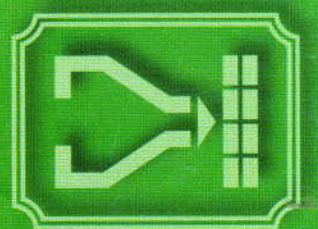


catalogo generale



G. MONDINI S.p.A.
DOSATRICI-CONFEZIONATRICI AUTOMATICHE



G. MONDINI S.p.A.
DOSATRICI - CONFEZIONATRICI AUTOMATICHE

Nata nel 1972 la **G. MONDINI S.p.A.** è un'azienda in continua crescita che oggi può vantare la leadership mondiale nella tecnologia del confezionamento.

Il settore di applicazione principale è quello alimentare in particolare, confezionamento piatti pronti che dalla metà degli anni 70 ha conosciuto un grande sviluppo.

Naturalmente con il passare degli anni l'obiettivo principale per le aziende leader del settore, data la sempre maggior richiesta del mercato per questo tipo di prodotto era la ricerca di linee ad alta produzione e completamente automatiche.

La **G. MONDINI S.p.A.** si è adeguata immediatamente creando uno staff tecnico altamente specializzato, manodopera selezionata e manufatto di alta qualità, accreditando ora tra i suoi clienti ditte di importanza mondiale quali: Bahlsen, Bonduelle, British Airways, Danone, Del Monte, Ferrero, Findus, Geest, Lidl, Nestlé, Perdigao, Pillsbury, Qantas Air, Northern Foods, Bluecrest, Headland Foods, McCain, Perkin's Food Sadia, Heinz, Hipp, Dr. Oetker, Unilever e molte altre ancora.

La consolidata esperienza accumulata, la flessibilità dell'azienda, l'efficiente primato tecnologico, hanno gratificato la **G. MONDINI S.p.A.** di una leadership anche nel settore della carne fresca in atmosfera modificata (M.A.P.), nel quale è fornitrice di aziende come: Cargill Corp, IBP Inc, Tyson Foods Inc, Smithfield Food Inc., Westfalenlandfleisch, Lidl, A.I.A., ABP, Kerry Foods, Artland, Nölke/Gutfried e molte altre ancora.

Nello studio e progettazione degli impianti la **G. MONDINI S.p.A.** realizza le proprie linee sulla base dei seguenti criteri:

- Produttività - Massima versatilità - Possibilità di ulteriore integrazione
- Facilità d'uso - Economicità nella gestione - Assoluta garanzia igienico-sanitaria.

Per il futuro lo scopo principale della **G. MONDINI S.p.A.** è investire nella ricerca e progettazione di nuovi prodotti per dare vitalità ad un mercato in continua crescita.

Founded in 1972, **G. MONDINI S.p.A.** is a constantly-growing Company, which nowadays can boast the world leadership in the packaging technology.

The main application sector (field) is the food one, in particular the packaging of ready meals which has been in continuous development since the second half of the Seventies.

Obviously, in the long run the main goal of the leading Companies in the field has been the search for high production and fully automatic lines, due to the ever-increasing market demand for this type of product.

G. MONDINI S.p.A. has immediately adapted to the situation, creating a highly specialised-technical staff, selected and skilled labour and high-quality hand-manufactured goods, counting now among its customers Companies of the utmost importance, such as Bahlsen, Bonduelle, British Airways, Danone, Del Monte, Ferrero, Findus, Geest, Lidl, Nestlé, Perdigao, Pillsbury, Qantas Air, Northern Foods, Bluecrest, Headland Foods, Mc Cain, Perkin's Foods Sadia, Heinz, Hipp, Dr. Oetker, Unilever just to name a few.

In the fresh meat market, where M.A.P. and high production speeds are required, **G. MONDINI S.p.A.** has accumulated experience. Its flexible approach, together with its technological skills and innovations, has made **G. MONDINI S.p.A.** a world leader for the supply of automatic MAP packaging lines. Such Companies as Cargill Corp. IBP Inc, Tyson Foods Inc, Smithfield Foods Inc, Westfalenlandfleisch, Lidl, A.I.A., ABP, Kerry Foods, Artland, Nölke/Gutfried to name a few, are using Mondini equipments.

In the study and design of each system, **G. MONDINI S.p.A.** endeavours to equip its lines on the basis of the following criteria:

- Productivity - Highest versatility - Possibility of further integration - Ease of operation - Low running and operating costs - Absolute hygiene-health guarantee.

The main goal for the future for **G. MONDINI S.p.A.** is to continue to invest in the research and projecting for new products in order to give vitality to an ever growing-market.





G. MONDINI S.p.A.
DOSATRICI-CONFEZIONATRICI AUTOMATICHE

La société **G. MONDINI S.p.A.** est en croissance continue depuis sa création en 1972, et elle est aujourd'hui en position de leader mondial dans la technologie du conditionnement.

Son domaine d'application principal est l'alimentaire, en particulier pour le conditionnement des plats cuisinés, qui à partir du milieu des années 70 a connu un grand développement.

Naturellement, années après années, les principales industries alimentaires durent rechercher et trouver des lignes à hautes cadences et complètement automatisées pour répondre à la demande de plus en plus importante du marché.

La société **G. MONDINI S.p.A.** s'est immédiatement adaptée, grâce à son équipe technique spécialisée, sa main d'œuvre qualifiée, et à la qualité de construction de ses équipements, comme le prouvent ses références internationales, parmi lesquelles nous citons : Bahlsen, Bonduelle, British Airways, Danone, Del Monte, Ferrero, Findus, Geest, Lidl, Nestlé, Perdigao, Pillsbury, Qantas Air, Northern Foods, Bluecrest, Headland Foods, Mc Cain, Perkin's Food, Sadia, Heinz, Hipp, Dr. Oetker, Unilever, etc...

La solide expérience accumulée, la souplesse de l'établissement, l'efficacité et l'avance technologiques, font aussi de **G. MONDINI S.p.A.** le leader pour le conditionnement de la viande fraîche sous atmosphère modifiée (M.A.P.), comme l'attestent ces quelques autres références : Cargill Corp, IBP Inc, Smithfield Food Inc, Lidl, A.I.A., ABP, Westfalenlandfleisch, Kerry Foods, Artland, Nölke/Gutfried ... etc.

Le bureau d'étude de **G. MONDINI S.p.A.** conçoit ses lignes sur la base des critères prédominants suivants :

- Productivité - Flexibilité - Facilité d'utilisation - Rentabilité - Modularité - Hygiène.

La volonté de la Société **G. MONDINI S.p.A.** reste centrée sur l'investissement dans la recherche et le développement de nouvelles solutions pour donner, encore à l'avenir, de la vitalité à ce marché toujours en expansion.

Die sich im ständigen Wachstum befindliche Firma **G. MONDINI S.p.A.** wurde im Jahre 1972 gegründet. Heute kann man sich rühmen, weltweit die Marktführung im Bereich der Verpackungstechnologie speziell im Segment Schalenbefüllung und Versiegelung zu haben. Der wichtigste Anwendungsbereich in der Lebensmittelindustrie ist das Abfüllen und Verpacken von Fertiggerichten in vorgefertigte Schalen. Seit den siebziger Jahren ist hier die Marktentwicklung enorm fortgeschritten.

Aufgrund der starken Nachfrage am Markt war es das Ziel, die Entwicklung von vollautomatischen Hochleistungslinien für die führenden Hersteller von Fertiggerichten umzusetzen.

G. MONDINI S.p.A. hat die Chance gesehen und genutzt!

Ein Team aus Spezialisten entwickelte und konstruierte neue Technologien in höchster Qualität.

Nun kann man weltweit die größten und bekanntesten Firmen zu ihren Kunden zählen wie z.B. Bahlsen, Bonduelle, Britisch Airways, Danone, Del Monte, Ferrero, Findus, Geest, Lidl / Kaufland, Lufthansa, Nestlé, Perdigao, Pillsbury, Qantas Air, Northern Foods, Bluecrest, Headland Foods, McCain, Perkin's Food Sadia, Heinz, Hipp, Dr. Oetker, Unilever u.v.a.m.

Die gesammelten und gefestigten Erfahrungswerte, die Flexibilität des Unternehmens und die effiziente, technologische Spitzenleistung haben **G. MONDINI S.p.A.** dazu verholten, auch im Bereich der Frischfleischverpackung unter Schutzatmosphäre (MAP/CAP) weltweit die Führungsposition zu übernehmen. Hier werden u.a. Firmen beliefert wie Cargill Corp., ITB Inc., Tyson Foods Inc., Smithfield Inc., Westfalenlandfleisch, Lidl / Kaufland, A.I.A., ABP, Kerry Foods, Artland, Nölke/Gutfried u.v.a.m.

Im Hause **G. MONDINI S.p.A.** erfolgt die Konzeption und Konstruktion der Linien nach folgenden Kriterien: - Produktivität - grösste Flexibilität - spätere Ausbaufähigkeit und Ergänzungsmöglichkeiten - einfache Bedienung - niedrige Betriebskosten - Sicherheitsmaximierung - und HACCP-gerechte Ausführung.

Das Hauptziel von **G. MONDINI S.p.A.** wird auch in Zukunft sein, in die Forschung für neue Techniken und deren Planung zu investieren, um in dem ständig wachsenden Markt weiterhin Maßstäbe zu setzen.

Fundada en 1972 **G. MONDINI S.p.A.** es una empresa en continuo crecimiento que hoy en día puede presumir de ser líder mundial en la tecnología del envasado.

El sector de aplicación principal es el alimentario, en particular el envasado de platos preparados que, desde mitades de los años 70, ha conocido un gran desarrollo.

Naturalmente, con el transcurso de los años, el objetivo principal para la empresa líder en el sector, dada la continua demanda en aumento del mercado para este tipo de productos, era la búsqueda de líneas de alta producción y completamente automáticas.

G. MONDINI S.p.A. se ha adaptado inmediatamente creando un equipo técnico altamente especializado, mano de obra seleccionada y manufacturado de alta calidad, acreditando entre sus clientes a firmas de importancia mundial como : Bahlsen, Bonduelle, British Airways, Danone, Del Monte, Ferrero, Findus, Geest, Lidl, Nestlé, Perdigao, Pillsbury, Qantas Air, Northern Foods, Bluecrest, Headland Foods, McCain, Perkin's Food, Sadia, Heinz, Hipp, Dr. Oetker, Unilever y muchas más.

La consolidada experiencia acumulada, la flexibilidad de la empresa, la eficiente primacia tecnológica, han hecho de **G. MONDINI S.p.A.** un líder también en el sector de la carne fresca en atmósfera modificada (M.A.P.), en el que es suministradora de empresas como: Cargill Corp, IBP Inc, Tyson Foods Inc, Smithfield Foods Inc, Westfalenlandfleisch, Lidl, A.I.A., ABP, Kerry Foods, Artland, Nölke/Gutfried y muchas más.

Durante el estudio y proyección de las instalaciones, **G. MONDINI S.p.A.** realiza líneas propias sobre la base de los siguientes criterios:

- Productividad - Máxima versatilidad - Posibilidad de ampliaciones posteriores - Facilidad de uso - Economía en la gestión - Absoluta garantía higiénico-sanitaria.

Para el futuro, el objetivo principal de **G. MONDINI S.p.A.** es el de invertir en la investigación y proyección de nuevos productos para dar vitalidad a un mercado en continuo crecimiento.



Tecnologia del confezionamento:

surgelati, refrigerati, pastorizzati, sterilizzati,
freschi, atmosfera controllata.

Versatilità, facilità d'uso, economicità nella gestione,
igienicità, al servizio delle industrie alimentari
e ristorazione collettiva.

Packaging technology:

frozen, chilled, pasteurized, sterilized, fresh,
modified atmosphere.

Versatile, easy to use, low maintenance costs,
hygiene, at food industries
and Central Catering Kitchens service.

Technologie du Conditionnement:

surgelé, réfrigéré, pasteurisé, frais,
atmosphère contrôlée.

Souplesse, facilité d'utilisation,
économie de gestion, hygiène,
au service des industries alimentaires
et de la restauration collective.

Verpackungstechnologie:

tiefgekühlte, gekühlte, pasteurisierte, sterilisierte,
frische Produkte, Schutzgas.

Vielseitigkeit, einfache Bedienung,
wirtschaftlich im Betrieb, hygienisch, im Dienste
der Lebensmittelindustrie und von Grossküchen.

Tecnología del confeccionamiento:

Congelados, refrigerados, pasteurizados, esterilizados,
frescos, atmósfera controlada.

Versatilidad, facilidad de uso, economía en la gestión,
higiene al servicio de la industria alimentaria
y la restauración colectiva.

Su tutta la gamma delle chiuditrici può essere applicata la chiusura:
G-L (aggraffata) T (termosaldante) V+G (termosaldante vuoto+gas).

Following closing system can be made on all machines:
G-L (crimping) T (heatsealing) V+G (heatsealing with vacuum and gas).

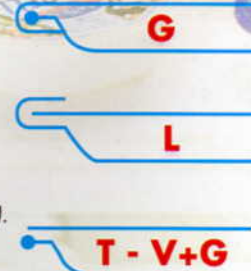
Sur toute la gamme des operculeuses peuvent être adaptées les fermetures:
G-L (sertissage) T (scellage) V+G (scellage avec Vide et Gaz).

Alle Verschlussmaschinen können folgende Verschlussarten verarbeiten:
G-L (gekrempt) T (heissversiegelt) V+G (heissversiegelt, Vakuumierung+Begasung).

En toda la gama de las cerradoras puede ser aplicado el cierre:
G-L (rebordeado), T (termosoldable), V+G (termosoldable vacío + gas)



Brevetto - Patent
IT 1216516
EP 0334266
US 4974392
US 5475965



Linea completa confezionamento piatti pronti

Complete line for ready meals production.

Ligne complete conditionnement plats cuisinés.

Komplette Linie für Fertiggerichte.

Línea completa de confeccionamiento de platos preparados.



SUPER COMPACT

Linea confezionamento macedonia sterilizzata con sistema di dosaggio succo sottovuoto

Packaging line for sterilized fruit salad with juice filled in vacuum chamber.

Ligne conditionnement salade de fruit avec dosage du sirop sous-vide

Sterilizierter Fruchtsalat Verpackungslinie mit Fruchtsaftfüller und Vakuumwerkzeug

Línea de confeccionamiento de macedonia de frutas con sistema de dosificado de zumo al vacío



G. MONDINI S.p.A.
SISTEMI DI CONFEZIONAMENTO AUTOMATICO



Standard

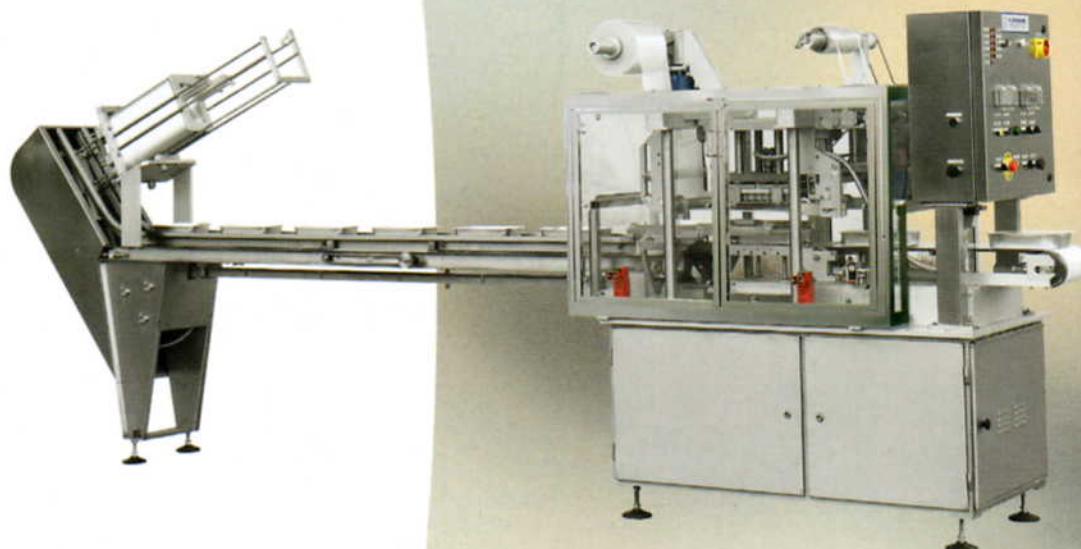
Chiuditrice semiautomatica.
Semiautomatic closing machine.
Operculeuse semi - automatique.
Halbautomatische Verschlussmaschine.
Cerradora semiautomática.



Special

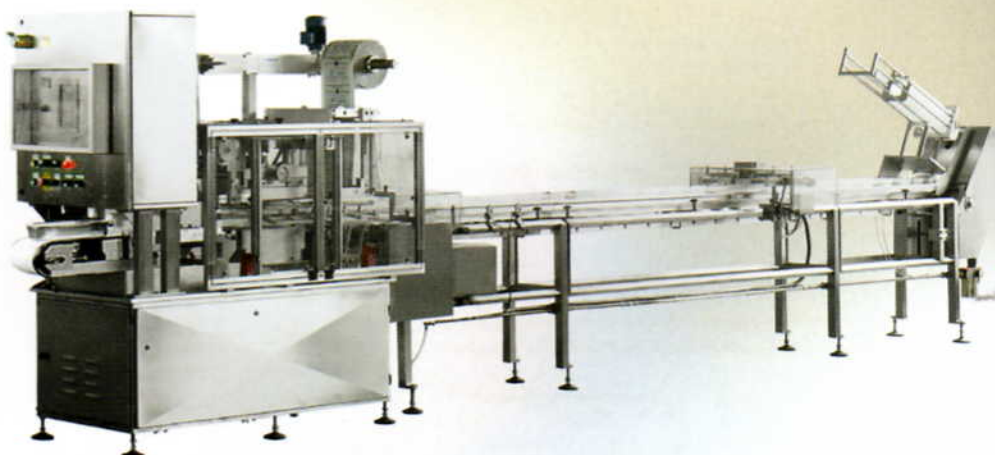
CV/PN 20-35-50

Linea pneumatica
Pneumatic line
Ligne pneumatique
Linea Pneumatik
Linea neumática



CV/MC 20-35-50

Chiuditrice per contenitori pluriporzione.
Closing machine for Multiportion trays.
Operculeuse pour barquettes multiportion.
Verschlussmaschine für Mehrkammer-behälter.
Cerradora para contenedores multi-portiones.





COMPACT

Misure massime stampo

Max tool size

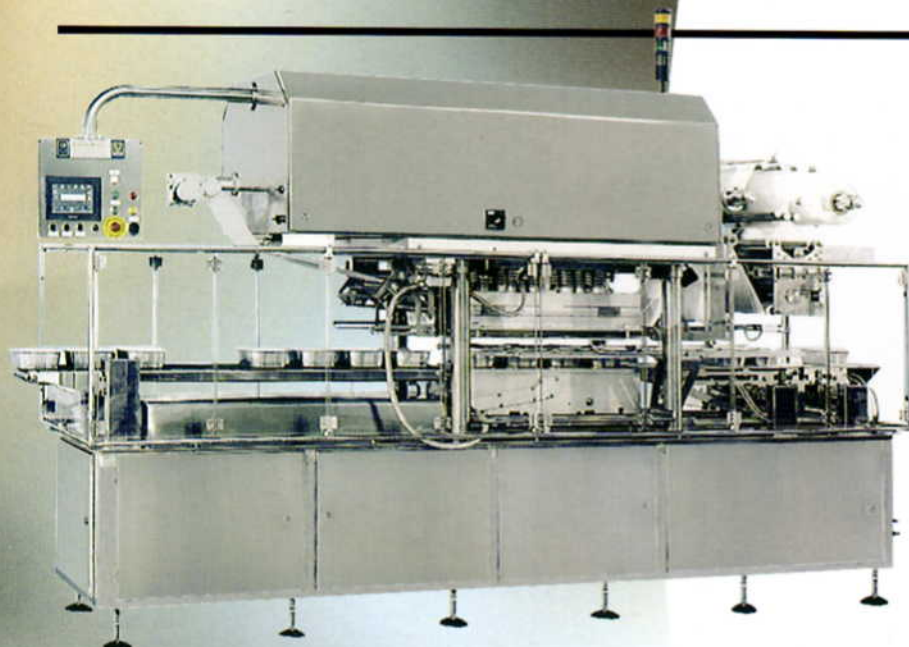
Dimension max de outil

Maximale Werkzeuggröße

Medida maxima del molde

700 x 200

700 x 300



EVOLUZIONE

Misure massime stampo

Max tool size

Dimension max de outil

Maximale Werkzeuggröße

Medida maxima del molde

800 x 300

800 x 500



CP

Macchina applicazione coperchio pressione.

Snapon lid application machine.

Encliqueteuse de couvercles.

Maschine für das Aufsetzen des Stülpedeckels.

Máquina para la colocación de tapa a presión.

Linea completa per la produzione e confezionamento lasagne, cannelloni, tortellini, ravioli

Complete line to produce and package lasagne-cannelloni-tortellini-ravioli

Lignes complètes pour la production et le conditionnement de lasagnes-cannelonis-tortellini-ravioli

Komplette Produktions und Verpackungsanlagen für Lasagna-Cannelloni-Tortellini-Ravioli

Línea completa para la producción y confeccionamiento de lasaña, canelones, tortelines, ravioles.



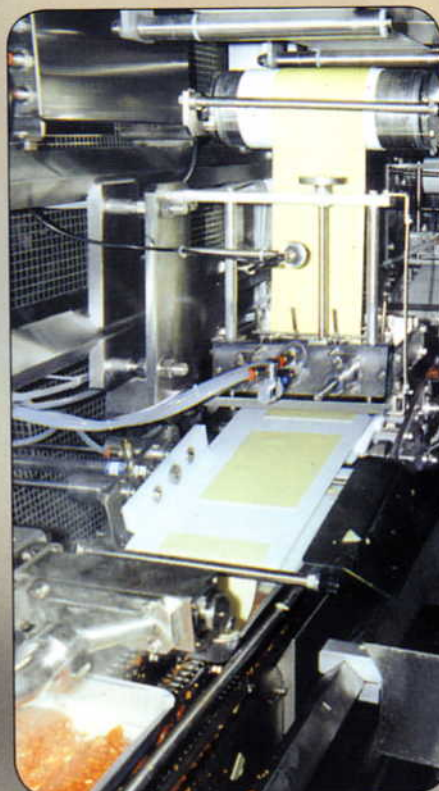
Alimentazione automatica pasta secca.

Automatic feeding device for dry pasta.

Dispositif d'alimentation automatique pour pâte sèche.

Automatisches Zuführ System für trockene Pasta.

Alimentación automática para pasta seca.



Alimentazione automatica pasta fresca.

Automatic feeding device for fresh pasta.

Dispositif d'alimentation automatique pour pâte fraîche.

Automatisches Zuführ System für frische Pasta.

Alimentación automática para pasta fresca.



Dosatore ripieno e taglierina trasversale.

Cannelloni doser and transverse cutter.

Doseur de farce et coupeuse transversale.

Füllungs-Füller und Schrägschneidevorrichtung.

Dosificador para relleno y cortador transversal.



Dosatori besciamella, ragù e valvole richiamo prodotto.

Fillers for meat and bechamel sauce and product call valves.

Doseurs de béchamel, ragout et vannes de rappel de produit.

Béchamel - und Fleischsaucenfüller sowie Produktabrufventile.

Dosificador de bechamel, ragù y válvula de llamada de producto.



Dosatore formaggio e pannello comando linea.

Cheese doser and line control panel.

Doseur de fromage et armoire de commande de la ligne.

Käsefüller und Anlagensteuertafel.

Dosificador de queso y panel de comando de la línea.

Linea pizza (produzione da 1500 a 6000 pizze/h)

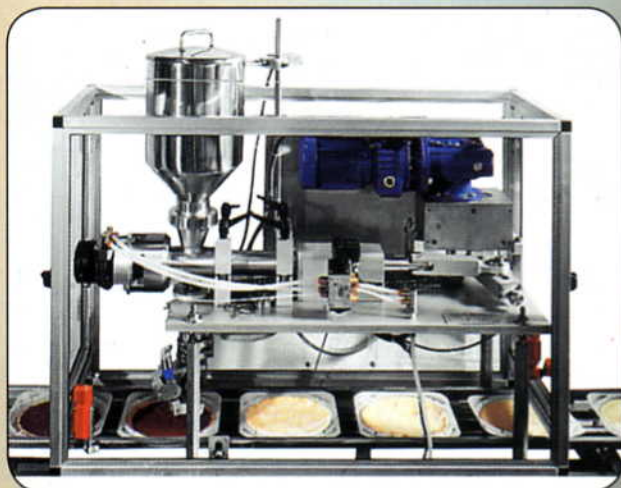
Pizza line (increased production from 1500 to 6000 pizza per hour)

Ligne Pizza (production de 1500 a 6000 Pizzas/h)

Linie Pizza (listung von 1500 bis 6000 Pizzen pro stunde)

Línea de pizza (producciones de 1.500 a 6.000 pizzas/h)

VF/TRP



VF/TRP 1

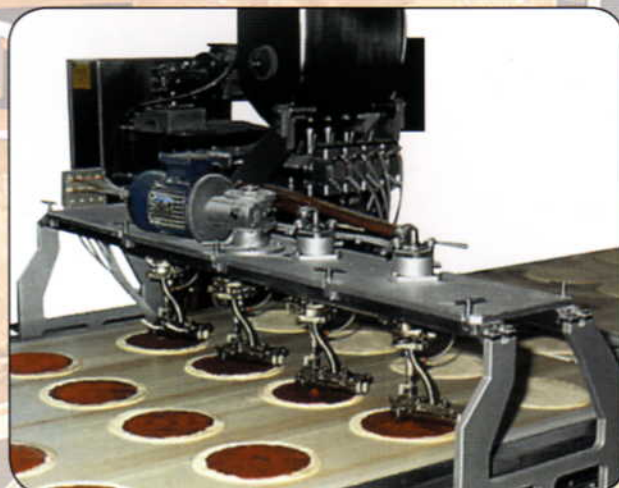
Dosaggio stratificato salse omogenee con perfetta centratura sul fondo pizza sia con le linee a movimento continuo sia con linee passo passo.

Built to accurately spread homogeneous sauce, centrally on the base, leaving the outer edge of the base uncovered. Operates on both continuous and intermittent motion lines.

Dosage en nappage des sauces omogenes avec centrage parfait sur le fond des pizzas, pour des lignes a avancement en continu ou au pas a pas.

Runddosierung von homogenen Saucen genau zentriert auf dem Pizzaboden, sowohl bei kontinuierlich als auch intermittierend arbeitenden Anlagen.

Dosificado estratificado de salsas homogéneas con perfecto centrado sobre el fondo de pizza, tanto en las líneas de movimiento continuo como en las líneas paso a paso.



VF/TRP 4



DF/SP 1

Dosaggio formaggio tipo mozzarella, emmenthal, parmigiano, cheddar grattugiato o a strip. Con sistema di stratificazione omogenea e garanzia di posizionamento.

Suitable for dosing a wide variety of cheeses (mozzarella, emmenthal, parmesan, grated or shredded cheddar). Specially designed to dose the cheese evenly over the base without depositing, on the outer edge.

Dosage de fromage comme mozzarella, emmenthal, parmesan, cheddar, et stratification omogene avec toute garantie pour la riparation.

Runddosierung von Käse wie z.B. Mozzarella, Emmentaler, Parmesan, Cheddar o Ä gerieben oder in Streifen geraspelt. Optimale runde Verteilung auf dem Pizzaboden.

Dosificación de queso tipo mozzarella, emmenthal, parmesano, cheddar rayado o en virutas. Con sistema de estratificación homogénea y garantía de posicionamiento.



DF/SP 4

FRESH M.A.P. SYSTEM

CONTENITORI POLISTIROLO ESPANSO BARRIERATI
termosaldati con FILM BARRIERATO TERMORETRAIBILE

• CARNE • PESCE • PASTA FRESCA • VEGETALI •

STYROFOAM TRAYS

heatseal with SHRINK - BARRIERED - LID

• MEAT • FISH • FRESH DOUGH • VEGETABLE •

STYROPORSCHALEN

siegelbar mit SCHRUMPF BARRIEREFOLIE

• FLEISCH • FISCH • FRISCHE TEIGWAREN • GEMÜSE •

BARQUETTES PSE BARRIERE

thermoscellées avec FILM BARRIERE TERMORETRACTABLE

• VIANDE • POISSON • PATES FREICHES • LEGUMES •

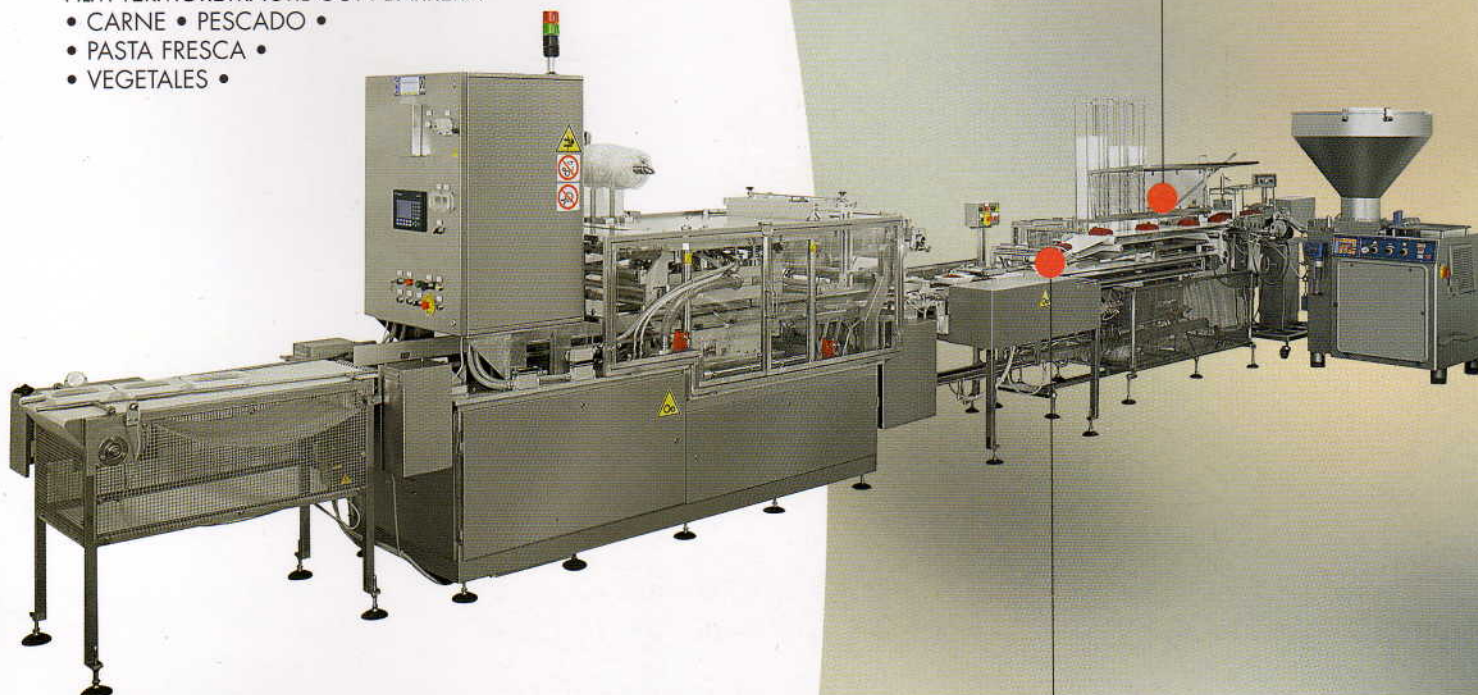
CONTENEDORES POLIURETANO EXPANDIDO CON BARRERA
termosoldados con

FILM TERMORETRACTIL CON BARRERA

• CARNE • PESCADO •

• PASTA FRESCA •

• VEGETALES •



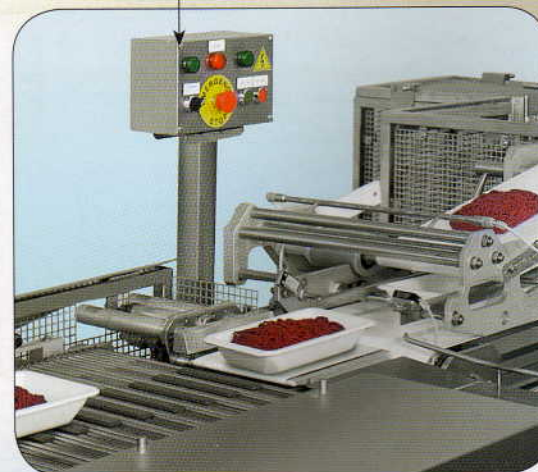
PRODUZIONE DA 15 A 120 CONFEZIONI AL MINUTO

PRODUCTION FROM 15 TO 120 PACKAGES PER MINUTE

LEISTUNG VON 15 BIS 120 PACKUNGEN PRO MINUTE

PRODUTION DE 15 PAR 120 BARQUETTES MINUTE

PRODUCCIONES DE 15 A 120 CONFECCIONES POR MINUTO



Applicazioni speciali

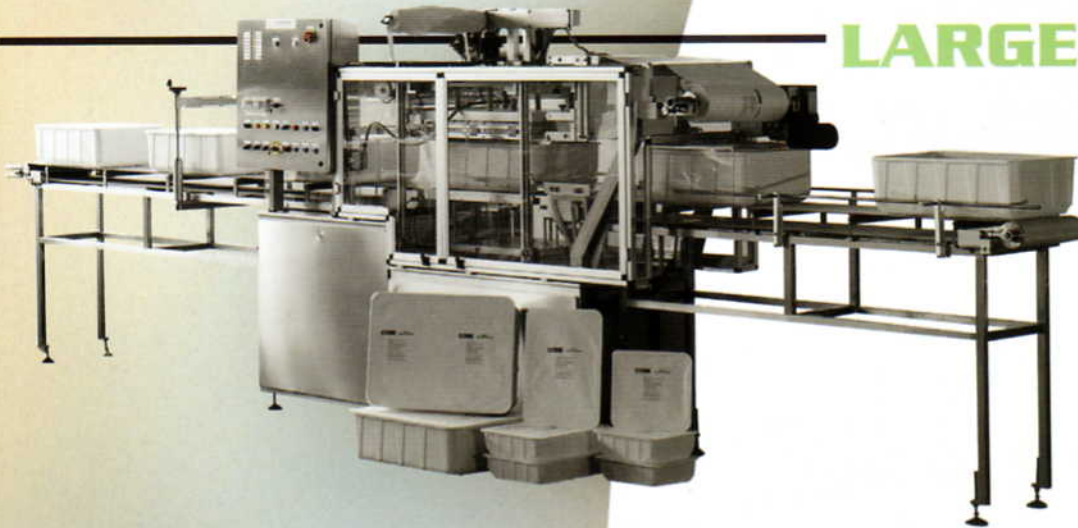
Same special applications

Quelques applications speciales

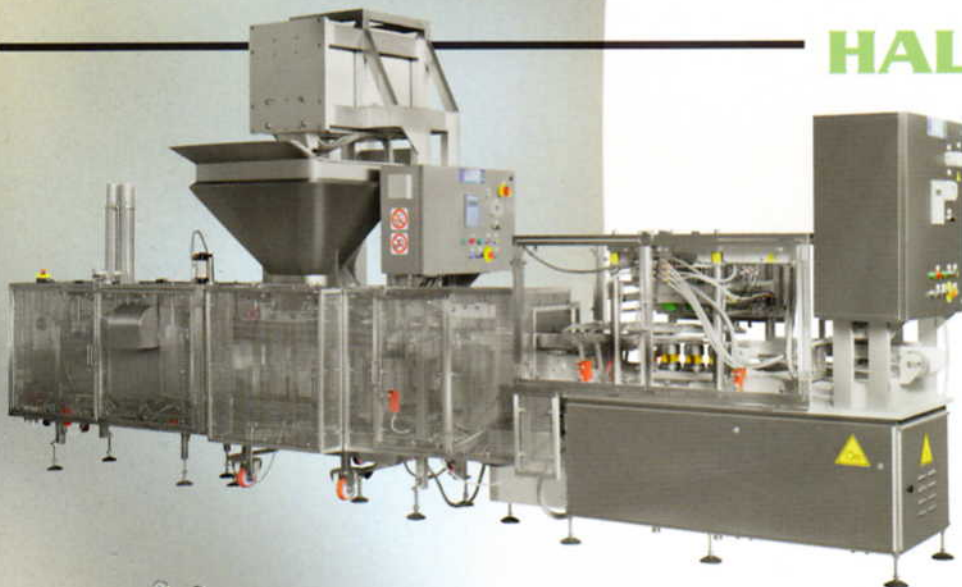
Einige Besondere Anwendungen

Aplicaciones especiales

LARGE-TRAYS



HALWA-PASTE



CAVIAR



VSB/L

Dosatore per prodotti liquidi: besciamella, ragou, salsa di pomodoro ecc.

Filler for liquid product: bechamel, bolognese sauce, tomato sauce etc.

Doseur pour produits liquides: béchamel, ragoût, sauce tomate etc.

Füller für flüssige Produkte: Béchamel, Fleischsauce, Tomatensauce etc.

Dosificador para productos líquidos: bechamel, ragú, salsas de tomate, etc.

VF/SPE

Dosatore a pistone elettronico per salse con pezzi fino a $2,5\text{ cm}^3$, insalata russa, purea, minestrone ecc.

Electronic piston filler for sauce with small particulates up to $2,5\text{ cm}^3$: russian salad, mashed potatoes, minestrone etc.

Doseur à piston électronique pour sauces avec morceaux jusqu'à $2,5\text{ cm}^3$: salade russe, purée, minestrone, goulache etc.

Elektronischer kolben füller für Saucen mit Stücken bis zu $2,5\text{ cm}^3$: russischen Salat, Kartoffelpüree, Gemüsesuppe etc.

Dosificador por pistón electrónico para: salsas con piezas de hasta $2,5\text{ cm}^3$, ensalada rusa, purés, menestra, etc.

VS/A

Vasca di stoccaggio

alimentazione automatica prodotto alla tramoggia dei dosatori.

Storage tank for product feed system for VF/SPM and VSB/L filler.

Cuve de stockage pour alimentation automatique des doseurs.

Vorratsbehälter für die automatische Zuführung des Produktes zum Füllertrichter.

Depósito de almacenamiento para alimentación automática de producto a la tolva de los dosificadores.

VF/SP-E 200

Dosatore a pistone salse con pezzi insalata russa, ecc.

elettronico per, fino a $2,5\text{ cm}^3$, purea, minestrone ecc.

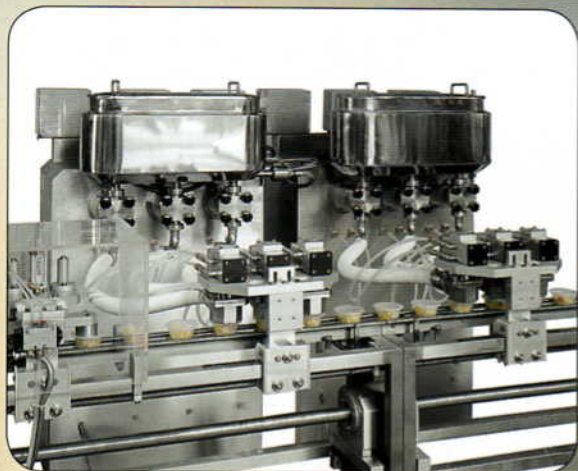
Electronic piston sauce with small particulates up to $2,5\text{ cm}^3$: russian salad, mashed potatoes, minestrone etc.

filler for particu-

Doseur à piston électronique pour sauces avec morceaux jusqu'à $2,5\text{ cm}^3$: salade russe, purée, minestrone, goulache etc.

Elektronischer kolben füller für Saucen mit Stücken bis zu $2,5\text{ cm}^3$: russischen Salat, Kartoffelpüree, Gemüsesuppe etc.

Dosificador por pistón electrónico para: salsas con piezas de hasta $2,5\text{ cm}^3$, ensalada rusa, purés, menestra, etc.



Dosaggio multiplo per alte velocità.

Multiple filling for high speed.

Dosage multiples pour haute cadence.

Mehrfachdosierung für Hochgeschwindigkeiten.

Dosificación múltiple para alta velocidad.



Dosaggio multiplo in contenitori pluriporzione.

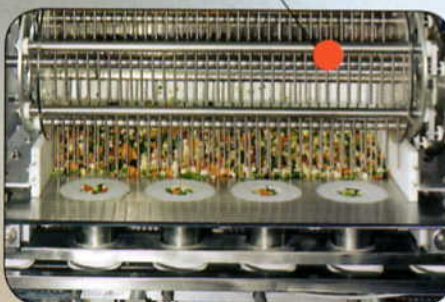
Multiple filling into multiportion trays.

Dosage multiples dans les barquettes multiportions.

Mehrfache Dosierung in Mehrkammer - Behältern.

Dosificación múltiple en contenedores pluri-porciones.

DTT/LC/80 — CL/A



Coclea di alimentazione per dosatore DTT.

Screw feeder for DTT doser.

Vis d'alimentation pour doseur DTT.

Zuführeinheit für DTT-Füller.

Sin-fin de alimentación para dosificador DTT.

Dosatore volumetrico lineare multiplo per alte velocità.

Multiple in line volumetric pocket filler for high speed.

Doseur volumétrique à tasses telescopique en linéaire pour haute cadence.

Mehrfacher, volumetrischer Linear-Tassenfüller für hohe Geschwindigkeiten.

Dosificador volumétrico lineal múltiple para alta velocidad.

DF/GS



Dosatore per prodotti granulari, formaggi teneri tipo parmigiano, emmenthal, cheddar ecc.

Doser for product topping: soft cheese i.e., cheddar, parmesan, emmenthal and other granular products.

Doseur pour produits granuleux, fromage, type emmenthal, parmesan, cheddar.

Füller für gekörnte Produkte, Weichkäse wie Parmesan, Emmentaler, Cheddar etc.

Dosificador para productos granulados, quesos blandos tipo parmesano, emmenthal, cheddar, etc.

[illegible]

ALCUNI NOSTRI CLIENTI
SOME OF OUR CUSTOMERS



ALGÚNOS DE NUESTROS CLIENTES

QUELQUES-UNS DE NOS CLIENTS
EINIGE UNSERER KUNDEN

