



NEU!

EINZIGARTIG

Combi-Steamer
Salvis CucinaEVO

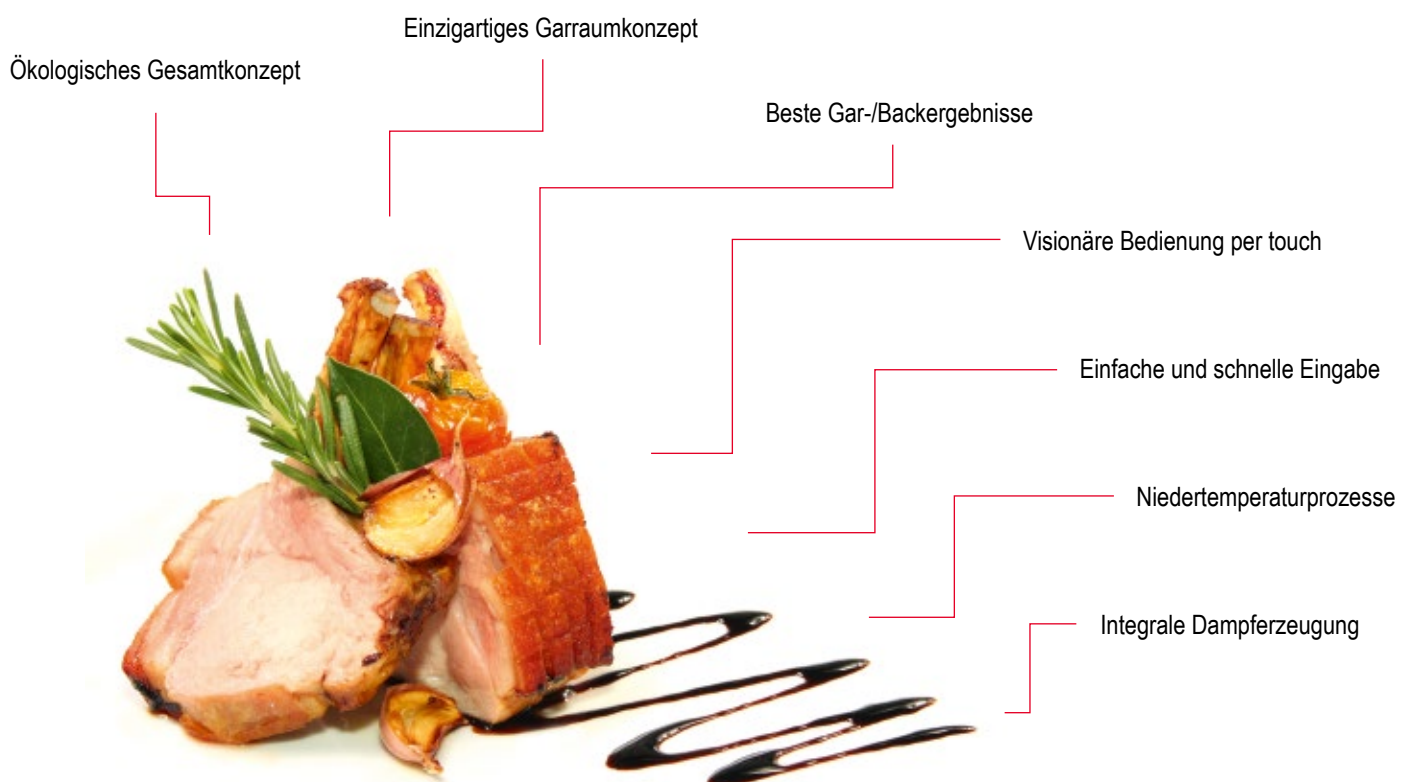


Salvis ist ein 100-jähriges Schweizer Unternehmen. Wir bauen hochwertige Herde und Apparate für die professionelle Küche. Salvis steht für energiesparende, bedienungsfreundliche Produkte mit den besten Gar- und Backergebnissen.

Durchdacht und kochologisch innovativ

Unsere Philosophie ist immer die gleiche – erst das Lebensmittel, dann die Technik. Getreu unserem Grundsatz haben wir uns bei der Entwicklung der neuen Combi-Steamer Salvis CucinaEVO darauf konzentriert, perfekten Essgenuss in feinsten Combi-Steamer-Technologie zu entwickeln. Alle Anforderungen der Köche an einen einfachst zu bedienenden, leistungsfähigen und perfekt ausgestatteten Combi-Steamer haben wir mit unseren Köchen im Entwicklungsteam in die neue Generation Salvis CucinaEVO eingebracht.

Unsere Vision wird Realität – von Köchen für Köche entwickelt!



Salvis CucinaEVO – die Koryphäen in Ihrer Küche

Die entscheidenden Gründe für Ihren Erfolg



■ Das einzigartige 4-in-1-Garraumkonzept

- Serienmässige Ausstattung aller QT-Modelle mit einer GN 2/1 Garkammer
- Maximales Volumen nutzbar bei allen Niedertemperaturprozessen sowie beim Vitalisieren

■ Die besten Gar- und Backergebnisse

Ausgewogenes Strömungsverhalten für absolute Gleichmässigkeit

■ Das edelste Design

- Schwarz – zeitlose Eleganz auch für die Küche
- Die Vollglas-Sicherheitstüre mit 3-fach Isolierverglasung und Infrarotverspiegelung

■ Die innovativste und einfachste Steuerung

- Schnelle und hygienische Bedienung durch touch & slide
- Eindeutige Piktogramme sprechen jede Sprache

■ Das komfortable Reinigungssystem

- Sauber per touch – wahlweise mit voll- und halbautomatischem Reinigungssystem
- Energiesparmodus nach Beendigung des Reinigungsprozesses

■ Die günstigen Betriebskosten

State of the Art Ausstattung wie Wärmetauscher, 3-fach Isolierverglasung, das moderne Umwälzverfahren der Reinigung sowie der Einsatz des neu entwickelten EC-Motors reduzieren den Verbrauch an Energie und Wasser um bis zu 65 %.



Genuss in vier neuen Dimensionen

Klimavirtuosen für die kompetente Küche
und kulinarische Köstlichkeiten

Dampfklima in Perfektion

Neue Dampfpräzision mit noch effizienterer Leistung

Volldampf voraus – mit feinsten Dampfverteilung im optimalen Temperaturbereich von 30–130 °C. Garantiert je nach Wunsch zarte und knackige Texturen. Drei Lüftergeschwindigkeiten begünstigen die Dampfverteilung und die Sicherheitsdampfabsaugung (SDA) unterstützt dabei den Sicherheitsaspekt.

Kombidampf – flexibel und vielfältig

Aus dem Vollen schöpfen im vollendeten Produktionsklima

Für Höchstleistungen in der Produktion.
Das höchste Mass an Flexibilität für Ihren Produktionsstandard.
Der Temperaturbereich von 30–250 °C in Kombination mit Feuchtigkeit ist perfekt für saftige Braten, knuspriges Gebäck und geschmorte Beilagen.



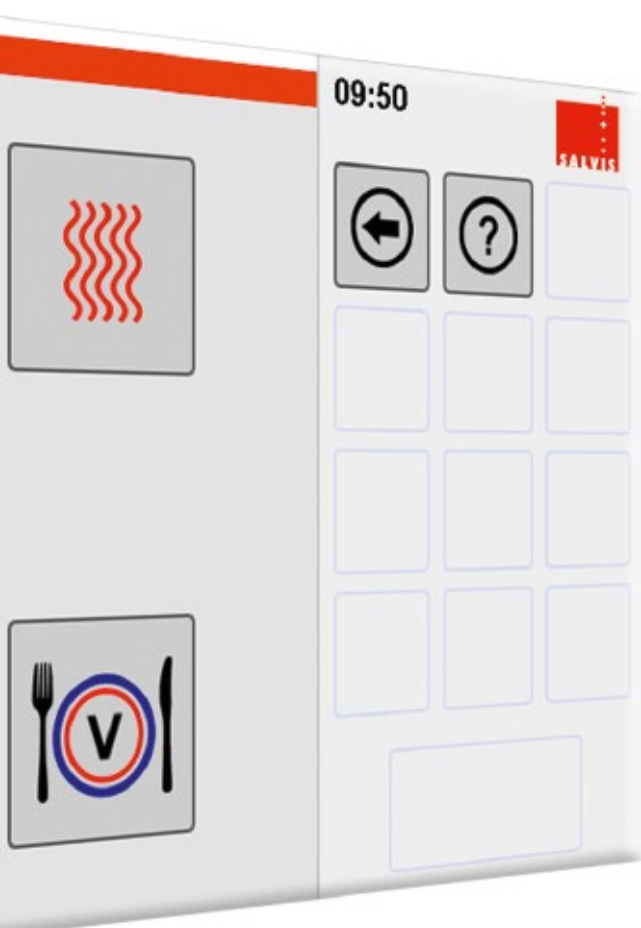


Heissluft – der Geschmacks- und Texturgeber

Temperaturbereich von 30–250 °C

mit neuer Eigenfeuchtigkeitsregelung

Das neue Heissluftklima mit 5-stufiger Eigenfeuchtigkeitsregelung sorgt für die optimale Wärmeübertragung abgestimmt auf das Lebensmittel. Die 6-stufigen Lüfterdrehzahlen ermöglichen die gewünschte Textur.



Vitalisieren in À-la-carte-Qualität

Für die Königsdisziplin im Bankettgeschäft stehen die ausgeklügeltsten Einstellungsdetails zur Verfügung

Die Systemlösung für die Königsdisziplin À-la-carte. Jeder Teller, GN-Behälter oder jedes Bankett werden, mit voreingestellten und anpassbaren Werten, zum Erfolg. Farbe, Formen und Geschmack bleiben im Frisch-Dampfsystem wie à la minute zubereitet erhalten.

Die Pro-Steuerung

Der professionelle Bedienkomfort
Das Ass in Ihrer Küche



Bedienkomfort par excellence

Die Pro-Steuerung unterstützt tatkräftig bei der Sicherung der Qualitätsstandards. Ausgeklügelte, voreingestellte Kochprogramme oder selbst definierte Rezepte garantieren gleichbleibenden Erfolg.

Sichere Erfolgsfaktoren:

■ Das persönliche Kochbuch

Programme nach Belieben ergänzen, verändern sowie speichern – und einfach abrufen.

■ Bäckereimodus – für aussergewöhnlichen Brotgenuss

Je nach Teigart die milliliter-genaue Beschwadungsmenge, Reife- und Ruhezeit sowie aktive Be- und Entfeuchtung berücksichtigen.

■ Favoriten

Die wichtigsten und meist genutzten Kochprogramme mit einem Antippen starten – vom Angelernten bis zum Küchenmeister der gleiche Qualitätsstandard.

■ Vier neue Klimazonen individuell anpassbar

Ihr Kochstil wird synchronisiert. Qualitätsstandards vom Feinsten!

■ SmartCooking – die intelligente Art zu kochen

Automatische Prozesse mit fein abgestimmten Kochparametern.

■ Sonderprogramme – Garmethoden mit Zukunft

Sanftgaren, Delta T, Cook & Hold und Sous-vide-Fühler als Option.

■ Combi-Cooking – auch bei Vollbestückung alles im Blick

Optimale Garraumnutzung – mit Zeit und Kerntemperaturüberwachung.



Startbildschirm Pro-Steuerung



Programmablauf Pro-Steuerung

Die Easy-Steuerung

Die schnellste Eingabe mit gefühltem Luxus und klarem Durchblick



Der Erfolg liegt in der Einfachheit

Die übersichtliche, manuelle Steuerung für die schnellste Küche. Alle Funktionen lassen sich auf die Minute gradgenau und mit automatischer Feuchtezufuhr standardisieren – easy mit Niveau.

Sichere Erfolgsfaktoren:

■ Die einfachste Steuerung

mit übersichtlicher Darstellung

Fehlbedienung ausgeschlossen – zu einfach!

■ Vitalisieren – die Königsklasse im À-la-carte

Von den Bankettprofis getestet und bestätigt – Urteil sehr gut!

■ Garverfahren – sinnvolle Kurzwahl

Neun Garmethoden als Kurzwahl und einstufige Kochprozesse.

■ Vier neue Klimazonen mit Combi Step Funktion

Frei kombinierbare Schrittfolgen mit flexibler Klimawahl.

■ AQA – automatische Quantitätsanpassung

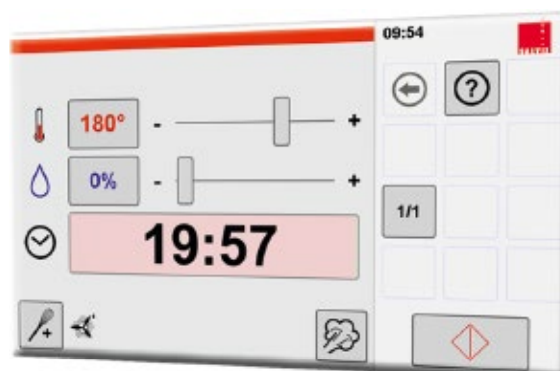
Die standardisierte Garmengenanpassung unterstützt gleichbleibende Qualität beim Backen, Garen und Dämpfen.

■ System-Baukasten

Konfigurationsoptionen – Tuning auf Wunsch. Ausstattung, Kochprogramme und weitere Funktionen wie Sous-vide stehen zur Wahl.



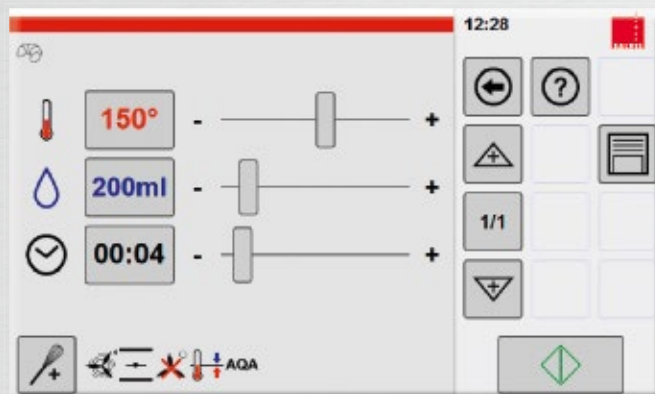
Startbildschirm Easy-Steuerung



Programmablauf Easy-Steuerung

Salvis CucinaEVO Bäckereimodus

Für das besondere Brot-
und Backerlebnis



Der Ladenbackofen für die eigene Küche

„Das Brot der Anderen hat sieben Krusten“ (Schweizer Brotspruch)

Wer die eigene Brotkultur schätzt, findet in dieser Funktion alle relevanten Voraussetzungen für den knusprig frischen Genuss. Neben einer guten Teigführung ist das ausgewogene Klima zwischen Feuchtigkeit, Hitze und Umwälzung entscheidend für ein gleichmässiges Ergebnis.

Beste Backergebnisse durch gleichmässige Luftführung

Von Bäckereiprofis getestet

Drei Ventilationsstillstandszeiten

Bringen Ruhe und Volumen in den Teig

6-stufige Lüftergeschwindigkeiten

Die Unterstützung für Volumen- und Krustenbildung

Nachbackzeit bis fünf Minuten

Knuspereffekt ist Chefsache

Aktive Be- und Entfeuchtung

Für goldbraune, knackige Krusten und saftig weiche Krume

Beschwadmengemenge in Milliliter

Zur exakten Teigführung und Teigreife

AQA – die automatische Quantitätsanpassung

Qualitätssicherung auch bei unterschiedlicher Bestückungsmenge



4-in-1: das einzigartige Garraumkonzept

Garraumvolumen im Biquadrat –
eine entscheidende Dimension mehr



Längseinschub GN 1/1



Quereinschub GN 1/1



NT-Garen und vitalisieren im GN 2/1



Backnorm 400 × 600 mm

4-in-1 heisst vier entscheidende Vorteile bei allen

611, 1011 und 2011 QT-Modellen

Doppelte Garraumgrösse für mehr Leistungsvermögen – in kürzerer Zeit.
Der entscheidende Faktor in der Profiküche.

4-in-1 = 100 % mehr Garraumvolumen

Gleichmässige Bräunung bei voller Garraumauslastung. Die versetzte Positionierung und der gleichmässige Luftstrom sorgen für beste Back- und Garresultate.

4-in-1 = ein Einhängegerüst für vier Dimensionen

Die serienmässig integrierte Aufnahme für Koch- und Backzubehör trägt alle Masse: GN 1/1 längs und quer, GN 2/1 sowie die Backnorm 400 × 600 mm.

4-in-1 = doppelter Kapazitätswuchs

Der doppelte Kapazitätswuchs bei allen Niedertemperaturverfahren und beim Bankettieren durch vollständige Garraumnutzung.

611QT = 24 Teller à 32 cm Durchmesser

1011QT = 40 Teller à 32 cm Durchmesser

2011QT = 80 Teller à 32 cm Durchmesser

4-in-1 = Sicherheit und Bestückungskomfort mit Quereinschub

Ihre Sicherheit im Umgang mit heissen Speisen liegt uns am Herzen.

Quereinschub bietet durch seine Ergonomie den Komfort beim Bestücken und Entladen der heissen Gerichte.

Salvis CucinaEVO in der Kompaktversion

Mit nur 55 cm Breite das Multitalent für die ergonomische Küche

Die schlanken Kompaktgeräte erfüllen die höchsten Ansprüche bei geringem Platzbedarf

Mit nur 55 cm Breite sind die kleinsten Kompaktgeräte ein genialer Partner im Frontcooking und in der Bistroküche. Für den schnellen Einsatz in der À-la-carte-Postenküche oder im Frontbereich sind sie die wahren Leistungsträger. Das klare, edle Design sowie die Multifunktionalität überzeugen in jeder Hinsicht und die kinderleichte Bedienung erklärt sich von selbst. Perfekt für den Einsatz in Kindergärten und Schulen. Ganz gemäss unserem Leitsatz: ein Höchstmass an Komfort, aber kein Kompromiss bei der Speisenqualität.

■ Wählen Sie zwischen den **Bedienvarianten Easy oder Pro.**

■ **Durch die oben angeordnete Bedienblende** und den ergonomischen Türanschlag rechts oder links geht bei der Aufstellung kein Platz verloren.

■ **Integrierte Schlauchbrause, 3- oder optional 4-fach Türisolierverglasung, automatisches Reinigungssystem und viele Zusatzfunktionen** machen unsere „Schlanken“ zu den leistungsfähigsten Geräten ihrer Klasse.



Salvis CucinaEVO

623T

Die cleveren Einsteiger



Salvis CucinaEVO

611T

Die starken Schlanken



**Salvis CucinaEVO
1011T**
Die platzsparenden Praktiker



**Salvis CucinaEVO
Doppelstock-Station 623T auf 623T**
Die Kompakten im Doppelpack

Salvis CucinaEVO für maximale Produktionsauslastung

Unschlagbar in Kapazität, Flexibilität und Qualität

Technik, die überzeugt – die „grossen“ Combi-Steamer QT-Modelle

Sie sind die Hauptakteure in der Produktion. Ob Caterer, Hotel-, Bankettküche oder Grosskantine – wenn es ein höchstes Mass an Leistungstärke in Kombination mit präzisen Gar-/Backergebnissen und selbsterklärender Bedienung braucht, sind sie der „Fels in der Brandung“. Entlasten Sie Ihre Arbeitsprozesse durch technische Innovationen state of the Art! Die einzigartige Flexibilität durch Quer- und Längseinschub oder Backmass geben ein gutes Gefühl an Sicherheit und unterstützen Ihren betriebswirtschaftlichen Benefit durch perfekte Auslastung der Hygiene-Garräume.

■ Je nach Bedarf, Kapazität und Anforderungen stehen verschiedene Grössen zur Auswahl: 6, 10 oder 20 Einschübe, jeweils GN 1/1 oder GN 2/1. Daraus lassen sich verschiedene Doppelstock-Stationen zusammenstellen.

■ Zwischen den Bedienvarianten Easy oder Pro entscheiden Sie nach Ihrem Anforderungsprofil.



**Salvis CucinaEVO
611QT und 621QT
Die Beliebtsten**



**Salvis CucinaEVO
1011QT und 1021QT
Die Alleskönner**



Salvis CucinaEVO
2011QT und 2021QT
Die Leistungsstarken



Salvis CucinaEVO
Doppelstock-Station 611QT auf 1011QT
Die perfekten Teams

Salvis CucinaEVO Kondensationshaube

Funktional und effektiv in der Kondensatvernichtung

Leistungsstark im Frontcooking und in der Küche

Die Salvis CucinaEVO Kondensationshaube als **kompakte Aufsatzeinheit** zum Auskondensieren der beim Garen entstehenden Dämpfe. Die saubere Lösung für alle Front- und Freeflowbereiche und in der Küche zur Optimierung des Arbeitsklimas. Kompakt und formschön passt sich die Einheit in jedes Ambiente ein und ist für alle Modellgrößen inkl. Doppelstock-Stationen erhältlich. Der 2-stufige Sicherheitstürverschluss bietet eine erhöhte Arbeitssicherheit und unterstützt die Kondensatvernichtung.

- **Dämpfe und Wrasen** werden während des Garens über vier luftgekühlte Wärmetauscher auskondensiert.
- Die **vierstufige Gebläse-Luftleistung** wird automatisch und in Abhängigkeit des Betriebszustandes gesteuert.
- Der **Kondensations-Wirkungsgrad** des Haubensystems liegt bei über 80%.
- **Direkter Kondensatablauf** über das Abwassersystem.



Salvis CucinaEVO
mit Kondensationshaube
für alle T-Modelle



Salvis CucinaEVO
mit Kondensationshaube
für alle QT-Modelle

Das wählbare Eco-Autoclean EAC

Wirtschaftliche und wirkungsvolle Hygiene per Fingertipp.

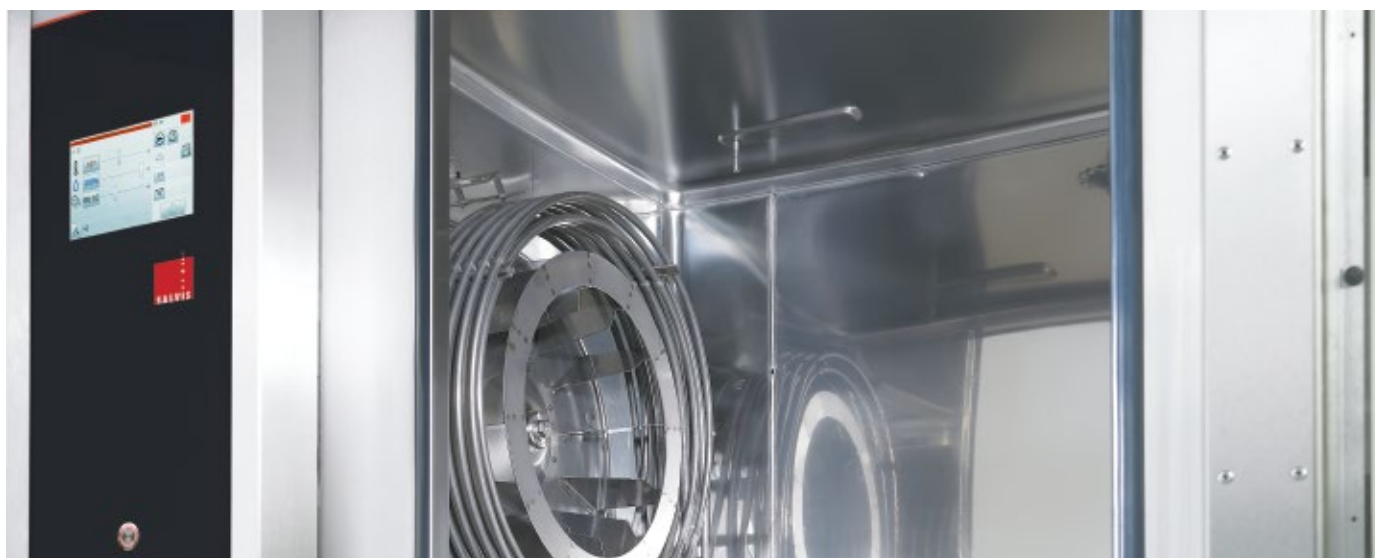


Eco-Autoclean EAC

Wählbar, vollautomatisch, sicher und wirtschaftlich.

Das integrierte, vollautomatische Dual-Reinigungs- und Pflegesystem kann mit Flüssigreiniger oder wahlweise mit Reinigungspulver betrieben werden. Vier verschiedene Reinigungsstufen und eine Quick-Ausspülfunktion stehen zur Verfügung – einfacher und effizienter geht's nicht!

- Das **integrierte Umwälzsystem** spart besonders Wasser und Chemie.
- **Als Festanschluss mit Flüssigreiniger 100% vollautomatisch und sicher.** Höchster Bedienkomfort und minimale Kosten, da zur Reinigungsstufe die jeweils exakte Dosierung erfolgt. Kein zusätzliches Handling – Reinigung einfach sicher per Antippen.
- **Reinigungsstufen je nach Verschmutzungsgrad frei wählbar** plus Quick-Ausspülfunktion und manuellem Reinigungsprogramm.
- Über die **eingebaute Reinigungsdüse** mit Strahlzyklus erfolgt die optimale Verteilung von Wasser und Chemie im Garinnenraum.
- **Wahlweise mit Pulver- oder Flüssigreiniger.**



Salvis CucinaEVO – die gewinnbringende Investition!



Salvis CucinaEVO – die gewinnbringende Investition!

Technik vom Feinsten. Unser gesamtes Know-how haben wir in die neue Generation Salvis CucinaEVO eingebracht. Trotz doppelter Garraumgröße bei den QT-Modellen wurden alle Ressourcen optimiert. Innovative Lösungen machen es möglich. Ein deutlicher Gewinn für Ihre Küche. Alle Beispiele beziehen sich auf die Modellgrößen 611QT und 1011QT.

		Ihr monatliches Einsparpotential
<p>Energieersparnis durch optimierte Garprogramme</p> <p>■ Salvis Vorgänger-Modelle ■ Salvis CucinaEVO</p>	<p>Die vordefinierten Garprogramme und Sonderfunktionen im NT-Garen zur Fleischzubereitung reduzieren die Energie- und Wareneinsatzkosten um bis zu 57 %*.</p> <p><small>* Bei sechs Arbeitstagen/Woche & Ganzjahresbetrieb; gut bürgerliches Restaurant ca. 120 Essen/Tag</small></p>	<p>CHF 315 (€ 285)</p>
<p>Reduzierter Wasserverbrauch durch Reinigung im Umwälzverfahren</p> <p>■ Salvis Vorgänger-Modelle ■ Salvis CucinaEVO</p>	<p>Die neuartige vollautomatische Reinigung im Umwälzverfahren reduziert den Wasserverbrauch um mehr als 37 %.</p>	<p>CHF 65 (€ 56)</p>
<p>kWh-Verbrauch im Dauerbetrieb Kombidampf</p> <p>■ Salvis Vorgänger-Modelle ■ Salvis CucinaEVO</p>	<p>Die neuen Garverfahren in Abstimmung mit Wasserverbrauch und Lüfterklappenstellung senken den kWh-Verbrauch um fast 10 %*.</p> <p><small>* Bei sechs Arbeitstagen/Woche & Ganzjahresbetrieb; mindestens vier Stunden Kombidampfbetrieb täglich</small></p>	<p>CHF 150 (€ 135)</p>



Unser Ursprung verpflichtet!

Schon seit Generationen liegt uns unsere Umwelt am Herzen. Als Schweizer Industriebetrieb exportieren wir unsere Produkte heute in über 50 Länder rund um den Globus. Diese Verantwortung nehmen wir gerne wahr und entwickeln bzw. produzieren unsere Geräte nach den modernsten technologischen Standards.



Moderne Technologien state of the art

Sie sorgen für ressourcenschonenden Verbrauch trotz doppelter Garraumgröße.



Der neu entwickelte **EC-Motor** reduziert den Energiebedarf um bis zu 65 % bei jeder Start- und Heizphase!



3-fach Türisolierverglasung mit Infrarotverspiegelung

Sicherheitsrelevant, weil sie vor Verbrennungen schützt und bis zu 20 % Energieoptimierung erzielt. Die Energie bleibt, wo sie hingehört – in der Garkammer.



Licht aus nach 15 Minuten

Nach 15 Minuten ohne Eingabe startet der Energiesparmodus. Das Garraumlicht schaltet aus und das Display verdunkelt sich.



Sechs Lüftergeschwindigkeiten zur perfekten Abstimmung der benötigten Energie für das Lebensmittel.



EcoMode als Zusatzfunktion

Wahlweise zu allen Garprozessen wählbar. Einsparung der Energiekosten um bis zu 40 %.



Wärmerückgewinnung

Der integrierte Gegenstrom-Wärmetauscher in allen QT-Pro-Modellen reduziert die Energiekosten um bis zu 30 % und den Wasserverbrauch bei der Wrasenablösung um bis zu 80 %.



Reinigung im Umwälzverfahren spart bis zu 37 % Wasser.

Salvis CucinaEVO Zubehör

Das umfangreiche Sortiment für Ihre Küche



- GN-Behälter, -Bleche und -Roste von GN 2/3 über GN 1/1 bis GN 2/1 und Backnorm.



- Untergestelle in verschiedenen Ausführungen und Höhen erhältlich.



- Bankettsysteme in den Größen von 6 × GN 1/1 bis zu 20 × GN 2/1.



- Reinigungs- und Pflegemittel für Ihre Salvis CucinaEVO und Küche.

Einzigartig

Unvergleichbares Dienstleistungspaket



Von Koch zu Koch

Schulungskompetenz à la carte

An verschiedenen Schulungsstandorten können Sie sich von den neuesten Entwicklungen und Anwendungsideen begeistern lassen. Interessante Fachthemen und Produktionsmethoden werden sozusagen mundgerecht serviert. Zeitgemäss, interessant und manchmal auch aussergewöhnlich.



Beratung & Coaching

smart cooking ist unser Vorsprung.

Alle unsere Mitarbeiter unterstehen einem kontinuierlichen Ausbildungsprozess. Der interne Austausch über alle realisierten Objekte und Küchen in Europa hält viele Lösungen für Sie bereit. *smart cooking* ist dabei unser Verständnis von Abläufen in Zusammenhang mit Effizienz und Qualität.



Kundendienst & Wartung

Regionale Organisation – zur schnellen Hilfe.

Die Combi-Steamer Salvis CucinaEVO sind mit einem eigenen Diagnosesystem ausgestattet. Das macht es einfach bei technischen Störungen und spart dem Kundendienst Zeit für Analysen. Unsere Partner in Ihrer Nähe werden jährlich an unserem Hauptsitz geschult, das macht sie zum souveränen Dienstleister vor Ort.



smart cooking steht für eine gewinnbringende und wirtschaftliche Küche. Das System basiert auf der zeitverschobenen Produktion mit der Vakuumiertechnologie Salvis GreenVAC. **smart cooking** ist das Erfolgsrezept für zufriedene Gäste und Gastgeber.

ZAHLEN UND FAKTEN AUF EINEN BLICK.

Grösse	623T	611T	1011T	611QT	1011QT	2011QT	621QT	1021QT	2021QT
Ausführung									
Salvis CucinaEVO Easy	623T-Easy	611T-Easy	1011T-Easy	611QT-Easy	1011QT-Easy	2011QT-Easy	621QT-Easy	1021QT-Easy	2021QT-Easy
Salvis CucinaEVO Pro	623T-Pro	611T-Pro	1011T-Pro	611QT-Pro	1011QT-Pro	2011QT-Pro	621QT-Pro	1021QT-Pro	2021QT-Pro
Kapazität									
Art der Einschübe	6 × GN 2/3	6 × GN 1/1	10 × GN 1/1	6 × GN 1/1	10 × GN 1/1	20 × GN 1/1	6 × GN 2/1	10 × GN 2/1	20 × GN 2/1
Anzahl der Einschübe	6	6	10	6 + 1	10 + 1	20	6 + 1	10 + 1	20
Rostabstand	mm	60	60	60	67	67	67	67	67
Bankettsystem Teller ø 32 cm / ø 28 cm*				24	40	80	24	40	102*
Tellerabstand				68	68	68	68	68	80
Abmessungen									
Breite	mm	550	550	550	980	980	1115	980	1115
Tiefe		629	809	809	795	795	875	795	875
Höhe		764	764	1004	840	1120	1925	840	1120
Elektrogeräte									
Anschlusswert	kW	3,8					34,6		51,5
	kW	6,3	8,6	11,0	11,0	16,4	44,0	18,6	33,5
Spannung	V	230 V N 50/60 Hz					400 V 3N 50/60 Hz		400 V 3N 50/60 Hz
	V	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz
Absicherung	A	1 × 16 A					3 × 63 A		3 × 80 A
	A	3 × 16 A	3 × 16 A	3 × 16 A	3 × 16 A	3 × 25 A	3 × 63 A	3 × 32 A	3 × 100 A
Wasser									
Wasseranschluss	KW/KWE	2 × G 3/4 A	2 × G 3/4 A	2 × G 3/4 A	2 × G 3/4 A	2 × G 3/4 A	2 × G 3/4 A	2 × G 3/4 A	2 × G 3/4 A
Wasserablauf	mm	40	40	40	40	40	50	40	40

Zubehör und Sonderspannungen auf Anfrage. Anschlusspläne und technische Details siehe Betriebsanleitung. Leistungs-, Mass- und Konstruktionsänderungen vorbehalten. Wasserdruck mind. 2 bar, max. 6 bar. Angaben des Herstellers für die Wasseranschlüsse sind zu beachten.

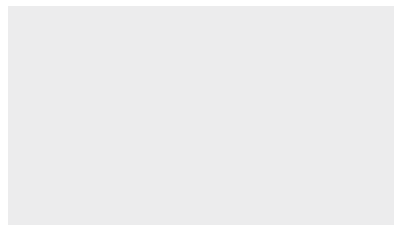
SALVIS AG

Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen

www.salvis.ch

Telefon +41 62 788 18 18

Fax +41 62 788 18 98



05/2017 - 22000100

