



**DROP-IN DISPENSERE OG
DISPENSERTRALLER**

UNB1, UNT1, UNL1, UWL1, VTLW2, VTLD2, VTBD1, VTDD1

INSTRUKSJONER FOR INSTALLASJON, BRUK OG VEDLIKEHOLD



CE

Gyldig fra 2017



Novameta UAB
Ateities pl. 39, LT-52119 Kaunas, Litauen
www.novameta.lt

Tel. +370 37 302330
E-post: novameta@novameta.lt

Introduksjon

En av hovedutfordringene i cateringsektoren er å servere varm mat og dermed være i stand til å holde temperaturene så lenge som nødvendig. Novameta kan derfor tilby et utvalg av effektive løsninger, som er designet for å holde tilberedt mat på serveringstemperatur uten å redusere kvaliteten. Materialene som benyttes er valgt for attraktivt utseende, optimal ytelse og maksimal holdbarhet. Hver enkelt enhet inspiseres og testes før utsendelse.

Denne manualen forklarer hvordan installere, bruke og vedlikeholde selvrettende drop-in dispenser for å sikre optimal ytelse.

Anbefalinger

Ved mottak av bestilt produkt fra Novameta, inspiser for synlige skader etter transport og meld fra til transportøren umiddelbart. Når du pakker ut enheten fra innpakningen, vær forsiktig så du ikke skraper opp eller skader overflaten. Alle gjemte skader må noteres og rapporteres umiddelbart til transportselskapet. Et krav bør registreres hos transportøren hvis nødvendig.

Alle enheter blir inspisert grundig og pakket forsiktig før de forlater vår fabrikk, og Novameta kan ikke akseptere ansvar for skader som oppstår under transport, men vi er behjelpelige med å åpne et krav mot transportør.




Innholdsfortegnelse

1. Generell informasjon	4
1.1. Spesifikasjoner	4
1.2. Instruksjoner for bruk	5
1.3. Ved mottak av utstyr	5
1.4. Garanti.....	5
2. Sikkerhetsbestemmelser.....	5
2.1. Bruk	5
2.2 Vedlikehold.....	6
2.2.1 Skifte av kontrollenhet	6
2.2.2 Skifte av en vifte	7
3. Installasjon	8
3.1. Generelle retningslinjer.....	8
3.2. Plassering	8
3.3. Installasjon av drop-in enheter	8
3.4. Elektrisk tilkobling.....	12
4. Instruksjoner for bruk av drop-in dispenser	13
4.1. Innlastingsinstruksjoner	13
4.2. Justering av fjærene	14
4.3. Justere temperatur (kun for oppvarmede enheter)	15
5. Vedlikehold og rengjøring	15
6. Reservedelsoversikt	17
EC SAMSVARERKLÆRING	19
GARANTISERTIFIKAT.....	20

1. Generell informasjon

1.1. Spesifikasjoner

								
Modell	UNB1	UNT1	UNL1	UWL1	VTLW2	VTLD2	VTBD1	VTTD1
Type	Drop-in dispenser for oppvaskmaskinkurver	Drop-in dispenser for brett	Nøytral drop-in dispenser for tallerkener	Oppvarmet drop-in dispenser for tallerkener	Oppvarmet tallerkendidensertralle for tallerkener	Nøytral dispensertralle for brett	Dispensertralle for oppvaskkurver	Dispensertralle for brett
Maks kapasitet stk	5	100*	70*	70*	2x55*	2x55*	5	100*
Maks kapasitet kg	50	50	35	35	2x35*	2x35*	50	50
Arbeids-temperatur °C	-	-	-	+30... +85	+30... +85	-	-	-
Dimensjoner dispenser mm	610 x 610 x 700	540 x 440 x 700	400 x 400 x 750	400 x 400 x 750	720 x 380 x 900	720 x 380 x 900	520 x 630 x 900	450 x 500 x 900
Servicedimensjoner, mm	500 x 500 x 100	430 x 330	160-280	160-280	160-280	160-280	500 x 500 x 100	430 x 330
Utsendingsvekt kg	10	10	8	18	50	40	30	25
Strøm, W	-	-	-	2000		-	-	-
Inntak A	-	-	-	8.7		-	-	-
Spenning/ Frekvenser V/Hz	-	-	-	230-240 V/50Hz		-	-	-
Hulldimensjoner mm	580 x 580	510 x 410	350 x 350	380 x 380	-	-	-	-
Exterior/ interior	Rustfritt stål							

* avhenger av dimensjoner og materiale i middagsservise (lengde L og bredde W)

1.2. Instruksjoner for bruk

For å sikre at du får optimal bruk av produktet, vennligst les disse instruksjonene nøye før du tar produktet i bruk. Spar instruksjonene til senere bruk.

1.3. Ved mottak av utstyr

Sjekk innpakningen og ytre overflater for transportskader før og etter avlastning av enheten og etter at all innpakning er fjernet.

Utstyret må åpnes og inspiseres umiddelbart. Alle synlige skader må rapporteres til transportselskapet og må noteres på fraktseddelen ved mottak.

1.4. Garanti

Novameta gir en produsentgaranti for alt utstyr mot feil i materialer eller arbeid i en periode på ett år etter utsendelse. Produsenten påtar seg å erstatte alle lavkvalitetsdeler med deler og materialer med riktig kvalitet. I tilfelle feil, kreves det er korrekt utfylt krav som må inneholde all relevant informasjon om feilen. Ødelagte deler skal returneres til Produsenten for inspeksjon.

Produsenten tar ikke ansvar for feil og skader som oppstår på grunn av ignorerte advarsler, dårlig eller feil vedlikehold eller mekaniske skader på enheten, inkludert de som oppstår under leveranse. Denne garantien gjelder ikke dersom skade oppstår på grunn av feil installasjon, misbruk, feil spenning, slitasje fra normal bruk, ulykkeshendelser, skader, eller hvis utstyret brukes i strid med brukermanualen. Alle kostnader forbundet med installasjon, eller kostnader for justeringer (inkludert serviceprosedyrer, reisekostnader) på utstyret for å tilpasses strømforsyning på installasjonsstedet dekkes ikke av denne garantien. Garantien dekker ikke dersom skade oppstår som følge av naturkatastrofer, brann, hvis reparasjoner er utført av en uautorisert person.

2. Sikkerhetsbestemmelser

2.1. Bruk

Denne enheten er ikke beregnet for bruk av personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale kapasiteter, bortsett fra tilfeller der disse er instruert i sikker bruk først. Påse nødvendig sikring av barn og hold dem borte fra enheten. Påse at alle operatører er instruert i sikker bruk. Aldri bruk uten tilsyn.

Overvåk temperaturer nøye for sikkerhetsskyld. Novameta er ikke ansvarlig for faktisk matserveringstemperatur. Det er brukerens ansvar å påse at maten oppbevares og serveres med riktig temperatur.

 **FARE FOR ELEKTRISK SJOKK, BRANN ELLER BRANNSKADER HVIS UTSTYRET IKKE BRUKES RIKTIG. FOR Å REDUSERE FARE FOR SKADE:**

- **Sørg for at enheten installeres av kvalifisert servicepersonell**
- **Bruk kun jordede kontakter med riktig spenning**
- **Koble fra enheten før rengjøring eller flytting**
- **Før rengjøring av oppvarmingsutstyr må det alltid skrues av og få tid til å kjøles ned**

2.2 Vedlikehold

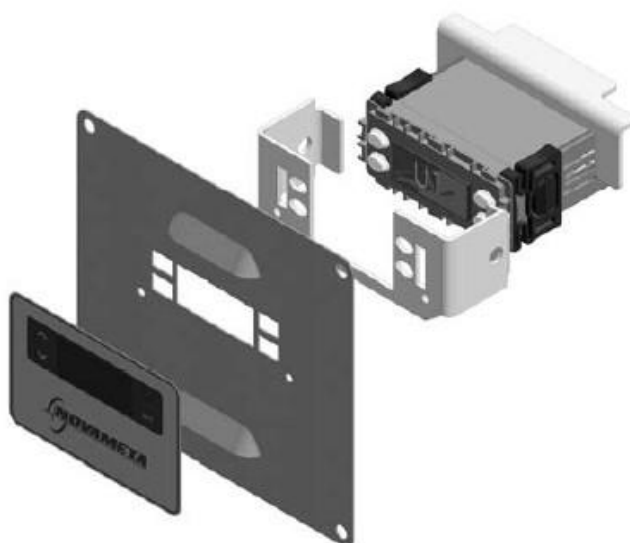
For å unngå alvorlig personskade eller skade på utstyr, aldri forsøk selv å reparere dette utstyret eller erstatte en ødelagt strømkabel. Kontakt kvalifisert profesjonelt servicepersonell.

  **Alltid koble produktet fra før vedlikehold eller erstatning av elektriske komponenter.**

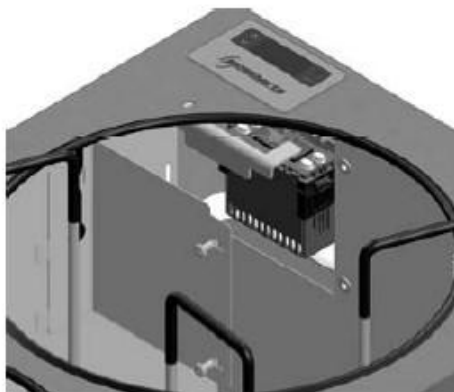
Dersom den svikter under bruk, sjekk først om enheten er slått av ved et uhell, eller en sikting har gått. Dersom feilen ikke kan lokaliseres, kontakt din leverandør og oppgi modell og serienummer for produktet. Denne informasjonen finner du på navneplaten.

2.2.1 Skifte av kontrollenhet

UWL1. For å skifte kontrollenheten, koble fra strømkilden og skru løs frontpanelet. For å ta av kontrollenheten, dra ut koblingen og koble fra ledningene på baksiden av kontrollenheten. Etter at du har koblet ledningene til den nye kontrollenheten, fest denne i kontrollenhetsholderen og trykk inn fikseringssplinten, sett inn kontrollenheten og tilbake inn i dispenseren.

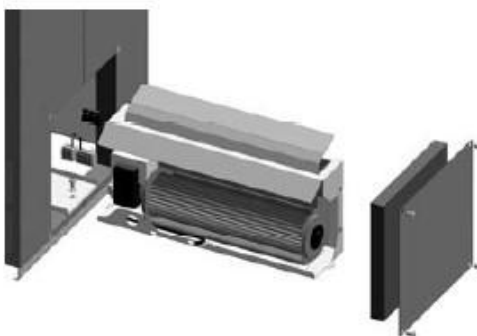


VTLW2. Før du skifter kontrollenheten, pass på at strømkilden er koblet fra. For å bytte kontrollenheten, løsne vinkelfjærene for å få tilgang til hjørnet på kontrollenheten, der kontrollenheten er festet. Løsne skruene som holder lokket og fjern lokket, og etter at du har dratt ut pluggen, kan du ta av kontrollenheten.

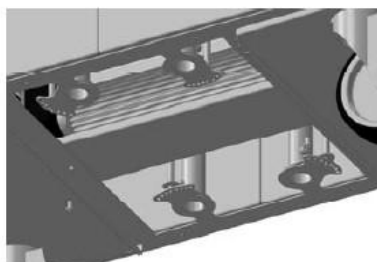


2.2.2 Skifte av en vifte

UWL1. Etter å ha koblet fra strømkilden, skru løs sidekassen (på begge sider) og fjern isolasjonsullen. Løsne skruene som holder vifteenheten i sporet (på begge sider) for å løsne vifteenheten fra kassen. Koble fra ledningene og fjern naglene som holder ventilatoren til viftesporet for å bytte viften/varmeelementet. Sett sammen igjen i motsatt rekkefølge.



VTLW2. Koble fra strømkilden og ta av den nederste skuffen på dispensertrallen. Løsne skruene for å ta av vifteenheten med sporene. Koble fra ledningen, fjern naglene og bytt viften/varmeelementet. Sett sammen i motsatt rekkefølge.





3. Installasjon

3.1. Generelle retningslinjer

Denne enheten må installeres av kvalifisert og opplært personell. Installasjon må være i henhold til alle lokale krav til elektriske installasjoner. Sjekk med lokale elektrikere.

Før bruk må beskyttelsesfilmen fjernes fra alle overflater og enheten må rengjøres med såpe og varmt vann og inspiseres før bruk.



VIKTIG!

På steder der det finnes advarselsskilt (triangler) eller skruer er brukt til å feste deksler rundt elektriske komponenter, er det en fare for personskade hvis disse fjernes. Disse må derfor kun fjernes av serviceteknikere.

3.2. Plassering

Drop-in enhetene trenger et utskjært område i riktig størrelse i benken for å passe skikkelig. Sjekk spesifikasjonsdata på side 4 for å finne korrekte dimensjoner.

Siden drop-in enheten bygges inn stasjonært, må benken ha dører eller åpen front for tilgang til drop-in enheten for vedlikehold.



Oppvarmede enheter må ha minimum 2.5cm klaring mellom bunnen av dispenserens kasse og overflater eller objekter under, og også mellom sidene av enheten og omgivende overflater. Pass på at kassen har nødvendig klaring når den installeres i en benk eller annet utstyr.



Ikke la en oppvarmet dispensertralle stå påslått over lengre tid på en brennbar, ikke varmestandsdyktig overflate, da denne kan smelte eller ta fyr.

3.3. Installasjon av drop-in enheter

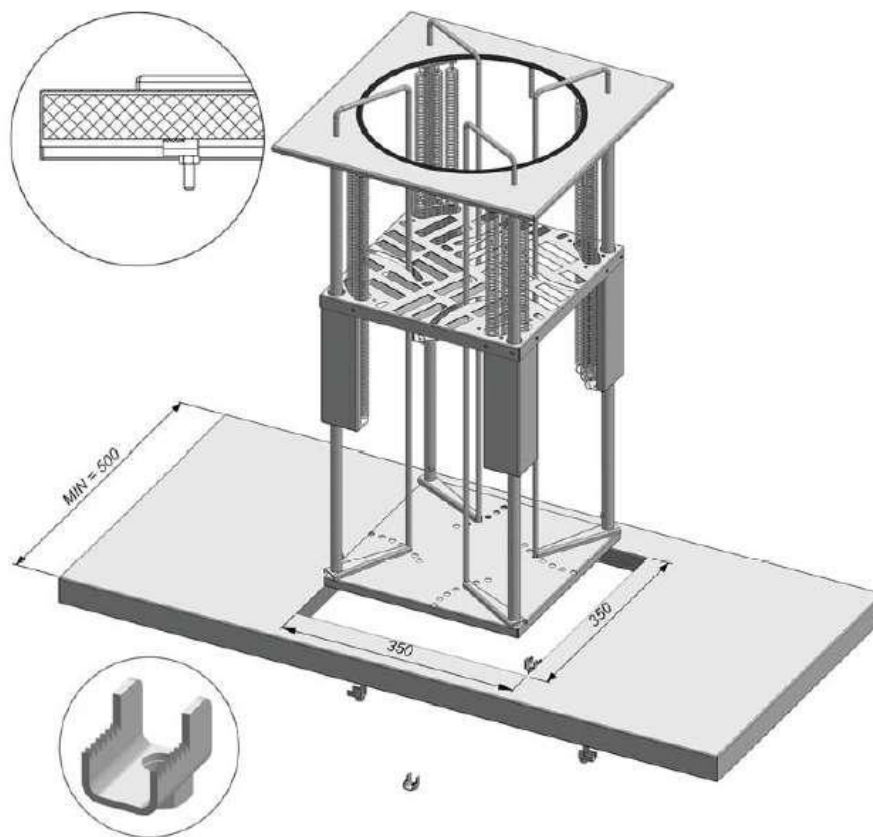
Den oppvarmede drop-in dispenserens må stå jevnt før den kobles til strømmettet. Bruk et vater for å sikre at dispenserens står jevnt fra side-til side og front-til-bakside.

Plasser drop-in enheten inn i utskjæringen i benken (utskjæringsdimensjonene oppgis i tabellen over spesifikasjoner: noter spesielt minimumsbredden på benken). Fest den med klemmene som vist i fig.1, fig. 2 og fig. 3.



Novameta UAB
Ateities pl. 39, LT-52119 Kaunas, Litauen
www.novameta.lt

Tel. +370 37 302330
E-post: novameta@novameta.lt



Bilde figur 1 Montering av en nøytral drop-in dispenser

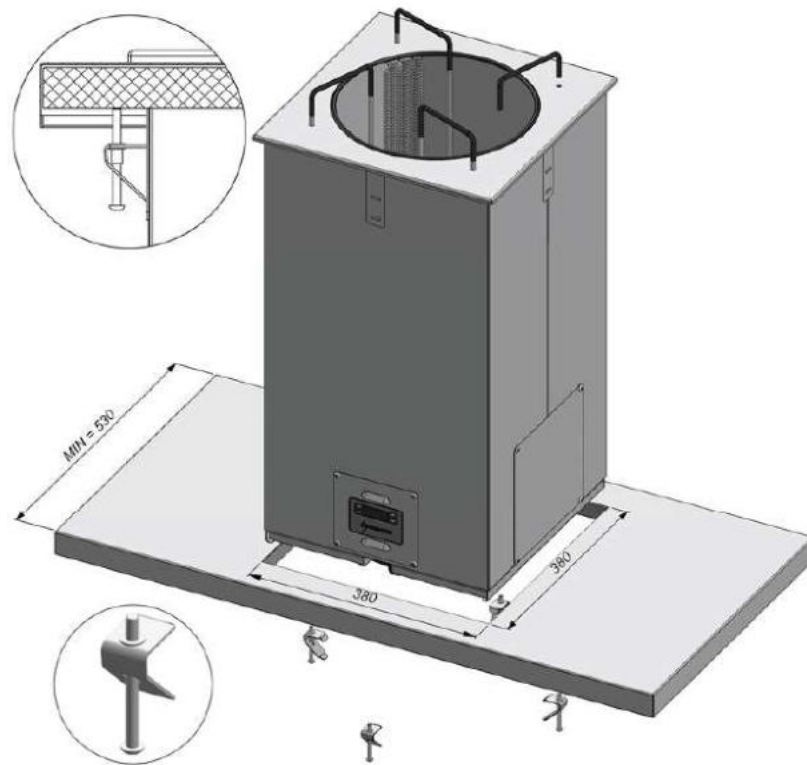
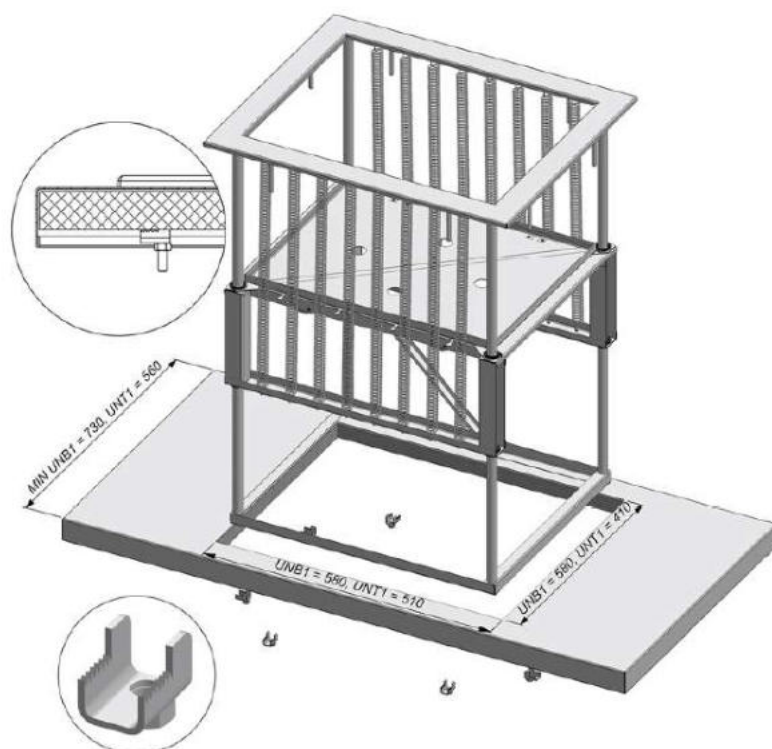


Fig. 2. Mounting of a heated drop-in dispenser

Bilde figur 2 Montering av en oppvarmet drop-in dispenser



Bilde figur 3 Montering av en drop-in dispenser for Brett eller oppvaskmaskinkurver

3.4. Elektrisk tilkobling

Alle de oppvarmede enhetene er testet av produsenten for å sikre at de fungerer. Strøm tilkobles via en stikkontakt. Denne må være lett tilgjengelig.

Denne enheten er beregnet for tilkobling til vekselstrøm. Tilkoblingsverdiene for spenning (V) og frekvens (Hz) er angitt på navneplaketten. Plaketten i figur 4 er ment kun som en illustrasjon.



Fig.4. Example of the nameplate

(bilde figur 4 eksempel på navneplakett)



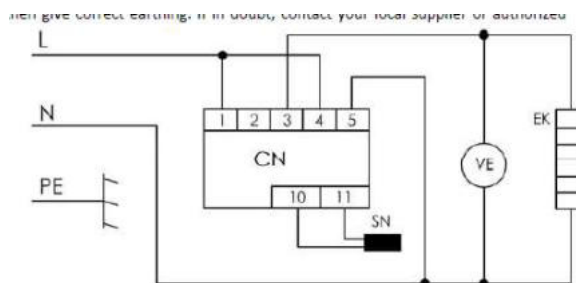
Enheten må alltid kobles fra strømmettet når det utføres vedlikehold eller reparasjoner.



Dette apparatet må være jordet.

Tilkobling til feilkraftkilde kan forårsakeskade på produktet og invalidere garantien.

Alle jordingskrav som stilles av de lokale elektrisitetsforskriftene må overholdes. Støpselet fra hyllen og stikkontakten skal da gi korrekt jording. Hvis du er i tvil, kontakt din lokale leverandør eller en elektriker.



Bilde figur 5 Koblingsdiagram for oppvarmet drop-in dispenser og dispensertraller

CN - kontroller;
SN – termisk sensor
VE – vifte;
EK - varmeelement

4. Instruksjoner for bruk av drop-in dispenser

4.1. Innlastingsinstruksjoner


Pass på at fjærene er festet skikkelig og at enheten ikke er skadet. Bare last inn en håndterbar mengde servise av gangen (se spesifikasjoner side 4).

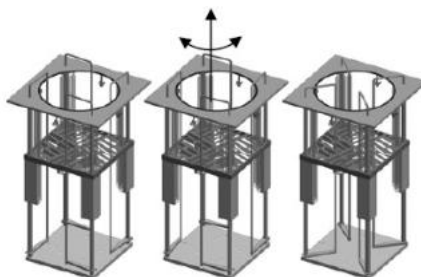
Hold fingrene unna kantene på åpningen når du laster inn.

Hvis stabelen er over ledeoverflaten og den er helt i bunn, så er dispenseren full. Hvis stabelen er over lede overflaten, men ikke helt i bunn (stabelen beveger seg opp og ned), juster fjærene (se neste kapittel).

Det anbefales så justere drop-in dispensere for tallerkener:

1. Bestem hvilken størrelse tallerkener som skal benyttes og lås styrestengene.
2. Løft opp styrestengene og juster dem til det ønskede hullet ved å rotere dem rundt den fastlåste delen av stangen.
3. Lås styrestangen i ønsket hull ved å forsiktig trykke den ned til den sitter fast.

 Tallerkener må ikke nå opptil styreskinnene!



(bilde figur 7 justering av dispenseren)

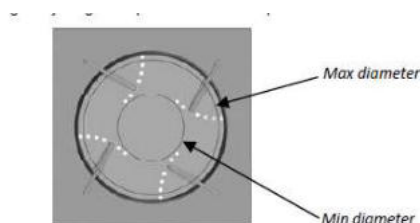





Fig. 8. Adjustability options

(bilde figur 8 justeringsmuligheter)

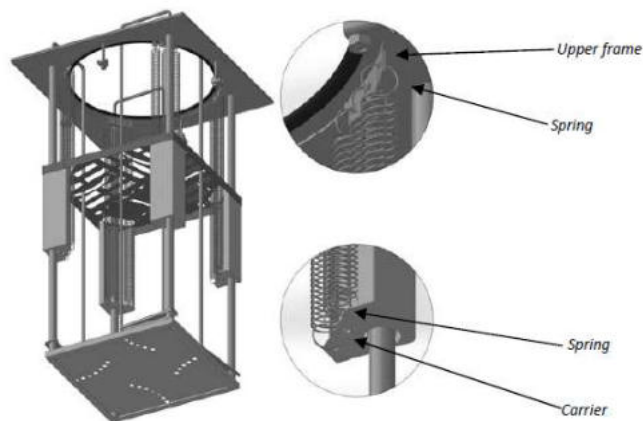
4.2. Justering av fjærene

Dispenserhøyden kan justeres ved å utføre påfølgende steg i rekkefølge:

 **Alltid bruk vernebriller når du justerer fjærene. Disse kan få rekyl når presset løsnes.**

  **Ved justering av oppvarmet modell, frakoble enheten og la den kjøle seg ned helt før justering.**

- 1) Ta ut fra dispenseren. Hvis denne allerede er bygget inn, fjern så mange dører på disken som mulig for å få tilgang;
- 2) Det er et antall fjærer i hver dispenser, avhengig av type. Når du justerer, pass på at hver seksjon har samme antall og type fjærer forbundet med rammen. Dette vil forhindre at stabelen med tallerkener vil sette seg fast. For oppvarmede dispensere for middagstallerkener er plasseringen den samme som for vanlige dispensere.
- 3) Hvis høyden er for lav, erstatt fjærene med nye som har høyere spenning. Tilkoble forsiktig en og en fjør til rammen ved å huke toppbøylen på fjæren inn i sporet på toppen rammen. Huk så bunnbøylen inn i bæresystemet. Legg til så mange fjærer som nødvendig;
- 4) Hvis høyden er for høy, fjern noen fjærer eller erstatt med nye som har lavere spenning. Fjern forsiktig en fjær av gangen, ved å ta bunnbøylen ut av bæresystemet først, og så ta ut toppbøylen fra sporet i rammen. Erstatt eller fjern så mange fjærer som nødvendig.



(bilde figur 9. huke på fjærer
Upper frame = øvre ramme; spring = fjær; carrier = bærer)

4.3. Justere temperatur (kun for oppvarmede enheter)

Utstyret skrus av og på ved å trykke inn og holde kontrollknappen inne i 5 sekunder.

For å sette riktig operasjonstemperatur:

1. Skru på kontrollenheten og trykk på SET;
2. Skroll med knappene Opp og Ned til variabelen SP1 dukker opp på skjermen;

Bruk Opp- og Ned-knappene til å stille inn operasjonstemperaturen. Trykk på Set for å bekrefte.



(bilde figur 10 kontrollpanel for oppvarmet drop-in dispenser)

Avhengig av temperaturinnstillinger vil temperaturen på tallerkener variere. Oppnådd temperatur avhenger av omgivende temperatur, type, størrelse og antall tallerkener i bruk (når temperaturen på dispenser er satt til 50C vil keramiske tallerkener, 26cm diameter og vekt 645 gram, varmes opptil ca. 42C).

⚠ For å kunne justere temperaturen må dispenser bygges inn slik at det er enkelt å få tilgang til kontrollpanelet (benk med åpen front eller dører).

5. Vedlikehold og rengjøring

⚠ ⚠ Alltid koble fra utstyret og la det kjøle seg helt ned før rengjøring. Aldri spyl enheten med vann da dette kan forårsake kortslutning i de elektriske komponentene.

Oksideringskilder, fingeravtrykk eller andre merker kan rengjøres med såpevann eller et mildt rengjøringsmiddel, og en myk klut eller pusselær. Vi anbefaler sprayrengjøringsmidler som gjør rengjøring enklere ved å dekkeoverflaten med et tyntlag med rengjøringsmiddel. Dette fjerner fingeravtrykk og forhindrer oppsamling av støv og skitt. Avhengig av rengjøringsmiddelet, kan det hende at overflaten må poleres med en tørr klut eller ganske enkelt tørkes av, etter at det er sprayet på overflaten.



Novameta UAB
Ateities pl. 39, LT-52119 Kaunas, Litauen
www.novameta.lt

Tel. +370 37 302330
E-post: novameta@novameta.lt

Merker som er vanskelige å fjerne kan rengjøres med nylon og spesielle rengjøringsmidler for rustfritt stål, som fjerner kalkflekker og rust. Krembaserte husholdningsrengjøringsmidler kan også benyttes. Disse produktene kan også benyttes for å fjerne vannflekker og for å justere ujevn lysrefleksjon. Etter rengjøring må gjenværende rengjøringsmiddel vaskes av med destillert vann og overflaten må tørkes for å unngå vannflekker.

Skitt som er vanskelig å fjerne kan rengjøres med rengjøringsmidler for rustfritt stål som inneholder fosforsyre. Etter bruk må rester av rengjøringsmiddel vaskes bortmed destillert vann eller høytrykksspyler, hvis mulig, og overflaten tørkes av.

 **Vaskemidler som inneholder klorin eller avarter av dette, samt andre etsende midler, kan ikke brukes da de kan korrodere de rustfrie stålpanelene på enheten.**

 **For å unngå å skade finishen, ikke bruk slipende midler, stålull, eller skrubber. Puss alltid med kornene i den rustfrie ståloverflaten.**

Når rengjøring av kassen er gjennomført, sett den tilbake i enheten ved å koble på fjæren, som vist på side 14 (Justere fjærene (felt justering)).

Ikke spray utsiden av enheten eller kontrollpanel med væske eller rengjøringsprodukt. Væske kan lekke inn i de elektriske komponentene og forårsake kortslutning eller elektrisk sjokk (for oppvarmede dispensere).

 **For å unngå å skade finishen, ikke bruk slipende midler, stålull, eller skrubber. Puss alltid med kornene i den rustfrie ståloverflaten.**

  **SIKRE ALLTID AT ENHETEN ER SLÅTT AV FØR RENGJØRING**

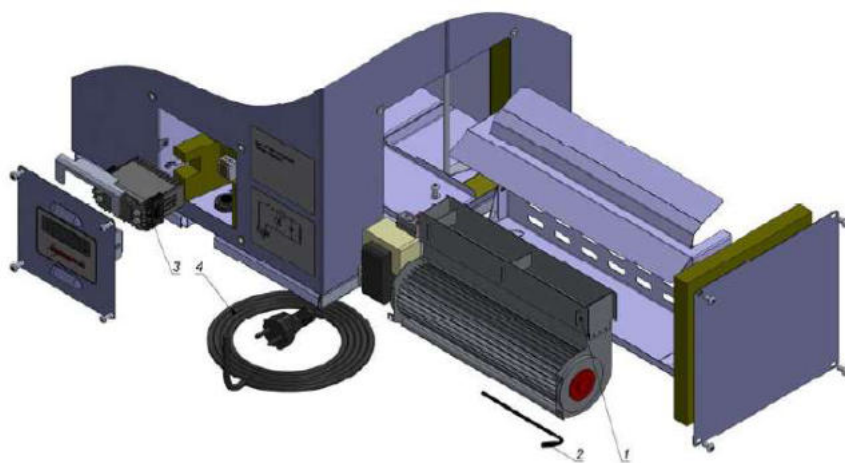


Novameta UAB
Ateities pl. 39, LT-52119 Kaunas, Litauen
www.novameta.lt

Tel. +370 37 302330
E-post: novameta@novameta.lt

6. Reservedelsoversikt

Reservedeler for UWL1		
Pos.	Navn	Modell
1	Varmeelement 2000 W 1 stk	K-ETT-2000W
2	Temperatursensor	K-EVS-DT
3	Lukket kontroller	K-EVH-U1
4	Kabel med F-plugg (EUR)	K-EKK-3X1.5
5	Kabel med G-plugg (GBR, IRL)	N-EKA-3X1.5

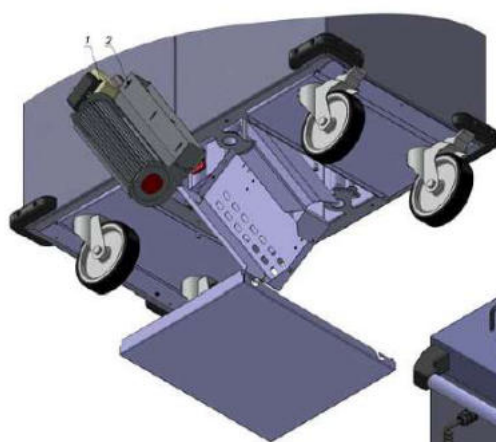




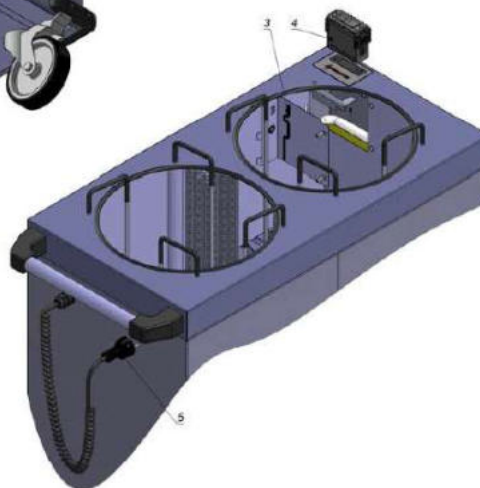
Novameta UAB
Ateities pl. 39, LT-52119 Kaunas, Litauen
www.novameta.lt

Tel. +370 37 302330
E-post: novameta@novameta.lt

Reservedeler for VTLW2		
Pos.	Navn	Modell
1	Tangensial vifte 1 stk	K-EOV-D60X240K
2	Varmeelement 2000 W 1 stk	K-ETT-2000W
3	Temperatursensor	K-EVS-DT
4	Lukket kontrollere	K-EVH-U1
5	Kabel med F-plugg (EUR)	K-EKK-3X1.5
5	Kabel med G-plugg (GBR, IRL)	N-EKA-3X1.5



3	Temperature sensor	K-EVS-DT
4	Closed controller	K-EVH-U1
5	Cable with Type F plug (EUR)	K-EKK-3x1.5
5	Cable with Type G plug (GBR, IRL)	N-EKA-3x1.5





Novameta UAB
Ateities pl. 39, LT-52119 Kaunas, Litauen
www.novameta.lt

Tel. +370 37 302330
E-post: novameta@novameta.lt

EC SAMSVARSERKLÆRING

Produsent:

NOVAMETA UAB

Ateities g. 39, LT-52119 Kaunas, Litauen

Erklærer herved at:

Dispensere (modell UNB1, UNT1, UNL1, UWL1, VTLW1)

Overholder følgende direktiver:

- Regulativ (EC) Nr. 1935/2004 fra Europaparlamentet og Rådet om materialer og artikler som er ment å komme i kontakt med mat.
- 2006/46/EC «Maskindirektivet»
- Kommisjonsregulativ (EC) Nr. 2023/2006 om god produksjonsskikk (GMP) for materialer og artikler som er ment å komme i kontakt med mat og som overholder harmoniserte standarder.
- HN 16:2011 «Materialer og artikler som er ment å komme i kontakt med mat, sikkerhetskrav.»

Oppvarmede dispensere (modell UWL1, VTLW2)

Overholder følgende direktiver

- 2006/95/EC «Lavspenningsdirektivet»
- 2004/108/EC «Elektromagnetismekompatibilitets-direktivet»
- 2006/42/EC «Maskindirektiv»

Og overholder følgende harmoniserte standard:

- EN 60335-1:2002 / LST EN 1:2003 «Husholdnings- og lignende elektriske apparater. Sikkerhet. Del 1: Generelle krav (IEC 60335-1:2001, modifisert)»
- EN 60335-2-49:2003 / LST EN 60335-2 :2004 «Husholdnings- og lignende elektriske apparater. Sikkerhet. Del 2-49: Spesifikke krav til elektriske apparater for å holde mat og service varmt (IEC 60335-2-49:2002)»

Oppvarmede dispensere (modell VTLW2)

Og overholder følgende harmoniserte standard:

- EN ISO 12100:2011 / LT EN ISO 12100:2011 «Maskinsikkerhet – Generelle prinsipper for design – Risikovurdering og risikoreduksjon (ISO 12100:2010)».

CE

Mindaugas Jonuškis
Administrerende Direktør



Novameta UAB
Ateities pl. 39, LT-52119 Kaunas, Litauen
www.novameta.lt

Tel. +370 37 302330
E-post: novameta@novameta.lt

GARANTISERTIFIKAT

Denne garantien erklærer at:

- Selgeren gir en garanti på alt utstyr mot feil i materialer eller produksjon i en periode på 1 år fra utsendelsesdato, dersom produktet er brukt i henhold til retningslinjene.
- Selgeren garanterer ikke produktets normale funksjon, hvis spenningen er lavere enn 210 V og høyere enn 240 V.

Merknader om vedlikehold av garanti:

- Selgeren skal signere garantisertifikatet og gi brukermanualen under kjøpet;
- Produktet skal brukes i samsvar med brukermanualen
- Kjøperen skal levere dette garantisertifikatet- riktig utfylt- utsendelsesdato, selgerens stempel må være påført for garantivedlikehold.
- Skadede deler skal returneres til produsenten for inspeksjon.

Garantien dekker ikke:

- Mekaniske skader, inkludert de som oppstår under leveranse;
- Dersom produktet plugges inn uten jording og overspenningsvern:
- Hvis skader oppstår fra uriktig installasjon, feil bruk, feil spenning, slitasje fra normal bruk, ulykkesskader;
- Dersom utstyret ikke brukes i.h.t. brukermanualen
- Dersom skaden skjer på grunn av naturkatastrofer, brann:
- Dersom reparasjoner er utført av en uautorisert person;
- Alle kostnader i forbindelse med reparasjon eller justeringer (inkludert serviceprosedyrer, reisetidskostnader) på utstyret for å passe med strømtilførselen på installasjonspunktet dekkes ikke av denne garantien.

Utsendelsesdato:

Selger:

NOVAMETA

Organisasjonsnummer 235886490
MVA-nummer LT358864917, Registreringsnummer 048959
IBAN: LT227300010071982293, Swedbank AB



Novameta UAB
Ateities pl. 39, LT-52119 Kaunas, Litauen
www.novameta.lt

Tel. +370 37 302330
E-post: novameta@novameta.lt

Merknader



Novameta UAB
Ateities pl. 39, LT-52119 Kaunas, Litauen
www.novameta.lt

Tel. +370 37 302330
E-post: novameta@novameta.lt



NOVAMETA
Ateities pl. 39
LT-52119 Kaunas, Litauen
Tel. +370 37 302330
E-post: novameta@novameta.lt
www.novameta.lt

CE