

18

# SMARTGEL

TIME CONTROL  
ELECTRO-MECHANICAL SERIES



SMARTGEL TIME CONTROL  
ELECTRO-MECHANICAL SERIES

## SMARTGEL TIME CONTROL

*Serie Elettromeccanica / Electro-mechanical Series*

**Mantecatori orizzontali ad estrazione automatica con controllo a tempo della corretta consistenza.**

*Semplice ed intuitiva in tutte le sue funzioni permette di produrre gelati, sorbetti e granite anche ai meno esperti.*

- a) HTE 400 / 600 / 800 / 1000 modello da tavolo
- b) HSE 400 / 600 / 800 / 1000 modello da pavimento "Small"
- c) HBE 400 / 600 / 800 / 1000 modello da pavimento "Big"

**Horizontal batch-freezer with automatic extraction with time control to reach the desired consistency.**

*Simple and intuitive in each of its functions, permit the production of dairy ice cream and fruit sorbets.*

- a) HTE 400 / 600 / 800 / 1000 table top version
- b) HSE 400 / 600 / 800 / 1000 floor standing version "Small"
- c) HBE 400 / 600 / 800 / 1000 floor standing version "Big"



**SMARTGEL TIME CONTROL  
ELECTRO-MECHANICAL SERIES**

# VANTAGGI ADVANTAGES

LE POTENZIALITÀ DELLA SERIE SMARTGEL, ELETTROMECCANICA, IN BREVE

## TECNICHE COSTRUTTIVE / WORKSHOP TECHNIQUES

- Aggitatore a 3 velocità: per lavorare anche quantità ridotte di miscele con una struttura sempre ottimale e facilitare le operazioni di estrazione e di pulizia.
- *Agitator with three speeds: to batch also small quantities of mix with an always optimal structure and make the extraction and cleaning operations easier.*
- Trasmissione meccanica gestita da rampa di accelerazione per evitare stress agli ingranaggi ad ogni avvio.
- *Inverter with acceleration ramp for the agitator to protect the transmission from any mechanical stress.*
- Trasmissione diretta con riduttori lubrificati a vita.
- *Direct transmission with gear boxes lubricated for life.*
- Raschiatori autoregolanti in POM ad elevata resistenza e di lunga durata; permettono una perfetta pulizia della vasca. Studiati per lavorare in ambienti umidi e con basse temperature.
- *Self-adjusting and long lasting POM scrapers, high toughness, they allow a perfect cleaning of the tank. Designed to work in moist rooms and with low temperatures.*
- Tappetino antiscivolo vaschetta.
- *Tank's non-slip carpet.*
- Doppia cerniera portello per una perfetta chiusura.
- *Double door hinge for a perfect closing.*
- Albero aggitatore con doppia tenuta.
- *Agitator shaft with double seal.*
- Pulsante di sbrinamento vasca per facilitare qualsiasi ripartenza dell'agitatore.
- *Tank defrosting switch to make every agitator's restart easier.*
- Possibilità di attivare il raffreddamento anche durante l'estrazione.
- *Possibility to activate the freezing cycle even during the extraction.*
- Disponibile con versioni ad aria, acqua, miste e remote.
- *Available with air, water, mixed and remote cooling system.*

HTE 400  
HTE 600

HTE 150

In tutta la serie  
In all the series



INVERTER  
TECHNOLOGY



LOW NOISE



EASY CLEAN

SMARTGEL TIME CONTROL  
ELECTRO-MECHANICAL SERIES

## ERGONOMIA / ERGONOMICS

- Small o Big in relazione alle diverse altezze degli utenti per lavorare sempre con il busto eretto
- *Small or Big according to the customer height to work always with straight chest*
- Comoda e ampia tramoggia con prolunga per un rapido carico miscela
- *Comfortable and wide hopper with extension for a fast mix filling.*
- Bocca di uscita di grandi dimensioni per una rapida estrazione del gelato senza stressare il prodotto.
- *Large size outlet for a fast removing of the ice-cream without compromising the product quality.*
- Pannello comand frontale con pulsanti e icone di riferimento.
- *Front control panel with reference switches and icons.*
- Mensola di appoggio per qualsiasi tipo di contenitore, regolabile in profondità e in altezza.
- *Shelf for any type of container, adjustable height and depth.*
- HACCP Hazard Analysis and Critical Control Points
- *HACCP Hazard-Analysis and Critical Control Points*
- Tutte le parti in contatto con la miscela o il gelato sono in acciaio inox e in materiale atossico facilmente accessibili e smontabili per la pulizia.
- *All parts in contact with the mix or the ice-cream are in stainless steel and in non-toxic material; all of them are easily accessible and removable for cleaning.*
- Doccetta di lavaggio (opzionale) - *Hand shower (optional)*
- Sciolo gelato magnetico smontabile
- *Magnetic and removable ice-cream slide*
- Carrozzeria in acciaio inox - *Stainless steel bodywork*

cm 88

## SICUREZZA / SAFETY

- Arresto agitatore all'apertura del portello gestito con centralina di sicurezza certificata.
- *Agitator stop at the opening of the door controlled by a certified safety control unit.*
- Portello inox di elevato spessore con micro magnetico di sicurezza.
- *Thicker stainless steel door with safety magnetic micro switch.*

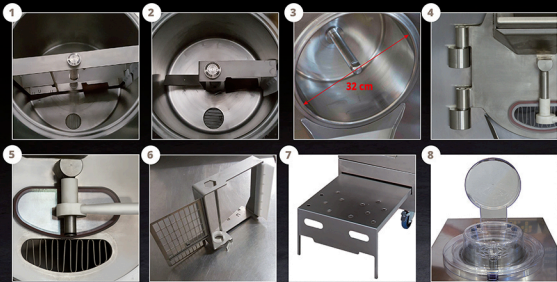
## RISPARMIO ENERGETICO / ENERGY SAVING

- Consumi di acqua ridotti grazie ai condensatori ad alto scambio con un'ampia superficie di rame.
- *Low water consumption thanks to high exchange condensers with wide copper area.*
- Consumi energetici ridotti grazie alla tecnologia inverter che ottimizza la potenza al motore elettrico.
- *Low power absorption thanks to the inverter that optimizes the electrical motor's power.*



SMART  
GEL TIME CONTROL  
ELECTRO-MECHANICAL SERIES





**1/** Agitatore pastorizzatore 40/60 Litri  
Agitator for 40/60 Liters pasteurizer

**2/** Agitatore pastorizzatore 15 Litri  
Agitator for 15 Liters pasteurizer

**3/** Ø vasca mantecatore 32 cm  
Ø batch freezer tank 32 cm

**4/** Doppia cerniera  
Double hinged

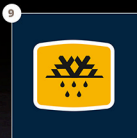
**5/** Bocca uscita di grande dimensione  
Large size outlet

**6/** Griglia per marmellate, pâte à bombe,  
mousse e semifreddi (opzionale)  
Grill for marmalade, pâte à bombe,  
mousse and "semifreddo" (optional)

**7/** Scalino a scomparsa,  
inserito nella macchina  
Retractable step, inserted into the machine

**8/** Doppio coperchio  
Double lid

DETTAGLI HIGHLIGHT



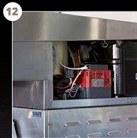
**9/** Sbrinatorio vasca  
Tank defrost



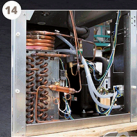
**10/** Rubinetto a filo del fondo della vasca  
Tap levelled at the bottom of tank



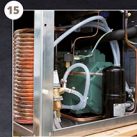
**11/** Trasmissione diretta  
Direct transmission



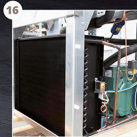
**12/** Vasca superiore con inverter e imp. frigo  
Upper tank equipped with inverter and refrigerating plant



**13/** Iniezione gas con sistema multipoint  
Gas injection with multipoint system



**14/** Condensazione mista  
Mixed cooling



**15/** Condensazione acqua  
Water cooling



**16/** Condensazione aria  
Air cooling



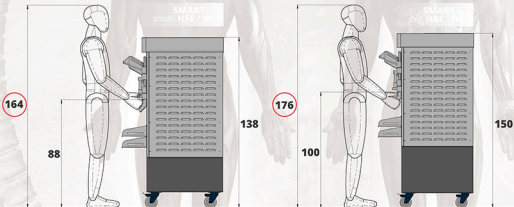
**17/** Valvola a farfalla in acciaio inossidabile  
(solo modello RHT2/1.5).  
Butterfly valve in stainless steel  
(only model RHT2/1.5).

DETTAGLI HIGHLIGHT

# WE TAKE CARE OF YOU

Un'ergonomia perfezionata, un notevole comfort di lavoro e molti dettagli pratici. Le macchine di casa Staff, da sempre orientate alla sicurezza, alla facilità di esecuzione, alla precisione, vantano un controllo esatto sull'efficienza. In ogni modello l'ergonomia assume un ruolo fondamentale per ottenere più funzionalità, più motivazione, più piacere nel lavoro.

An improved ergonomics, a great work comfort and lots of applicative details. The machines by Staff Ice System, have always been oriented to safety, user-friendliness, precision, and surely boast of their accurate control on effectiveness. For each model ergonomics assumes a basic role to obtain more functionality, more motivation and most of all to work more willingly.



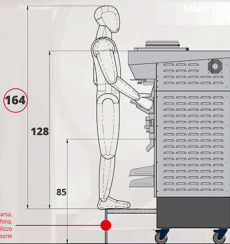
**ERGONOMIC** STYLE

# QUALITY MEANS PRODUCTIVITY

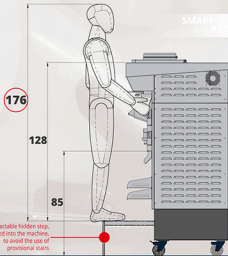
**Migliorare il benessere** dei nostri clienti e **proteggere** la loro salute nel tempo è uno dei nostri obiettivi. Siamo convinti che una **postazione di lavoro ottimizzata** a livello ergonomico **migliori la produttività** e aumenti anche la qualità del lavoro stesso.

*To improve our customers' well-being and at the same time protect their health is one of our targets. We are convinced that an ergonomic optimised workspace could improve productivity and quality of work.*

SMART  
big RWS



SMART  
big RWS



ERGONOMIC STYLE



Raschiatori autoregolanti in POM ad elevata resistenza e di lunga durata; permettono una perfetta pulizia della vasca. Studiati per lavorare in ambienti umidi e con basse temperature.  
*Self-adjusting and long lasting POM scrapers, high toughness, they allow a perfect cleaning of the tank. Designed to work in moist rooms and with low temperatures.*

# RELIABILITY EASE CREATIVITY

Un connubio tra **affidabilità, semplicità e creatività**. Tutta la linea Staff Ice System assicura componenti di qualità per garantire efficienza e il top del risultato.

**Affidabilità** grazie alla meccanica in grado di elaborare le tue idee come farebbero le tue mani.

**Semplicità** di funzionamento per permetterti di lavorare con serenità.

**Creatività** perché grazie ai programmi personalizzabili, puoi decidere come ottenere il miglior prodotto. Tutto quello che puoi sognare, la linea Staff Ice System lo può realizzare.



*A perfect bond among reliability, simplicity and creativity. The whole line by Staff Ice System grant you quality components to have efficiency and top results.*

*Yes, reliability thanks to mechanics able to make your ideas real just as your hands would do; simplicity of all the operations to let you work serenely and, in the end,*

*creativity and imagination: thanks to the adjustable programs, you can decide how to obtain the best product. Everything you can dream, Staff Ice System line can make true!*

 **STAFF**  
ICE SYSTEM 1959

**AS YOUR HANDS**

# FOR YOUR CREATIVITY

Le macchine di casa Staff Ice System **consentono di dare illimitato sfogo alla vostra creatività**, permettendovi di realizzare anche ciò che prima non era nemmeno possibile immaginare! Con esse è possibile preparare una infinità di prodotti: gelati, semifreddi, torte, granite, crema pasticcera, pasta choux, gelatine, confetture, marmelato, yogurt, panna cotta, mousse, marshmallows, nappage, formaggi freschi, besciamella, riso per pasticceria, risotto, polenta, salse, ragù. Esprimono il concetto di una grande genuinità ed artigianalità, valorizzando le caratteristiche organolettiche delle preparazioni.

*The machines by Staff Ice System let your creativity express in its best way, allow you to make what before wasn't even possible to imagine! You can cook a huge range of recipes: gelato/ice-creams, semifreddo, cakes, slush/granita, custard cream, pate à choux, jellies, marmalades, jams, yoghurt, panna cotta, mousse, marshmallows, nappage, fresh cheese, béchamel sauce, rice for pastry, risotto, polenta, sauces, Bolognese sauce, they express the concept of a great genuineness and craftsmanship, by valuing the organoleptic features of all preparations.*



ALL IN

# FOR YOUR IDEA

## GELATERIA / PASTICCERIA / RISTORAZIONE / GDO

### AGRITURISMI / PANIFICI

Gelato, Semifreddi, Torte, Granite, Pastorizzazione miscele, Crema pasticcera, Pasta choux, Gelatine, Confetture, Marmellate, Yogurt, Panna cotta, Mousse, Marshmallows, Nappage, Formaggi freschi, Besciamella, Riso per pasticceria, Risotto, Polenta, Salse, Ragù.

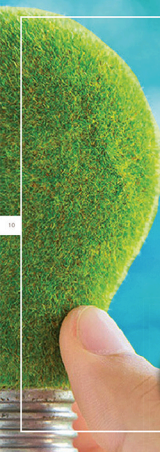
## GELATO/ICE-CREAM PARLOUR/ PASTRY SHOP/ RETAIL

### AGRITOURISM/ BAKERY

*Gelato/ice cream, Semifreddo, Cakes, Slush/Granita, Gelato/ice cream mixes pasteurisation, Custard cream, Choux pastry, Gelatine, Jams, Marmelade, Yoghurt, Panna cotta, Mousse, Marshmallows, Nappage, Fresh cheese, Béchamel sauce, Rice for pastry, Risotto, Polenta, Sauces, Bolognese sauce.*







10

## Energia pura e rispetto per l'ambiente.

**Energy Saving Integrated** è il sistema inverter integrato da Staff Ice System per il rispetto dell'ambiente e il risparmio energetico.

Staff Ice System, macchine con un corpo d'acciaio e un'anima sensibile.

## Pure energy and respect for the environment.

**Energy Saving Integrated** is the integrated Inverter system designed by Staff Ice System looking at the respect for the environment and the energy saving.

Staff Ice System, machines made of steel with a sensitive soul.



# INTEGRATED INVERTER TECHNOLOGY

Le vere innovazioni hanno effetti duraturi perché influenzano positivamente il futuro, proprio come quelle che puoi trovare nelle Linee Staff Ice System, nel campo del comfort, della sicurezza e del prestigio. Il risultato? Tutte le macchine di casa Staff Ice System rappresentano lo standard di riferimento nel segmento della gelateria, pasticceria, ristorazione.

La **tecnologia con inverter**, sviluppata in collaborazione con **TOSHIBA**, permette di mettere a punto un **controllo densità** con caratteristiche uniche e, soprattutto, di intervenire

sull'**overrun**, regolando quindi la velocità dell'agitatore per ottenere gelati e semifreddi con differenti volumi. Inoltre, protegge la trasmissione meccanica ed il motore, e ottimizza il consumo di energia del motore elettrico. Semplicissima da usare nelle sue funzioni standard, ogni macchina della gamma "Staff" rappresenta per il gelatiere, il pasticciere e il ristoratore una grande risorsa: l'integrazione perfetta tra l'elettronica di base e l'inverter consente infatti di realizzare qualsiasi miscela, come se fosse fatta a mano.



**Display grafico multilingua**  
da 2,5 pollici  
Multi-language  
graphic display 2.5 inches

Milioni di possibili  
combinazioni  
Millions of possible  
combinations

Segnalazione anomalia  
acustiche e visive  
Acoustic and visual  
anomaly check

Stampante opzionale  
Optional Printer

**Controllo temperatura con sistema PID**  
(Proporzionale Integrata Derivativa)  
PID temperature control system

**Arresto agitatore** gestito con  
centralina di sicurezza certificata  
Silver stop managed by certified  
security control board



Oltre 52 programmi  
personalizzabili dall'utente  
More than 52 programs

Completa integrazione fra  
inverter ed elettronica  
Complete integration between  
inverter and electronics

**Temperatura regolabile** fino a 115° C  
Adjustable temperature up to 115° C

**Porta di connessione al PC** per  
configurazione parametri scheda  
Board configuration parameters  
by PC connection port

*The real innovations produce long-lasting effects because they positively influence the future, just as the ones you can find in Staff Ice System's line, in comfort, safety and prestige field. The result? All the machines made by Staff Ice System are a focus standard in gelato/ice-cream, pastry and catering world.*

*The Inverter technology, designed in collaboration with TOSHIBA, allows you to control density with unique features and, most of all, allows you to act directly on the*

*overrun, by adjusting the agitator's speed to have gelato/ice cream and semifreddo with different volumes. Moreover, it preserves the mechanical transmission and optimises the electric motor's power consumption. Easy to use in its standard functions, every machine by "Staff" represents a huge resource for the gelato/ice cream maker, the pastry chef and the caterer: the perfect integration between base electronics and the Inverter allows you to work on any kind of mix, as made by hand.*

 **STAFF**  
ICE SYSTEM 1959

SYSTEM OF CONTROL



**VASCETTA L 2,5  
CON SPATOLA VISAGEL  
ICE CREAM BASIN L 2,5**

Dimensioni nette mm  
Net dimensions mm  
190x165x126



**VASCETTA L 5  
CON SPATOLA VISAGEL  
ICE CREAM BASIN L 5**

Dimensioni nette mm  
Net dimensions mm  
360 x 165 x 120



**CARAPINA  
CON COPERCHIO 2,5 L / 7,5 L  
TUBE WITH COVER 2,5 L / 7,5 L**

Altezza  
Height  
H170

Altezza  
Height  
H250



**DOCCIA ESTERNA  
FLEXIBLE SHOWER**



**AGITATORE PER PANNA  
MONTATA, MOUSSE  
AGITATOR FOR WHIPPED  
CREAM, MOUSSE**



**STAMPANTE  
PASTORIZZATORE  
EXTERNAL PRINTER**

**COPERCHI TRASPARENTI / TRANSPARENT COVER**

**PER CARAPINA DA 7,5 L  
FOR TUBE 7,5 L**

**PER CARAPINA DA 2,5 L  
FOR TUBE 2,5 L**



**COPERCHI VINTAGE / VINTAGE COVER**

**PER CARAPINA DA 7,5 L  
FOR TUBE 7,5 L**

**PER CARAPINA DA 2,5 L  
FOR TUBE 2,5 L**



**CARRELLO / TROLLEY**

Mod. V 410

Dimensioni nette mm

Net dimensions mm

700x554x967

Peso netto kg

Net weight kg

kg 13



**SUPPORTO PER GEL BANCO  
SUPPORT FOR MOD BTM BTX RT**

Dimensioni nette mm

Net dimensions mm

420x470x605/665

Peso netto kg

Net weight kg

kg 5,5

Dimensioni lorde mm

Gross dimensions mm

650x420x120

Peso lordo kg

Gross weight kg

6 - Vol. m<sup>3</sup> 0,28



**PORTASTECCHI  
ICE CREAM STICK SUPPORTS**

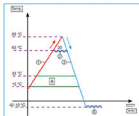
**ACCESSORI ACCESSORIES**

# TRATTAMENTI TERMICI HEATING TREATMENTS

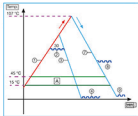
Ciclo tradizionale di produzione gelato  
(pasterizzazione-maturazione-mantecazione)  
Traditional ice cream production cycle  
(pasteurization-aging-freezing)



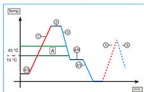
Ciclo combinato di produzione gelato  
(pasta mantecazione)  
Combined ice cream production cycle (paste-freezing)  
Pasterizzazione - Pasteurization



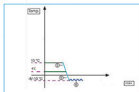
Multifunzione - Multifunction



Catena - Chain



Mantecazione - Batch freezing



1	2/8	3/7	4/9	5	6	A
Riscaldamento	Pasta	Raffreddamento	Maturazione / Conservazione	Mantecazione	Controllo densità	Zona critica
Heating	Paste	Cooling	Aging / Conservation	Freezing	Density control	Critical zone
Overheating	Paste	Reheating	Maturazione / Conservazione	Softening	Controllo di densità	Zona critica
Heating	Paste	Soft	Soft / Nonoverheat	Softening	Überkühlung	Kritischer Bereich
Coolamento	Pasta	Raffreddamento	Maturazione / Conservazione	Mantecazione	Controllo de densidad	Zona crítica

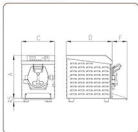
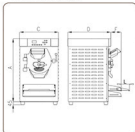
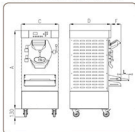
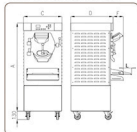
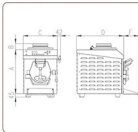
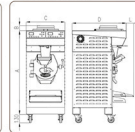
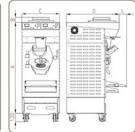
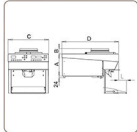
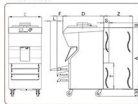
HEATING TREATMENTS

# SCHEDA TECNICA

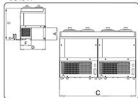
## TECHNICAL SUMMARY

MODELLO Type	HTE 150	HTE 400	HTE 600	HSE 400	HSE 600	HSE 800	HSE 1000	HBE 400	HBE 600	HBE 800	HBE 1000	HTX 150	HTX 400	HTX 600	HGX 400	HGX 600	HGX 800	HGX 1000	HBX 400	HBX 600	HBX 800	HBX 1000
<b>QUANTITÀ INTRODotta PER CICLO</b> Quantity introduced per batch																						
<b>KG</b>	1,93/7	2,35/75	2,3/8	2,3/5,75	2,3/8	2,3/12,6	2,3/16	2,3/5,75	2,3/8	2,3/12,6	2,3/16	1,93/7	2,3/5,75	2,3/8	2,3/5,75	2,3/8	2,3/12,6	2,3/16	2,3/5,75	2,3/8	2,3/12,6	2,3/16
<b>L</b>	1/3,5	2/5	2/7	2/5	2/7	2/11	2/14	2/5	2/7	2/11	2/14	1/3,5	2/5	2/7	2/5	2/7	2/11	2/14	2/5	2/7	2/11	2/14
<b>PROD. ORARIA L</b> Hourly production L	20	40	60	40	60	85	110	40	60	85	110	20	40	60	40	60	85	110	40	60	85	110
<b>PASTORIZZAZIONE CONSERVAZIONE L</b> Pasteurization Conservation L	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--
<b>CREMA PASTICCERA L</b> Custard Cream L	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--
<b>PASTOMANTECAZIONE L</b> (con riscaldamento a 85° C) Pasta-freezing L (heating up to 85° C)	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--
<b>DIMENSIONI NETTE mm</b> Net dimension mm L/P/H	435 x800 x566 +45	600 x836 x975 +45	600 x836 x975 +45	600 x836 x1256 +130	600 x836 x1256 +130	600 x850 x1256 +130	600 x850 x1256 +130	600 x836 x1376 +130	600 x836 x1376 +130	600 x850 x1376 +130	600 x850 x1376 +130	435 x800 x566 +45	600 x836 x975 +45	600 x836 x975 +45	600 x836 x1256 +130	600 x836 x1256 +130	600 x850 x1256 +130	600 x850 x1256 +130	600 x836 x1376 +130	600 x836 x1376 +130	600 x850 x1376 +130	600 x850 x1376 +130
<b>PESO NETTO Kg</b> Weight Kg	98	203	231	250	255	300	320	224	258	305	325	98	197	231	225	253	300	320	233	261	305	325
<b>POTENZA W</b> Power W	2000	4800	6000	4800	6000			4800	6000			2000	4800	6000	4800	6000			4800	6000		
<b>TENSIONE STANDARD</b> Standard voltage	230-1-50	400-50-3 +N	400-50-3 +N	400-50-3 +N	400-50-3 +N	400-50-3 +N	400-50-3 +N	400-50-3 +N	400-50-3 +N	400-50-3 +N	400-50-3 +N	230-50-1	400-50-3 +N	400-50-3 +N	400-50-3 +N	400-50-3 +N	400-50-3 +N	400-50-3 +N	400-50-3 +N	400-50-3 +N	400-50-3 +N	400-50-3 +N

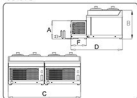
LE PRODUZIONI POSSONO VARIARE IN FUNZIONE DELLE TEMPERATURE E DEI PRODOTTI IMPIEGATI

**HTE150 / HTX150****HTE / HTX 400 / 600****HSE / HSX 400 / 600 / 800 / 1000****HBE / HBX 400 / 600 / 800 / 1000****RHT2/15****RHS 15 / 40-60-80-100****RHB 15 / 40-60-80-100****PT151****P 400 / P 600****DIMENSIONI** DIMENSIONS

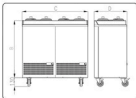
V840 FI



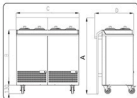
V840 FS



V840 OW



Modulo GLS V840 OW



V410V OW / V410C OW / V420C OW

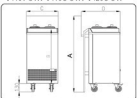
Modulo GLS  
V410V OW / V410C OW / V420C OW

TABELLA DELLE MISURE / TECHNICAL DATA SHEET OF THE DIMENSIONS

	A	B	C	D	F	G	L	S	T
P400 / P600	1120	85	600	744	144		120	905	476
PT151	330	80	600	836	9		120		
V410V FS / V410V FS / V420C FS	351	409	495	706	215	840			
V410V FI / V410V FI / V420C FI	240	300/300/116	495	491	215	1062			
V410V FS / V410C FS / V420C FS con camello	870	300/300/116	554	700		1408			
HTE / HTX 150	566		424	607	182				
HBE / HBX 400-600-800-1.000	1377		600	663	182		120		
HSE / HSX 400-600-800-1.000	1257		600	663	182		120		
HTE / HTX 400-600	975		600	663	182		120		
RHT 2-15	566	85	424	607	182				
RHB 15-40 / 15-60 / 15-80 / 15-100	1440	85	600	836			115		
RHS 15-40 / 15-60 / 15-80 / 15-100	1190	85	600	836			115		
VB40 OW	902	983	495						
GLS VB40 OW	1215	902	1000	624					
VB40 FS / VB40 FI	200/240	300/630	993	495	215				
V410V / V410C / V420C OW GLS	1215	304/324/362	497	624					
V410V / V410C / V420C OW		304/324/362	495	495					

PARTNER



POWERED BY



PARTNER & POWERED