

KOMBI FÜR DIE GASTRONOMIE UND GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG - 6 X 1/1 GN + 10 X 1/1 GN - GASBEHEIZTER MIT DIREKTEM DAMPF

CODICE
LKG161B

MODELLO
LKG161B

SERIE
O-LINK



ALLGEMEINE MERKMALE

Olis Öfen ideal für Sie, die eine Bar, ein Restaurant oder eine Bäckerei eröffnen. Sie haben alle Funktionen und Leistungen von Spitzenöfen mit der für Olis typischen Qualität. Dank eines einfachen und intuitiven Steuerungssystems können Sie Ihrer Kreativität in der Küche freien Lauf lassen. Jedes Gericht ein Meisterwerk: vom Dämpfen über das Braten bis hin zum Grillen - bringen Sie alles auf den Tisch, was Ihre Fantasie hergibt, von süß bis herzhaft.

KONSTRUKTION: Garraum aus rostfreiem Edelstahl 18/10 AISI 304, 1 mm dick, geformt, mit vollständig abgerundeten, weitwinkligen Kanten für optimalen Luftstrom und leichtere Reinigung. Perfekt glatter und wasserdichter Garraum. Hinterlüftete, gehärtete Doppelglastür mit Luftspalt und wärmereflektierendem Innenglas für weniger Wärmestrahlung zum Bediener und höhere Effizienz. Innenglas mit Faltöffnung für einfache Reinigung und Wartung. Push-to-close-Tür mit rechts- oder linksdrehendem Griff (Mod. 061-101-161). Tür mit Dreipunktverriegelung, Griffbremse in geöffneter Türstellung (Mod. 201-202). Verstellbare Türscharniere für optimale Dichtigkeit. Zu öffnendes Ablenkblech für eine einfache Reinigung des Ventilatorraums. Neue, schwalbenschwanzförmige, anpassungsfähige Backofenfrontdichtung aus hitze- und alterungsbeständigem, leicht austauschbarem Silikonkautschuk. Wanne, die das Kondenswasser unter der Tür auffängt und direkt in den Abfluss leitet, auch wenn die Tür geöffnet ist (Mod. 061-101-062-102-161). Kompakte bürstenlose (bürstenlose) Magnetantriebsmotoren. Halbleiterrelais zur Leistungsoptimierung und Modulation. Elektronisches Kühlsystem mit Zwangsbelüftung und Schutzfilter aus mikrogroßem Edelstahlgewebe, leicht herausnehmbar und spülmaschinenfest (Mod. 061-062-101-102-161).

KOMBI FÜR DIE GASTRONOMIE UND GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG - 6 X 1/1 GN + 10 X 1/1 GN - GASBEHEIZTER MIT DIREKTEM DAMPF



CODICE
LKG161B

MODELLO
LKG161B

SERIE
O-LINK

TECHNISCHE DATEN

■ **DIREKTE DAMPFERZEUGUNG:** System zur direkten Dampferzeugung im Garraum durch Einspritzung von Wasser direkt auf das Gebläse und Zerstäubung auf die Heizelemente. Vorteil: sofortige Verfügbarkeit von Dampf im Garraum.

■ **GARARTEN:** AC (Automatic Cooking) automatisches Garsystem für italienische und internationale Rezepte, automatisches Garprogramm und fotografische Darstellung des Gerichts. Manuelles Garen mit drei Garmodi und Sofortstart: Umluft von 30°C bis 270°C, Dampfgaren von 30°C bis 130°C und Kombination aus Heißluft und Dampf von 30°C bis 270°C. Vorheizen bis zu 300°C. Modus Multicooking - Möglichkeit des gleichzeitigen Garens von verschiedenen Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten. Clima Smart - System, das automatisch das perfekte Klima in der Garkammer verwaltet. AT Smoker (optional), mit externer Räuchervorrichtung. ■ **FUNKTIONSWEISE:** Start eines automatischen Garvorgangs (AC) "one touch". Anordnung der Rezepte in Kategorien mit Vorschau. Intelligente Wiedererkennung der Rezepte in Ordnern mit Unterordnern. Kapazitiver 7" LCD- TFT-Farbbildschirm mit hoher Auflösung und "Touchscreen"-Funktionen. Funktion Cool Down zur schnellen Abkühlung der Garkammer mittels Ventilator. Automatischer Neustart des Garvorgangs bei Unterbrechung der Stromversorgung. Schnelle Abkühlung mit möglicher Einspritzung von Wasser in die Garkammer. Benutzerschnittstelle mit Auswahl von bis zu 6 Sprachen. 95 Rezepte verfügbar. Jedes Rezept wurde getestet, um ein optimales Ergebnis zu gewährleisten. Möglichkeit, das Rezept jederzeit zu visualisieren und zu ändern. ■ **AUSSTATTUNG ZUR KONTROLLE UND STEUERUNG:** Autoreverse-Funktion (automatische Umkehrung der Drehrichtung des Ventilators) für eine gleichmäßige Garung. Parallele Temperaturkontrolle in der Kammer und am Kern. Automatische Regulierung der Kondensation des Dampfes. Einfacher Zugang zu programmierbaren Benutzerparametern zur Anpassung der Geräteeinstellungen. Möglichkeit der Wahl von bis zu 6 Belüftungsgeschwindigkeiten. Für spezielle Garvorgänge kann die Geschwindigkeit abwechselnd verändert werden. Über einen Vier-Punkt-Kerntemperaturfühler wird die Temperatur im Produktinneren kontrolliert. Fix angeschlossener Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler, Ø 3 mm (Mod. 061-101-062-102). Anschluss der Sonde an den Kern mittels eines Steckverbinders außerhalb der Garkammer. Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler mit externem Anschluss, Ø 3 mm (Mod. 061-101-062-102). USB-Anschluss zum Herunterladen der HACCP-Daten, zum Aktualisieren der Software und zum Herunter- und Hochladen von Garprogrammen. Möglichkeit, die Abschaltung des Ofens am Ende des automatischen Reinigungsprogramms einzustellen. Benutzerprofilsperr (spezielle Funktion für Quick Service Restaurant). Voreinstellung des Systems zur Optimierung des Energieverbrauchs SN (Elektromodelle). Serviceprogramm: Prüfung der Funktionen - Steuerplatine sowie zur Anzeige der

Funktionstüchtigkeit des Geräts vor jedem Gebrauch, mit schriftlicher und akustischer Anzeige etwaiger Auffälligkeiten. Led-Beleuchtung der Garkammer mit niedrigem Verbrauch. Optimale Sichtbarkeit aller Punkte der Garkammer. Neutrales Licht, das die ursprünglichen Farben des Produkts nicht verändert. Überwachung und Effizienzkontrolle der externen Wasser-Aufbereitung (Aufbereitung Optional). Erinnerungsfunktion für die Reinigung der Luftfilter. ■ **SICHERHEITSAUSSTATTUNGEN:**

Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum. Sicherheitsvorrichtung gegen Überdruck und Druckabfall in der Garkammer. Thermoschutzschalter Motor. Magnetischer Türkontaktschalter. Wassermangelanzeige. Display zur Anzeige von Störungen und Selbstdiagnostik. System zur Kühlung der Bauteile mit angezeigter Übertemperaturkontrolle. Elektronische Flammenüberwachung mit automatischer Gaszufuhrunterbrechung bei Flammenerlöschung. Sicherheitsdruckwächter Meldung von Mangel an Gas. Entspricht den nationalen und internationalen Normen für den sicheren Betrieb im Falle der Verwendung ohne direkte Bedieneraufsicht. Maximale Höhe Einlegeboden letzte Backform 160 cm, unter Verwendung des spezifischen Untergestells des Modells (Modell 061-062-101-102). Maximale Höhe Einlegeboden letzte Backform 160 cm (Mod. 201-202). Maximale Höhe Einlegeboden letzte Backform 160 cm (mit Rollenkit, Mod. 161). Im Falle einer Unterbrechung der Stromversorgung während der Wäsche ist die Hygiene immer gewährleistet, da der Waschzyklus automatisch wieder anläuft. ■ **INSTALLATION UND UMWELT:** 100% recycelbare Verpackung. 90% Produktrecycling. Zertifizierung Qualität ISO 9001 / Sicherheit ISO 45001 / Umwelt ISO 14001. Betrieb ohne Zusatz von Wasserenthärter und Entkalkung (Modell mit Dampferzeuger). ■

REINIGUNG UND WARTUNG: Automatisches Reinigungssystem. Getrennter Behälter des Reinigungsmittels mit automatischer Dosierung. Entkalkungssystem CALOUT, das der Bildung und Ansammlung von Kalk im Dampferzeuger vorbeugt (für Modell mit Dampferzeuger). Getrennter Behälter und automatische Dosierung des Entkalkers. Leichter Zugang für die Wartung des Gerätes von der rechten Seite. 7 automatische Reinigungsprogramme, ohne die Notwendigkeit der Anwesenheit des Bedieners nach dem Start: Manuell - Spülen - Soft - Eco - Hard - Hard Plus - Grill. Manuelles Reinigungssystem mit externer Handbrause (Handbrause optional). Leichte Außenreinigung dank Oberflächen aus Edelstahl und Glas und der Schutzklasse IPX4 gegen Wasserstrahlen (Modelle für Positionierung auf Arbeitstischen) und IPX5 (Modelle für Positionierung auf dem Boden). ■ **GASBETRIEB:** Indirektes Gas-Kochkammerheizsystem mit hocheffizienten vorgemischten Brennern mit modulierender Blasluftflamme. Automatische Brennerzündung mit elektronischem Hochfrequenz-Entladungsgenerator. Elektronische Flammenüberwachung und Selbstdiagnosevorrichtung mit automatischer Rückstellung der Zündung. Hocheffizienter Wärmetauscher mit Expansionskammer zur Feuerfestem Stahl.

KOMBI FÜR DIE GASTRONOMIE UND
GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG - 6 X 1/1 GN + 10
X 1/1 GN - GASBEHEIZTER MIT DIREKTEM DAMPF

CODICE
LKG161B

MODELLO
LKG161B

SERIE
O-LINK

Technische Informationen

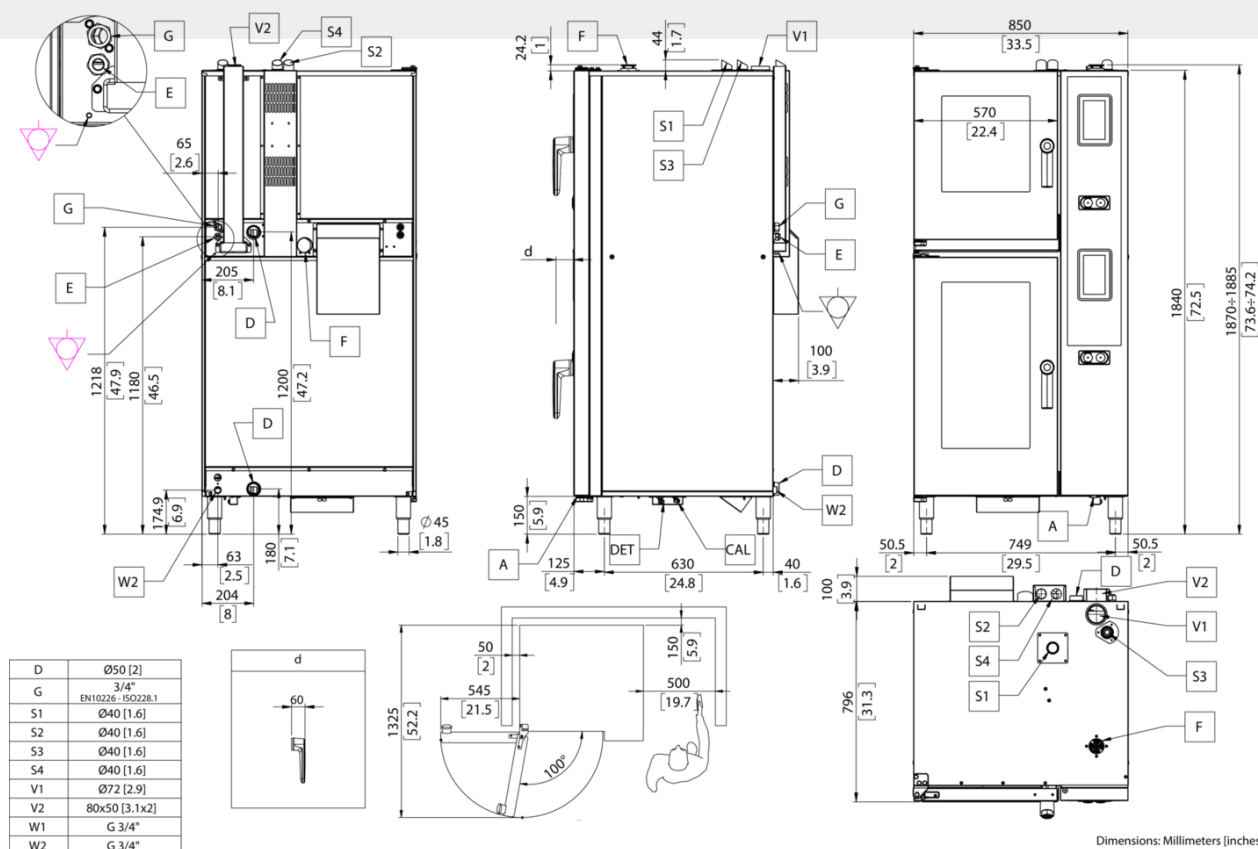
| SPEZIFIKATION | DATA |
|---------------------------|-----------------|
| MATERIAL | LKG161B |
| SUPPLY | GAS |
| DIM. BREITE | 852 mm |
| DIM. PRODUKTIVITÄT | 795 mm |
| DIM. HÖHE | 1840 mm |
| NETTOGEWICHT | 236 Kg |
| VOLUMEN (netto) | 1.25 |
| LÄNGE DES PAKETS | 980 mm |
| BREITE DES PAKETS | 1030 mm |
| VERPACKUNGSHÖHE | 2040 mm |
| VERPACKUNGSVOLUMEN | 2 m3 |
| BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT | 275 Kg |
| STANDARD-STROMVERSORGUNG | 220-240V 1N |
| FREQUENZ | 50/60 |
| ELEKTRISCHE LEISTUNG | 1.4 kW |
| GAS POWER | 35 |
| GAS-/KÄLTEMITTELART | G20 - G30 - G31 |

KOMBI FÜR DIE GASTRONOMIE UND GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG - 6 X 1/1 GN + 10 X 1/1 GN - GASBEHEIZTER MIT DIREKTEM DAMPF

CODICE
LKG161B

MODELLO
LKG161B

SERIE
O-LINK



| | I | EN | F | D | ES | RU |
|-----|--|--|--|--|---|---|
| A | Aspirazione aria di raffreddamento vano tecnico | Technical compartment cooling air intake | Aspiration air de refroidissement du compartiment technique | Kaltluftansaugung im Komponenten-Bereich | Toma de aire para refrigeración del compartimento técnico | Забор охлаждающего воздуха технического отсека |
| D | Scarico liquidi | Liquid discharge | Evacuation de liquides | Ablauf Flüssigkeiten | Dascarga líquidos | Выход для жидкости |
| E | Ingresso cavo di alimentazione elettrica | Electric power supply cable inlet | Entrée du câble d'alimentation électrique | Anschluß Stromkabel | Entrada cable de alimentación eléctrica | Вход для электрического кабеля питания |
| F | Aspirazione aria camera di cottura | Cooking chamber air intake | Aspiration air enceinte de cuisson | Luftansaugung Garraum | Toma de aire cámara de cocción | Забор воздуха камеры |
| G | Ingresso gas | Gas inlet | Arrivée gaz | Gaszufuhr | Entrada gas | Вход газа |
| S1 | Scarico fumi camera di cottura | Cooking chamber fumes exhaust | Évacuation des fumées enceinte de cuisson | Garraum Abgas-Abführung | Escape de gases de combustión cámara de cocción | Выход пара камеры |
| S2 | Scarico fumi camera di cottura | Cooking chamber fumes exhaust | Évacuation des fumées enceinte de cuisson | Garraum Abgas-Abführung | Escape de gases de combustión cámara de cocción | Выход пара камеры |
| S3* | Scarico fumi generatore di vapore | Steam generator fumes exhaust | Évacuation des fumées du générateur de vapeur | Dampfgenerator Abgas-Abführung | Escape de gases de combustión del generador de vapor | Выход пара бойлера |
| S4* | Scarico fumi generatore di vapore | Steam generator fumes exhaust | Évacuation des fumées du générateur de vapeur | Dampfgenerator Abgas-Abführung | Escape de gases de combustión del generador de vapor | Выход пара бойлера |
| V | Sfiato vapore e sicurezza depressione camera di cottura di cottura | Steam vent and cooking chamber pressure drop safety device | Event de vapeurs et sécurité sous-pression enceinte de cuisson | Dampfabführung und Garraum-Unterdrucksicherung | Dispositivo de seguridad para ventilación de vapor y caída de presión cámara de cocción | Клапан выхода пара и безопасность давления камеры |
| W1 | Ingresso acqua | Water inlet | Arrivée d'eau | Wasseranschluß | Entrada agua | Вход для обычной воды |
| W2 | Ingresso acqua addolcita | Softened water inlet | Arrivée d'eau adoucie | Wasseranschluß (enthärtetes Wasser) | Entrada agua suavizada | Вход для умягченной воды |
| DET | Detergente | Detergent | Détergent | Waschmittel | Detergente | моющее средство |
| CAL | Decalcificante | Descaler | Détartrant | Entkalker | Desincrustante | дезинкрустант |
| | Collegamento equipotenziale | Equipotential connection | Connexion équipotentielle | Erdung | Conexión equipotencial | Эквипотенциальное соединение |
| * | Per modello con generatore di vapore | For model with steam generator | Pour les modèles avec générateur de vapeur | Für Modell mit Dampfgenerator | Para modelo con caldera | Для моделей с парогенератором |

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.
The specification shown in this document are to be considered non binding. The company reserves the right to make technical change at any moment.
Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder zeit technische Änderungen vorzunehmen.
Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment.
Los datos técnicos indicados en el presente catalogo no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.

KOMBI FÜR DIE GASTRONOMIE UND GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG - 6 X 1/1 GN + 10 X 1/1 GN - GASBEHEIZTER MIT DIREKTEM DAMPF

CODICE
LKG161B

MODELLO
LKG161B

SERIE
O-LINK



Hochauflösender, kapazitiver 7-Zoll-LCD-Farbbildschirm mit einer Auswahl an Touchscreen-Funktionen



Das Ecospeed Dynamic System optimiert und steuert je nach Menge und Art des Produkts die Energiezufuhr und gewährleistet so stets die richtige Gartemperatur, vermeidet Schwankungen und senkt so den Energie- und Wasserverbrauch sowie den Gewichtsverlust.



Das automatische Garen, mit dem der Backofen ausgestattet ist, ermöglicht es Ihnen, das gewünschte Rezept aus den 95 verfügbaren Rezepten auszuwählen und dem Backofen die korrekte Einstellung des Garvorgangs zu übertragen



Ein persönlicher Bereich, in den Sie Ihre Rezepte, die Früchte Ihrer Erfahrung, hochladen können, um sie mit einem Klick jederzeit abrufen zu können.



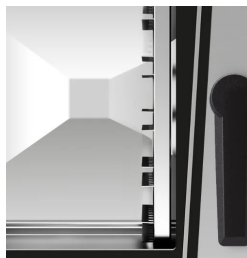
Das automatische Waschsysteem bietet Ihnen eine Auswahl von 7 Waschprogrammen. Von manuell bis Grill, geeignet nach dem Kochen bei hohen Temperaturen und zur Entfernung von hartnäckigen Rückständen. Die Eco-Waschfunktion optimiert den Wasser- und Waschmittelverbrauch.



Das neue Steuerungssystem Intelligente Feuchtigkeitsregelung im Garraum
der CLIMA SMART-Garraum garantiert je nach Art der eingelegten Lebensmittel und des gewünschten Ergebnisses Weichheit, Saftigkeit und Knusprigkeit für jedes Produkt bei minimalem Gewichtsverlust.



Mit der Multicooking-Funktion können verschiedene Arten von Speisen gleichzeitig und zu unterschiedlichen Zeiten gegart werden. Dies ist ein Vorteil, der im Vergleich zur Verwendung herkömmlicher Geräte viel Zeit und Energie beim Service spart



Hinterlüftete, doppelt verglaste Hartglastür mit Luftspalt und wärmereflektierendem Innenglas für geringere Wärmeabstrahlung zum Bediener und höhere Effizienz.


















KOMBI FÜR DIE GASTRONOMIE UND GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG - 6 X 1/1 GN + 10 X 1/1 GN - GASBEHEIZTER MIT DIREKTEM DAMPF

CODICE
LKG161B

MODELLO
LKG161B

SERIE
O-LINK

OPTIONAL


| | MODELLO | DESCRIZIONE |
|---|---------------|--|
|  | OB161G | DAMPFGENERATOR. FÜR BEIDE GASMODELLE |
|  | OM161G | DAMPFGENERATOR, FÜR GASMODELL. UNTERES GERÄT |
|  | NPS2 | TÜRE MIT RECHTEN SCHARNIEREN, AUSGESTATTET MIT MEHRPUNKT-KERNTemperaturFÜHLER UND EXTERNEM ANSCHLUSS, Ø 3 MM |
|  | APDS2 | SICHERHEITSTÜRENÖFFNUNG MIT DOPPELKLICK |
|  | SYNETH | AUFPREIS FÜR ETHERNET-ANSCHLUSS |
|  | SN2 | ANSCHLUSS AN ENERGIEOPTIMIERUNGSANLAGE. NUR ELEKTROMODELLE |
|  | NPK2 | ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE |
|  | DSP2 | SCHUTZ FÜR DISPLAY-STEUERUNG |
|  | SSB864 | AUFPREIS FÜR GESTELL IN DER KONDITOREIAUSFÜHRUNG SBE864 + EINFAHRSCHIENE BTL011 |
|  | SSB564 | AUFPREIS FÜR GESTELL SBE564 + EINFAHRSCHIENE BTL011 |
|  | SSB101 | AUFPREIS FÜR GESTELL SBE101 + EINFAHRSCHIENE BTL011 |
|  | SSB061 | AUFPREIS FÜR GESTELL SBE061 + EINFAHRSCHIENE BTL011 |
|  | SPP864 | AUFPREIS FÜR PAAR AUFLAGESCHIENEN - AUSFÜHRUNG EN (600 X 400) - BGP864 |
|  | SPP564 | AUFPREIS FÜR PAAR AUFLAGESCHIENEN - AUSFÜHRUNG EN (600 X 400) - BGP564 |
|  | RL04 | RÄDEROPTION. MAX HÖHE 1875 MM - MAX BREITE 913 MM |
|  | RL161 | ROLLENKIT. MAX HÖHE 1730 MM - HÖHE EINFÜHRUNG LETZTES BACKBLECH 160 CM |
|  | SAFF1 | ANSCHLUSS VORBEREITUNG FÜR RÄUCHERBOX DURCH EXTERNE STECKER. N. 1 RÄUCHERBOX IST INKLUDIERT |

KOMBI FÜR DIE GASTRONOMIE UND
GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG - 6 X 1/1 GN + 10
X 1/1 GN - GASBEHEIZTER MIT DIREKTEM DAMPF

CODICE
LKG161B

MODELLO
LKG161B

SERIE
O-LINK

| MODELLO | DESCRIZIONE |
|---|---|
|  OCBM2 | TRENNTRANSFORMATOR FÜR ZWEIPHASIGEN ANSCHLUSS/EINPHASIGEN ANSCHLUSS FÜR GASBETRIEBENE MOD. 2AC 220-240V/1N AC 230V |

KOMBI FÜR DIE GASTRONOMIE UND GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG - 6 X 1/1 GN + 10 X 1/1 GN - GASBEHEIZTER MIT DIREKTEM DAMPF

CODICE
LKG161B

MODELLO
LKG161B

SERIE
O-LINK

ZUBEHÖR

| CODE | MODELLO | DESCRIZIONE |
|---------|---------|---|
| BAP161 | BAP161 | EDELSTAHL-HITZESCHUTZ FÜR SEITENWAND |
| BFX161 | BFX161 | FETTFILTER - 2 STK. |
| AFFE | AFFE | RÄUCHERBOX MIT EXTERNE STROM VERSORGUNG |
| ICLD | ICLD | HANDBRAUSE KOMPLETT MIT VERBINDUNGEN UND ANSCHLÜSSEN |
| BKC161 | BKC161 | DUNSTABZUGSHAUBE MIT LUFTGEKÜHLTEM SCHWADENKONDENSATOR. NUR ELEKTROMODELLE. EINSETZBAR NUR BEI GERÄTEN MIT ANSCHLUSSVORBEREITUNG. FÜR DEN EXTERNEN ANSCHLUSS KOLLEKTOR CCE EINSETZEN |
| CCE | CCE | KOLLEKTOR FÜR DEN EXTERNEN ANSCHLUSS DER HAUBE - Ø 150 MM |
| BKC161F | BKC161F | DUNSTABZUGSHAUBE FLAT, MIT LUFTGEKÜHLTEM KONDENSATOR. NUR ELEKTROMODELLE. EINSETZBAR NUR BEI GERÄTEN MIT ANSCHLUSSVORBEREITUNG. FÜR DEN EXTERNEN ANSCHLUSS KOLLEKTOR CCER90 EINSETZEN |
| CCER90 | CCER90 | KOLLEKTOR FÜR DEN EXTERNEN ANSCHLUSS DER HAUBE, KOMPLETTER ANSCHLUSS 90° - Ø 150 MM |
| SBE061 | SBE061 | HORDENGESTELL - MIT EINFAHRSCHIENE VERWENDEN - AUSFÜHRUNG GN |
| SBE564 | SBE564 | HORDENGESTELL - MIT EINFAHRSCHIENE VERWENDEN - AUSFÜHRUNG EN (600 X 400) |
| SBE101 | SBE101 | HORDENGESTELL - MIT EINFAHRSCHIENE VERWENDEN - AUSFÜHRUNG GN |
| SBE864 | SBE864 | HORDENGESTELL - MIT EINFAHRSCHIENE VERWENDEN - AUSFÜHRUNG EN (600 X 400) |
| BCR161S | BCR161S | HÖHENVERSTELLBARER TRANSPORTWAGEN MIT KONDENSATAUFFANGWANNE UND ARRETIERUNGS-/ENTRIEGELUNGSSYSTEM - FÜR GERÄT AUF FÜSSEN ODER AUF RÄDERN |
| BCR161L | BCR161L | HÖHENVERSTELLBARER TRANSPORTWAGEN MIT KONDENSATAUFFANGWANNE UND ARRETIERUNGS-/ENTRIEGELUNGSSYSTEM - FÜR GERÄT AUF ROLLEN |
| BTL011 | BTL011 | RAHMEN ZUM EINSETZEN VON AUSZUGSSTRUKTUREN |
| BGP564 | BGP564 | PAAR AUFLAGESCHIENEN - AUSFÜHRUNG EN (600 X 400) |
| BGP864 | BGP864 | PAAR AUFLAGESCHIENEN - AUSFÜHRUNG EN (600 X 400) |
| CPD20 | CPD20 | BEHÄLTER FÜR REINIGUNGSMITTEL - KAPAZITÄT 2 KANISTER JE 10 KG. |
| SPDP | SPDP | BEHÄLTER FÜR REINIGUNGSMITTEL - KAPAZITÄT 1 KANISTER JE 10 KG. - ZUR WANDINSTALLATION |