

GAZLI KONVEYÖRLÜ PİZZA FIRINI

İÇİNDEKİLER

A	GENEL BİLGİLER	Sayfa 2
A1	TANIMLAMA.....	Sayfa 3
A2	TEKNİK BİLGİLER	Sayfa 3
A3	TAŞIMA	Sayfa 4
A4	PAKETİ AÇMA	Sayfa 4
B	MONTAJ.....	Sayfa 4
C	GENEL UYARILAR	Sayfa 5
D	CİHAZIN KULLANIMI	Sayfa 6
E	TEMİZLİK ve BAKIM	Sayfa 10
F	SORUN GİDERME	Sayfa 11
G	ENJEKTÖR DEĞİŞİMİ ve GAZ AYARI	Sayfa 13
H	GAZ BAĞLANTI RESİMLERİ	Sayfa 14
I	YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTAJ GÖRÜNÜŞ	Sayfa 15
J	ELEKTRİK ŞEMASI.....	Sayfa 18

A GENEL BİLGİLER

BU CİHAZI MONTAJ ETMEDEN ÖNCE ÇALIŞTIRMA ve BAKIM TALİMATLARINI DİKKATLİCE OKUYUNUZ. YANLIŞ MONTAJ ve PARÇA DEĞİŞİMİ ÜRÜNE HASAR VEREBİLİR YA DA KİŞİLERİ YARALAMAYA SEBEBİYET VEREBİLİR. CİHAZA KASITLI HASAR VERME, İHMAL, TALİMATLARA VE YÖNETMELİKLERE UYMAMAKTAN DOLAYI OLUŞAN HASARLAR VEYA YANLIŞ BAĞLANTILAR FIRMAMIZ SORUMLULUĞUNDA DEĞİLDİR. CİHAZA YETKİSİZ MÜDAHALE, ÜRÜNÜN GARANTİSİNİ GEÇERSİZ KILACAKTIR.

1. Bu kitapçığı başka operatörlere gelecekte referans olması bakımından el altında güvenli bir yerde muhafaza ediniz.
2. **Cihaz montajı, kullanılacağı ülkedeki mevcut yönetmeliklere ve talimatlara göre yetkili personel tarafından yapılmalıdır.**
3. Bu cihaz eğitim verilmiş kişiler tarafından kullanılmalıdır.
4. Cihazın arızalanması durumunda cihazı kapatınız. Cihaza sadece üretici tarafından yetkilendirilmiş bir servis merkezi hizmet vermelidir. Orijinal yedek parça isteyiniz.

GAZLI KONVEYÖRLÜ PİZZA FIRINI

A1 TANIMLAMA

*Yüksek verim sağlayan bu cihaz, endüstriyel mutfaklarda kullanılmak üzere üretilmiş profesyonel bir gazlı pizza fırınıdır.

Kodu	Ebatlar (mm)	Ağırlık (kg)	Paketleme Ölçüleri (mm)
EMP.50G-1340	1710x1075x575	141	11550x1770x755
EMP.60G-1530	1965x1185x575	200	

A2 TEKNİK BİLGİLER

KODU	EMP.50G-1340	EMP.60G-1530
BANT ÖLÇÜSÜ (mm)	535 x 1360	610 x 1575
GAZ GÜCÜ LPG (KW)	18	18
GAZ GÜCÜ NG (KW)	18	18
ELEKTRİK GÜCÜ (KW)	2	2
ÇALIŞMA GERİLİMİ (V)	220	220
GAZ TÜKETİMİ (DOĞALGAZ)	1,90 m3/h	1,90 m3/h
GAZ TÜKETİMİ (LPG)	1,41 kg/h	1,41 kg/h
ÇALIŞMA BASINCI (mbar)	21	21
BESLEME KABLOSU (mm ²)	3x1,5	3x1,5

A3 TAŞIMA

*Bu cihaz elde taşınmaz. Bu nedenle cihazı taşımak için bir yük kaldırma aracı (forklift veya transpalet) kullanınız. (Forklift veya transpaletin kaldırma kolları cihazın altından yarından fazla kısmına kadar ulaşmalıdır).

A4 PAKETİ AÇMA

*Cihaz, kullanılan ülkedeki yönetmeliklere göre açılmalı ve ambalajlarının imhası yapılmalıdır. Gıda ile temas eden parçalar paslanmaz çeliktir. Tüm plastik parçalar, malzemenin sembolü ile işaretlidir.

*Cihazın parçalarının eksiksiz geldiğini ve nakliye esnasında herhangi bir hasara uğrayıp uğramadığını kontrol ediniz.

B MONTAJ

*Ürünü düz ve sağlam bir zemin üzerine yerleştiriniz, devrilme risklerine karşı gerekli önlemleri alınız.


*Cihaza montaj ve servis hizmeti verecek personelin, konusunda uzman ve firmamız tarafından montaj-servis lisansına sahip olması zorunluluğu vardır.

*Cihazın gaz tesisatı ve elektrik bağlantısında yapılacak tüm ayarlama ve değişiklikler, yetkili bir kişi tarafından yapılmalıdır.

*Gazlı cihazın bulunduğu ortamın havalandırmasının yeterli ve mutlaka hava menfezli olması gereklidir.

*Cihaz ilgili ülkenin milli ve yerel gaz standartlarına uygun bağlanmalıdır.

*Cihaz gaz girişleri "G" etiketi ile gövde üzerinde belirtilmiştir.

 Cihazın topraklama bağlantısı, standartlara ve güvenlik kurallarına uygun olarak yapılmalıdır.

*Cihazın topraklaması, elektrik tesisatının en yakın panodaki topraklama hattına bağlanmalıdır.

*Cihaz elektrik bağlantısının, ana sigorta ve kaçak akım sigortası yürürlükteki yönetmeliklere ve kurallara göre yapılmalıdır.











*Gaz tesisatına bağlantı, uygun çapta metal fleks boru ve küresel vana ile yapılmalıdır. Söz konusu küresel vana, ısıdan uzak ve tehlike anında kolayca erişilebilir bir yere sabitlenmelidir. Gaz giriş bağlantısı yapıldıktan sonra olası gaz kaçakları kontrol edilmelidir.

*Cihaz bilgi plakasındaki verilere göre, gaz ve basınç ayarlanmalıdır. Cihazın ayarlanmış olduğu gaz tipi, montaj yerindeki gaz tipine uygun değil ise farklı gaz tipine göre ayarlanması ile ilgili yazılı talimatları uygulayınız. **(Konu: G)**

*Pizza fırınlarının bakım ve temizliğinin kolaylığı açısından, sağında ve solunda en az 50 cm boşluk bırakılmalıdır.

GAZLI KONVEYÖRLÜ PİZZA FIRINI

C GENEL UYARILAR

-  *Cihazı, yeterli aydınlatma olmayan tesislerde kullanmayınız.
-  *Cihazı kullanırken hareketli parçalara kesinlikle dokunmayınız.
-  *Cihazı, yanıcı ve patlayıcı maddelerin bulunduğu ortamlara yakın yere montaj etmeyiniz. Fırın yüzeylerinin yanıcı malzemelerle arasında minimum 10 cm mesafe olmalıdır.
-  *Cihazın kapasitesinin çok altında/üstünde yükleme yapmayınız.
-  *Uygun koruyucu ekipmanlar kullanmadan cihaza müdahalede bulunmayınız.
-  *Pişirme bölmesi sıcakken fırın kapağını açmayınız.
-  *Cihazın kullanıldığı alanda herhangi bir sebeple çıkan, yangın, alev parlaması gibi durumlarda hızlı bir şekilde (varsa) gaz vanalarını ve elektrik şalterlerini kapatarak yangın söndürücü kullanınız. Alevi söndürmek için asla su kullanmayınız.
-  *Gazlı fırınların bulunduğu ortamda gaz kaçağı var ise, kesinlikle ateş yakmayınız, elektrikle oynamayınız.
-  *Sızdırmazlık kontrolünün alevle yapılmasına kesinlikle izin vermeyiniz.
-  *Fırın üzerini tamamen kaplayacak büyüklükte davlumbaz takılmalıdır. Davlumbaz boruları maksimum 3 metreye kadar fansız kullanılabilir. Davlumbaz boru mesafesi 3 metreden fazla ise fan taktırılmalıdır.

D CİHAZIN KULLANIMI

*Kontrol Panosu:
KAPALI MOD EKRANI

ORTAM SICAKLIĞI

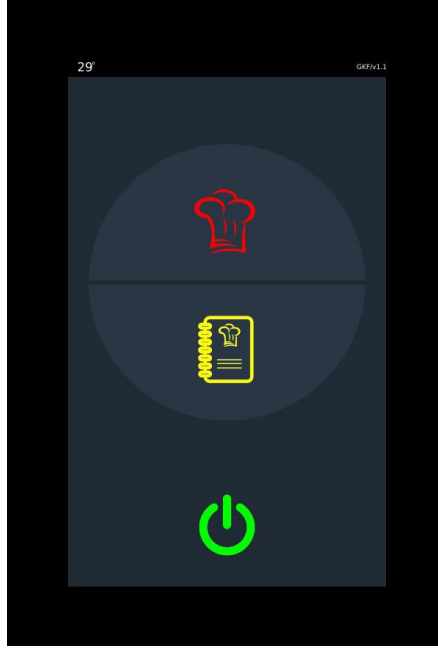
29°

OFF/1.2

PANEL ON / OFF



GAZLI KONVEYÖRLÜ PİZZA FIRINI

*Kullanımı
ANA MENÜ**MANUEL PİŞİRME**

Manuel olarak pişirme yapılacak ise buraya tıklanır.

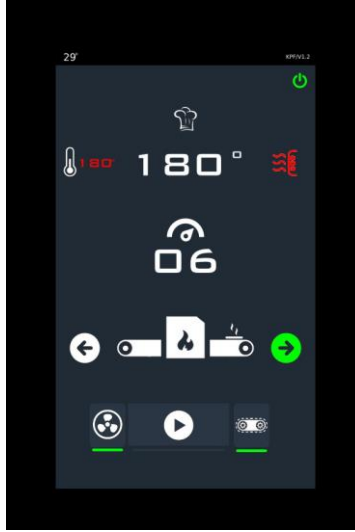
REÇETELER

Reçete pişirme veya reçete oluşturma, düzenleme yapılacak ise buraya tıklanır.

ON / OFF BUTONU

Cihazı açma veya kapamak için buraya tıklanır.

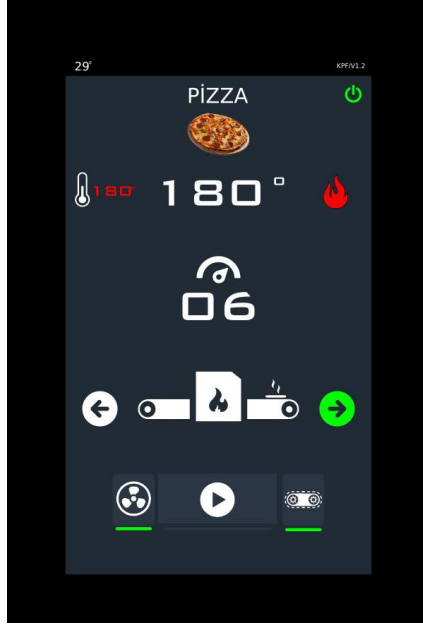
PIŞİRME EKRANI



KONVEYÖR HIZI	
	Buradan konveyör hızı ayarlanır.
KONVEYÖR İLERİ VE GERİ BUTONU	
	Bu tuşlara tıklandığında konveyör ileri veya geri hareket eder.
FAN BUTONU	
	Şekildeki butona tıklandığında fan devreye girer. Tekrar tıklanırsa fan kapanır.
FIRIN START / STOP BUTONU	
	Şekildeki butona tıklandığında fırın çalışması başlatılıp, durdurulur.
KONVEYÖR START / STOP BUTONU	
	Şekildeki butona tıklandığında konveyör çalışması başlatılıp durdurulabilir.

GAZLI KONVEYÖRLÜ PİZZA FIRINI

REÇETE PİŞİRME EKRANI



REÇETE İSMİ

PIZZA

Bu butona tıklanırsa pişirme sonlanır, fırın kapanır ve ana menüye döner.

REÇETE FOTOĞRAFI



Buraya tıklayarak reçete fotoğrafı düzenlenebilir.

E TEMİZLİK ve BAKIM**➤ Her Kullanımdan Sonra Yapılması Gerekenler;**

- Cihazın temizliğini yaparken gaz ve elektrik bağlantısının kapalı olduğundan emin olunuz.
- Her kullanımdan sonra fırının iç yüzeylerinde oluşan kirleri yağ çözücü sprey kullanarak yumuşak bir bez ile cihaz tam soğumadan temizleyiniz.
- Cihazın temizliğinde asit ve türevi malzemeler kullanmayınız.
- Cihazın temizliğini yaparken basınçlı su ve buhar kullanmayınız.
- Cihazı bulaşık teli gibi krom malzemeyi çizebilecek malzemeler ile temizlemeyiniz.

➤ Periyodik Olarak Yapılması Gerekenler;

- Bakım sadece eğitimli kişiler tarafından yapılmalıdır.
- Cihazın periyodik bakımın her 15 günde bir yapınız.
- Kullanım sıklığına göre aydınlatma lambasını kontrol ediniz.
- Pişirme taşlarını belirli aralıklarla kontrol ediniz. Kırılan veya deforme olan taşları değiştiriniz.
- Belirli aralıklarla gaz bağlantı hortumlarını kontrol ediniz. Yırtık, delik vb. durumlarda hortumları değiştiriniz.
- Belirli aralıklarla cihazın bulunduğu ortamın havalandırmasını kontrol ediniz.

GAZLI KONVEYÖRLÜ PİZZA FIRINI

F SORUN GİDERME

CİHAZ ÇALIŞMIYOR	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cihazın gaz bağlantısının yapılıp yapılmadığını kontrol ediniz. 2. Gaz girişi olan hortumlar yırtık, delik v.b sebeplerden gaz kaçırıyor ise cihaz çalışmaz. 3. Elektrik bağlantısını kontrol ediniz. 4. Sigortanın açık olup olmadığını kontrol ediniz.
İYİ PİŞİRMİYOR	<ol style="list-style-type: none"> 1. Doğru gaz ayarında çalıştırılıp çalıştırılmadığını kontrol ediniz. 2. Sıcaklık ayarını kontrol ediniz.
CİHAZ DURDU	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fırın çalışma sıcaklığı maksimum dereceyi aştığı zaman fırın otomatik olarak "Stop" konumuna geçer. 2. Gaz kaçağı olması durumunda, ortamda selenoit gaz kesici alarm var ise gaz akışı kesilir ve cihaz çalışmaz. Hava menfezleri ile ortamı havalandırınız. 3. Brülörü kontrol ediniz.

ARIZA MESAJI	AÇIKLAMA	NOT
E01	Ekran kartı ile röle kartı arasındaki bağlantı ile ilgili arızadır.	Bağlantı kablosunu ve bağlantılarını kontrol ediniz.
E02	Fırın termokupl arızasıdır.	Termokupl ve bağlantısını kontrol ediniz.
E05	Ortam sıcaklığını ölçen sensörde arıza var.	Kart üzerindeki ortam sensörünü kontrol ediniz.
E06	Firma tarafından belirlenir.	Şu anda pasif
E07	Brülörden gelen arıza sinyalidir.	Brülörü resetleyiniz.

- Fırınlarda pişirme uygun kalitede yapılmıyor ise,
- Güvenlik fonksiyonlarından herhangi biri çalışmıyor ise,
 - Cihazı kullanmayınız.

***Yukarıdaki sorunlar yine de devam ediyor ise yetkili servislerimizle irtibat kurunuz.**

G ENJEKTÖR DEĞİŞİMİ ve GAZ AYARI

GAZLI PİZZA FIRINLARI İÇİN BRÜLÖR - ENJEKTÖR DEĞİŞİM TABLOSU

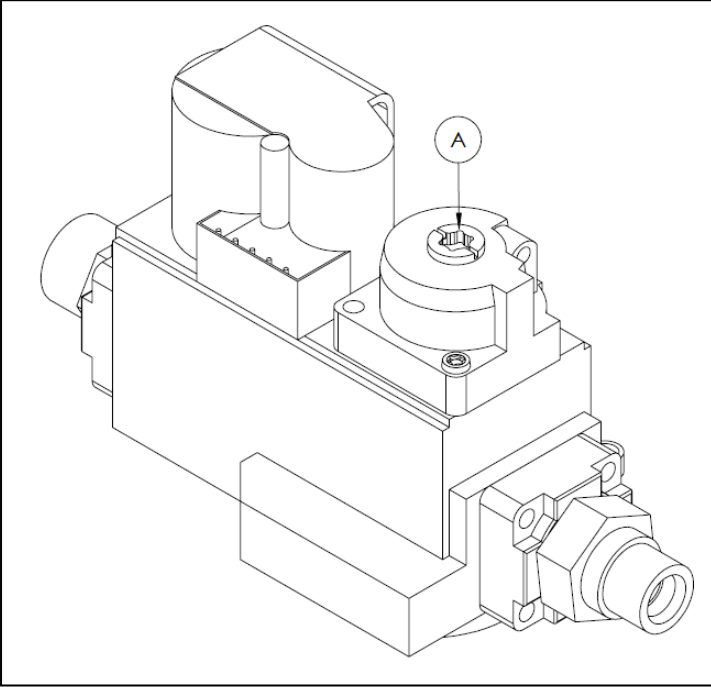
NG / LPG		EMP.50G-1340		EMP.60G-1340		
		Ø mm	X	Ø mm	X	
2	G20		<u>3</u>	<u>1x</u>	<u>3,5</u>	<u>1x</u>
	G25		<u>3</u>	<u>1x</u>	<u>3,5</u>	<u>1x</u>
3	G30	30 mbar	<u>2</u>	<u>1x</u>	<u>2</u>	<u>1x</u>
		50 mbar	<u>2</u>	<u>1x</u>	<u>2</u>	<u>1x</u>
	G31	37 mbar	<u>2</u>	<u>1x</u>	<u>2</u>	<u>1x</u>
		50 mbar	<u>2</u>	<u>1x</u>	<u>2</u>	<u>1x</u>

Brülör Enjektörlerin Değişimi;

1. Fırınlr doğalgaz ile çalışacak şekilde fabrikadan sevk edilmektedir. LPG ile çalıştırılacak ise mutlaka fırın içerisinde bulunan LPG enjektörleri yetkili servis tarafından tablodaki değerlere göre değiştirilmelidir.
2. Gaz bloğu üzerinde bulunan düz tornavida ağızlı sarı parçayı (+) yönünde çevirerek gaz artışı sağlanmalıdır. (-) yönde çevriildiğinde gaz miktarı azalmaktadır. (**Şekil 1**)

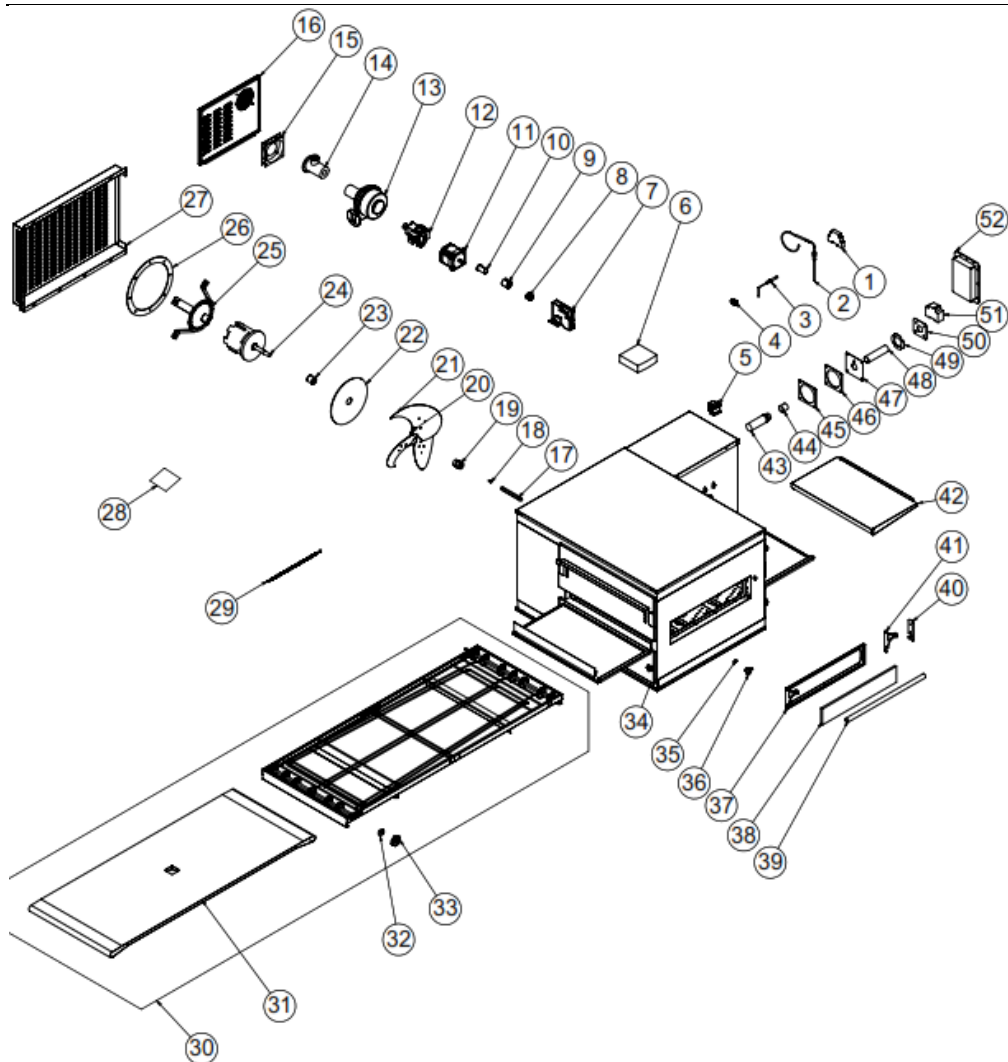
GAZLI KONVEYÖRLÜ PİZZA FIRINI

H GAZ BAĞLANTI RESİMLERİ



Şekil 1

I YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞÜ



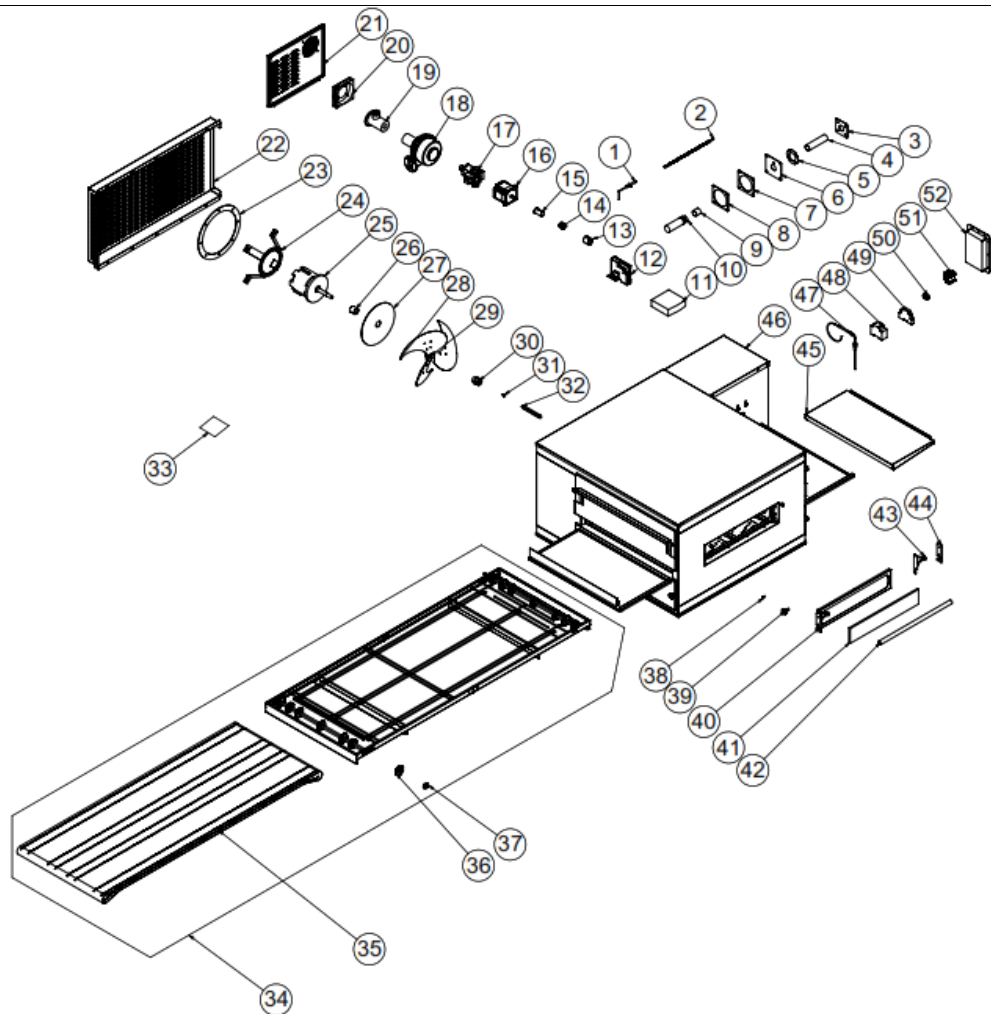
EMP.50G-1340

GAZLI KONVEYÖRLÜ PİZZA FIRINI

I YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTAJ GÖRÜNÜŞÜ

ÜRÜN KODU:EMP.50G-1340		
NO	ÜRÜN ADI	Ü.KODU
1	8A 230 V AC RÖLE	JP.M.ELK-KNT-ROL-001
2	J TİPİ TERMOKULP 15 CM	M.ELK-EDM-JKT-018
3	ATESLEME BUJİSİ	M.GAZ-CKM-BUJI-001
4	PG-11 KABLO RAKOR	M.ELK-RKR-PLS-003
5	350 °C LİMİTÖR	M.ELK-MEK-LMT-014
6	FDR 120-24 GÜÇ KAYNAĞI	JP.M.ELK-EDM-ERK-007
7	ATESLEME KARTI S4965V3075B	M.GAZ-BLK-HNW-014
8	YAY Ø 29*1.6	M.YAY-MUH-009
9	KONVEYÖR MİL YERİ	YTL-KNX.FPZ-KS-0031
10	YAY GECME PARÇASI	YTL-KNX.EPZ-KS-0030
11	86MC45-S 4.5 NM STEP MOTOR	M.ELK-MTR-PZ-001
12	GAZ VANASI VK4115V2012B	M.GAZ-BLK-HNW-016
13	230V-50HZ 80W FAN	M.GAZ-BLK-HNW-019
14	MANİFOLT	M.GAZ-BLK-HNW-017
15	FAN 120*120*38 220V AC	M.ELK-HVL-KFN-004
16	PANO SACI	YSC-KNX.FPZ-PN-0557
17	BAĞLANTI ARA PARÇASI	YTL-KNX.GPZ-KS-0007
18	FAN PİMİ	YTL-KNX.GPZ-KS-0021
19	FAN BURCU	YTL-KNX.GPZ-KS-0019
20	BAĞLANTI SACI	YSC-KNX.GPZ-LZ-0103
21	FAN SACI	YSC-KNX.GPZ-LZ-0151
22	KAPATMA SACI	YSC-KNX.GPZ-LZ-0098
23	MOTOR MERKEZLEME BURCU	YTL-KNX.FPZ-KS-0027
24	1079M4152 1079*V220-240 V 50*60HZ V200/280 MOTOR	M.ELK-MTR-FMT-015
25	BAĞLANTI SACI	YSC-KNX.GPZ-LZ-0102
26	FLANS SACI	YSC-KNX.GPZ-LZ-0101
27	KAPATMA SACI	YSC-KNX.GPZ-PN-0418
28	90MM*90MM*6 MM CAM	M.CAM-TMP-002
29	3/4- 3/4 30 CM GAZ FLEKSİ	M.GAZ-TEŞ-SPR-026
30	KONVEYÖR	ARA-KNX.GPZ-0011
31	535MM*2.73 MT KONVEYÖR BANDI	M.AKS-SPT-TEL-020
32	KONVEYÖR MİL BURCU	YTL-KNX.GPZ-KS-0011
33	KONVEYÖR SACI	YSC-KNX.GPZ-LZ-0104
34	SASE	-
35	KAPAK PİMİ	YTL-KNX.EPZ-KS-0029
36	6*25 KULP	M.AKS-KLP-BKL-012
37	KAPAK SACI	YSC-KNX.FPZ-LZ-0130
38	489*91*10 MM CAM	M.CAM-TMP-051
39	KULP BORUSU	YBR-KNX.EPZ-KS-0009
40	MENTESE SACI	YSC-KNX.FPZ-LZ-0160
41	KAPAK SACI	YSC-KNX.FPZ-LZ-0138
42	KONVEYÖR SACI	YSC-KNX.FPZ-PN-0531
43	Ø 36-27 KW NOZUL	M.GAZ-BRL-NZL-003
44	MASON 3/4	M.MEK-TEŞ-SYH-001
45	FLANS SACI	YSC-KNX.GPZ-PN-0390
46	CONTA	M.CNT-PLS-KLN-003
47	FLANS SACI	YSC-KNX.GPZ-LZ-0110
48	BRULÖR BORUSU 32*2 130 MM	YBR-KNX.GPZ-KS-0008
49	CONTA	M.CNT-PLS-KLN-001
50	BAĞLANTI SACI	YSC-KNX.GPZ-LZ-0112
51	E79F43110 10A SİGORTA	JP.M.ELK-SGR-013
52	ELEKTRONİK KART	M.ELK-BRL-KPFG-002

I YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞ



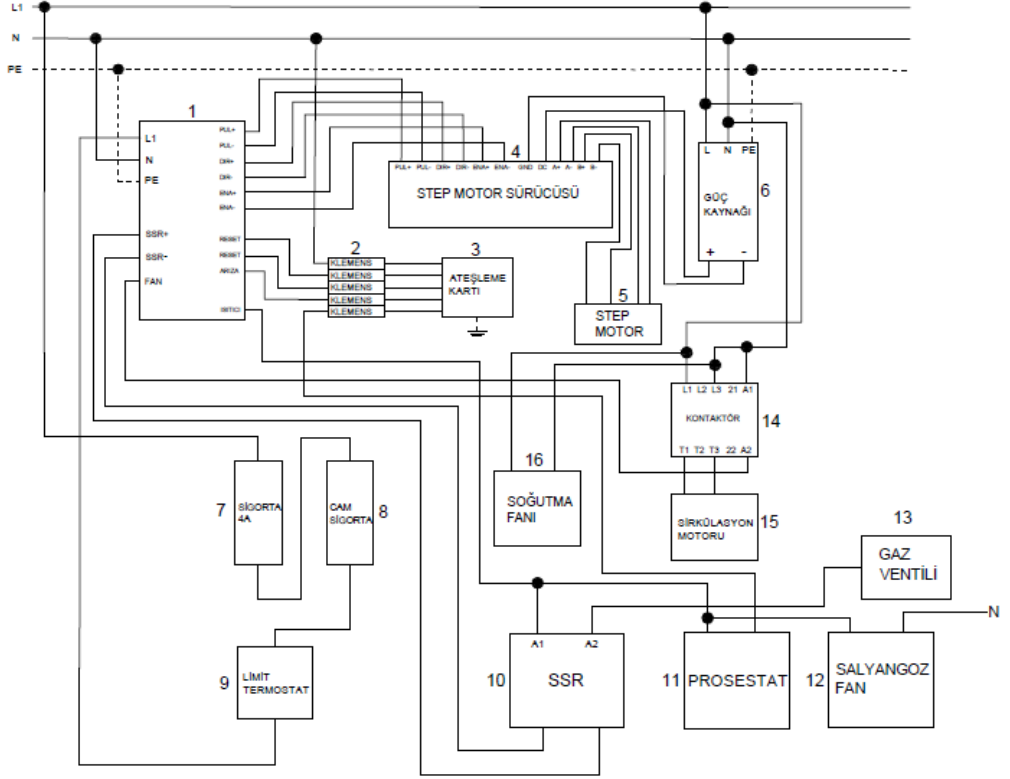
EMP.60G-1530

GAZLI KONVEYÖRLÜ PİZZA FIRINI

I YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTAJ GÖRÜNÜŞÜ

NO	ÜRÜN KODU:EMP.60G-1530 ÜRÜN ADI	Ü.KODU
1	ATESLEME BUJİSİ	M.GAZ-CKM-BUJİ-001
2	3/4- 3/4 30 CM GAZ FLEKSİ	M.GAZ-TES-SPR-026
3	BAĞLANTI SACI	YSC-KNX.GPZ-LZ-0112
4	BRULÖR BORUSU 32*2 130 MM	YBR-KNX.GPZ-KS-0008
5	ÇONTA	M.CNT-PLS-KLN-001
6	FLANS SACI	YSC-KNX.GPZ-LZ-0110
7	ÇONTA	M.CNT-PLS-KLN-003
8	FLANS SACI	YSC-KNX.GPZ-PN-0390
9	MASON 3/4	M.MEK-TES-SYH-001
10	Ø 36-27 KW NOZUL	M.GAZ-BRL-NZL-003
11	FDR 120-24 GÜC KAYNAĞI	JP.M.ELK-FDM-ERK-007
12	ATESLEME KARTI S4965V3075B	M.GAZ-BLK-HNW-014
13	KONVEYÖR MİL YERİ	YTL-KNX.EPZ-KS-0031
14	YAY Ø 29*1.6	M.YAY-MUH-009
15	YAY GECME PARÇASI	YTL-KNX.EPZ-KS-0030
16	86MC45-S 4.5 NM STEP MOTOR	M.ELK-MTR-PZ-001
17	GAZ VANASI VK4115V2012B	M.GAZ-BLK-HNW-016
18	230V-50HZ 80W FAN	M.GAZ-BLK-HNW-019
19	MANİFOLT	M.GAZ-BLK-HNW-017
20	FAN 120*120*38 220V AC	M.ELK-HVL-KFN-004
21	PANO SACI	YSC-KNX.EPZ-PN-0557
22	KAPATMA SACI	YSC-KNX.GPZ-PN-0383
23	FLANS SACI	YSC-KNX.GPZ-LZ-0101
24	BAĞLANTI SACI	YSC-KNX.GPZ-LZ-0102
25	1079M4152 1079*V220-240 V 50*60HZ V200/280 MOTOR	M.ELK-MTR-FMT-015
26	MOTOR MERKEZLEME BURCU	YTL-KNX.EPZ-KS-0027
27	KAPATMA SACI	YSC-KNX.GPZ-LZ-0184
28	FAN SACI	YSC-KNX.GPZ-LZ-0151
29	BAĞLANTI SACI	YSC-KNX.GPZ-LZ-0103
30	FAN BURCU	YTL-KNX.GPZ-KS-0019
31	FAN PİMİ	YTL-KNX.GPZ-KS-0021
32	BAĞLANTI ARA PARÇASI	YTL-KNX.GPZ-KS-0007
33	90MM*90MM*6 MM CAM	M.CAM-TMP-002
34	KONVEYÖR	ARA-KNX.GPZ-0012
35	610MM*3.21 MT KONVEYÖR BANDI	M.AKS-SPZ-TEL-021
36	KONVEYÖR SACI	YSC-KNX.GPZ-LZ-0104
37	KONVEYÖR MİL BURCU	YTL-KNX.GPZ-KS-0011
38	KAPAK PİMİ	YTL-KNX.EPZ-KS-0029
39	6*25 KULP	M.AKS-KLP-BKL-012
40	KAPAK SACI	YSC-KNX.EPZ-LZ-0131
41	489*91*10 MM CAM	M.CAM-TMP-051
42	KULP BORUSU	YBR-KNX.EPZ-KS-0009
43	KAPAK SACI	YSC-KNX.EPZ-LZ-0138
44	MENTEŞE SACI	YSC-KNX.EPZ-LZ-0160
45	KONVEYÖR SACI	YSC-KNX.GPZ-PN-0376
46	SASE	-
47	J TİPİ TERMOKULP 15 CM	M.ELK-FDM-JKT-018
48	EZ9F43110 10A SİGORTA	JP.M.ELK-SGR-013
49	8A 230 V AC RÖLE	JP.M.ELK-KNT-ROL-001
50	PG-11 KABLO RAKOR	M.ELK-RKR-PLS-003
51	350 °C LİMİTÖR	M.ELK-MEK-LMT-014
52	ELEKTRONİK KART	M.ELK-BRL-KPFG-002

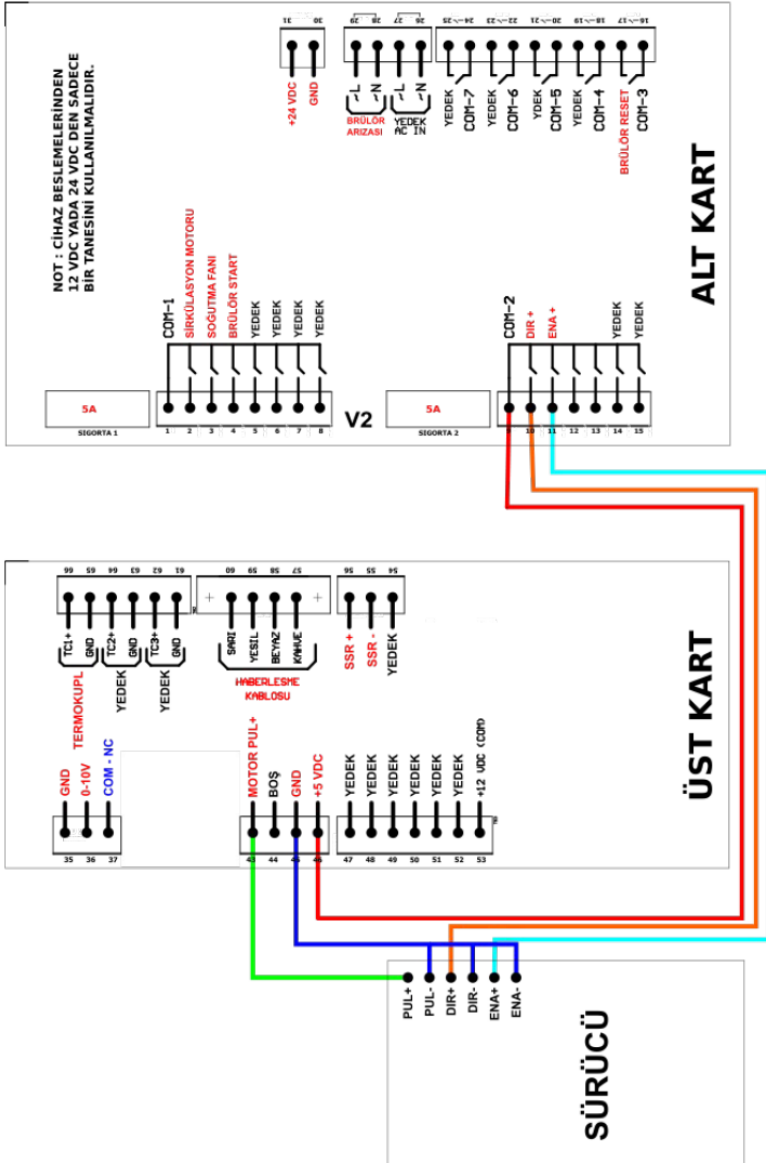
J ELEKTRİK DEVRE ŞEMASI



1	Dijital Ekran	9	Limit Termostat
2	Klemensler	10	SSR
3	Ateşleme Kartı	11	Prosestat
4	Step Motor Sürücüsü	12	Salyangoz Fanı
5	Step Motor	13	Gas Ventili
6	Güç Kaynağı	14	Kontaktör
7	Sigorta 4 A	15	Sirkülasyon Motoru
8	Cam Sigorta	16	Soğutma Fanı

GAZLI KONVEYÖRLÜ PİZZA FIRINI

J ELEKTRİK DEVRE ŞEMASI



J ELEKTRİK DEVRE ŞEMASI

PANEL BAĞLANTISI

