

Fhiaba

abbattitore & sottovuoto

Fhiaba

A close-up photograph of several cotton bolls on a branch, with the cotton fibers appearing soft and white. The background is a plain, light color, making the cotton the central focus of the image.

Maestri della conservazione morbida

Una nuova filosofia del freddo

Dagli oltre quarant'anni di esperienza delle industrie Baron nella produzione di frigoriferi professionali, nel 2004 nasce Fhiaba, un marchio e un progetto che trasferiscono nel settore del luxury domestico i valori e le conoscenze di una qualità made in Italy conquistata con metodo e perfezionata con passione. Fhiaba è oggi sinonimo di accurata ricerca tecnologica, di modularità personalizzata, di raffinato design.

Valorizzati dalle preziose lavorazioni in acciaio inox, i sistemi Fhiaba interpretano con stile una nuova filosofia del freddo, proponendo modalità innovative di conservazione morbida: per preservare ed esaltare la naturalità del cibo, spalancando la strada a inedite esperienze di cucina.



Total mirror



Inox/Black



Total inox



Total black

L'abbattitore che va oltre l'abbattitore

Un gioiello multifunzione per la cucina totale

L'abbattitore nasce nella cucina professionale, per portare rapidamente una pietanza appena cotta a una temperatura al cuore di 3°C, senza esporla ad agenti che comprometterebbero qualità, sicurezza e conservazione. In questo modo si riducono anche i tempi operativi, velocizzando l'organizzazione in cucina. Concepito con questa finalità prioritaria, l'abbattitore Fhiaba multifunzione sa però andare oltre: lavorando con temperature tra -40°C e +75°C, con equilibri perfetti di umidità e ventilazione, disporrai a casa tua di una vera e propria macchina per chef creativi. Con l'abbattitore Fhiaba potrai surgelare, cuocere a bassa temperatura, lievitare impasti da pizzeria napoletana, cristallizzare in modo impeccabile il cioccolato, preparare yogurt e gelati di rara freschezza. Una nuova esperienza di cucina totale.

7

I sette sapori in più dell'abbattitore Fhiaba

*Una grande innovazione che
rivoluziona il rapporto con il cibo*

Con le sue funzioni combinate, l'abbattitore Fhiaba dà una nuova profondità all'esperienza della tua cucina. Sette sapori in più, ai quali fin d'ora ti sarà impossibile rinunciare.

7

Il sapore della Professionalità

Con l'abbattitore Fhiaba puoi provare la soddisfazione di portare a casa tua una tecnologia concepita con le caratteristiche tecniche e la solidità costruttiva di una cucina professionale, senza rinunciare a una facilità d'uso che la rende perfetta per la tua quotidianità.

6

Il sapore della Sicurezza

L'abbattitore Fhiaba è un prodotto concepito per garantire la massima sicurezza alimentare: ricordati per esempio che le normative europee prevedono l'abbattimento obbligatorio del prodotto ittico servito crudo.

5

Il sapore della Convivialità

Quando la creatività incontra l'efficienza, puoi spalancare le porte alla convivialità: in meno tempo e senza stress sorprenderai i tuoi amici con proposte deliziose e coinvolgenti.

4

Il sapore della Creatività

Le undici funzioni combinate di l'abbattitore Fhiaba non pongono limiti alla tua creatività in cucina: siamo certi che scoprirai modi d'uso e ricette che noi non abbiamo ancora immaginato!

3

Il sapore della Sostenibilità

Con l'abbattitore Fhiaba puoi abbattere, surgelare e scongelare il prodotto che serve, quando serve. Puoi conservarlo in modo personalizzato e con porzioni ad hoc. Puoi aumentare fino al 70% la durata di un alimento e ridurre a zero gli sprechi, rispettando così il valore del cibo.

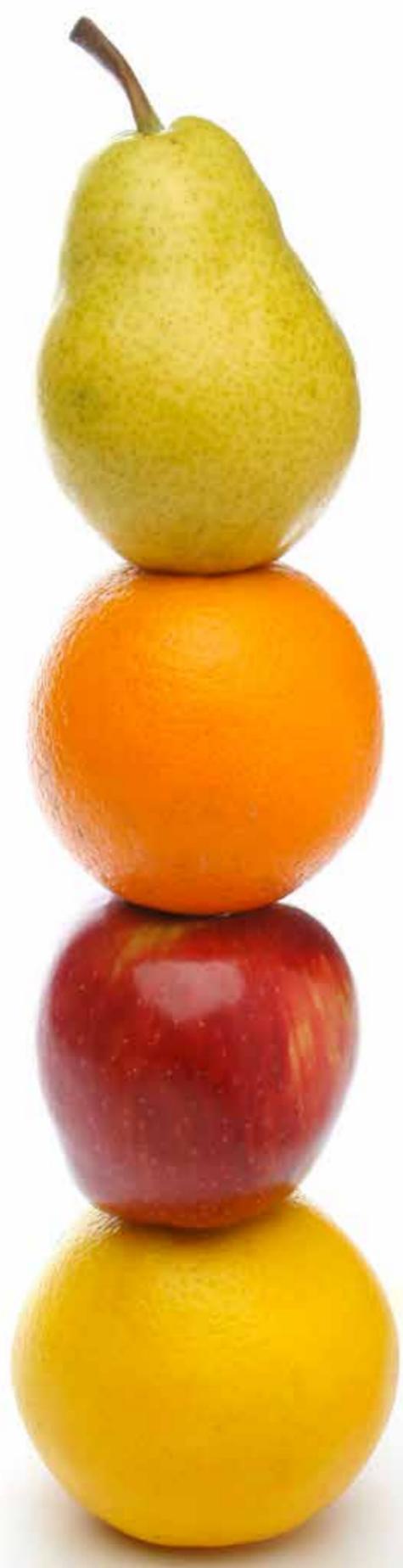
2

Il sapore della Naturalità

La conservazione morbida rispetta al massimo l'integrità naturale, le proprietà nutritive e organolettiche del cibo: sapori, profumi, morbidezza, consistenza.

1





Le quattro
dimensioni
della Qualità
*Un perfetto equilibrio
di fattori*

Il segreto della conservazione morbida di Fhiaba è racchiuso in una raffinata tecnologia capace di bilanciare a regola d'arte quattro "fattori chiave": **temperatura, umidità, ventilazione, tempo.** Non basta raffreddare o riscaldare. Bisogna creare una condizione climatica che, istante dopo istante, assicuri con continuità il delicato equilibrio tra le quattro variabili in gioco: solo così la materia prima manterrà inalterate le proprietà organolettiche e nutritive, restituendo alla buona tavola l'esperienza sana e profonda del sapore.

Un aiuto chef che
si adatta
alla tua cucina
*Dal forno all'abbattitore,
senza cambiare teglia*

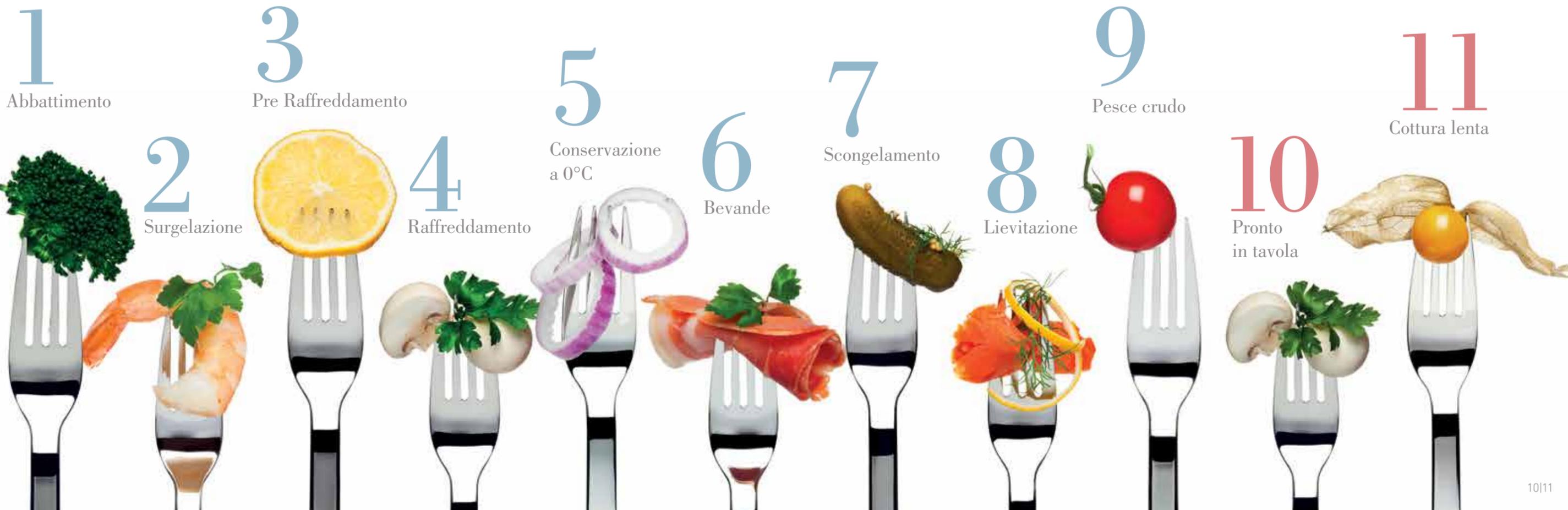
L'abbattitore Fhiaba risponde a una logica intelligente di sistema: non solo s'integra alla perfezione con i frigoriferi e le colonne cantine di Fhiaba, ma è anche stato concepito per diventare un complemento ideale per la tua cucina domestica, adattandosi alle caratteristiche e alle dimensioni dei tuoi sistemi di cottura. L'abbattitore Fhiaba ti offre, per esempio, l'esclusivo vantaggio di poter trasferire il cibo direttamente dal forno all'abbattitore, senza cambiare teglia. Più velocità. Meno sprechi. Meno lavaggi. Soprattutto massimo rispetto per l'integrità delle tue ricette, sottoposte a processi morbidi in un unico contenitore.



11

Le funzioni per portare
la natura in tavola
*Uno strumento multiuso,
per un'alimentazione sana e variata*

Uno strumento multiuso, per un'alimentazione sana e variata. Dal freddo rapido al calore lento: il vero segreto dell'abbattitore Fhiaba è permetterti di esprimere la tua versatilità in cucina, con la garanzia di preparare sempre, in modo semplice e veloce, pietanze naturali, con tutta la freschezza e tutti i valori nutritivi della materia prima. Lo sai anche tu: mangiare bene significa innanzitutto mangiare sano e variato, tutelando la salute dei tuoi cari; più facile a farsi che a dirsi, con le undici funzioni dell'abbattitore Fhiaba.





*Con l'abbattitore Fhiaba
sentiremo parlare
delle tue cene "mitiche"*
Infinite combinazioni, per stupire gli amici

Abbatere, surgelare, conservare, scongelare, lievitare... e tanto altro ancora.

Immagina di grigliare le verdure surgelate della nonna, preservando tutta la loro fragranza. Di servire il tuo sushi scongelato con il sapore del pesce fresco. Di esaltare la tagliata di manzo della tua fattoria di fiducia con una cottura delicata a bassa temperatura. Con le funzioni del nostro abbattitore puoi organizzare in anticipo grandi appuntamenti gastronomici con gli amici o improvvisare con successo cene indimenticabili, portando in tavola i tuoi manicaretti già preparati: dagli gnocchi fatti in casa al tuo delizioso tiramisù. Senza dimenticare quei dettagli che fanno la grande differenza. Non hai rinfrescato il Franciacorta? Con l'abbattitore Fhiaba bastano pochi minuti per portarlo a una temperatura di servizio impeccabile.

Display touch-screen multifunzione
Tutte le funzioni sulla punta delle tue dita

Maniglia
Per dare un look elegante ed armonioso scegli la maniglia più adatta al tuo stile

Acciaio inox
Frontale personalizzabile:
- black/inox
- total mirror
- total inox
- total black

Illuminazione led

Prestazioni professionali a casa tua



ABBATTIMENTO

*Il metodo sicuro per raffreddare
gli alimenti appena cotti*

Raffreddare il cibo appena cotto a temperatura ambiente o in frigorifero non è sempre prassi corretta: nel passaggio lento tra i 65°C e i 10°C, infatti, si creano le condizioni ideali per la proliferazione di batteri, che potrebbero degradare il prodotto.

Con la funzione abbattimento rapido, risolvi in via definitiva questo problema, portando in poco tempo le pietanze alla temperatura di sicurezza di 3°C, che puoi misurare con la sonda al cuore per la carne. Solo così i tuoi alimenti preserveranno la qualità originaria e la durata di conservazione aumenterà fino al 70%!

Con l'abbattitore Fhiaba puoi abbattere verdure cotte. Puoi trarre il meglio dalle carni stufate e al forno, mantenendone succosità e morbidezza. Puoi abbattere la pasta appena cotta, conservarla in frigorifero, spadellarla con i tuoi sughi preferiti dopo tre giorni, come se fosse appena scolata!

SURGELAZIONE

*Il gelo micro-cristallizzato
che rispetta i tuoi prodotti*

La surgelazione è un processo molto più delicato del congelamento. Surgelare significa, infatti, portare un prodotto a -40°C in un tempo rapido, creando una micro-cristallizzazione che non danneggia la struttura biologica e la fibra del prodotto, lasciando intatte le sue proprietà nutritive e organolettiche: sapori, profumi, morbidezza.

Vuoi la prova? Spezza una fetta di carne congelata e una di carne surgelata con l'abbattitore Fhiaba: la prima si piegherà. La seconda, grazie alla micro-cristallizzazione, si troncherà di netto.

La surgelazione è ideale per pesce e carne. La carne surgelata può essere grigliata in pochi minuti. Puoi surgelare anche grandi quantità di salumi affettati e servirli freschissimi dopo molti giorni: basta decongelarli a temperatura ambiente.

La surgelazione è perfetta per frutta e verdura, da consumare come fresche quando serve. Le verdure tagliate a fette e surgelate, cotte direttamente alla griglia, sprigionano tutto il sapore dell'orto. Puoi inoltre surgelare e conservare nel freezer le verdure a dadini, in porzioni pronte per zuppe, minestrone, pappe, senza additivi e conservanti.

La frutta appena colta può essere surgelata a pezzi, pronta per torte e macedonie, oppure affettata e servita a -40°C, per regalare ai tuoi bambini un sorbetto sano e naturale.



PRE-RAFFREDDAMENTO

Dirigi tu i tempi della tua cucina

Permette di ottimizzare e ridurre i tempi di esecuzione dei programmi forniti dall'abbattitore Fhiaba. Può essere attivato durante la preparazione delle ricette e riduce i tempi di operazioni come l'abbattimento o la surgelazione di alimenti molto caldi e consiste nel raffreddamento delle parti interne dell'apparecchio.



RAFFREDDAMENTO

Serviti il tuo freddo

Questa funzione permette di accelerare il processo di abbassamento della temperatura dei cibi cotti. È possibile, per esempio, raffreddare rapidamente le verdure appena cotte impedendo una rapida ossidazione e perdita dei sali minerali e delle vitamine in esse contenute.





CONSERVAZIONE A 0°C

A ogni piatto il suo freddo giusto

L'abbattitore Fhiaba affianca in modo specializzato il tuo frigorifero. Grazie alla possibilità di variare la temperatura dai -40°C ai +75°C, con microregolazioni di umidità e di ventilazione, puoi creare sempre le condizioni ideali per la conservazione su misura di uno specifico alimento.

Vuoi servire un semifreddo a regola d'arte? Un gelato perfetto? Un vitello tonnato impeccabile? L'abbattitore Fhiaba è naturalmente a tua disposizione.



BEVANDE

*La temperatura di servizio
per brindare a un successo*

Quante volte ti sarà capitato di compromettere una cena perfetta con bollicine pregiate servite alla temperatura sbagliata? Con l'abbattitore Fhiaba non corri più questo rischio: basta solo impostare la temperatura di servizio e attendere pochi minuti per sorprendere i tuoi ospiti con la tua competenza enologica. Insieme brinderete a una serata resa indimenticabile dai tuoi tocchi di classe.

SCONGELAMENTO

*Rapidità, qualità, sicurezza
in un unico processo*

Se ami la cucina, sai sicuramente che il decongelamento di carne e di pesce è una delle fasi più delicate e rischiose di molte preparazioni alimentari: il frigorifero può funzionare, ma i tempi di attesa sono troppo lunghi. L'acqua corrente devasta il cibo. Il forno microonde lo cuoce in modo parziale e disomogeneo, degradandone la componente proteica. La temperatura ambiente non è quasi mai ideale...

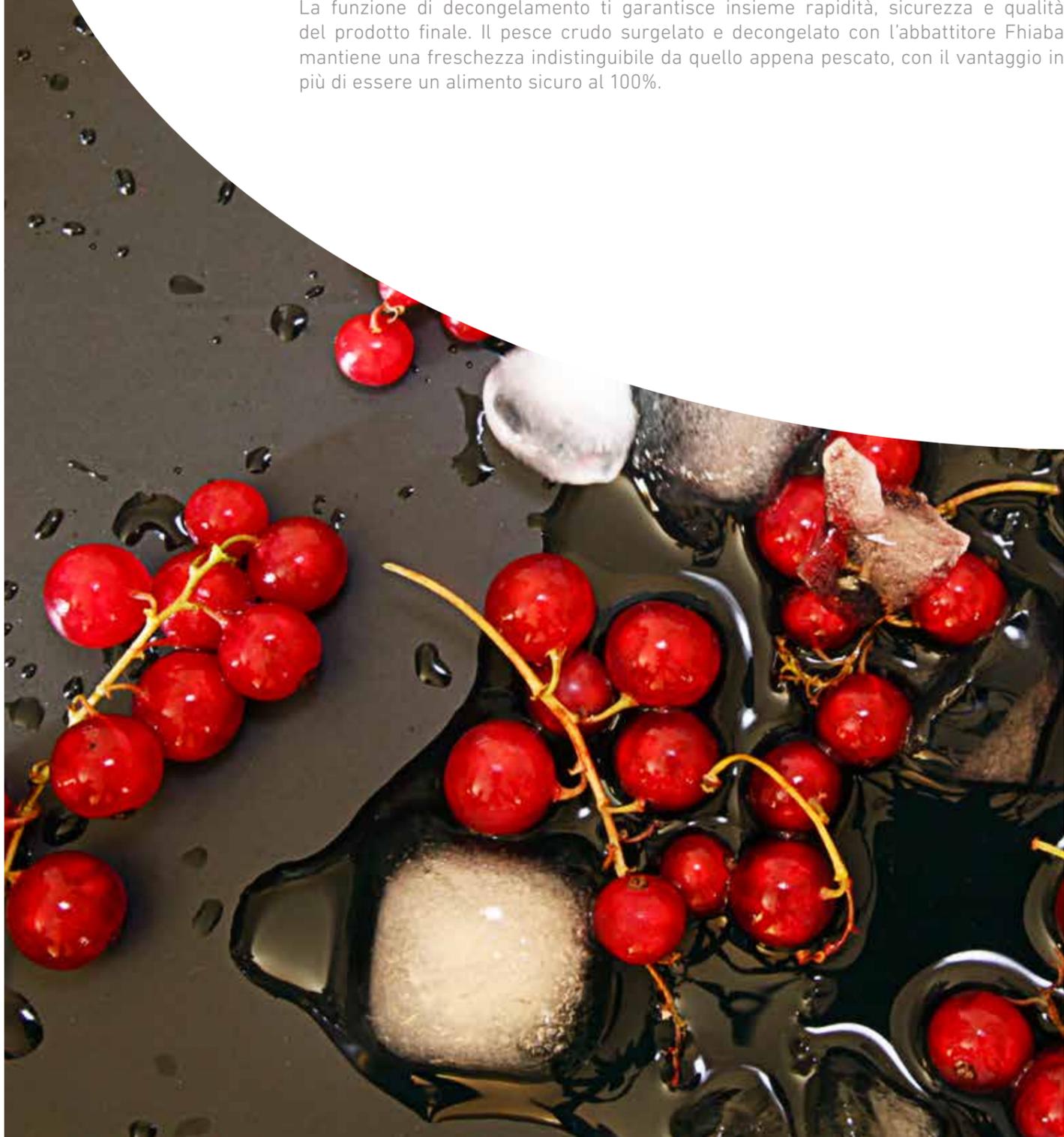
La funzione di decongelamento ti garantisce insieme rapidità, sicurezza e qualità del prodotto finale. Il pesce crudo surgelato e decongelato con l'abbattitore Fhiaba mantiene una freschezza indistinguibile da quello appena pescato, con il vantaggio in più di essere un alimento sicuro al 100%.

LIEVITAZIONE NATURALE

*Il profumo accogliente del pane e
della pizza fatti in casa*

Cominciare un pranzo o una cena con un pane rustico, con il cuore soffice e la crosta friabile, è un inizio con il sapore dell'accoglienza. Per fare il buon pane di una volta, non bastano acqua, sale, lievito, farina. Serve anche un microclima di lievitazione con un perfetto equilibrio di temperatura, umidità, ventilazione. Con l'abbattitore Fhiaba puoi programmare a regola d'arte la lievitazione dei tuoi impasti, variando più parametri: la quantità di lievito, la durata del processo che contribuisce a migliorare il sapore e la conservazione del pane, l'ora prevista per infornare il prodotto. E se il pane non ti basta, puoi anche sbizzarrirti nella creazione di focacce, dolci e biscotti, pan di spagna, brioches.

Con l'abbattitore Fhiaba puoi preparare perfette pizze tradizionali, con l'uso di lievito madre e cicli di lievitazione di un'intera giornata, per garantire all'impasto un'alveolatura regolare: il segreto di una pasta leggera, fragrante, perfettamente digeribile. Ne siamo certi: sentiremo parlare del tuo forno.





PESCE CRUDO

Sicuri al 100%

Con questa funzione attivi un processo di abbattimento della temperatura a -30°C per evitare la formazione di batteri nel cibo da consumare crudo. Porterai in tavola un alimento sicuro al 100% poiché sanifica il pescato dalla possibile contaminazione da "anisakis".



PRONTO IN TAVOLA

*Quello che vorresti trovare
al tuo rientro a casa*

Con l'abbattitore Fhiaba puoi uscire di casa senza pensieri, con un semplice tocco sul display puoi conservare i tuoi pregiati piatti come fossero in frigorifero e ritrovarli caldi e fumanti al tuo ritorno, pronti per essere gustati.

COTTURA LENTA

*Quel calore morbido
che piace alle carni*

L'abbattitore Fhiaba non è soltanto una macchina del freddo: è molto di più. Con un valore massimo di 70°C a tua disposizione, puoi cimentarti con la cottura a bassa temperatura di carne e pesce, impiegando la sonda al cuore per una misurazione precisa dove serve.

Le temperature intorno ai +75°C sono ideali per garantire la qualità e la sicurezza del cibo: sopra i 65% non proliferano i batteri; sotto i 100°C non vi è evaporazione, che disidrata il prodotto; sopra i 55% avviene l'idrolisi dei collagene, che rende più tenere le fibre. Ecco perché, lavorando intorno ai +75°C, potrai ottenere prodotti teneri, succosi, gustosi.

Ami la tagliata di manzo? Il petto d'anatra? Il filetto al pepe? O preferisci la trota? Il salmone? Il pesce spada? Mettiti alla prova, con il calore morbido dell'abbattitore Fhiaba.

Quando una funzione non basta

Combinazioni smart, per risultati eccellenti

A un cuoco creativo, l'abbattitore Fhiaba offre l'opportunità di combinare in modo sapiente le sue undici funzioni. Con piccoli trucchi del mestiere otterrai, senza sforzi, risultati eccellenti!

Surgelazione + conservazione a -20°C + decongelamento

3 regole d'oro per il tuo sushi stellato e sicuro al 100%

Mancano pochi giorni per il sushi con gli amici e vuoi fare bella figura (come sempre). Corri al mercato ittico. Scegli il pesce più fresco. Surgelalo con l'abbattitore Fhiaba a -40°C. Conservalo a -20°C con l'abbattitore Fhiaba, per almeno 24 ore. Decongelalo. Bastano solo tre piccoli passi, per portare in tavola la freschezza del Mediterraneo, eliminando ogni rischio di contaminazione dal parassita Anikasis, senza bisogno di cottura. Ti pare poco?

Grazie alla combinazione delle tre funzioni dell'abbattitore Fhiaba, il prodotto mantiene i suoi liquidi, non si ossida, preserva colore, sapore, consistenza. Pesci, molluschi, crostacei surgelati, conservati, decongelati con l'abbattitore Fhiaba e serviti crudi, non si distinguono dal pescato fresco. E non minacciano la salute tua e dei tuoi amici.

Abbattimento o surgelazione

Gli gnocchi della nonna... con la strategia della nipote

Te li ricordi gli gnocchi, i ravioli, i cappellacci, le lasagne, i cannelloni della nonna? Quelli con la pasta fatta in casa, stesa a mano, con infinita pazienza? Se, quando serve, il tempo proprio ti manca, anticipa le mosse. Per esempio: prepara prima una grande quantità di gnocchi. Una parte la puoi cuocere subito e abatterla con l'abbattitore Fhiaba a +3°C: potrai consumarla nell'arco di pochi giorni, spadellandola con il tuo sugo preferito. Un'altra la puoi surgelare cruda a -40°C, per cuocerla direttamente anche dopo molte settimane, magari in occasione di quel pranzo speciale, con ospite d'onore... proprio la nonna. Lei, naturalmente, non smetterà di lodare gli gnocchi freschi di giornata, come quelli di una volta...

Grande artigianalità e organizzazione da ristorante!





Quei dolcissimi segreti...

Piccoli dettagli, Che fanno una grande differenza

Un grande dolce racchiude in sé sfumature delicate, che puoi esaltare con l'uso dell'abbattitore Fhiaba a regola d'arte. Ecco alcuni segreti, che mettono le ali alla pasticceria.

L'umidità: il segreto del pan di spagna

Quante volte avrai pensato: "saporita questa torta, ma troppo secca!"? La perdita di umidità in un pan di spagna o in altre torte al forno, avviene in particolare nella fase di raffreddamento a temperatura ambiente. Con la funzione di abbattimento a 3°C dell'abbattitore Fhiaba, elimini questo inconveniente e mantieni quella speciale morbidezza che conferisce ai tuoi dolci... note d'alta pasticceria.

Creme morbide e sicure, Anche dopo molti giorni

Chi ha detto che le creme vanno consumate appena fatte? Prepara la crema pasticcera o il tuo creme caramel preferito (quello semplice, con latte, panna e zucchero integrale). Abbattilo a 3°C, per preservarlo dall'aggressione batterica, mantenere la sua freschezza e conservarlo più a lungo. Se ti va, puoi gustarlo subito, altrimenti surgelalo in porzioni pronte per la tua voglia futura di dolci.

La combinazione di abbattimento e surgelazione ti aiuta anche nella preparazione di bigné e mousse: così non brinerai i primi, compromettendone la qualità durante il scongelamento. E così le seconde saranno accarezzate da una ventilazione morbida, che manterrà montata la superficie.

Come mantenere alla perfezione Un gelato artigianale

Ti piace il gelato fatto in casa, con il tuo mantecatore? Ricordati che appena mantecato, il 30% del gelato resta allo stato liquido. Il congelamento nel freezer può così formare dei macro cristalli di ghiaccio, che alterano la qualità e la conservazione del gelato. Vuoi un consiglio? Abbatti con l'abbattitore Fhiaba il prodotto appena uscito dal mantecatore. Si creeranno così quelle micro-bollicine d'aria e quei micro-cristalli di ghiaccio che decretano il successo di un gelato d'autore: morbido e compatto, fresco e stabile.

Se vuoi stupire con ricette meno impegnative, l'abbattitore Fhiaba ti offre l'opportunità di una ricetta "detto fatto": taglia a pezzettini della frutta fresca di stagione. Surgelala a -40°C. Frullala surgelata con 1 albume e 1 cucchiaino di zucchero. Per i tuoi bambini e i loro amici sarà il gelato più sano e appetitoso. Poco zucchero e tanta natura.



total mirror

inox/black

total inox

total black

modello: BF45M

modello: BF45IB

modello: BF45I

modello: BF45B

Le 11 funzioni

Abbattimento, surgelazione, pre-raffreddamento, raffreddamento, conservazione a 0°C, bevande, scongelamento, lievitazione, pesce crudo, pronto in tavola, cottura lenta

Modalità di funzionamento

Sonda al cuore, ricette, tempo

Caratteristiche

Comandi Touch TFT, programmazione valori delle singole funzioni, interni in acciaio inox, illuminazione a LED, capacità interna 38 l.

Dotazioni

Sonda al cuore, 3 griglie

Sicurezza

Sensori di protezione dai sovraccarichi di temperatura

Temperature

-30°C / +75°C

Ventilazione

regolabile 40-100%

Display

Touch screen 4,3"

Capacità

38 l netto - 3 griglie

Peso netto

38 kg

Peso lordo

40 kg

Gas refrigerante

R290 Gwp 3,3

Resa frigorifera

600 W

Classe climatica

SN

Parametri elettrici di alimentazione

220-240 Vac 50 Hz

Corrente massima assorbita

2,5 A

Cavo di alimentazione

spina Schuko 16 A

Misure esterne

598 x 570 x 456 mm

Misure incasso

560 x 560 x 450 mm

Misure interne

470 x 397 x 210 mm

Finitura interna

acciaio aisi 304 lucido

Finitura esterna

vetro o inox

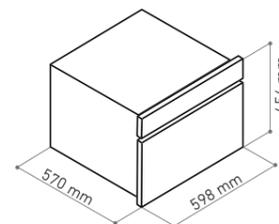
Cerniera porta

in basso, apertura a ribalta

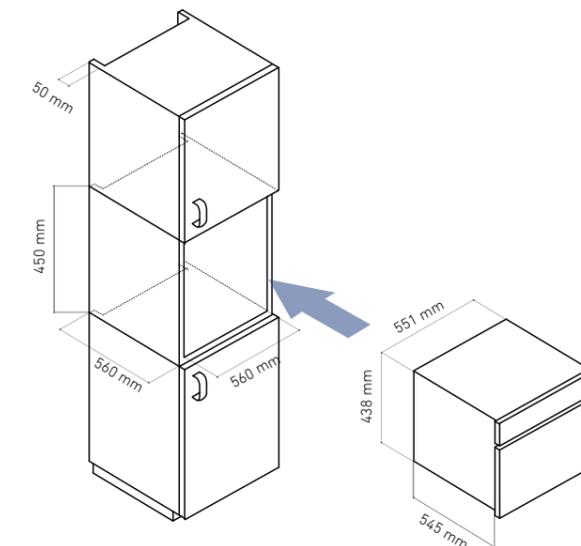
Note per l'installazione

- Cavo di alimentazione di 3,40 m con presa Schuko.
- Per il corretto funzionamento dell'apparecchiatura è obbligatorio garantire un camino d'aria di almeno 50 mm dietro l'apparecchiatura stessa.

Dimensioni ingombro



Dimensioni della nicchia di incasso



SOTTOVUOTO

Space

Space è un sottovuoto a campana da incasso di derivazione professionale, in grado di raggiungere un livello di vuoto prossimo allo zero assoluto, indispensabile per fare cotture sottovuoto e aumentare fino a 5 volte il periodo di conservazione degli alimenti solidi e liquidi.

Space è dotato di una pompa a vuoto ad alte prestazioni e di una camera a vuoto indeformabile di elevato spessore. La vasca interna è disegnata per ospitare vasetti in vetro e sacchetti.

Space è disponibile in tre versioni di altezza: 45 cm estraibile con maniglia, 29 cm e 14 cm con sistema di apertura push-pill.



Caratteristiche



Modelli	VD45I	VD30I	VD15I
Tensione	230 V - 50 Hz	230 V - 50/60 Hz	230/110 V - 50/60 Hz
Rumorosità	56 dB	56 dB	56 dB
Volume vasca	17,10 lt	7,65 lt	7 lt
Lunghezza barra saldante	306 mm	260 mm	260 mm
Formato max delle buste	300 x 400 mm	250 x 350 mm	250 x 350 mm
Coperchio	Vetro temperato	Vetro temperato	Vetro temperato o tecnopolimero trasparente lucido
Peso approssimativo macchina	42 kg	38 kg	32 kg
Angolo apertura massima coperchio	60° ± 3°	60° ± 3°	60° ± 3°
Sporgenza max cassetto in lavoro	510 mm	510 mm	435 mm
Comandi	4 sensori touch capacitivi	4 sensori touch capacitivi	4 sensori touch capacitivi
Ingombri elemento da incasso	nicchia altezza 450 mm	nicchia altezza 290 mm	nicchia altezza 136 mm
Materiale vasca	Tecnopolimero	Tecnopolimero	Acciaio inox 304
Materiale elemento da incasso	Idoneo al contatto con alimenti	Idoneo al contatto con alimenti	Idoneo al contatto con alimenti
Durata ciclo	> 3 minuti	< 1,30 minuti	< 1,30 minuti
Tempo ciclo vuoto max	3 minuti	1 minuto	1 minuto
Accesso per manutenzione	Portine laterali	A ribalta	A ribalta
Versioni disponibili	inox	inox	inox, black e mirror

Dichiarazione del produttore

Con la presente il produttore dichiara che i prodotti di questo catalogo rispondono, a secondo delle tipologie, ai requisiti fondamentali richiesti dalle Direttive Europee e perciò il prodotto è stato contrassegnato col marchio CE e per esso è stata emessa la dichiarazione di conformità, a disposizione degli organi preposti al controllo del mercato.

I PRODOTTI FHIABA SONO VENDUTI IN TUTTO IL MONDO.

Per conoscere quali modelli sono in vendita visitate il nostro sito internet oppure contattate il distributore ufficiale della vostra zona che vi fornirà informazioni sui prodotti disponibili e sugli showroom più vicini a voi.

Le immagini e i dati contenuti nel presente catalogo sono da ritenersi indicativi e possono subire variazioni anche senza preavviso. Il produttore declina ogni responsabilità per inesattezze contenute nel presente catalogo a causa di errori tipografici. Ci riserviamo il diritto di apportare delle modifiche migliorative o indispensabili ai prodotti senza alterarne le specifiche essenziali.

I prodotti possono subire delle modifiche a seguito di richieste migliorative e normativa CE.



FHIABA srl

Via Fiumicino, 20

33082 Azzano Decimo PN Italy

tel +39 0434 420160

sales@fhiaba.com

www.fhiaba.com