Réf. 4 à la page 20.

MENU C
TEMPS DE ROTATION
En appuyant sur l'icône, active en couleur, vous accédez à un sous-menu MENU C pour le réglage des temps de cuisson.

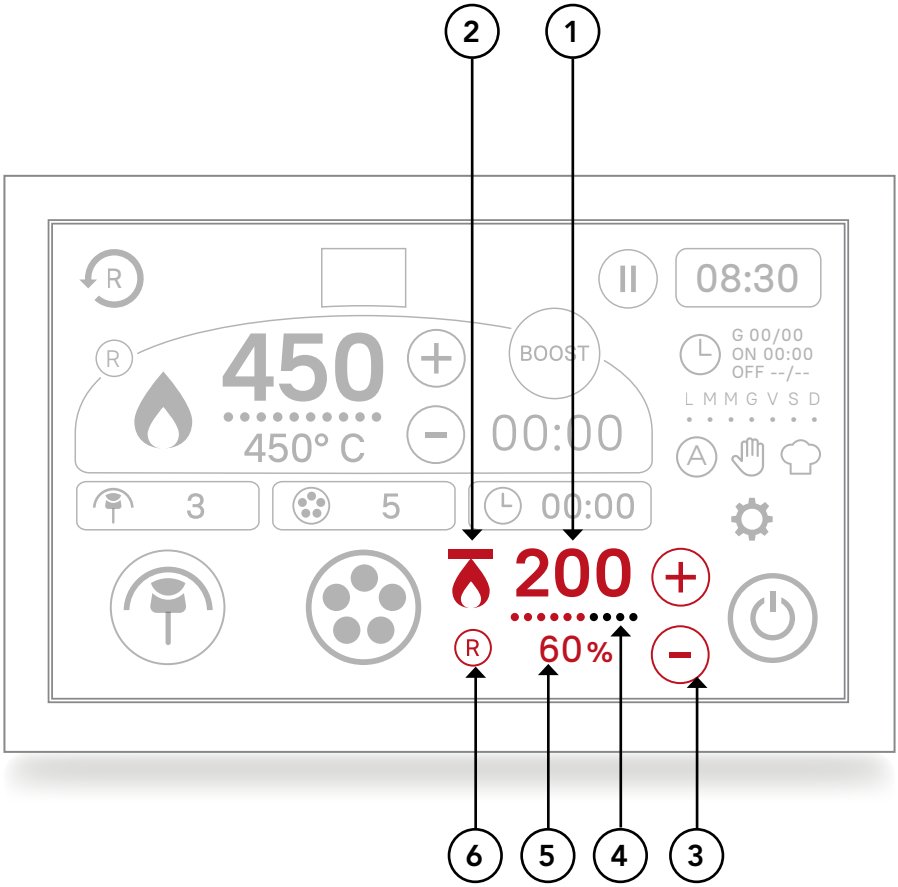




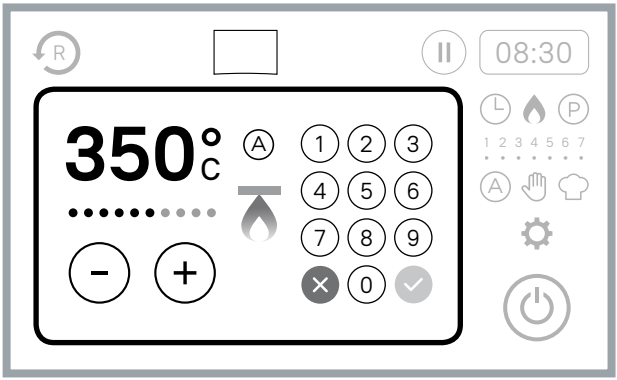
INVERSION DU SENS DE ROTATION DE LA SOLE DE CUISSON
Sur la gauche du tableau principal se trouve l'icône pour l'inversion du sens de rotation de la sole de cuisson.

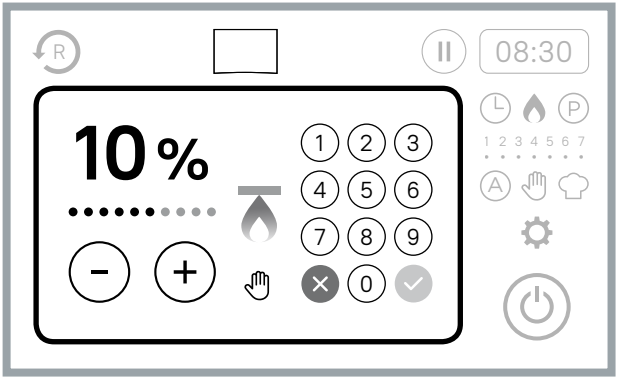
Une fois appuyée, la sole de cuisson inversera sa rotation.

IMPORTANT
La pression sur l'icône doit être maintenue pendant un certain temps d'au moins 0,5"



1. TEMPÉRATURE BRÛLEUR SECONDAIRE (SOUS PLAQUE / BASE)
2. GESTION DÉMARRAGE BRÛLEUR
3. TOUCHES POUR AUGMENTATION / DIMINUTION RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE ET DE LA PUISSANCE EN %
4. BARRE D'ÉTAT DE PUISSANCE DU BRÛLEUR
5. RÉGLAGE TEMPÉRATURE / % PUISSANCE
6. RÉINITIALISATION BRÛLEUR





RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Pour régler la température, il suffit de maintenir la pression sur les chiffres. Une fenêtre pop-up apparaîtra, avec un clavier sur lequel composer la température désirée ou augmenter ou diminuer en appuyant sur les touches +/-. La température sera représentée en degrés pour

Ⓐ **450°C/°F**

la fonction en Automatique et affichée en % pour la puissance en mode manuel

50%

La puissance du brûleur est affichée par cette barre

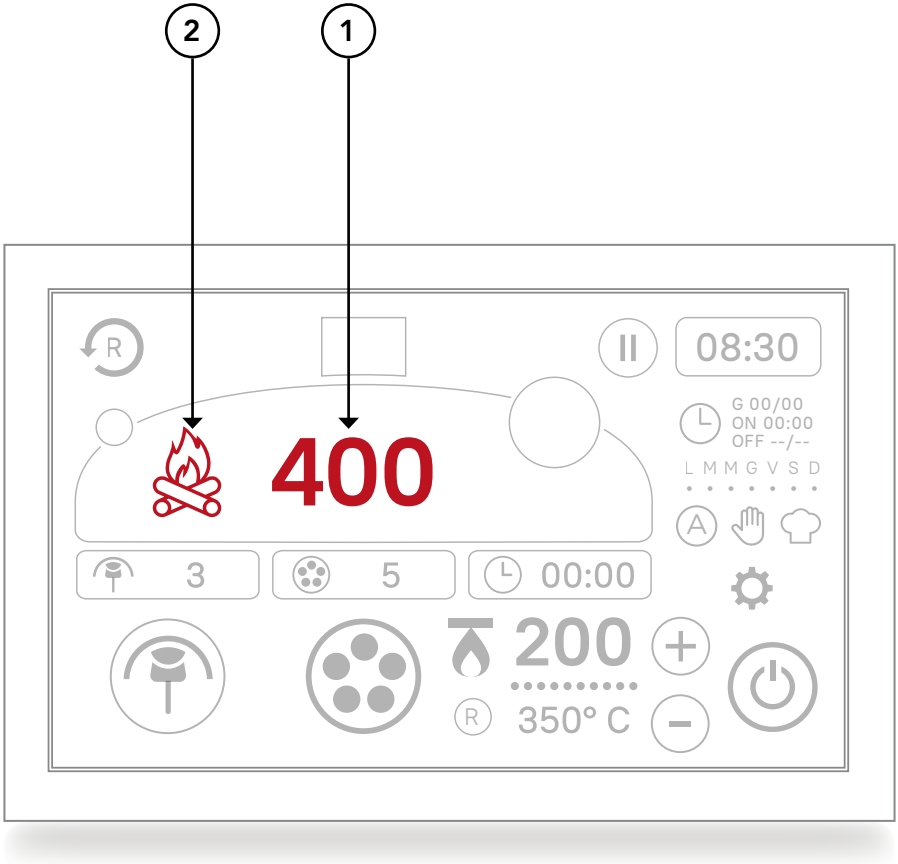
0-100%

Touches de réglage

ATTENTION

La fenêtre POP UP apparaîtra pendant un temps très court.

L'ACTIVATION DU BRÛLEUR SECONDAIRE SERA POSSIBLE UNIQUEMENT APRÈS LE DÉMARRAGE DE LA ROTATION.



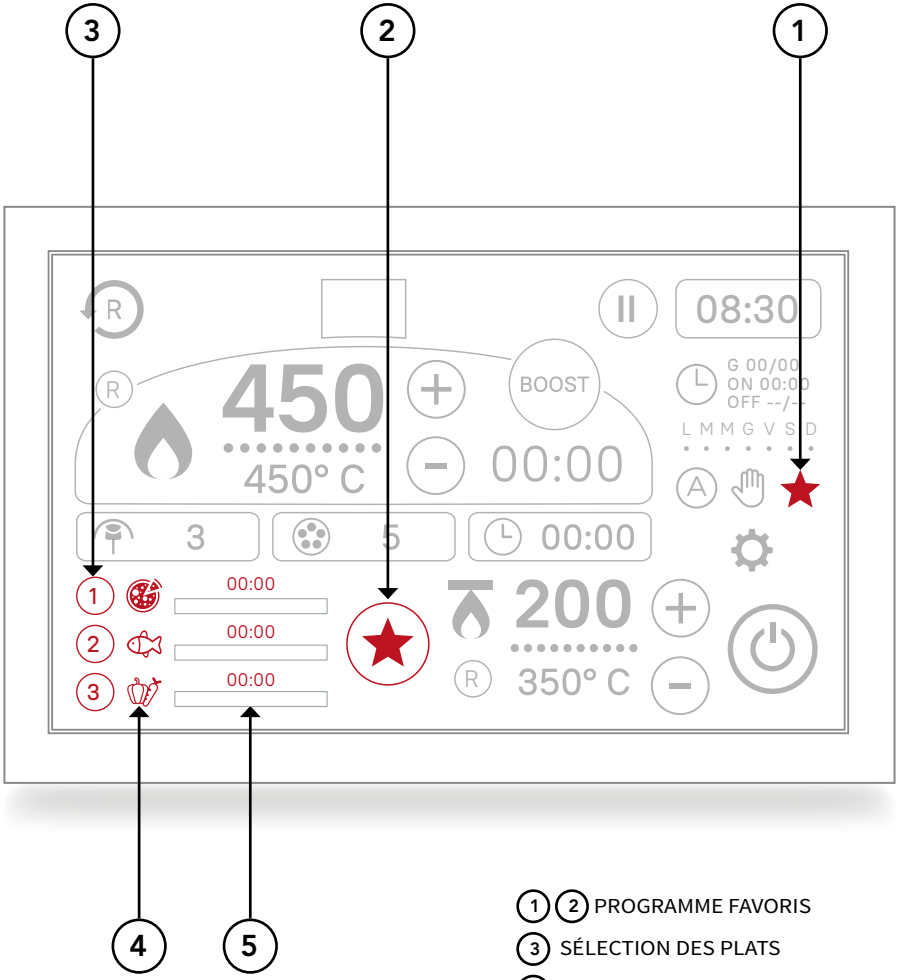
1 TEMPÉRATURES FOUR

2 ICÔNE CUISSON AU BOIS

LA CUISSON AU BOIS

Le tableau de commande TOUCH permet l'affichage du mode de cuisson traditionnel au bois de votre four.

Dans ce mode, seront affichées à l'écran l'icône du bois et la température dans le four **400°C**



1 2 PROGRAMME FAVORIS
3 SÉLECTION DES PLATS
4 ICÔNES DES PLATS SÉLECTIONNÉS
5 TEMPS DE CUISSON

MEMO FAVORIS

cuisson de plats du quotidien

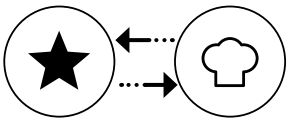
Le programme FAVORIS permet de programmer la cuisson des plats ou pizzas les plus demandés ou cuisinés quotidiennement. La principale différence de ce programme par rapport à la fonction MULTICUISSON est qu'avec cette configuration, il est possible de combiner les temps de cuisson (avec fonction sole tournante) et les températures (avec brûleur principal)

ATTENTION il ne sera possible d'activer qu'une seule minuterie à la fois

* La température associée au plat sélectionné sera saisie comme température de consigne dans le brûleur principal (si présent).

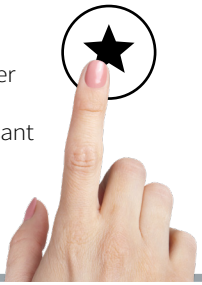
** Le temps de cuisson associé au plat sélectionné sera saisi comme temps de cycle de cuisson rapide dans le menu de la sole tournante (si présente).

La pression unique sur les symboles vous permet de passer d'une fonction à l'autre, quand celle-ci a été sélectionnée, une touche ultérieure permet le démarrage du programme.

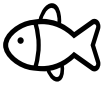


ATTENTION

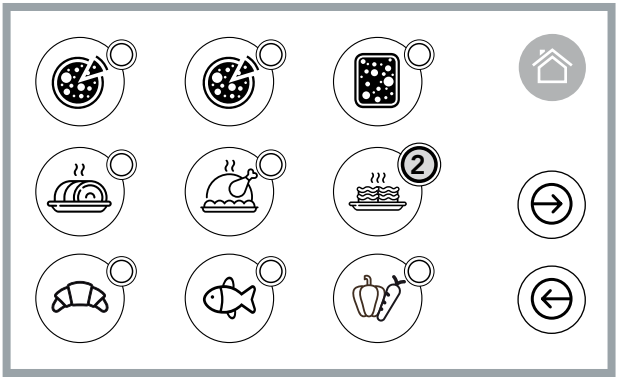
La pression continue sur le symbole STELLA active les fenêtres de réglage de cette fonction, vous permettant de sélectionner et d'optimiser les options disponibles en personnalisant les cuissons et en les adaptant aux besoins de chaque cuisine.



CUISSONS PERSONNALISÉES DISPONIBLES

PIZZA	PIZZAS SPÉCIALES	PIZZA AU MÈTRE
PAIN	PÂTES AU FOUR	QUICHES
PÂTISSERIE	GÂTEAUX ET DESSERTS	TARTES
 POISSON	LÉGUMES	POULET RÔTI
ROSBIF	STEAK	FAVORIS

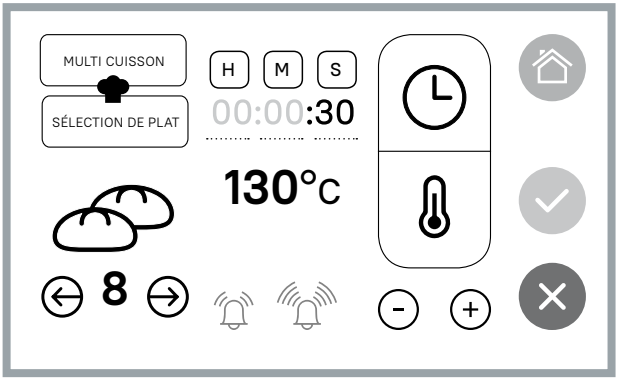
La touche de cuisson FAVORIS avec l'icône étoile, enfoncée en continu, permet d'accéder à la fenêtre avec la liste des icônes représentant les plats et leurs temps de cuisson combinés et programmés.



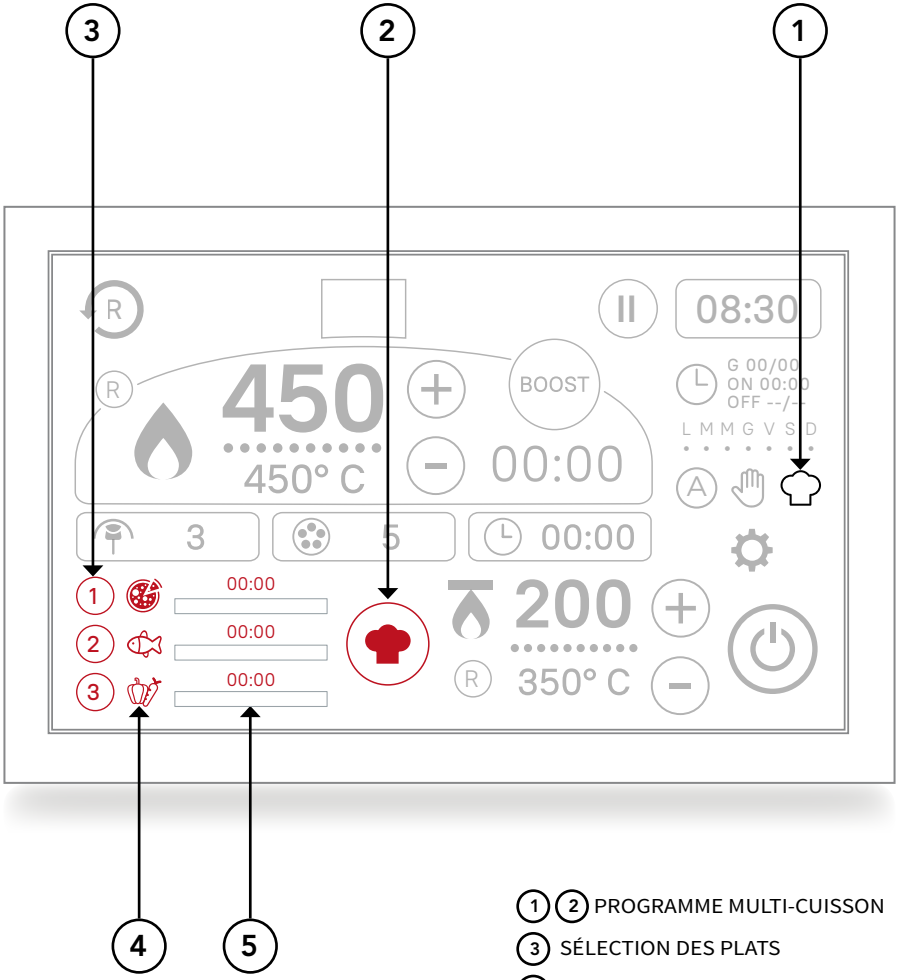
En accédant à ce deuxième écran, vous êtes face à une liste de plats disponibles et programmés.
Vous pouvez faire défiler les pages à l'aide des flèches, tandis qu'en appuyant sur les icônes d'aliments, ces derniers peuvent être activés et sélectionnés (jusqu'à un maximum de 3) ou désactivés.

Ainsi, apparaît l'icône de l'aliment désélectionné avec cercle vide et sans numérotation.

Au lieu de cela, l'icône de l'aliment sélectionné apparaît avec un cercle vert et un numéro de sélection.



Une pression longue sur l'icône du plat vous permettra d'accéder à l'écran de programmation pour régler les temps, les températures, les signaux sonores et changer le plat à cuisiner.



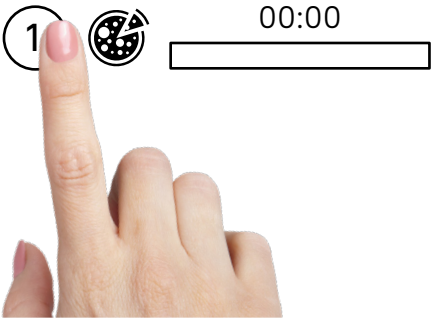
1 2 PROGRAMME MULTI-CUISSON
3 SÉLECTION DES PLATS
4 ICÔNES DES PLATS SÉLECTIONNÉS
5 TEMPS DE CUISSON

MULTI-CUISSON

cuisson simultanée de plats différents

Ce programme spécifique a été conçu pour permettre la cuisson simultanée de différents types de plats à l'intérieur du four. Le programme est sélectionné à partir de l'icône à droite du tableau principal ( ).

Les paramètres de chaque plat, contrairement au menu favoris, n'affectent pas le contrôle de la température à l'intérieur / dans le haut du four.

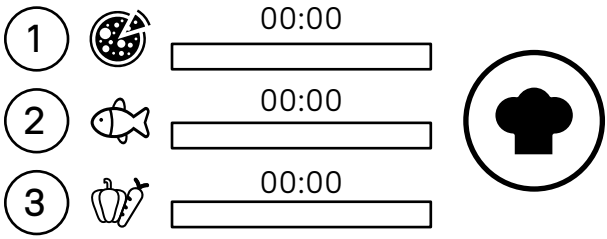


Une simple pression sur le chiffre active, en le colorant en rouge, le minuteur de cuisson du plat sélectionné

La seule pression sur le chiffre, le colore en blanc et arrête la cuisson

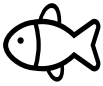
Une pression longue sur l'icône plat permet d'accéder à l'écran des plats pour remplacer ou modifier les cuissons.

Une simple pression sur l'icône Toque du Chef permet d'accéder à l'écran de la liste des plats

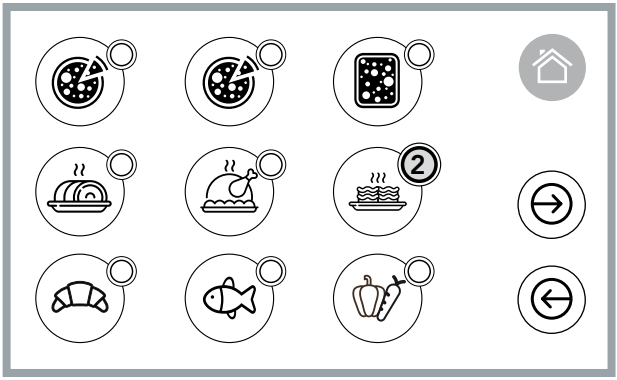


Cette section de l'écran TACTILE récapitule de gauche à droite : les trois plats dans l'ordre d'insertion, les icônes qui les représentent, les barres qui affichent le temps de cuisson et le bouton de la cuisson MULTI CUISSON avec la toque de chef.

CUISSONS PERSONNALISÉES DISPONIBLES

PIZZA	PIZZAS SPÉCIALES	PIZZA AU MÈTRE
PAIN	PÂTES AU FOUR	QUICHES
PÂTISSERIE	GÂTEAUX ET DESSERTS	TARTES
 POISSON	LÉGUMES	POULET RÔTI
ROSBIF	STEAK	MULTI-CUISSON

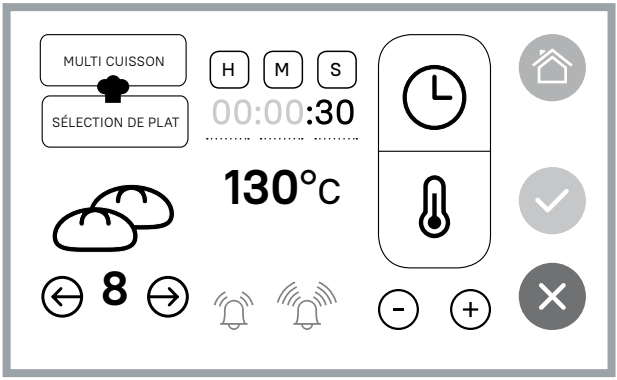
La touche de cuisson MULTI CUISSON avec la toque de chef, enfoncée en continu, permet d'accéder à la fenêtre avec la liste des icônes représentant les plats et leurs temps de cuisson combinés et programmés.



En accédant à ce deuxième écran, vous êtes face à une liste de plats disponibles et programmés. Vous pouvez faire défiler les pages à l'aide des flèches, tandis qu'en appuyant sur les icônes d'aliments, ces derniers peuvent être activés et sélectionnés (jusqu'à un maximum de 3) ou désactivés.

Ainsi, apparaît l'icône de l'aliment désélectionné avec cercle vide et sans numérotation.

Au lieu de cela, l'icône de l'aliment sélectionné apparaît avec un cercle vert et un numéro de sélection.



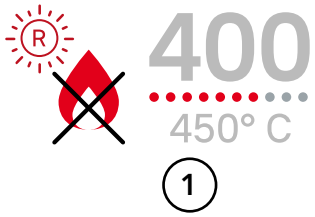
Une pression longue sur l'icône du plat vous permettra d'accéder à l'écran de programmation pour régler les temps, les températures, les signaux sonores et changer le plat à cuisiner.

BLOCS BRÛLEURS

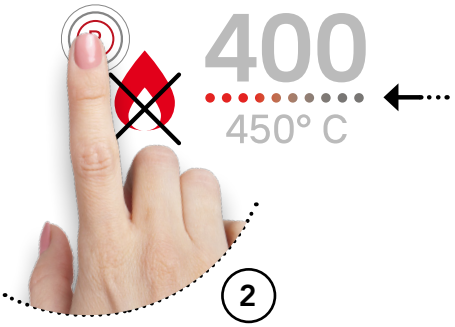
PROBLÈME		CAUSE	SOLUTIONS
BLOC FLAMME BRÛLEUR PRINCIPAL		(**1**) GAZ MANQUANT OU ROBINET FERMÉ (**2**) CARTE ÉLECTRONIQUE OU VANNE DU GAZ DÉFECTUEUSE (**3**) RÉSIDUS DANS LA ZONE D'ALLUMAGE DU BRÛLEUR (**4**) ÉLECTRODES ALLUMAGE MAL POSITIONNÉES.	(**1**) VÉRIFIER LA PRÉSENCE DE GAZ OU OUVRIR LE ROBINET (**2**) REMPLACER LA CARTE OU LA VANNE DU GAZ (**3**) NETTOYER LA ZONE D'ALLUMAGE DU BRÛLEUR DES RÉSIDUS (**4**) VÉRIFIER LA BONNE POSITION DES ÉLECTRODES D'ALLUMAGE.
BLOC FLAMME BRÛLEUR SECONDAIRE			

RÉINITIALISATION BRÛLEURS

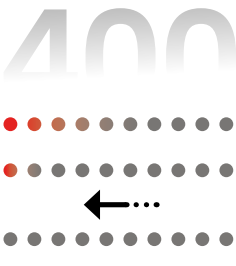
procédure de redémarrage du brûleur en état de blocage



1



2



3

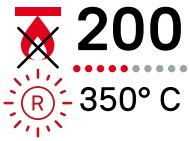
Dans la situation de **BLOCAGE DU BRÛLEUR,** l'icône de la **flamme** (symbole du brûleur) s'affiche avec une croix et le bouton Ⓡ **RÉINITIALISATION** se met à clignoter (Fig. 1), **procéder donc comme ceci** :

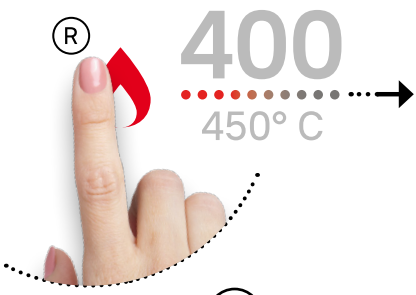
A • Attendre la fin de la phase de clignotement de l'icône **RÉINITIALISATION**

B • Tapez tout en maintenant l'icône elle-même enfoncée, jusqu'à ce que la barre en pointillé **soit effacée** (Fig. 2/3 puissance du brûleur).

C • Redémarrer le brûleur en appuyant sur l'icône de la **flamme** (Fig. 4).

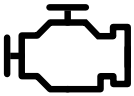
LA MÊME PROCÉDURE S'APPLIQUE AU BRÛLEUR SECONDAIRE (si présent)





4

PROBLÈME	⚠	CAUSE	SOLUTIONS
URGENCE ENFONCÉE MAIN ET BOUTON COULEUR ROUGE		URGENCE ENFONCÉE	RELÂCHER LE BOUTON D'ARRÊT D'URGENCE POUR RÉACTIVER LES FONCTIONS
MAINTENANCE À TEMPS CLÉ ANGLAISE COULEUR ORANGE		MAINTENANCE SUR LE POINT D'EXPIRER	CONTACTER LE SERVICE D'ASSISTANCE POUR EFFECTUER LA MAINTENANCE ORDINAIRE
MAINTENANCE EN RETARD CLÉ ANGLAISE COULEUR ROUGE		MAINTENANCE EXPIRÉE	CONTACTER LE SERVICE D'ASSISTANCE POUR EFFECTUER LA MAINTENANCE ORDINAIRE
CAPTEURS DE FUMÉES NUAGES COULEUR ROUGE		CAPTEUR DÉTECTION FUMÉES ACTIVÉ.	VÉRIFIER L'ÉTAT DE LA CHEMINÉE ET/OU LA QUALITÉ DE LA COMBUSTION

PROBLÈME	⚠	CAUSE	SOLUTIONS
COMMUNICATION INTERROMPUE		LA MISE EN MARCHE DE LA ROTATION DE LA SOLE, POURRAIT NE PAS ÊTRE ALIMENTÉE	VÉRIFIER LE BRANCHEMENT AVEC LE DRIVE
ALLARME THERMIQUE		PROTECTION THERMIQUE MOTEUR ROTATION INTERVENUE.	ÉTEINDRE LE TABLEAU ET ATTENDRE 5 MINUTES AVANT LE REDÉMARRAGE. SI L'ALARME CONTINUE CONTACTER LE SERVICE D'ASSISTANCE TECHNIQUE
SURCHARGE AVEC THERMOMÈTRE COULEUR ORANGE		SURCHARGE MOTEUR ROTATION SOLE. RÉSIDUS PROBABLES DE COMBUSTION ENTRE LES PIÈCES DE TRANSMISSION.	ACTIVER L'INVERSION DE LA ROTATION PENDANT QUELQUES MINUTES. SI LE PROBLÈME PERSISTE CONTACTER LE SERVICE D'ASSISTANCE TECHNIQUE.

2022_02_14_GAS_TouchPanel_Uso_FR

UNITECH S.r.l.

Via Ferrari, 27/71 - 41043 Corlo di Formigine (MO) - Italy
Tel. +39 059 574161 - Fax +39 059 5771294
P.IVA - VAT IT03894120363

www.uni-tech.it - info@uni-tech.it

unifoodequipment