



YELLOW LINE

FORNI A CONVEZIONE PER PASTICCERIA E PANIFICAZIONE - PASTRY AND BREADMAKING OVENS



YELLOW
LINE

ITA - UK



foinox[®]

MADE IN ITALY



Azienda

Foinox è riconosciuta internazionalmente per la qualità e per l'uso di tecnologie innovative nel settore della produzione dei forni per la ristorazione.

Nel moderno Laboratorio di Ricerca e Sviluppo dell'azienda vengono progettati sistemi di cottura professionale pensando alle esigenze ed ai desideri di chi li utilizza: cuochi, pasticceri, panificatori.

Per questo nei forni Foinox si coniugano elevate prestazioni a linee ergonomiche, funzionalità a facilità di pulizia e manutenzione.

Certificazioni

Tutti i prodotti Foinox sono certificati CE e vengono sottoposti ad accurati test di funzionamento prima di essere posti sul mercato, così come attestato dal certificato di collaudo che è allegato ad ognuno di essi e dalla garanzia di un anno. Foinox spa ha ottenuto la Certificazione del proprio Sistema di Qualità in conformità alle norma UNI EN ISO 9001:2000. Questo risultato ci ha stimolato a migliorare i servizi, le produzioni e l'organizzazione aziendale generale.

GARANZIA 12 mesi

Certifications

All Foinox products are CE certified and subject to accurate functioning tests before they are put on the market as certified by the test certificate attached to each one and by the one-year warranty. Foinox spa has obtained the UNI EN ISO 9001:2000 Quality Certification System. This result is a further warrant of its commitment to improve products, services and the whole company organisation.

12 months GUARANTEED

Company

Foinox is internationally known for the quality and the innovative technology of its gastronomy and pastry ovens. In its modern R&D Laboratory, expert engineers constantly study new cooking systems required by the catering sector, always keeping in mind the final users' necessities (chefs, bakers, etc.).

For this reason, each Foinox oven boasts high performance, ergonomic lines, functionality as well as being easy to clean and service.



YELLOW LINE

I settori della Pasticceria e Panetteria sono tradizionalmente ed universalmente considerati molto articolati, sia come gamma di prodotti offerta sia per la varietà dei sistemi di cottura impiegati. Proprio per garantire una copertura globale del mercato, Foinox ha realizzato due linee di Forni Professionali: la linea FP-LP, adatta alla pasticceria semplice, con impiego di semilavorati anche surgelati e la linea Délice per l'alta pasticceria delicata, adatta a produzioni più elaborate.

Ogni Pasticciere è in grado dunque di scegliere la combinazione di attrezzature più adatta alle sue esigenze ed abitudini di lavoro.

Bakery and Pastry-making are traditionally and universally considered as delicate and complex sectors, considering the range of products and the variety of cooking systems involved.

In order to guarantee global coverage of the market, Foinox produces two lines of Professional Ovens: FP-LP line, suitable for simple pastry, especially frozen and semifinished products and Délice line, which offers the most professional oven, suitable for the delicate fresh pastries of the most demanding Pastry-cooks.

Every Pastry-cook will be able to choose the optimal combination of appliances depending on his/her specific needs and working habits.

foinox[®]

INDICE INDEX

Introduzione <i>Introduction</i>	2
Indice <i>Index</i>	3
Modelli <i>Délice models</i>	4
Caratteristiche tecniche <i>Technical specifications</i>	6
Legenda cruscotto <i>Key to control panel symbol</i>	9
Dati tecnici <i>Technical data</i>	10
Accessori <i>Accessories</i>	12
Modelli LP - FP <i>LP - FP models</i>	14
Legenda cruscotto <i>Key to control panel symbol</i>	15
Caratteristiche tecniche <i>Technical specifications</i>	16
Dati tecnici <i>Technical data</i>	
LP40	18
LP80	19
FPI60	20
FPI60C	21
Accessori <i>Accessories</i>	22



Forni a convezione per pasticceria e panificazione

Foinox, specializzata nella realizzazione di forni per pasticceria e panificazione ad alto contenuto tecnologico, presenta la gamma di forni DÉLICE. Questi forni, grazie alla loro elegante realizzazione, si inseriscono in forma armonica in ogni arredamento.



Convection ovens for pastry and breadmaking.

Foinox company, which specialises in building hi-tech ovens for pastry shops and bread bakeries, proudly presents DÉLICE line. Thanks to its elegant appearance, a Délice oven can be included in any decorative scheme.

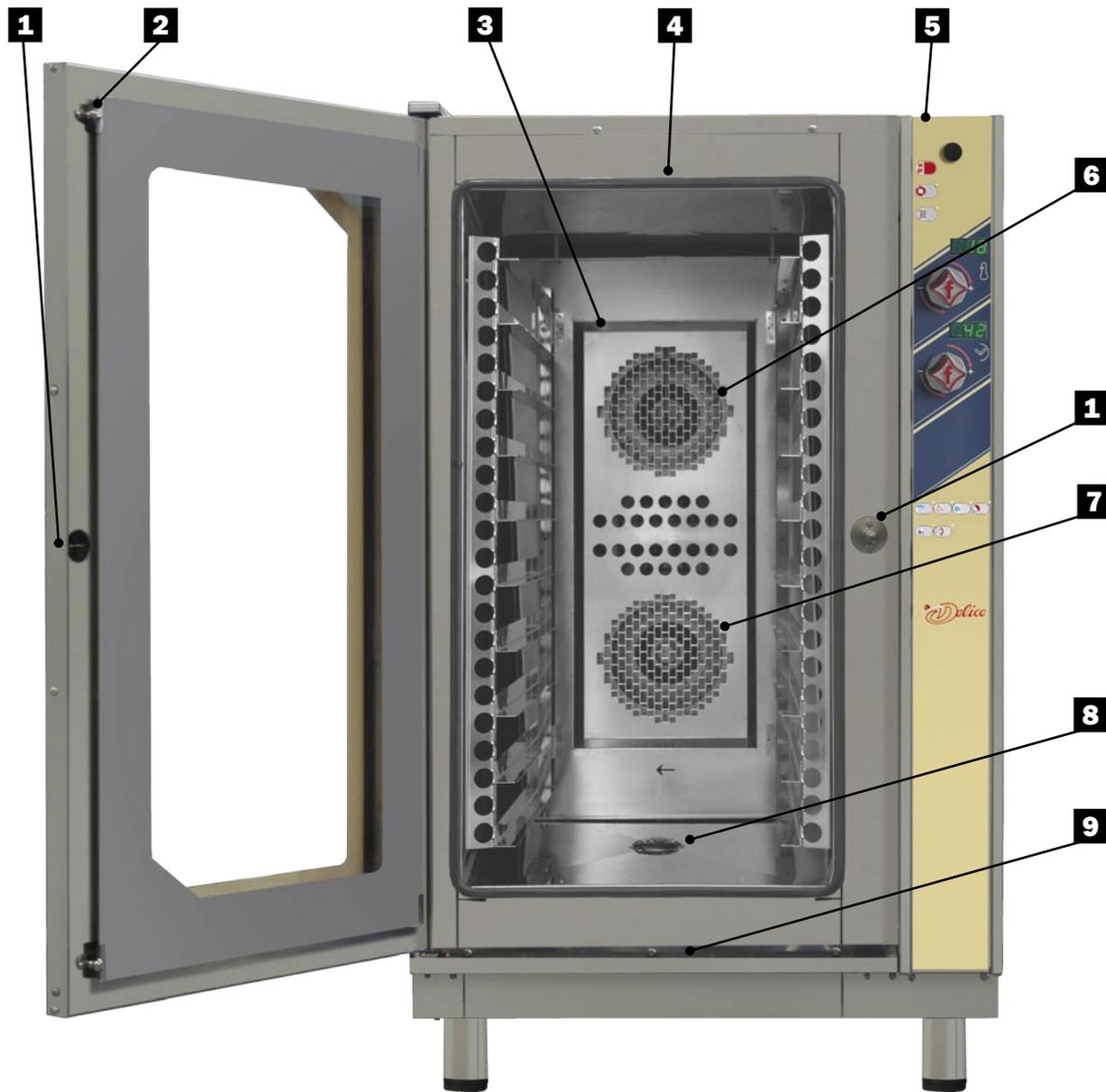
Delice

Delice



Caratteristiche tecniche

Technical specifications





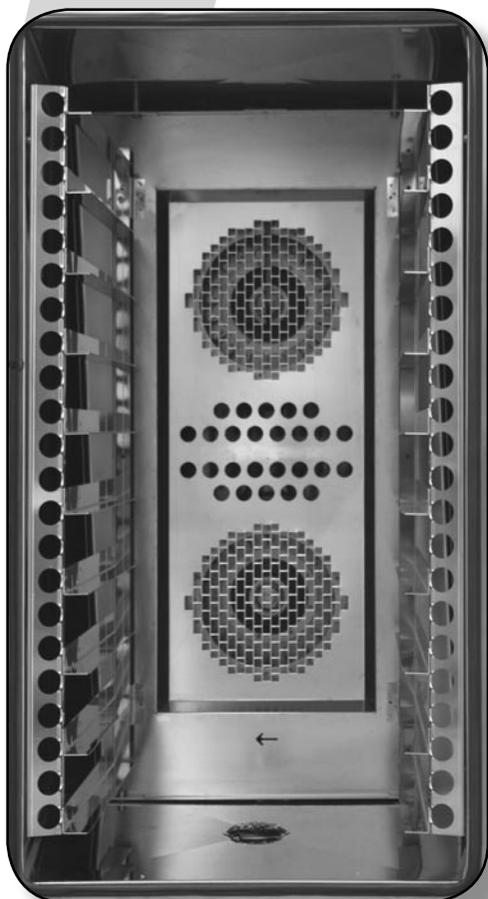
1 Porta: costituita da un doppio vetro temperato con camera d'aria per mantenere bassa la temperatura esterna del vetro stesso. L' intercapedine è ispezionabile per consentire una pulizia completa.

***Door:** made with double tempered glass with an air chamber to keep the outside temperature of the glass low. The gap can be inspected to allow thorough cleaning.*



2 Sistema di bloccaggio chiusura della porta del forno con singolo aggancio, maniglia doppio scatto.

Single lock double release closing safety system.



3 La camera di cottura é stata progettata adottando un design arrotondato, privo di spigoli interni. Questo accorgimento garantisce sia una maggiore rapidità e uniformità nella diffusione del calore, sia una maggiore facilità di pulizia per una sicura igiene.

***The oven chamber** has been designed with rounded corners without internal edges. This feature ensures both greater speed and uniformity in the diffusion of heat and a greater ease of cleaning for reliable hygiene.*



4 Guarnizione costituita di un unico pezzo sfilabile.

***Removable gasket** made of a single piece.*



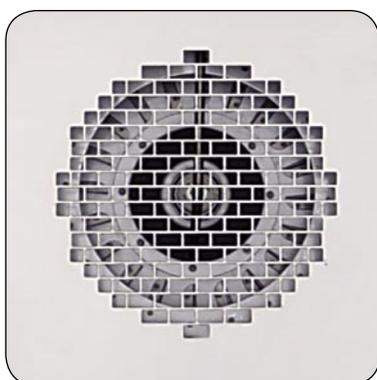
5 **Valvola a farfalla** per lo scarico immediato del vapore in eccesso.

Butterfly valve to discharge the steam in excess immediately.



6 **Filtro antigrassi.** (optional)

Fat/grease filter. (optional)



7 **Ventola bidirezionale (incluso):** per una maggior uniformità di cottura.

Bidirectional fan (included): for a better distribution of the heat inside the oven.

Doppia velocità ventilatore (incluso): per regolare la velocità della ventola in funzione al tipo di cottura.

Two speed fan (included): to set the speed at the fan according to the kind of cooking.

I modelli EP sono dotati della funzione **Raffreddamento Rapido**, che consente di passare velocemente da un sistema di cottura all'altro, ottimizzando così il lavoro in cucina, senza tempi morti e con migliori risultati produttivi.

EP models feature the **Blast Chilling** function that lets you go quickly from one cooking system to another, optimizing work in the kitchen without any down times and with the best results.

8 **Filtro** per non ostruire lo scarico.



Filter to prevent the drain from clogging.



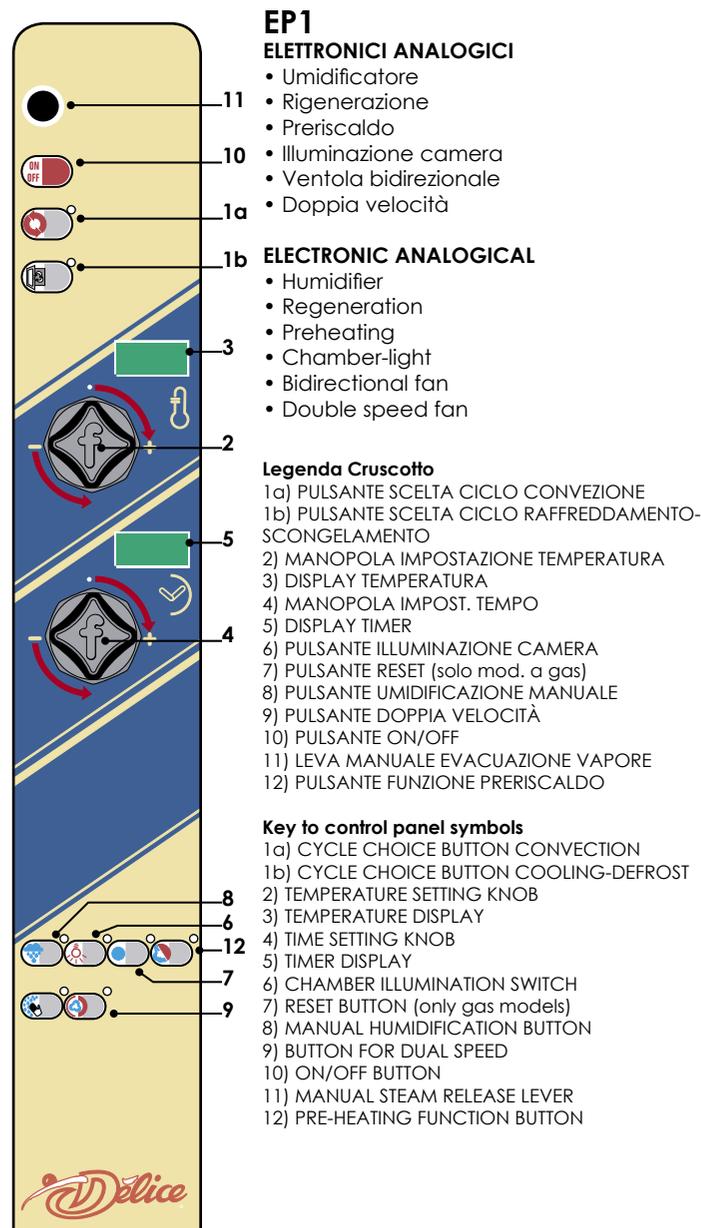
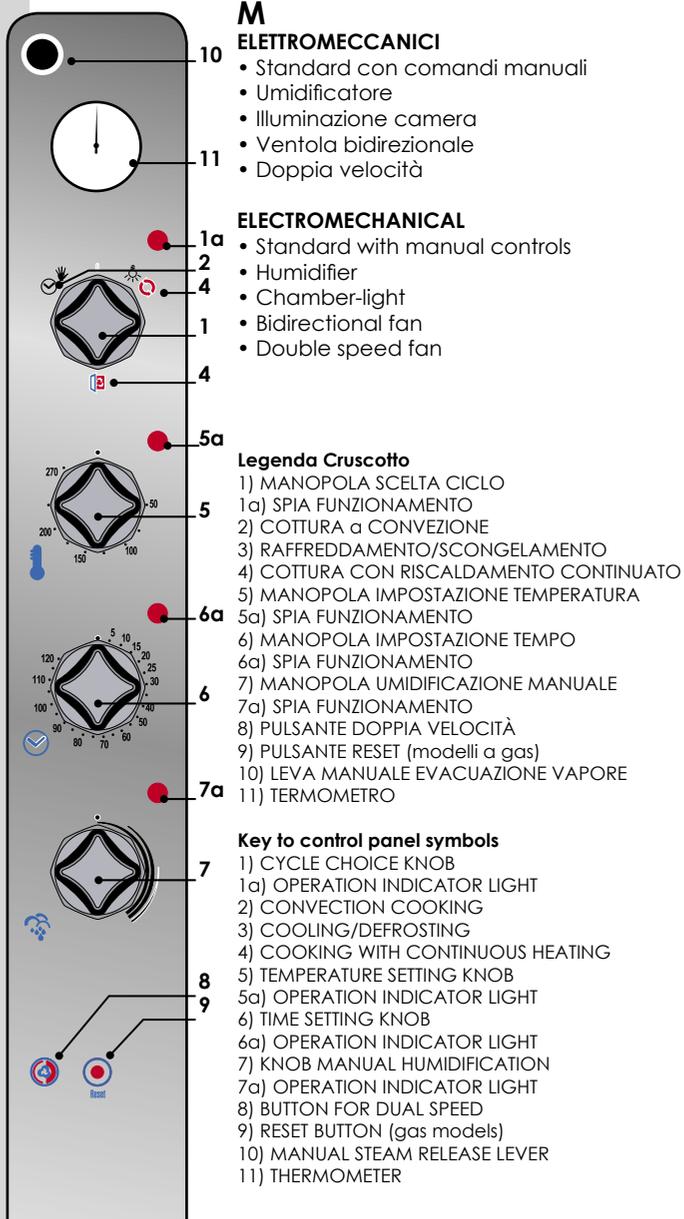
9 **Raccogli condensa acqua:** raccoglie l'acqua di condensa del vetro che viene automaticamente versata nella canalina di scarico, evitando così fastidiosi gocciolii sul pavimento della cucina.

Water condensate tray: the condensation on the glass drips automatically into the drainage channel to stop annoying dripping on the kitchen floor.

Tipologie di comandi

Types of controls

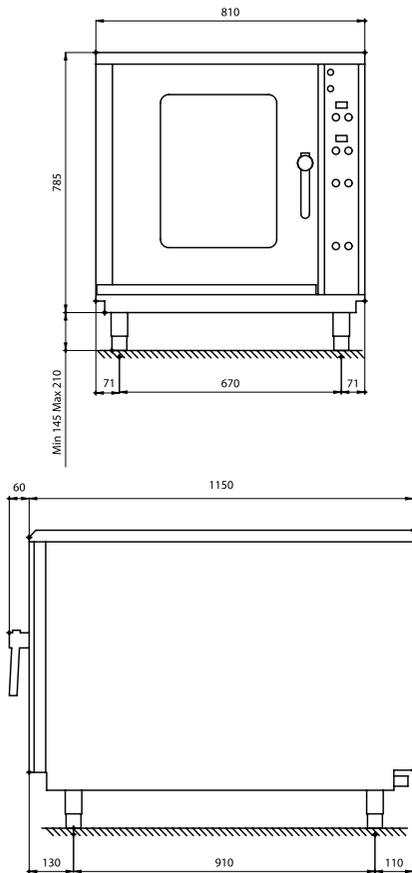
I forni della serie DELICE presentano 2 tipologie di comandi:
The ovens in the DELICE series have 2 types of controls:



Dati tecnici

Technical data

FDE 55



FD55EP1



FD55M

Versione Elettrica Electric Version

Versione Gas Gas Version

Capacità teglie / Baking tray capacity	5 x (600x400 mm)	5 x (600x400 mm)
Distanza fra le teglie / Distance between trays	90 mm	90 mm
Dimensioni camera / Size of oven chamber	L. 490 / P. 635 / H. 495 mm	L. 490 / P. 635 / H. 495 mm
Voltaggio / Voltage	3N-AC 400V	3N-AC 400V - 0,6 kW
Potenza / Power	kW 7,5	kcal 12.900 (kW 15)
Peso netto / Net Weight - Peso Lordo / Gross Weight	Kg 136 - 156	Kg 151 - 171

Griglie e teglie non in dotazione / Grids and pans not included.

I forni a gas sono collaudati standard a metano G20 / The gas ovens are tested with natural gas G20.

Voltaggi speciali a richiesta / Special voltages on request.

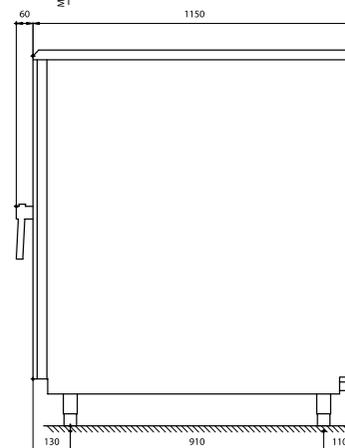
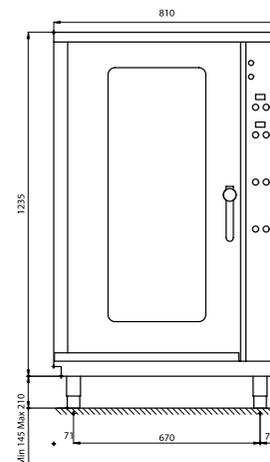
FDE 10/155



FD10/155EP1



FD10/155M



Versione Elettrica Electric Version

Versione Gas Gas Version

Capacità teglie / Baking tray capacity	10 x (600x400 mm)	10 x (600x400 mm)
Distanza fra le teglie / Distance between trays	90 mm	90 mm
Dimensioni camera / Size of oven chamber	L. 490 / P. 635 / H. 945 mm	L. 490 / P. 635 / H. 945 mm
Voltaggio / Voltage	3N-AC 400V	3N-AC 400V - 1,2 kW
Potenza / Power	kW 18	kcal 20.000 (kW 17)
Peso netto / Net Weight - Peso Lordo / Gross Weight	Kg 198 - 226	Kg 218 - 246

Griglie e teglie non in dotazione / Grids and pans not included.

I forni a gas sono collaudati standard a metano G20 / The gas ovens are tested with natural gas G20.

Voltaggi speciali a richiesta / Special voltages on request.

Accessori

Accessories

LIEVITATORE LEAVENING CABINET



Lievitatore con porte a vetro consente di tenere controllato lo stato di lievitazione dei prodotti con una semplice occhiata.

Leavening cabinet with glass doors it makes it easy to keep under control the leavening of the products inside the cabinet.

Capacità teglie/griglie - Pans/grids capacity	14 x 600x400
Dimensioni - Dimensions (LxPxH)	mm 800x1150x800h
Distanza fra teglie - Distance between trays	76 mm
Voltaggio - Volt	AC230V 50Hz
Potenza elementi riscaldanti - Power heating elements	Kw 2,5
Peso - Weight	Kg 95 - Kg 137

LIEVITATORE LEAVENING CABINET



Lievitatore realizzato completamente in acciaio inox, con temperatura regolabile da 30°C a 120°C, dotato di umidificatore.

Leavening cabinet built completely in stainless steel, with thermostat-controlled temperature over a range of 30°C to 120°C. Includes humidifier.

Capacità teglie/griglie - Pans/grids capacity	14 x 600x400
Dimensioni - Dimensions (LxPxH)	mm 800x1150x800h
Distanza fra teglie - Distance between trays	76 mm
Voltaggio - Volt	AC230V 50Hz
Potenza elementi riscaldanti - Power heating elements	Kw 2,5
Peso - Weight	Kg 90 - Kg 132

CAPPA CON MOTORE HOOD WITH MOTOR

Muniti di speciale cappa che aspira e abbatte il vapore, i forni Délice possono essere installati in locali come centri commerciali e negozi che non hanno la possibilità di convogliare il vapore all'esterno.

Muniti di speciale cappa che aspira e abbatte il vapore, i forni Délice possono essere installati in locali come centri commerciali e negozi che non hanno la possibilità di convogliare il vapore all'esterno.

1 Cappa + motore AC 230V-0,2 Kw.
Hood + motor AC 230V-0,2 Kw.
2 Cappa + motore + ab. vapore AC 230V-0,2 Kw.
Hood + motor + steam chiller AC 230V-0,2 Kw.



TEGLIE E GRIGLIE 600x400 mm TRAYS AND GRIDS 600x400 mm



GRIGLIE - GRIDS.

TEGLIE ACCIAIO INOX - PANS STAINLESS STEEL.



Piana 4 sponde.
Flat 4 edges.



Piana 2 sponde lato lungo.
Flat 2 edges on long side.



Teglia piana in alluminio.
Flat aluminium pan.



Teglia baguettes.
Pan for baguettes.



Teglia forata in alluminio.
Pierced aluminium pan.



Teglia piana forata in alluminio.
Flat pierced aluminium pan.

DOCCETTA LAVAGGIO HAND SHOWER



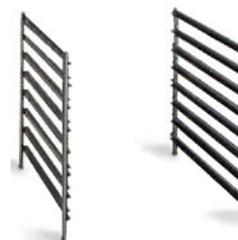
Doccetta per la pulizia interna dei forni.
Shower to wash the cooking chamber.

SUPPORTO SUPPORT



Supporto.
Support.

PORTA TEGLIE PAN-HOLDER



Porta teglie per supporti.
Pan holder.

ADDOLCITORE ACQUA WATER SOFTENER



Evita la formazione di calcare.

Puts a stop to limescale.

CAMINO ANTIVENTO CHIMNEY



Utile a convogliare i fumi in uscita dalla camera di cottura all'esterno del forno, obbligatorio per le installazioni senza cappa di aspirazione.
It conveys fumes from the oven to the outside. It is compulsory if no hood is installed.

FILTRO ANTIGRASSI FAT-GREASE FILTER



Il filtro antigrassi consente di proteggere la ventola e il motore durante la cottura.

The filter protects the fan and motor from fat and grease that are formed when cooking.

Modelli - Models: LP - FP

Forni a convezione per pasticceria e panificazione

I forni Foinox della linea FP - LP sono specifici per la pasticceria e la panificazione, presentano due sistemi di cottura, quella a convezione e quella a convezione con l'abbinamento dell'umidificazione, per le cotture più delicate.

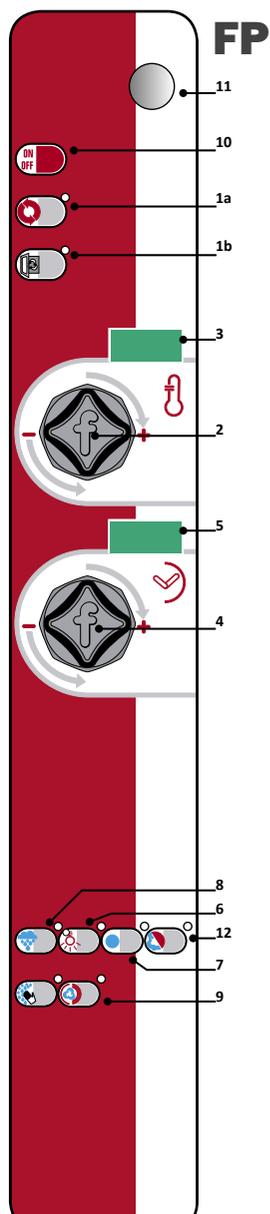
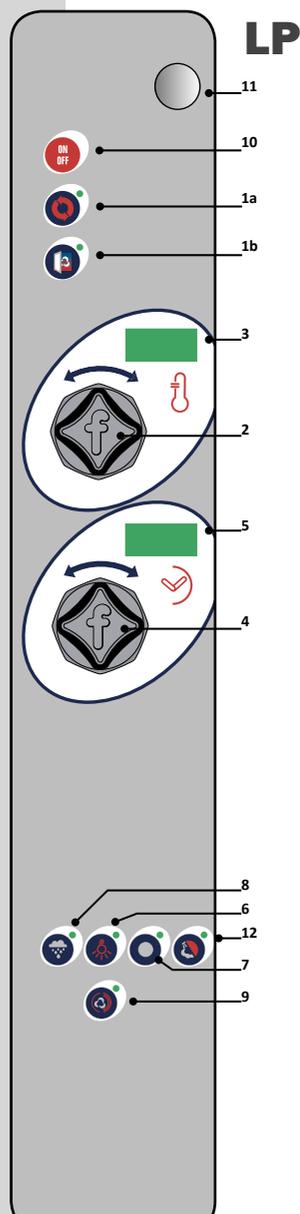
Convection ovens for pastries and bread

The FP - LP range of Foinox ovens, specific for pastry and bread making, can use two different cooking methods: convection alone or with humidification for cooking more delicate foods.



Tipologie di comandi

Types of controls



ELETTROMECCANICI ANALOGICI

- Umidificatore
- Rigenerazione
- Preriscaldamento
- Illuminazione camera
- Ventola bidirezionale

ELECTROMECHANICAL ANALOGICAL

- Humidifier
- Regeneration
- Preheating
- Chamber-light
- Bidirectional fan

Legenda Cruscoffo

- 1a) PULSANTE SCELTA CICLO CONVEZIONE
- 1b) PULSANTE SCELTA CICLO RAFFREDDAMENTO-SCONGELAMENTO
- 2) MANOPOLA IMPOSTAZIONE TEMPERATURA
- 3) DISPLAY TEMPERATURA
- 4) MANOPOLA IMPOST. TEMPO
- 5) DISPLAY TIMER
- 6) PULSANTE ILLUMINAZIONE CAMERA
- 7) PULSANTE RESET (solo mod. a gas)
- 8) PULSANTE UMIDIFICAZIONE MANUALE
- 9) PULSANTE DOPPIA VELOCITÀ (Opz.)
- 10) PULSANTE ON/OFF
- 11) LEVA MANUALE EVACUAZIONE VAPORE
- 12) PULSANTE FUNZIONE PRERISCALDO

Key to control panel symbols

- 1a) CYCLE CHOICE BUTTON CONVECTION
- 1b) CYCLE CHOICE BUTTON COOLING-DEFROST
- 2) TEMPERATURE SETTING KNOB
- 3) TEMPERATURE DISPLAY
- 4) TIME SETTING KNOB
- 5) TIMER DISPLAY
- 6) CHAMBER ILLUMINATION SWITCH
- 7) RESET BUTTON (only gas models)
- 8) MANUAL HUMIDIFICATION BUTTON
- 9) BUTTON FOR DUAL SPEED (Opt.)
- 10) ON/OFF BUTTON
- 11) MANUAL STEAM RELEASE LEVER
- 12) PRE-HEATING FUNCTION BUTTON

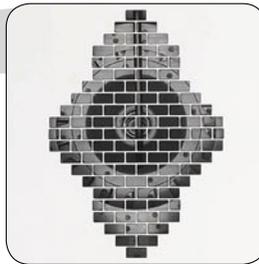
Caratteristiche tecniche

Technical specifications



Filtro antigrassi.

Fat/grease filter.



i modelli FP - LP sono dotati della funzione **Raffreddamento Rapido**, che consente di passare velocemente da un sistema di cottura all'altro, ottimizzando così il lavoro in cucina, senza tempi morti e con migliori risultati produttivi.

FP - LP models feature the **Blast Chilling** function that lets you go quickly from one cooking system to another, optimizing work in the kitchen without any down times and with the best results.



Filtro per non ostruire lo scarico.

Filter to prevent the drain from clogging.



Raccogli condensa acqua raccoglie l'acqua di condensa del vetro che viene automaticamente versata nella canalina di scarico evitando così fastidiosi gocciolii sul pavimento della cucina.

Water condensate tray the condensation on the glass drips automatically into the drainage channel to stop annoying dripping on the kitchen floor.



Sistema di bloccaggio chiusura della porta del forno con singolo aggancio, maniglia doppio scatto.

Single lock double release closing safety system.

LP



FP



Sistema di bloccaggio chiusura della porta del forno con due agganci per maggiore sicurezza.

System to keep the oven door shut with double lock closing safety system.



LP

Porta: costituita da un doppio vetro temperato con camera d'aria per mantenere bassa la temperatura esterna del vetro stesso. L'intercapedine è ispezionabile per consentire una pulizia completa.

Door: made with double tempered glass with an air chamber to keep the outside temperature of the glass low. The gap can be inspected to allow thorough cleaning.



FP





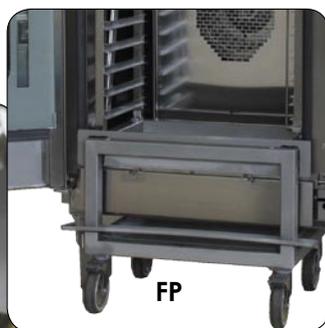
La camera di cottura è stata progettata adottando un design arrotondato, privo di spigoli interni. Questo accorgimento garantisce sia una maggiore rapidità e uniformità nella diffusione del calore, sia una maggiore facilità di pulizia per una sicura igiene.

The oven chamber has been designed with rounded corners without internal edges. This feature ensures both greater speed and uniformity in the diffusion of heat and a greater ease of cleaning for reliable hygiene.



Valvola a farfalla per lo scarico immediato del vapore in eccesso.

Butterfly valve to discharge the steam in excess immediately.



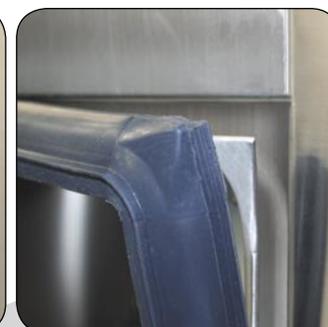
Canalina di scarico.

Drainage channel.



Guarnizione costituita di un unico pezzo sfilabile.

Removable gasket made of a single piece.



Dati tecnici

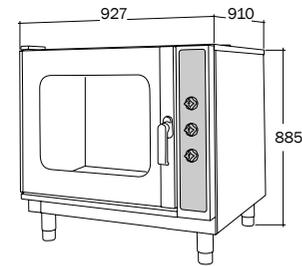
Technical data

LP 40

Reggigriglie fisse di serie
With fixed oven rack



dimensioni
size
mm 927x910x885h



	Versione Elettrica Electric Version	Versione Gas Gas Version
Capacità teglie / <i>Baking tray capacity</i>	4 x (600x400 mm)	4 x (600x400 mm)
Distanza fra le teglie / <i>Distance between trays</i>	116 mm	116 mm
Dimensioni camera / <i>Size of oven chamber</i>	L. 605 / P. 410 / H. 475mm	L. 605 / P. 410 / H. 475 mm
Voltaggio / <i>Voltage</i>	3N-AC 400V	AC 230V - 0,45 kW
Potenza / <i>Power</i>	kW 8	kcal 13.000 (kW 15)
Peso netto / <i>Net Weight</i> - Peso Lordo / <i>Gross Weight</i>	Kg 100 - 120	Kg 114 - 134

Griglie e teglie non in dotazione / *Grids and pans not included.*

I forni a gas sono collaudati standard a metano G20 / *The gas ovens are tested with natural gas G20.*

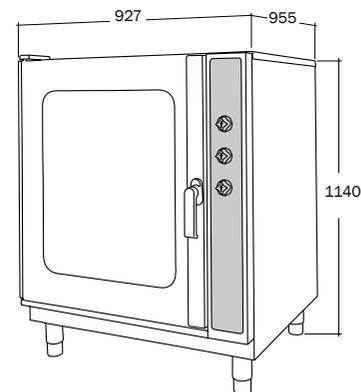
Voltaggi speciali a richiesta / *Special voltages on request.*

LP 80

**Reggigriglie fisse di serie
With fixed oven rack**



dimensioni
size
mm 927x955x1140h



**Versione Elettrica
Electric Version**

**Versione Gas
Gas Version**

Capacità teglie / <i>Baking tray capacity</i>	10 x (600x400 mm)	10 x (600x400 mm)
Distanza fra le teglie / <i>Distance between trays</i>	83 mm	83 mm
Dimensioni camera / <i>Size of oven chamber</i>	L. 605 / P. 410 / H. 725mm	L. 605 / P. 410 / H. 725 mm
Voltaggio / <i>Voltage</i>	3N-AC 400V	3N-AC 400V- 0,6 kW
Potenza / <i>Power</i>	kW 16	kcal 22.100 (kW 26)
Peso netto / <i>Net Weight</i> - Peso Lordo / <i>Gross Weight</i>	Kg 127 - 147	Kg 146 - 166

Griglie e teglie non in dotazione / *Grids and pans not included.*

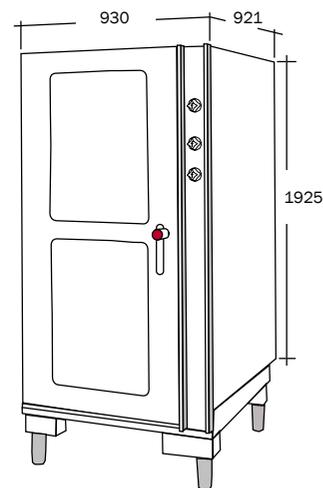
I forni a gas sono collaudati standard a metano G20 / *The gas ovens are tested with natural gas G20.*

Voltaggi speciali a richiesta / *Special voltages on request.*

FP160



dimensioni
size
mm 930x921x1925h



Versione Elettrica Electric Version

Versione Gas Gas Version

Capacità teglie / Baking tray capacity	16 x 600x400mm	16 x 600x400mm
Distanza fra le teglie / Distance between trays	78,50 mm	78,50mm
Dimensioni camera / Size of oven chamber	L. 610 / P. 410 / H. 1385 mm	L. 610 / P. 410 / H. 1385 mm
Voltaggio / Voltage	3N-AC 400V	3N-AC 400V - 1,2 kW
Potenza / Power	kW 33,2	kcal 25800 (kW 30)
Peso netto / Net Weight - Peso Lordo / Gross Weight	Kg 229 - 264	Kg 249 - 284

Griglie e teglie non in dotazione / Grids and pans not included.

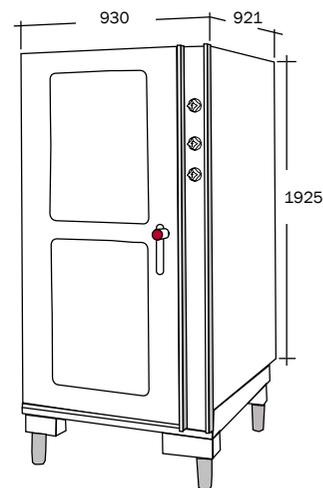
I forni a gas sono collaudati standard a metano G20 / The gas ovens are tested with natural gas G20.

Voltaggi speciali a richiesta / Special voltages on request.

FP160C



dimensioni
size
mm 930x921x1925h



Versione Elettrica
Electric Version

Versione Gas
Gas Version

Capacità teglie / Baking tray capacity	16 x 600x400mm	16 x 600x400mm
Distanza fra le teglie / Distance between trays	78,50 mm	78,50mm
Dimensioni camera / Size of oven chamber	L. 610 / P. 410 / H. 1385 mm	L. 610 / P. 410 / H. 1385 mm
Voltaggio / Voltage	3N-AC 400V	3N-AC 400V - 1,2 kW
Potenza / Power	kW 33,2	kcal 25800 (kW 30)
Peso netto / Net Weight - Peso Lordo / Gross Weight	Kg 256 - 291	Kg 276 - 311



CARRELLO CON STRUTTURA PORTATEGLIE INCLUSO
EQUIPPED WITH TROLLEY WITH OVEN RACK

Griglie e teglie non in dotazione / Grids and pans not included.

I forni a gas sono collaudati standard a metano G20 / The gas ovens are tested with natural gas G20.

Voltaggi speciali a richiesta / Special voltages on request.

Accessori

Accessories

SUPPORTO SUPPORT



Supporto.
Support.

SUPPORTO CHIUSO CLOSED SUPPORT



Supporto chiuso.
Closed support.

ARMADIO CALDO WARM CABINET



Armadio caldo con umidificatore per 60 - 100 - 200.

Realizzato completamente in acciaio inox, con temperatura regolabile da 30°C a 120°C. Reggiteglie fisso di serie.

Warm cabinet with humidifier for 60 - 100 - 200 models.

Leavening cabinet with fixed rack, built completely in stainless steel, with thermostat-controlled temperature over a range of 30°C to 120°C.

LEV10U

Dimensioni / Size	900x850x790h mm
Capacità / Capacity	10 teglie /pans GN 1/1
Distanza fra teglie Distance between trays	mm 85
Voltaggio / Voltage	3N-AC 400V
Potenza / Power	kW 3,9

CAPPA CON MOTORE HOOD WITH MOTOR

1 Cappa + motore AC 230V-0,2 Kw.

Hood + motor AC 230V-0,2 Kw.

2 Cappa + motore + ab. vapore AC 230V-0,2 Kw.

Hood + motor + steam chiller AC 230V-0,2 Kw.

Disponibile per tutti i modelli.

Available for all models.



**PORTA TEGLIE
PAN-HOLDER**



Porta teglie per supporti.

Pan holder for supports.

**ADDOLCITORE ACQUA
WATER SOFTENER**



Evita la formazione di calcare.
Puts a stop to limescale.

Disponibile per tutti i modelli.
Available for all models.

**DOCGETTA LAVAGGIO
HAND SHOWER**



Doccetta per la pulizia interna dei forni.

Shower to wash the cooking chamber.

Disponibile per tutti i modelli.
Available for all models.

**CAMINO ANTIVENTO PER MODELLI A GAS
CHIMNEY FOR GAS OVENS**



Utile a convogliare i fumi in uscita dalla camera di cottura all'esterno del forno, obbligatorio per le installazioni senza cappa di aspirazione.

It conveys fumes from the oven to the outside. It is compulsory if no hood is installed.

**FILTRO ANTIGRASSI
FAT-GREASE FILTER**



Il filtro antigrassi consente di proteggere la ventola e il motore durante la cottura.

The filter protects the fan and motor from fat and grease that are formed when cooking.

Disponibile per tutti i modelli.
Available for all models.

**CARRELLO CON STRUTTURA PORTATEGLIE
TROLLEY WITH OVEN RACK**



Carrello con porta teglie.

Trolley for oven rack.

20th

1990-2010

foinox[®]

OVENS and BLAST CHILLERS
FORNI e ABBATTITORI DI TEMPERATURA

Foinox S.p.A.

Via del Lavoro, 48

31013 Codogné (TV) Italy

Phone (+39) 0438 770511

Fax (+39) 0438 770555

www.foinox.it - info@foinox.it

C.F. 02258550280 - P.IVA 02235660269



certificazione sistema qualità
UNI EN ISO 9001:2008



La casa costruttrice non si assume responsabilità per eventuali errori o inesattezze nel contenuto di questo catalogo e si riserva il diritto di apportare ai suoi prodotti, in qualunque momento e senza preavviso, eventuali modifiche ritenute opportune per qualsiasi esigenza di carattere tecnico o commerciale.
The manufacturer shall not be held liable for any errors or inaccuracies in this catalogue and reserves the right to make changes to its products at any time and without notice for necessities of a technical or commercial nature.

DPL YL 07062010 IT-GB

Giod@ariva