

NOVAPAN

Italian Bakeries Machinery



MADE IN ITALY



4.0

NOVAPAN

Italian Bakeries Machinery

MADE IN ITALY



La passione di famiglia che fa storia dal 1978

Novapan, in un mercato globale sempre più vasto, esigente e competitivo, è in grado di soddisfare in tempi ridotti qualsiasi richiesta, grazie alla realizzazione di un'ampia serie di attrezzature per la lavorazione del pane. Le macchine, caratterizzate da una struttura solida, fatta di componentistica di alto livello e rigorosamente Made in Italy, un binomio di qualità come valore primario dei prodotti offerti, che ha permesso all'azienda di accrescersi e consolidarsi senza scendere a compromessi. Novapan è garanzia di competitività, qualità Made in Italy certificata e tecnologia all'avanguardia. Novapan dedica anima e cuore alla creazione dei suoi gioielli.

The passion of a family that makes history since 1978

In a worldwide market larger and larger and every day more competitive, Novapan is able to satisfy every request thanks to the realization of a great range of equipment for the manufacturing bread. Our machines characterized with a strong structure and a high level components all rigorously Made in Italy, a quality binomial that identify the value of our products, that allows the firm to expand and strenght itself without the need to settle for a compromise. Novapan is guarantee of competitiveness, made in Italy and vanguard technology. Novapan devote soul and heart to the creation of its jewels.



BENVENUTI NELLA QUARTA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE

SISTEMA DI CONTROLLO NOVAPAN 4.0
DISPONIBILE SU SPEZZATRICE AUTOMATICA

L'Industria 4.0, integra tecnologie avanzate nei processi industriali, puntando su automazione, interconnessione e decisioni in tempo reale.

Sistemi Ciber-Fisici (CPS): Connessione tra mondo fisico e digitale.

IoT: Dispositivi che comunicano dati online.

Big Data e AI: Analisi e ottimizzazione dei processi.

Cloud Computing: Gestione scalabile dei dati.

Optional: Disponibile solo per spezzatrici automatiche

WELCOME TO THE FOURTH INDUSTRIAL REVOLUTION

CONTROL SYSTEM NOVAPAN 4.0
AVAILABLE ON AUTOMATIC DIVIDER

The 4.0 Industry integrate innovative technologies during industrial processes, heading towards automation, interconnection and real time decision.

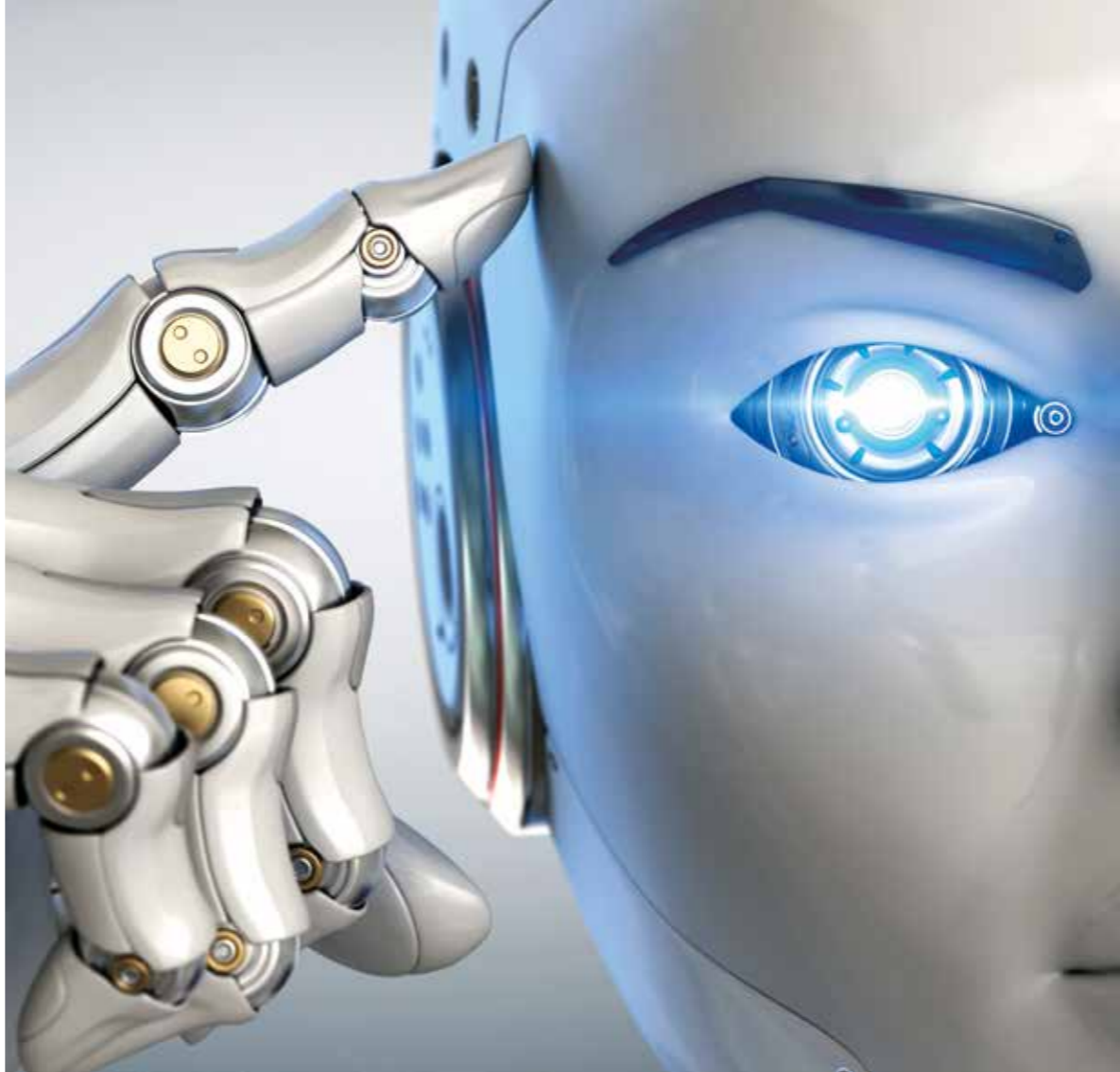
Cyber Physical System (CPS): Connection between real life and digital world.

IoT: Devices that communicate online data.

Big data and AI: Analysis and processes optimization.

Cloud Computing: Data Management.

Optional: Available only for automatic dividers.



GESTIONE TEMPI
TIME MANAGEMENT



**GESTIONE CICLO
PRODUTTIVO**
**PRODUCTION CYCLE
MANAGEMENT**



VERIFICA LAVORAZIONI
CHECK PROCESSING



**MANUTENZIONI
PROGRAMMATE**
**SCHEDULED MAINTENANCE
MANAGEMENT**



OTTIMIZZAZIONE COSTI
COST OPTIMIZATION



BENEFICI FISCALI
TAX BENEFITS

LA PERFEZIONE DEL PANE NASCE DALLA QUALITÀ BREAD PERFECTION COMES FROM QUALITY



FUNZIONAMENTO IDRAULICO HYDRAULIC FUNCTIONING



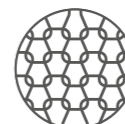
VELOCI E SILENZIOSE SPEEDY AND QUIET



RISPARMIO ENERGETICO ENERGY SAVING



INTERFACCIA 4.0 OPZIONALE AVAILABLE 4.0 INTERFACE



NYLON ALIMENTARE FOOD NYLON



ACCIAIO AISI 304 AISI 304 STAINLESS STEEL

Affidabilità e Durata

Le macchine NOVAPAN sono progettate per resistere nel tempo, grazie a materiali robusti e tecnologie avanzate. Costruite per un utilizzo intensivo, garantiscono prestazioni eccellenti anno dopo anno.

Efficienza Energetica

Con un design ottimizzato e componenti di ultima generazione, NOVAPAN assicura bassi consumi energetici senza compromettere la qualità del pane.

Tecnologia Avanzata

Ogni macchina è dotata di sistemi tecnologici all'avanguardia per una gestione precisa dei tempi, delle temperature e dei processi di taglio o impasto.

Facilità di Utilizzo

Pannelli di controllo intuitivi e programmi preimpostati rendono le macchine NOVAPAN perfette anche per gli utenti meno esperti.

Igiene Garantita

Materiali certificati MOCA per il contatto con alimenti e superfici facili da pulire assicurano massima sicurezza e igiene in ogni ciclo produttivo.

Personalizzazione e Versatilità

Adatte a ogni esigenza, le macchine NOVAPAN offrono programmi flessibili e accessori per creare il pane perfetto per ogni occasione.

Ricerca e sviluppo continua

Il costruttore si riserva il diritto di procedere a tutte le modifiche dei modelli e/o caratteristiche senza preavviso.

Reliability and Duration

NOVAPAN machinery are projected to last during years, thanks to strong materials and innovative technologies. They are built for an intensive use, and guarantee excellent performances year by year.

Energy Efficiency

With a fierce design and modern generation components, NOVAPAN grant low energy consumption without compromising working results.

Innovative Technologies

Each machine is equipped with innovative technologies systems, for a precise management of times, temperatures and cut processes.

Usage Easiness

Intuitive control panels and pre-arranged set-ups make NOVAPAN machines perfect to use also for less expert workers.

Guaranteed Hygiene

Every item and material is MOCA certified for food contact, allow the maximum hygienic standard and safety in the final product.

Customization and Versatility

Our machines are perfect for every exigence, because we offer flexible programs and optional that meet client request every time.

Continuous Research and Development

Our machines are always in progress, so the builder has the right to proceed to modify models and or machinery features without giving a notice.

SPEZZATRICE SEMIAUTOMATICA ESAGONALE SEMIAUTOMATIC HEXAGONAL DIVIDER

- Ideale per la spezzatura della pasta
- Struttura robusta e semplice da usare
- Funzionamento idraulico, veloce e silenzioso
- Sistema idraulico garantisce sicurezza e riduzione degli scarti
- Arresto automatico a fine ciclo per evitare surriscaldamenti e sprechi energetici
- Acciaio inox AISI 304 per coltelli e settori
- Nylon alimentare
- L'impugnatura del gancio del coperchio garantisce una chiusura semiautomatica sicura e garantisce una riduzione degli scarti di pasta

- *Ideal for dough dividing*
- *Strong structure and easy to use*
- *Hydraulic functioning, fast and silent*
- *The hydraulic system guarantees safety and reduction of dough waste*
- *Automatic stop at the end of the cycle in order to avoid overheating and energy waste*
- *AISI 304 stainless steel for knives and sectors*
- *Food contact nylon*
- *The grip of the lid hook guarantees a safe semiautomatic closure and also a reduction of dough waste*



EXA-60
ESAGONALE

solo versione verniciata
only painted version

DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

Divisioni / Divisions	Pezzi / Pieces	37
Profondità Piatto / Depth of plate	mm.	70
Capacità Pasta / Capacity of dough	Kg.	5.500
Pezzatura Min / Min. piece weight	Gr.	45
Pezzatura Max / Max. piece weight	Gr.	160

EXA-60



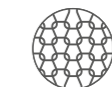
HYDRAULIC
FUNCTIONING



SPEEDY AND
QUIET



ENERGY
SAVING



FOOD
NYLON



AISI 304
STAINLESS STEEL



SPEZZATRICE AUTOMATICA ESAGONALE AUTOMATIC HEXAGONAL DIVIDER

- Ideale per la spezzatura della pasta
- Struttura robusta e semplice da usare
- Funzionamento idraulico, veloce e silenzioso
- Sistema idraulico garantisce sicurezza e riduzione degli scarti
- Elettronica digitale protetta e temporizzatore per precisione nella grammatura
- Arresto automatico a fine ciclo per evitare surriscaldamenti e sprechi energetici
- Acciaio inox AISI 304
- Nylon alimentare
- Precisione di peso nella spezzatura

- *Ideal for dough dividing*
- *Strong structure and easy to use*
- *Hydraulic functioning, fast and silent*
- *The hydraulic system guarantees safety and reduction of dough waste*
- *Digital electronic system and timer for grammage precision*
- *Automatic stop at the end of the cycle in order to avoid overheating and energy waste*
- *AISI 304 stainless steel*
- *Food contact nylon*
- *Weight precision in dividing step*



19/80
ESAGONALE

solo versione verniciata
only painted version



37/57
ESAGONALE

solo versione verniciata
only painted version



37/60
ESAGONALE

solo versione verniciata
only painted version



37/65
ESAGONALE

solo versione verniciata
only painted version

DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

	19/80	37/57	37/60	37/65
Divisioni / Divisions	Pezzi / Pieces 19	37	37	37
Altezza Esagoni / Hexagons high	mm. 80	57	60	65
Profondità Piatto / Depth of plate	mm. 70	70	70	70
Capacità Pasta / Capacity of dough	Kg. 4.800	5.000	5.500	6.500
Pezzatura Min / Min. piece weight	Gr. 70	40	45	50
Pezzatura Max / Max. piece weight	Gr. 220	130	160	190

versione optional acciaio inox /
stainless steel optional version



NVB 60
HP 1,5



NVE 19/57/60/65
HP 1,5



NVS 19/57/60
HP 1



ENERGY
SAVING



SPEEDY AND
QUIET



AVAILABLE
4.0 INTERFACE



HYDRAULIC
FUNCTIONING



AISI 304
STAINLESS STEEL



FOOD
NYLON

SPEZZATRICE AUTOMATICA QUADRA SQUARE AUTOMATIC DIVIDING MACHINE

- Ideale per la spezzatura della pasta
- Struttura robusta e semplice da usare
- Funzionamento idraulico, veloce e silenzioso
- Sistema idraulico garantisce sicurezza e riduzione degli scarti
- Elettronica digitale protetta e temporizzatore per precisione nella grammatura
- Arresto automatico a fine ciclo per evitare surriscaldamenti e sprechi energetici
- Acciaio inox AISI 304
- Nylon alimentare
- Precisione di peso nella spezzatura

- *Ideal for dough dividing*
- *Strong structure and easy to use*
- *Hydraulic functioning, fast and silent*
- *The hydraulic system guarantees safety and reduction of dough waste*
- *Digital electronic system and timer for grammage precision*
- *Automatic stop at the end of the cycle in order to avoid overheating and energy waste*
- *AISI 304 stainless steel*
- *Food contact nylon*
- *Weight precision in dividing step*



NVE 20

solo versione verniciata
only painted version



NVE 20 M

solo versione verniciata
only painted version



NVE 30

solo versione verniciata
only painted version

NVE

DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

		20	20	30
Divisioni / Divisions	Pezzi / Pieces			
Profondità Piatto / Depth of plate	mm.	100	150	100
Capacità Pasta / Capacity of dough	Kg.	16	24	16
Pezzatura Min / Min. piece weight	Gr.	150	150	90
Pezzatura Max / Max. piece weight	Gr.	800	1.200	550



HYDRAULIC
FUNCTIONING



SPEEDY AND
QUIET



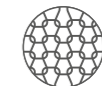
ENERGY
SAVING



AVAILABLE
4.0 INTERFACE



AISI 304
STAINLESS STEEL



FOOD
NYLON

SPEZZATRICE SEMIAUTOMATICA QUADRA SQUARE SEMIAUTOMATIC DIVIDING MACHINE

- Ideale per spezzare pasta molle per baguette, filoni e ciabatte
- Struttura robusta e semplice da usare
- Funzionamento idraulico, veloce e silenzioso
- Sistema idraulico garantisce sicurezza, silenziosità e riduzione degli scarti
- Arresto automatico a fine ciclo per evitare surriscaldamenti e sprechi energetici
- Acciaio inox AISI 304 per i coltelli
- Nylon alimentare
- L'impugnatura del gancio del coperchio garantisce una chiusura semiautomatica sicura e garantisce una riduzione degli scarti di pasta

- *Ideal for soft dough dividing for baguettes, ciabatta and loaf*
- *Strong structure and easy to use*
- *Hydraulic functioning, fast and silent*
- *The hydraulic system guarantees safety and reduction of dough waste*
- *Automatic stop at the end of the cycle in order to avoid overheating and energy waste*
- *AISI 304 stainless steel*
- *Food contact nylon*
- *The grip of the lid hook guarantees a safe semiautomatic closure and also a reduction of dough waste*



EXAQ 20 M

solo versione verniciata
only painted version



EXAQ 30

solo versione verniciata
only painted version

EXAQ

DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

Divisioni / Divisions	Pezzi / Pieces	20	30
Profondità Piatto / Depth of plate	mm.	150	100
Capacità Pasta / Capacity of dough	Kg.	24	16
Pezzatura Min / Min. piece weight	Gr.	150	90
Pezzatura Max / Max. piece weight	Gr.	1.200	550



HYDRAULIC
FUNCTIONING



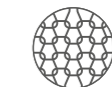
SPEEDY AND
QUIET



ENERGY
SAVING



AISI 304
STAINLESS STEEL



FOOD
NYLON

SPEZZATRICE AUTOMATICA QUADRA DOPPIO TAGLIO SQUARE AUTOMATIC DIVIDING MACHINE DOUBLE CUT

- Adatta per spezzare pasta molle, lievitata, ideale per Panettoni
- Cambio pezzi automatico
- Funzione pressaburro
- Struttura robusta e semplice da usare
- Funzionamento idraulico, veloce e silenzioso
- Sistema idraulico garantisce sicurezza e riduzione degli scarti
- Elettronica digitale protetta con temporizzatore per precisione nella grammatura
- Arresto automatico a fine ciclo per evitare surriscaldamenti e sprechi energetici
- Acciaio inox AISI 304
- Nylon alimentare
- Precisione di peso nella spezzatura

- *Ideal for soft and leavened dough dividing, ideal also for "Panettoni"*
- *Automatic pieces change*
- *Butter press functioning*
- *Strong structure and easy to use*
- *Hydraulic functioning, fast and silent*
- *The hydraulic system guarantees safety and reduction of dough waste*
- *Digital electronic system and timer for grammage precision*
- *Automatic stop at the end of the cycle in order to avoid overheating and energy waste*
- *AISI 304 stainless steel*
- *Food contact nylon*
- *Weight precision in dividing step*



NV 10/20

optional acciaio inox
stainless steel optional



NV 10/20 M

solo versione acciaio inox
only stainless steel version



**NV 10/20 M
SWEET SYSTEM**

solo versione acciaio inox
only stainless steel version



NV 15/30

optional acciaio inox
stainless steel optional



**NV 24/48
(solo su ordinazione)**

optional acciaio inox
stainless steel optional

DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

Divisioni / Divisions	Pezzi / Pieces	10/20	10/20	10/20	15/30	24/48
Profondità Piatto / Depth of plate	mm.	100	150	150	100	100
Capacità Pasta / Capacity of dough	Kg.	16	20	20	16	16
Pezzatura Min / Min. piece weight	Gr.	A 10 pz: 200 A 20 pz: 100	A 10 pz: 200 A 20 pz: 100	A 10 pz: 200 A 20 pz: 100	A 15 pz: 140 A 30 pz: 70	A 24 pz: 100 A 48 pz: 40
Pezzatura Max / Max. piece weight	Gr.	A 10 pz: 1.600 A 20 pz: 800	A 10 pz: 2.000 A 20 pz: 1.000	A 10 pz: 2.000 A 20 pz: 1.000	A 15 pz: 1.100 A 30 pz: 550	A 24 pz: 700 A 48 pz: 350



HYDRAULIC
FUNCTIONING



SPEEDY AND
QUIET



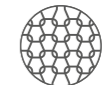
AVAILABLE
4.0 INTERFACE



ENERGY
SAVING



AISI 304
STAINLESS STEEL



FOOD
NYLON

SPEZZATRICE AUTOMATICA PRESSABURRO AUTOMATIC BUTTER PRESSING MACHINE

- Ideale per pressare blocchi rettangolari di pasta o burro
- Struttura robusta e semplice da usare
- Funzionamento idraulico, veloce e silenzioso
- Elettronica digitale protetta con temporizzatore per precisione massima
- Arresto automatico a fine ciclo per evitare surriscaldamenti e sprechi energetici
- Acciaio inox AISI 304
- Nylon alimentare

- *Ideal for pressing rectangular blocks of dough or butter*
- *Strong structure and easy to use*
- *Hydraulic functioning, fast and silent*
- *The hydraulic system guarantees safety and reduction of dough waste*
- *Digital electronic system and timer for grammage precision*
- *Automatic stop at the end of the cycle in order to avoid overheating and energy waste*
- *AISI 304 stainless steel*
- *Food contact nylon*

DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

Profondità Piatto / <i>Depth of plate</i>	mm.	135
Capacità Pasta / <i>Capacity of dough</i>	Kg.	24
Dimensione Cestello / <i>Basket dimensions</i>	mm.	512 x 409

optional acciaio inox
stainless steel optional



HYDRAULIC
FUNCTIONING



SPEEDY AND
QUIET



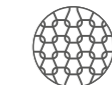
AVAILABLE
4.0 INTERFACE



ENERGY
SAVING



AISI 304
STAINLESS STEEL



FOOD
NYLON

NOVAPAN

Italian Bakeries Machinery

SPEZZATRICE SEMIAUTOMATICA PRESSABURRO SEMIAUTOMATIC BUTTER PRESSING MACHINE

- Ideale per pressare blocchi rettangolari di pasta o burro e tagliare pasta molle
 - Struttura robusta e semplice da usare
 - Funzionamento idraulico, veloce e silenzioso
 - Arresto automatico a fine ciclo per evitare surriscaldamenti e sprechi energetici
 - Acciaio inox AISI 304
 - Nylon alimentare
 - Dispositivo di scorrimento che funge anche da carrello per il deposito delle griglie (fino a 5)
 - Carrello facilmente agganciabile e sganciabile, montato su ruote per maggiore comodità
 - Griglia in acciaio inox AISI 304, lavabile in lavaoggetti
- *Ideal for pressing rectangular blocks of dough or butter, and for cutting soft dough*
 - *Strong structure and easy to use*
 - *Hydraulic functioning, fast and silent*
 - *Automatic stop at the end of the cycle in order to avoid overheating and energy waste*
 - *AISI 304 stainless steel*
 - *Food contact nylon*
 - *Sliding device that operates also as trolley for grids storage (max 5 pcs)*
 - *Easy to clasp and unhook trolley, equipped with wheels for great comfort*
 - *AISI 304 Stainless steel grids, washable in dishwasher*

DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

Capacità pasta lievitata / *Capacity of leavened dough* min. **3000** gr. / max **20000** gr.
Profondità Piatto / *Depth of plate* mm. **135**
optional griglie / *Optional grids* (rif. pag. 22-23)

solo versione verniciata, optional griglie e carrello portagriglie
only painted version, optional grids and trolley for grids



HYDRAULIC
FUNCTIONING



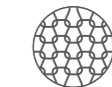
EASY
CLEANING



ENERGY
SAVING



AISI 304
STAINLESS STEEL



FOOD
NYLON

La casa costruttrice si riserva il diritto di procedere a tutte le modifiche dei modelli e/o delle caratteristiche senza preavviso
The manufacturer reserves the right to make any changes in models and/or features without prior notice

OPTIONAL GRIGLIE DISPONIBILI OPTIONAL GRIDS AVAILABLE

4 pezzi / 4 pcs



min. gr. 750
max. gr. 5000

8 pezzi special / 8 pcs special



min. gr. 375
max. gr. 2500

10 pezzi / 10 pcs



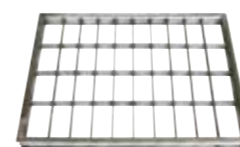
min. gr. 300
max. gr. 2000

11 pezzi / 11 pcs



min. gr. 275
max. gr. 1820

40 pezzi / 40 pcs



min. gr. 75
max. gr. 500

50 pezzi / 50 pcs



min. gr. 60
max. gr. 400



carrello porta griglie
trolley for grids

20 pezzi / 20 pcs



min. gr. 150
max. gr. 1000

20 pezzi special / 20 pcs special



min. gr. 150
max. gr. 1000

22 pezzi / 22 pcs



min. gr. 140
max. gr. 910

30 pezzi / 30 pcs



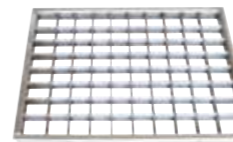
min. gr. 100
max. gr. 670

54 pezzi / 54 pcs



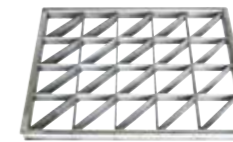
min. gr. 56
max. gr. 370

80 pezzi / 80 pcs



min. gr. 38
max. gr. 250

40 pezzi triangolare / 40 pcs triangle



min. gr. 75
max. gr. 500

NOVAPAN

Italian Bakeries Machinery

STAMPATRICE AUTOMATICA AUTOMATIC STAMPING MACHINE

- Design moderno, compatto ed elegante
- Adatta per lo stampaggio di diversi tipi di pane
- Programmazione dello stampaggio per funzionamento continuo o con soste in alto/basso
- Impianto elettronico a bassa tensione, isolato

- *Modern design, elegant and compact*
- *Ideal for stamping different types of bread*
- *Stamping programs for a continuous functioning or with up/down pauses*
- *Low tension and isolated electronic system*

- Stampatrice Automatica mod. **MIGNON** a testa multipla scarico su telai utile 60x120 max X68,5. Non predisposta per il dispositivo doppio ribaltamento. Escluse le eventuali barre. Versione acciaio inox non disponibile.
- Stampatrice Automatica mod. **BABY** a testa multipla scarico su telai utile da 160/170 max X58,5 - 4/5 file. Escluse le eventuali barre. Versione acciaio inox non disponibile.
- Stampatrice Automatica mod. **NL** a testa multipla scarico su telai utile da 200/210 max X58,5 - 4/5 file. Escluse le eventuali barre. Versione acciaio inox non disponibile.
- Stampatrice mod. **NL LARGA 685** a testa multipla scarico su telai utile da 200 max X68,5 - 6 file. Tavole da 33x200 - 6 file. Escluse le eventuali barre. Versione acciaio inox non disponibile.
- Stampatrice mod. **SPECIALE** a testa multipla adatta per telai oltre utile da 215 e/o 68,5. Escluse le eventuali barre. Versione acciaio inox non disponibile.

- *Stamping Automatic Machine mod. **MIGNON** with rotating head unloading on frames useful measure 60x120 max x68,5. Not to be equipped with tipping device. Bar excluded. Stainless steel version not available.*
- *Stamping Automatic Machine mod. **BABY** with rotating head unloading on frames useful measure 160x170 max x58,5 - 4/5 rows. Bar excluded. Stainless steel version not available.*
- *Stamping Automatic Machine mod. **NL** with rotating head unloading on frames useful measure 200/210 max x58,5 - 4/5 rows. Bar excluded. Stainless steel version not available.*
- *Stamping Automatic Machine mod. **NL LARGA 685** with rotating head unloading on frames useful measure 200 max x68,5 - 6 rows. Boards 33x200 - 6 rows. Bar excluded. Bar excluded. Stainless steel version not available.*
- *Stamping Automatic Machine mod. **SPECIALE** with rotating head unloading on frames useful measure more than 215 and/or 68,5. Bar excluded. Stainless steel version not available.*



HYDRAULIC
FUNCTIONING



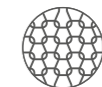
DIGITAL
TIMER



ENERGY
SAVING



AISI 304
STAINLESS STEEL



FOOD
NYLON

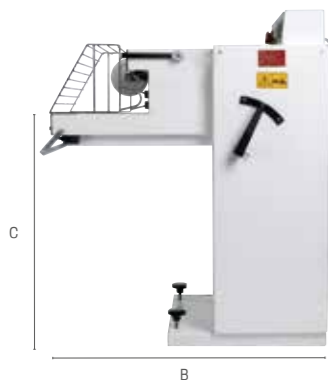


La casa costruttrice si riserva il diritto di procedere a tutte le modifiche dei modelli e/o delle caratteristiche senza preavviso.
The manufacturer reserves the right to make any changes in models and/or features without prior notice.

CILINDRI AUTOMATICI ADJUSTABLE AUTOMATIC ROLLER

- Ideale per laminazione/raffinazione
- Struttura robusta e semplice da usare
- Tre rulli per ottimizzare il risultato evitando maltrattamenti e strappi della pasta
- Temporizzatore per impostare la durata e fine ciclo di lavoro
- Acciaio inox AISI 304

- *Ideal for lamination and refining*
- *Strong structure and easy to use*
- *Three rollers for result optimization, avoiding dough mistreatments or tears*
- *Timer for duration and end of working cycle*
- *AISI 304 stainless steel*



		CR 50	CR 60	
Capacità pasta Capacity of dough	Kg	15/18	22/25	
Dimensione nastri Belt dimensions	mm	S 820x519 I 1530x519	S 1233x619 I 2050x619	
Peso Weight	Kg	300	340	
Larghezza Width	mm	715	820	A
Lunghezza Length	mm	110	132	B
Altezza piano lavoro Height working plane	mm	90	87	C
Altezza Height	mm	128	135	D



NOVAPAN

Italian Bakeries Machinery

MADE IN ITALY

NOVAPAN srl

24060 CIVIDINO di Castelli Calepio (BG) ITALY
via della Repubblica, 25
tel. +39 030.74.35.017 - 74.35.178 - 74.35.094
stefy@novapan.com



novapan_1978



tel. +39 030.74.35.178

www.novapan.com