

MANUEL D'UTILISATION

INFORMATIONS IMPORTANTES, À CONSERVER PAR L'OPÉRATEUR

Ce manuel donne des informations relatives aux appareils suivants :

Plan de cuisson à gaz

MODÈLES

LHP212MPF

LHP424MPF

LHP636MPF



Conforms to ANSI
STD Z23.11b-2009
Certified to CSA
STD 1.8b-2009

Intertek
3182799



CONFORMS TO
NSF/ANSI STD. 4

Intertek
3182799

CONSERVER CE MANUEL POUR POUVOIR S'Y RÉFÉRER PLUS TARD. LIRE, VEILLER À BIEN COMPRENDRE ET SUIVRE LES INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS FIGURANT DANS CE MANUEL.

POUR GARANTIR LA SÉCURITÉ

Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables au voisinage de cet appareil ou de tout autre.

AFFICHER DANS UN ENDROIT BIEN EN VUE

les instructions à suivre si l'utilisateur perçoit une odeur de gaz, Se procurer ces informations auprès de la compagnie gazière locale. Au minimum, couper le gaz puis appeler la compagnie gazière et le réparateur agréé. Faire évacuer les lieux par tout le personnel.

AVERTISSEMENT

UNE INSTALLATION, UN RÉGLAGE, UNE MODIFICATION, UNE RÉPARATION OU UN ENTRETIEN INCORRECT PEUT CAUSER DES DÉGÂTS MATÉRIELS ET DES BLESSURES GRAVES, VOIRE MORTELLES. LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN AVANT D'INSTALLER OU DE RÉPARER CET APPAREIL.

AVISER IMMÉDIATEMENT LE TRANSPORTEUR EN CAS D'AVARIE

Il incombe au destinataire d'examiner l'emballage à la réception et de déterminer s'il y a une possible avarie, y compris une avarie non apparente. LoLo Commercial Foodservice Equipment suggère d'annoter le récépissé au destinataire si on soupçonne une avarie. Il incombe au destinataire de faire une réclamation auprès du transporteur. Nous recommandons de le faire immédiatement.

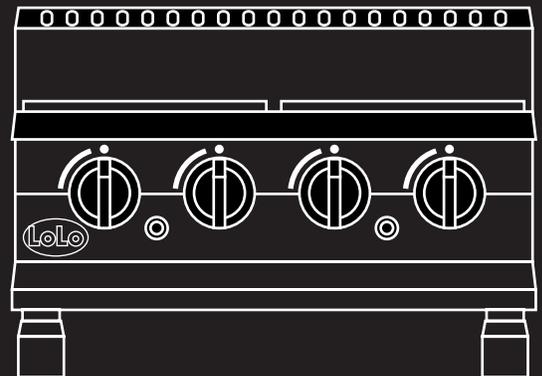
Service après-vente du fabricant : 877-246-5656

Les informations figurant dans ce document sont considérées comme ayant été à jour et exactes à la date de publication. LoLo Commercial Foodservice Equipment recommande de consulter les sites Web de notre gamme de produits, à www.getLoLo.com, pour les informations et spécifications de produits les plus récentes

NUMÉRO DE RÉFÉRENCE 159668 Rév. A (02/11)



COMMERCIAL FOODSERVICE
EQUIPMENT



IMPORTANT - À LIRE EN PREMIER - IMPORTANT

MESURES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'exploiter cet appareil, veiller à ce que tous ses utilisateurs ait été convenablement formés et connaissent toutes les précautions à prendre. Des accidents et des problèmes peuvent résulter de l'inobservation des règles et précautions fondamentales.

Les termes et symboles suivants figurant dans ce manuel attirent l'attention sur les risques encourus par l'opérateur, le personnel d'entretien et l'appareil. Les termes sont définis comme suit :



DANGER : ce symbole avertit d'un risque imminent d'où résulteront des blessures graves, voire mortelles.



AVERTISSEMENT : ce symbole se réfère à un risque potentiel ou pratique dangereuse qui pourrait entraîner des blessures graves, voire mortelles.



ATTENTION : ce symbole se réfère à un risque potentiel ou pratique dangereuse qui pourrait entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels.



AVIS : ce symbole se réfère à des informations qui exigent une attention particulière ou doivent être parfaitement comprises, même si elles ne s'appliquent pas à des dangers.



POUR ÉVITER DES DÉGÂTS MATÉRIELS ET DES BLESSURES GRAVES, VOIRE MORTELLES, COUPER LE GAZ AVANT D'ENTREtenir L'APPAREIL.



POUR ÉVITER DES DÉGÂTS MATÉRIELS ET DES BLESSURES GRAVES, VOIRE MORTELLES, CONTRÔLER L'ÉTANCHÉITÉ DE TOUS LES RACCORDS DE LA CONDUITE D'ALIMENTATION AVANT D'ALLUMER L'APPAREIL. APPLIQUER DE L'EAU SAVONNEUSE (POUR VOIR SI DES BULLES APPARAISSENT). NE PAS UTILISER UNE FLAMME NUE.
A. VÉRIFIER TOUS LES RACCORDS EN AMONT DU ROBINET DE GAZ AVANT D'ALLUMER L'APPAREIL.
B. VÉRIFIER TOUS LES RACCORDS EN AVAL DU ROBINET DE GAZ APRÈS AVOIR ALLUMÉ L'APPAREIL.



POUR ÉVITER DES DÉGÂTS MATÉRIELS ET DES BLESSURES GRAVES, VOIRE MORTELLES, L'ÉTANCHÉITÉ DE TOUS LES RACCORDS DE GAZ PERTURBÉS LORS DE L'ENTRETIEN DOIT ÊTRE CONTRÔLÉE. CONTRÔLER AVEC DE L'EAU SAVONNEUSE (POUR VOIR SI DES BULLES APPARAISSENT). NE PAS UTILISER UNE FLAMME NUE.

AVIS Ce produit est destiné exclusivement à un usage commercial, pas à un usage domestique.

AVIS Les codes locaux d'installation varient grandement d'une région à une autre. The National Fire Protection Association, Inc. déclare, dans la dernière édition de NFPA96, que les codes locaux font autorité dans le domaine des spécifications d'installation des appareils. L'installation doit par conséquent respecter tous les codes locaux.

IMPORTANT POUR FUTURE RÉFÉRENCE

Noter ces informations et conserver ce manuel pendant la durée de service de cet appareil. Ces informations doivent être fournies lors d'une réparation dans le cadre de la garantie et/ou de la commande de pièces de rechange.

Numéro de modèle

Numéro de série

Date d'achat

Table des matières

Recherche d'avarie en cours de transport	4
Instructions générales d'installation.....	5
Caractéristiques et dimensions.....	6
Pression de gaz.....	6
Conversion, type de gaz	7
Conversion, type de gaz	8
Instructions d'allumage	9
Instructions d'allumage	10
Nettoyage et entretien.....	11
Révision / réparation	12
Vue éclatée des pièces.	14
Nomenclature des pièces	15

Merci d'avoir acheté cet appareil LOLO. LOLO prend grand soin de la conception et de la qualité de ses produits. Lorsqu'il est utilisé comme prévu et est entretenu comme il convient, cet appareil offrira de nombreuses années de fonctionnement fiable. Pour garantir les meilleurs résultats, il est important de lire attentivement les instructions figurant dans ce manuel et de les suivre à la lettre.

EMPLACEMENT DE LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE La plaque signalétique se trouve sur le panneau latéral.

Recherche d'avarie en cours de transport

Examiner tous les emballages avant et pendant le déchargement pour voir s'ils sont endommagés. Le transporteur a accepté la responsabilité du transport et de la livraison en toute sécurité. Si l'appareil livré présente des avaries apparentes ou non, une réclamation doit être faite auprès du transporteur.

- A) Toute avarie ou perte apparente doit être notée sur la facture de transport lors de la livraison. La facture annotée doit ensuite être signée par le représentant du transporteur (le chauffeur) Si cela n'est pas fait, le transporteur peut rejeter la réclamation. Le transporteur peut fournir les formulaires nécessaires.
- B) Toute avarie ou perte qui n'apparaît pas avant le déballage de l'appareil peut également donner lieu à réclamation. Une inspection doit toutefois être demandée au transporteur dans un délai de 15 jours. Le transporteur doit prévoir une inspection. Veiller à conserver l'ensemble du contenu et du matériau d'emballage.

L'installation doit être effectuée par un installateur qualifié qui a lu attentivement, veillé à bien comprendre et suivra ces instructions.

Pour toute question concernant l'installation, l'utilisation, l'entretien ou la réparation de ce produit, contacter LOLO au 877-246-5656.

Instructions générales d'installation

S'assurer que l'alimentation en gaz correspond au type de gaz indiqué sur la plaque signalétique.

L'installation de cet appareil doit être conforme aux éditions en vigueur du code national des gaz combustibles (National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54), au code national des installations au gaz (National Gas Installation Code, CSA-B149.1) ou du code des installations au propane (Propane Installation Code, CSA-B149.2) selon le cas, ainsi qu'aux codes locaux.

Visser les pieds dans les écrous fixés à demeure aux quatre coins de l'appareil et les serrer avec les doigts. Mettre l'appareil à niveau en tournant la vis de réglage qui se trouve au bas de chaque pied. Ne pas faire glisser l'appareil sur ses pieds ; le soulever pour le déplacer.

Utiliser le mastic pour joints de tubes correct sur tout raccord fileté. Il doit résister à l'action des gaz de pétrole liquéfiés.



ATTENTION

pour éviter tout dégât matériel ou blessure, NE PAS utiliser une flamme nue pour contrôler l'étanchéité. Contrôler l'étanchéité de l'ensemble de la tuyauterie de gaz avec de l'eau savonneuse avant de faire fonctionner l'appareil.

CES APPAREILS SONT CONÇUS POUR ÊTRE INSTALLÉS SUR DES SURFACES ET PRÈS DE MURS INCOMBUSTIBLES UNIQUEMENT.

Dégagements par rapport aux matières incombustibles :

- 152 mm (6 po) sur les côtés
- 152 mm (6 po) à l'arrière
- 102 mm (4 po) au-dessus du sol

Faire en sorte que la circulation d'air de combustion et d'évacuation ne soit pas gênée par les pieds sous l'appareil ni par le conduit derrière celui-ci.

Un dégagement suffisant des ouvertures par lesquelles l'air pénètre dans la chambre de combustion est nécessaire. Ne rien entreposer sous l'appareil.



ATTENTION

- **Ne pas laisser d'air souffler directement vers l'appareil. Lorsque c'est possible, éviter d'ouvrir des fenêtres proches des côtés ou de l'arrière de l'appareil. Éviter les ventilateurs de type mural qui créent des courants d'air transversaux dans une pièce.**
- **Il faut prévoir un appoint d'air suffisant dans la pièce pour compenser l'action du système d'évacuation. Sinon, une pression atmosphérique négative sera créée, ce qui peut causer un fonctionnement intermittent.**
- **Une hotte et un système d'évacuation bien conçus et installés sont nécessaires pour que l'installation soit correcte**



ATTENTION

- **Ne pas laisser d'air souffler directement vers l'appareil. Lorsque c'est possible, éviter d'ouvrir des fenêtres proches des côtés ou de l'arrière de l'appareil. Éviter les ventilateurs de type mural qui créent des courants d'air transversaux dans une pièce.**
- **Il faut prévoir un appoint d'air suffisant dans la pièce pour compenser l'action du système d'évacuation. Sinon, une pression atmosphérique négative sera créée, ce qui peut causer un fonctionnement intermittent.**
- **Une hotte et un système d'évacuation bien conçus et installés sont nécessaires pour que l'installation soit correcte.**



ATTENTION

Pour éviter les risques de dégâts matériels ou de blessures, l'installateur doit s'assurer que l'installation est conforme aux codes et règlements locaux applicables.



AVERTISSEMENT

POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS ET DE BLESSURES GRAVES VOIRE MORTELLES, L'INSTALLATION DU GRIL DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR DU PERSONNEL HABILITÉ À TRAVAILLER AVEC LE GAZ.



AVERTISSEMENT

POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS ET DE BLESSURES GRAVES VOIRE MORTELLES, CET APPAREIL EST À USAGE COMMERCIAL UNIQUEMENT. NE JAMAIS UTILISER DE RACCORDS DE GAZ QUALITÉ RÉSIDENNELLE. LES RACCORDS QUALITÉ RÉSIDENNELLE NE SONT PAS CONFORMES AUX CODES DU GAZ ET POURRAIENT ÊTRE DANGEREUX.

Caractéristiques et dimensions

MODÈLE	LARGEUR PO. (MM)	PROFONDEUR PO. (MM)	HAUTEUR PO. (MM)	NB DE BRÔLEURS	BTU/BRÔLEUR GAZ NAT/PROPANE	TOTAL BTU/H / kW	PO C.E. GAZ NAT/PROPANE
LHP212MPF	12 (305)	29 (740)	19 (480)	2	25 000/25 000	50 000 / 14,65	6/10
LHP424MPF	24 (610)	29 (740)	19 (480)	4	25 000/25 000	100 000 / 29,31	6/10
LHP636MPF	36 (915)	29 (740)	19 (480)	6	25 000/25 000	150 000 / 43,96	6/10

REMARQUE : le raccord d'arrivée de gaz est de 3/4 po NPT.

Pression de gaz

L'appareil et son robinet de sectionnement individuel (que doit fournir l'utilisateur) doivent être débranchés de la tuyauterie d'alimentation en gaz pendant tout contrôle de pression de ce circuit à des pressions d'essai dépassant 3,45 kPa (½ psi).

L'appareil doit être isolé de la tuyauterie d'alimentation en gaz par fermeture de son robinet de sectionnement individuel lors de tout contrôle de pression de cette tuyauterie à des pressions d'essai égales ou supérieures à 3,45 kPa (½ psi).



AVERTISSEMENT :

AVERTISSEMENT : POUR ÉVITER DES DÉGÂTS MATÉRIELS ET DES BLESSURE GRAVES VOIRE MORTELLES, CONFIER L'ENTRETIEN ET LA RÉPARATION EXCLUSIVEMENT À UN RÉPARATEUR AGRÉÉ PAR L'USINE. AVANT TOUT ENTRETIEN OU RÉPARATION, CONTACTER LOLO.

Conversion, type de gaz

Ces instructions traitent de la conversion de tous les modèles du gaz naturel au propane (PL). Effectuer la conversion avant de raccorder l'appareil à l'alimentation en gaz.

Les appareils sortent d'usine équipés pour fonctionner au gaz naturel. Des orifices calibrés nécessaires au fonctionnement au propane (PL) sont fournis dans un sachet attaché au robinet qui se trouve sur le panneau avant.

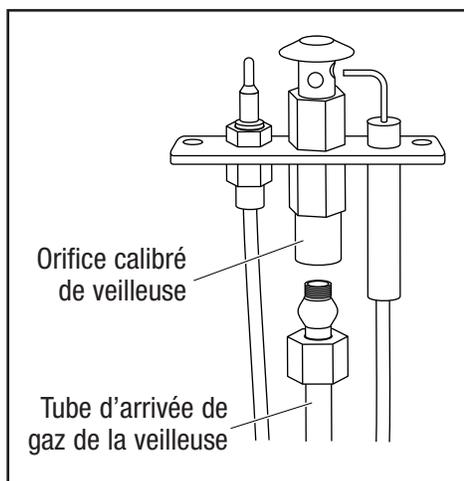
ATTENTION : pour éviter des dégâts matériels ou des blessures, s'assurer que l'appareil est isolé de l'alimentation en gaz avant de procéder à l'entretien.

REMARQUE : ne faire effectuer ces conversions que par du personnel qualifié. Contrôler l'étanchéité de tous les raccords avant de remettre l'appareil en service.

REMARQUE :

1. Couper l'arrivée du gaz au niveau de l'alimentation principale.
2. Enlever les grilles de brûleurs du haut de l'appareil.
3. Retirer le brûleur du dessus du tuyau de gaz. Faire attention de ne pas endommager les thermocouples.

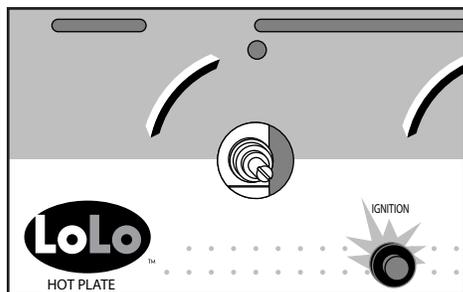
Pour régler les composants qui ont été scellés après réglage : Les réglages doivent être effectués conformément aux instructions suivantes. Les composants doivent être scellés de nouveau avant la remise en service de l'appareil.



Orifice calibré de veilleuse

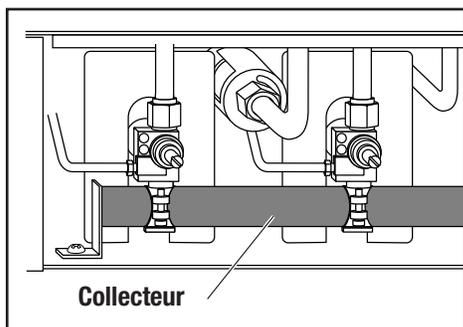
1. Déposer les manettes et le panneau avant.
2. Pour retirer l'orifice calibré de veilleuse, desserrer le tube d'arrivée de gaz situé du côté unité régulatrice de gaz du tube d'alimentation pour pouvoir déplacer le tube facilement sans le recourber.
3. Débrancher le tube d'arrivée de gaz de la base de la veilleuse et retirer l'orifice calibré de l'intérieur de celle-ci.
4. Déterminer la taille correcte d'orifice calibré pour le type de gaz correspondant en consultant la plaque signalétique.
5. Poser le nouvel orifice calibré à l'intérieur de la veilleuse.
6. Raccorder le tube d'arrivée à la base de la veilleuse et resserrer le tube d'alimentation en gaz côté unité régulatrice de gaz. Contrôler l'étanchéité avec de l'eau savonneuse.
7. Remettre le panneau avant en place et le fixer en serrant ses quatre (4) vis.
8. Remettre les manettes en place sur le panneau de commande avant. Enfoncer les manettes sur les tiges des robinets de gaz.

Conversion, type de gaz

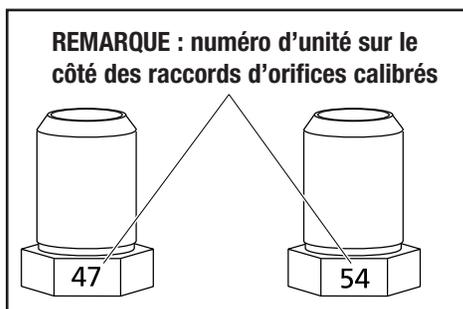


Orifice calibré de brûleur principal

1. Déposer les manettes et le panneau avant.



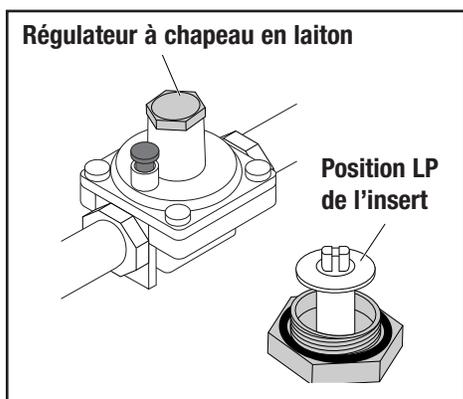
2. Dévisser les boulons et le clapet-pilote puis déposer le collecteur.



3. Remettre le raccord d'orifice calibré correspondant au type de gaz dans le robinet.

4. Remettre le panneau avant en place et le fixer en serrant ses quatre (4) vis.

5. Remettre les manettes en place sur le panneau de commande avant. Enfoncer les manettes sur les tiges des robinets de gaz.



6. Avant de monter le régulateur, dévisser le chapeau hexagonal. Si on peut lire (NAT) sur l'insert plastique qui dépasse du chapeau, retourner le chapeau et le réemboîter (voir l'illustration à gauche).

7. Poursuivre l'installation.

Instructions d'allumage

Chaque brûleur est équipé d'une veilleuse permanente individuelle. Cela permet d'allumer ou d'éteindre les brûleurs principaux sans devoir les rallumer manuellement chaque fois qu'on les allume. Le brûleur est allumé automatiquement par la veilleuse.

Un contrôle de flamme est incorporé au moyen d'un système thermoélectrique qui coupe l'arrivée du gaz du ou des brûleurs au cas où la veilleuse s'éteint. Cela empêche le gaz non brûlé de continuer à circuler.

1. Sélectionner le brûleur nécessaire, appuyer sur la manette et la tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de veilleuse.
2. Tout en continuant d'appuyer sur la manette, appuyer sur le bouton d'allumeur piézoélectrique (ou utiliser un allumeur à pile) pour allumer la veilleuse.
3. Maintenir la manette enfoncée pendant 10-15 secondes puis la relâcher. La veilleuse doit rester allumée. (Sinon, attendre 5 minutes puis répéter les étapes 1 et 2 ci-dessus.)
4. L'allumage de la veilleuse peut être observé par le trou percé entre le bouton d'allumeur piézoélectrique et le cadran.
5. S'assurer que la veilleuse est allumée en regardant par le trou percé à côté de la manette sur le panneau de commande avant.
6. Tourner la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Le brûleur principal s'allume automatiquement.
7. **Pour éteindre le brûleur principal**, tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre à la position de veilleuse. Le brûleur principal s'éteint et la veilleuse reste allumée.
8. **Pour éteindre tous les brûleurs**, tourner la manette à fond dans le sens des aiguilles d'une montre à la position '•' (arrêt). Le brûleur principal et la veilleuse s'éteignent.
9. Attendre 5 minutes avant de rallumer.

Instructions d'allumage

Alimentation en air du brûleur principal

1. Pour que le brûleur fonctionne efficacement, un équilibre correct entre le volume de gaz et l'alimentation principale en air doit être maintenu, ce qui produira une combustion complète. Une alimentation en air insuffisante produit une flamme jaune. L'alimentation principale en air est réglée par un volet d'air sur le devant du brûleur.
2. Desserrer les vis sur le devant du brûleur et régler le volet d'air pour éliminer la pointe jaune de la flamme du brûleur. Bloquer le volet d'air en place en resserrant les vis.



- **Ne jamais essayer de déplacer un appareil allumé. Une flambée soudaine inattendue pourrait entraîner des blessures. Éteindre l'appareil, le laisser refroidir et utiliser des manicles et/ou des gants pour le déplacer. L'espace entre les pieds au bas de l'appareil permet à l'air de combustion de pénétrer dans celui-ci. NE PAS BLOQUER CET ESPACE.**
- **Lors du fonctionnement normal, les brûleurs sont allumés à partir des veilleuses permanentes. Tourner la manette pour obtenir la hauteur de flamme souhaitée à la mise en service de l'appareil.**
- **Tous les robinets doivent être vérifiés et lubrifiés périodiquement par un réparateur agréé dans le cadre d'un programme d'entretien régulier.**

Nettoyage et entretien



ATTENTION

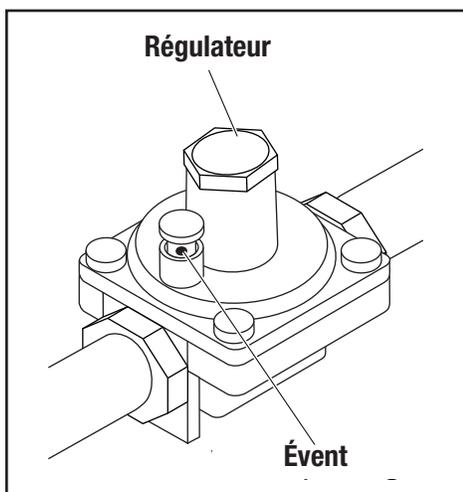
Pour éviter d'endommager le produit, n'utiliser que des produits nettoyants non abrasifs. Les produits nettoyants abrasifs pourraient rayer le fini de l'appareil, ce qui nuirait à son apparence et encouragerait son encrassement. Ne pas utiliser de laine d'acier, d'autres produits abrasifs ni des nettoyants/assainisseurs contenant du chlore, de l'iode, de l'ammoniac ou du brome car ceux-ci abîmeront l'acier inoxydable et le verre, raccourcissant ainsi la vie utile de l'appareil.

Nettoyage journalier

1. Nettoyer à fond l'arrière, les côtés, le dessus et le devant de l'appareil.
2. Nettoyer les grilles.

Nettoyage hebdomadaire

1. Nettoyer l'appareil à fond. Nettoyer les surfaces en acier inoxydable ou chromées avec un chiffon humide et les polir avec un chiffon doux sec. Il est possible de nettoyer avec un détergent. Utiliser un produit nettoyant non abrasif pour éliminer les décolorations.
2. Enlever la lèchefrite en la retirant par l'ouverture ménagée dans le panneau avant. Inverser l'opération pour remettre la lèchefrite en place.
3. Les ouvertures de volets d'air des brûleurs et les orifices de brûleur principal doivent rester propres. Pour nettoyer les brûleurs, les bouillir dans une solution concentrée d'eau et de lessive de soude pendant 15 à 20 minutes. Nettoyer ensuite les orifices de gaz avec un objet métallique pointu pour faire en sorte qu'ils restent ouverts.



Nettoyage du régulateur

Nettoyer le régulateur au moins une fois par mois. S'assurer que l'évent est ouvert et que rien ne le bloque. Sinon, la pression variera, De telles variations peuvent affecter le fonctionnement de l'appareil et raccourcir sa durée de service.

Une fois par mois, nettoyer la zone entourant l'évent (voir l'illustration à gauche) avec un chiffon humide propre pour enlever la poussière, la crasse, les peluches, etc. accumulées.

Révision / réparation

REMARQUE : cet appareil ne doit être entretenu que par un réparateur agréé.

REMARQUE : cet appareil est couvert par la garantie du fabricant. Tout réglage ou réparation doit être effectué par un réparateur agréé.

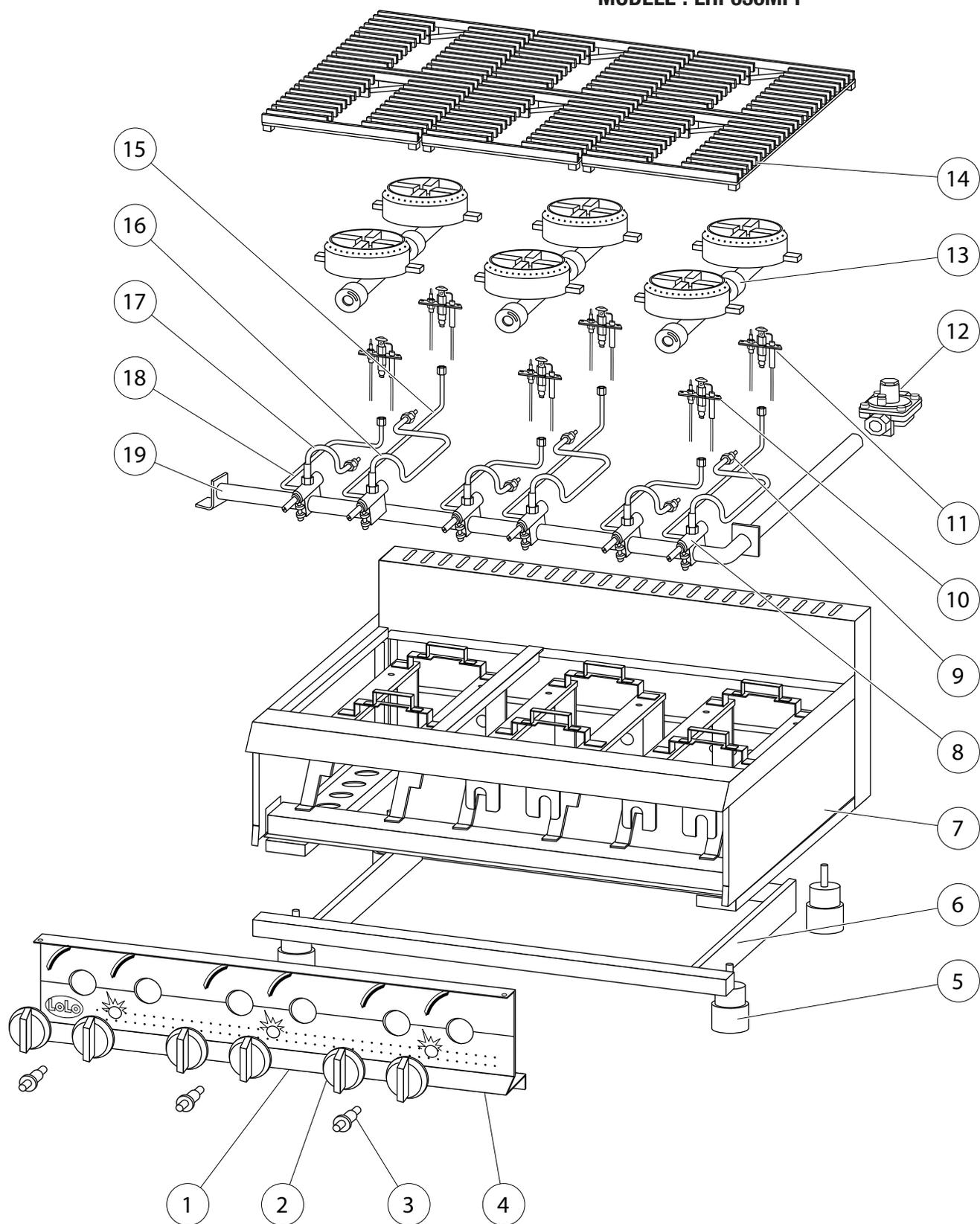
Pour tout problème ou question, contacter le représentant de LOLO le plus proche.

TÉLÉPHONE: _____ - _____ - _____

NOTES

Vue éclatée des pièces

MODÈLE : LHP636MPF



Nomenclature des pièces

Pièce n°	Description	Numéro de référence
1	PANNEAU DE COMMANDE, LHP212MPF	159541
1	PANNEAU DE COMMANDE, LHP424MPF	159545
1	PANNEAU DE COMMANDE, LHP636MPF	159542
2	BOUTON	159557
3	ALLUMEUR PIÉZOÉLECTRIQUE	159625
4	AUTOCOLLANT, LHP212MPF	159629
4	AUTOCOLLANT, LHP424MPF	159627
4	AUTOCOLLANT, LHP636MPF	159628
5	PIEDS RÉGLABLES EN ACIER INOXYDABLE	159501
6	LÈCHEFRITE, LHP212MPF	159640
6	LÈCHEFRITE, LHP424MPF	159645
6	LÈCHEFRITE, LHP636MPF	159639
7	CORPS PRINCIPAL, LHP212MPF	159638
7	CORPS PRINCIPAL, LHP424MPF	159630
7	CORPS PRINCIPAL, LHP636MPF	159637
8	SOUPAPE DE SÛRETÉ	159580
9	ORIFICE CALIBRÉ #47, BRÛLEUR PRINCIPAL, GAZ NAT.	159584
9	ORIFICE CALIBRÉ #54, BRÛLEUR PRINCIPAL, PROPANE.	159587
10	CONTRÔLE DE FLAMME AVANT	159596
11	CONTRÔLE DE FLAMME ARRIÈRE	159597
12	RÉGULATEUR 6 po-GAZ NAT. ou 10 po-PROPANE, 3/4 po-NPT	159591
13	BRÛLEUR	159507
14	GRILLE DE BRÛLEUR	159508
15	TUYAU ARRIÈRE DE VEILLEUSE	159618
16	TUYAU DE GAZ DE BRÛLEUR PRINCIPAL ARRIÈRE	159620
17	TUYAU DE GAZ DE BRÛLEUR PRINCIPAL AVANT	159621
18	TUYAU AVANT DE VEILLEUSE	159619
19	COLLECTEUR. – LHP212MPF	159611
19	COLLECTEUR. – LHP424MPF	159610
19	COLLECTEUR. – LHP636MPF	159612



COMMERCIAL FOODSERVICE
EQUIPMENT

5925 I-55 South, Byram, MS 39272 USA
www.lolo.com