

Manual de instrucciones

Cocina Industrial



Estimado Cliente, gracias por la compra de nuestros productos. Para asegurar el correcto funcionamiento de este aparato y su instalación, por favor lea detenidamente este manual antes de usar y por favor guárdelo para futuras consultas.

Este aparato no es apto para el uso de niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, tampoco para aquellas con falta de experiencia y conocimiento básico del tipo de artefacto a ser utilizado, a menos que sean supervisadas o instruidas apropiadamente por personas con conocimiento y responsables por su seguridad. La empresa no se responsabiliza por el daño causado a personas o cosas por no observar las prescripciones anteriores o por la inferencia en cualquier parte del aparato por parte de personal no autorizado o por el uso de repuestos no originales.

Este manual es parte integrante del aparato y por consiguiente debe guardarse correctamente y tenerlo en forma accesible mientras dure la vida útil activa del equipo.

INDICE

1. CONOZCA EL EQUIPO.....	3
2. INSTRUCCIONES PARA EL USO APROPIADO.....	3
3. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	4
4. INSTALACIÓN.....	5
4.1. COLOCACIÓN DE PATAS DE SOPORTE.....	5
5. CONEXIÓN A LA RED DE GAS.....	6
6. DATOS TÉCNICOS.....	7
- MODELO 550.....	7
- MODELO 600.....	7
- MODELO 900.....	7
6.1. CONSUMO CALORÍFICO EN GAS NATURAL Y ENVASADO:.....	8
7. FUNCIONAMIENTO.....	9
7.1. ANTES DEL PRIMER USO.....	9
7.2. DURANTE EL USO.....	9
7.3. ENCENDIDO DE LAS HORNALLAS.....	9
7.4. ENCENDIDO DEL HORNO.....	10
7.5. ENCENDIDO DEL GRILL.....	10
7.6. ENCENDIDO DE LUZ.....	10
7.7. INDICACIÓN DE LLAMA.....	11
7.8. MECHEROS DE ALUMINIO CON TAPA.....	11
8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	12
8.1. COMO RETIRAR LA PUERTA PARA LIMPIEZA.....	13
9. SOPORTE TÉCNICO.....	15
10. GARANTÍA.....	16

Instrucciones para el usuario: Estas contienen consejos para el usuario, descripción del manejo y controles y los procedimientos correctos para la limpieza y mantenimiento.

Instrucciones para la instalación: Estas son instrucciones para el instalador calificado, quien deberá instalarlo correctamente, ponerlo en funcionamiento, inspeccionarlo y probarlo de acuerdo a lo descrito en este manual y a las reglas y normativas de instalación.

1. CONOZCA EL EQUIPO

Todos los productos son diseñados de acuerdo a la más moderna tecnología y requerimientos de calidad y buen gusto, considerando acompañarlo durante gran parte de su vida y satisfaciendo sus requerimientos de cocción y buen gusto. Al elegir nuestros productos usted está adquiriendo elementos de tecnología que simplificarán y harán su vida y cocciones mucho más placenteras.

Para sacar provecho de este producto y lograr su mejor rendimiento y durabilidad, por favor lea atentamente este manual.

Preste atención a las siguientes recomendaciones:

- Lea atentamente este manual para su instalación y antes del primer uso.
- No retire las etiquetas o placas permanentes de identificación, caso contrario esto puede causar la invalidación de la garantía.
- Siga las leyes y reglamentaciones nacionales para la instalación de este artefacto.

2. INSTRUCCIONES PARA EL USO APROPIADO

Para su propio interés y su seguridad, este tipo de aparato debe ser instalado por personal competente que obedecerá a las normas y regulaciones pertinentes.

Esta Cocina fue concebida y fabricada para las siguientes funciones: Cocinar y calentar alimentos. Todo otro uso distinto será considerado impropio. La empresa rechaza y se exime de toda responsabilidad por un uso impropio.



NUNCA USE ESTE APARATO PARA CALEFACCIÓN DE CUARTOS O AMBIENTES.

La placa de identificación, con los datos técnicos y el número de serie del equipo se encuentran en la parte posterior del mismo.

3. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Un Profesional, Técnico o Instalador siempre que sea Matriculado debe ser quién instale este aparato correctamente, ponerlo en funcionamiento, inspeccionarlo y probarlo de acuerdo a lo descrito en este manual y a las reglas, leyes y normativas de instalación.

Si el modelo posee sistema eléctrico, este debe ser evaluado por el instalador para asegurar que sea el adecuado para los requerimientos de este equipo y debe poseer línea de descarga a tierra.

Antes de utilizar el aparato por primera vez, retire todas las etiquetas provisorias y partes protectoras o de embalajes. Consulte con el Servicio Post Venta en caso de dudas de funcionamiento, de instalación, o si observa algún daño exterior o interior en el equipo al desembalar.

Cuando el equipo esté en funcionamiento, tenga siempre la precaución de no tocar las superficies calientes. Aun luego de apagado pueden permanecer calientes durante un cierto período de tiempo.

Si detecta una pérdida de gas, cierre de inmediato la llave de paso, desconecte del sistema eléctrico si posee y llame al servicio Post Venta o instalador matriculado.



NUNCA BUSQUE FUGAS DE GAS CON UNA LLAMA

Si cuando intenta encender un quemador no lo logra inmediatamente, cierre el paso de gas del mismo, ventile el ambiente y repita la operación luego de algunos segundos.

Cuando termine de utilizar el aparato asegúrese de que todos los mandos se encuentren apagados y los de gas cerrados. Si el modelo contiene partes eléctricas, nunca desenchufe el aparato tirando del cable.

Nunca intente reparar el artefacto ni modificarlo, todas las reparaciones deberán ser realizadas por un técnico autorizado por el Servicio Post Venta, caso contrario la Empresa no reconocerá garantía ni los daños que puedan ocasionarse a personas o instalaciones. Solo utilice piezas de repuestos originales.

Este producto está diseñado solo para uso interior, protéjalo de agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc).

Siempre abra la puerta utilizando el centro de la manija, los extremos pueden retener temperatura. Utilice siempre guantes para colocar o sacar las bandejas o rejillas del horno. Si el modelo posee perillas metálicas, puede que al mantener la puerta del horno en funcionamiento abierta por tiempo prolongado tomen temperatura, tenga la precaución en el uso. **No utilice el equipo para almacenar elementos. No deje materiales plásticos ni productos inflamables dentro del horno o sobre las hornallas.** El fabricante no se responsabiliza por cualquier daño ocasionado por instalación incorrecta, uso impropio o irracional.

4. INSTALACIÓN

Un Profesional, Técnico o Instalador, siempre Matriculado debe ser quién instale este aparato correctamente, ponerlo en funcionamiento, inspeccionarlo y probarlo de acuerdo a lo descrito en este manual y a las reglas, leyes y normativas de instalación. La instalación, regulación (si fuese necesario) y puesta en marcha será por cuenta del usuario.

Todas las cocinas salen de fábrica configuradas y probadas para gas natural de red según indica la matrícula que se encuentra en la parte posterior del equipo. PRESIÓN DE GAS DE TRABAJO: 180mm de columna de agua (1,76 KPa).

En caso de querer utilizar gas licuado (de cilindro), se deberán cambiar los inyectores con los calibres para gas envasado (los inyectores para gas envasado vienen en un blíster junto con la cocina), esto debe ser únicamente realizado por un gasista matriculado.

La instalación y conexión debe efectuarse de acuerdo con las normas de instalación en vigor. Corroborar que la presión y tipo de gas sean las indicadas. Debe ponerse especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a ventilación. No instalar en lugares sin ventilación permanente. La utilización prolongada de este equipo en su máxima potencia puede requerir de una ventilación complementaria, (aberturas de puertas o ventanas) o ayudando con mayor potencia de ventilación mecánica si existe (extractores, campanas). Evite las corrientes de aire que puedan apagar los quemadores.

Si el equipo posee partes eléctricas, es obligatorio que el sistema eléctrico al cual se conecte este aparato disponga de conexión a tierra, esta es la única manera que este equipo pueda ser usado de forma segura. El toma corriente con descarga a tierra deberá encontrarse lejos de la fuente del calor y al alcance del usuario para corroborar el buen estado del mismo a través del tiempo. No conecte utilizando adaptadores, prolongaciones o tomas múltiples. Desenchufe el equipo para mantenimiento o limpieza.

Inmediatamente luego de la instalación, haga una prueba de inspección breve del aparato siguiendo las recomendaciones de funcionamiento. Si el aparato no funciona, cierre la llave de paso de gas, desconéctelo de la fuente de alimentación (si el modelo posee instalación eléctrica) y llame al servicio de Post Venta.

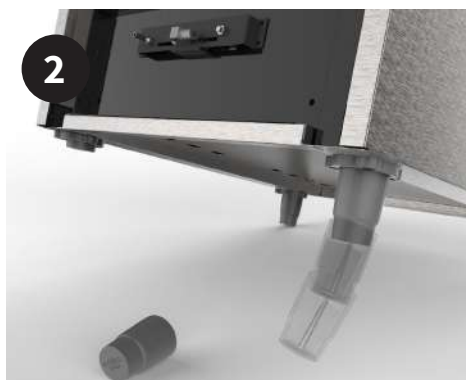
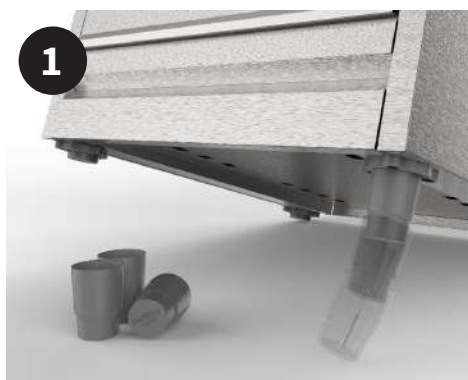
Este equipo debe ser instalado sobre un piso o base sólida y nivelada para evitar movimientos y posibles derrames en la cocción. Nunca instalar sobre piso de material inflamable.

4.1. COLOCACIÓN DE PATAS DE SOPORTE

Este producto se entrega con las 4 patas de soporte desmontadas, las cuales deben colocarse encastrando cada una de las patas en las bases que se encuentran en cada vértice de la parte inferior del equipo, en dos simples pasos:

Primer paso: Levante la cocina desde el frente dejando la parte posterior apoyada y coloque las patas en las bases grises que se encuentran en cada vértice inferior del equipo, ejerciendo una leve presión hasta asegurarse que entraron completamente.

Segundo paso: Una vez que se colocaron las patas delanteras, levantar desde la parte posterior y colocar las patas en las bases traseras, ejerciendo una leve presión hasta asegurarse que entraron completamente.



En orden de asegurar el correcto funcionamiento de este equipo, el lugar debe estar apropiadamente diseñado para tal fin. Si decide instalar el equipo junto a otros muebles, dejar mínimo aprox. 1,5 cm de separación en cada lateral y sobre el fondo. Es indispensable que los muebles hayan recibido un tratamiento ignífugo o que su composición soporte temperaturas de hasta 100 °C.

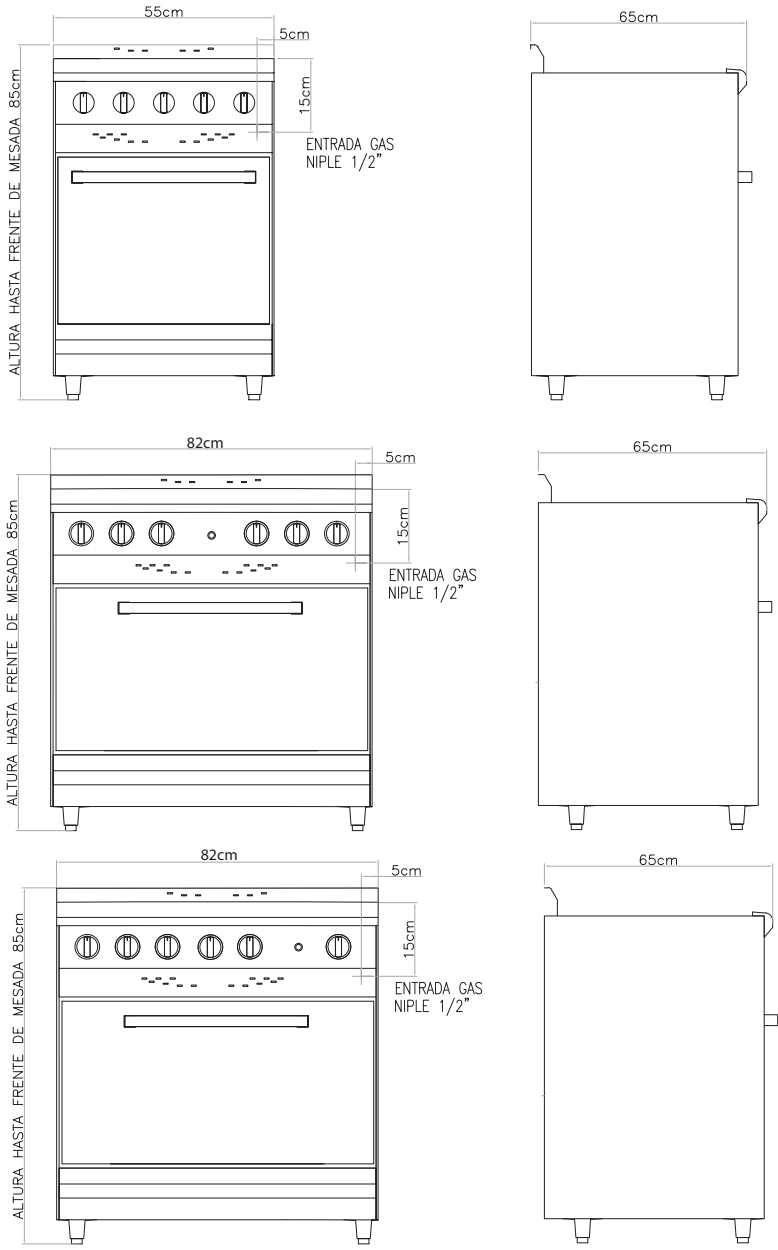
5. CONEXIÓN A LA RED DE GAS

La conexión se ubica a la derecha de la Cocina, sobre la parte posterior, es un caño de acero con rosca 1/2" BSPT (gas) Macho. (ver DATOS TÉCNICOS)

Para conectar a la red de gas hacerlo mediante unión doble ó flexible de acero inoxidable aprobados por el IGA. Utilice siempre para la instalación accesorios y selladores de roscas aprobados.

Finalizada la conexión, controlar que no existan pérdidas cubriendo las uniones con agua jabonosa.

6. DATOS TÉCNICOS



6.1. CONSUMO CALORÍFICO EN GAS NATURAL Y ENVASADO

MODELO	QUEMADOR	KCAL/H (Nominal)	Ø INYECTOR GN	Ø INYECTOR GL
Cocina 55 COOP	Semi Rapido	1200	0.90	0.60
	Rapido (x2)	1800	1.10	0.80
	HoRno	3300	1.50	1.00
	Total:	9300 kcal/h		

MODELO	QUEMADOR	KCAL/H (Nominal)	Ø INYECTOR GN	Ø INYECTOR GL
Cocina 82 COOP	Semi Rapido (x2)	1200	0.90	0.60
	Rapido (x2)	1800	1.10	0.80
	Triple Corona	2500	1.35	0.90
	HoRno	4500	1.75	1.00
Total:	13000 kcal/h			

MODELO	QUEMADOR	KCAL/H (Nominal)	Ø INYECTOR GN	Ø INYECTOR GL
Cocina 82 COOP Grill	Semi Rapido (x2)	1500	1.00	0.60
	Rapido (x2)	2100	1.20	0.70
	HoRno	3300	1.75	1.00
Total:	11832 kcal/h		9849 kcal/h	

7. FUNCIONAMIENTO

7.1. ANTES DEL PRIMER USO

Antes del primer uso, se deben retirar todas las protecciones y el equipo debe ser limpiado apropiadamente. (*Ver Limpieza y Mantenimiento*).

Una vez limpio, encienda el artefacto y deje calentar por aproximadamente 30 minutos sin nada en el interior. Luego apague, abra la puerta y deje que ingrese aire ambiente. Este tratamiento es necesario para eliminar los “olores a nuevo”, para evaporar la humedad que pueda haber colectado durante el almacenaje, de las sustancias de protección para almacenamiento y vapores de los elementos nuevos.

7.2. DURANTE EL USO

- Cuando no esté utilizando la Cocina es conveniente que mantenga cerrada la llave de paso de gas.
- Mantener ventilado el ambiente en donde se colocara y usará el equipo.
- Evitar choques bruscos sobre la superficie.
- No deje u olvide materiales plásticos o productos inflamables cerca de la llama o dentro del horno.
- Procure revisar el equipo antes de utilizarlo y retirar los objetos que estén en su interior.
- No dejar mangos de ollas y sartenes cerca del alcance de los niños.
- No utilizar el horno sin el piso refractario. La tradicional cocción uniforme de nuestros productos se logra a partir del cuidadoso diseño funcional en cada uno de sus detalles y componentes, lo que permite la aplicación del calor en forma envolvente, pareja y efectiva; combinando y balanceando la acción directa del aire caliente con la radiación calórica emitida por su sólido interior.

7.3. ENCENDIDO DE LAS HORNALLAS

Primero asegúrese que todas las perillas estén en posición de apagado 0 (posición indicación de perilla hacia arriba).

Gire la perilla de la hornalla deseada en sentido contrario a las agujas del reloj y encienda por medio de un fósforo, hisopo o encendedor por chispa.

- **Sin encendido:** por medio de un fósforo, hisopo o encendedor por chispa.
- **Encendido con pulsador:** por medio del botón de encendido.
- **Encendido instantáneo:** Mantenga presionada la perilla en posición Max.

Gradúe la intensidad de la llama girando la perilla entre la posiciones de mínimo y máximo.

Por ultimo para apagar la hornalla, gire la perilla a favor de las agujas del reloj hasta la posición de cerrado 0 (hacia arriba).

7.4. ENCENDIDO DE HORNO

- Primero asegúrese que la perilla del horno esté en posición de apagado 0 (posición indicación de perilla hacia arriba)
- Abra totalmente la puerta del horno.
- Oprima y gire manteniendo oprimido, en sentido anti-horario, la perilla del horno hasta la posición máximo (a la izquierda) y encender por medio de un fósforo, hisopo, generador de chispa o por medio del botón de encendido instantáneo si el modelo lo posee.
- Mantenga presionado por 10 segundos para activar la válvula de seguridad y suelte. En caso de no quedar encendido, esperar 1 minuto para volver a encender y poder disipar el gas acumulado.
- Gradúe la intensidad de la llama girando la perilla entre la posiciones de máximo y mínimo. Si el modelo posee válvula termostática, gire la perilla 1/4 de vuelta en sentido anti-horario para encender el quemador a máxima temperatura, luego continúe girando hacia el mínimo hasta la temperatura deseada; de esta forma la válvula comenzará a actuar para permitir mantener el horno a la temperatura seleccionada de forma estable y precisa durante la cocción.



La válvula termostática regula la intensidad de la llama para mantener la temperatura seleccionada de cocción. Al inicio, y si el horno está frío, la llama encenderá al máximo para alcanzar la temperatura indicada lo más rápido posible, luego la válvula disminuirá la llama para solo mantener la temperatura de forma estable. Puede ser que al momento de accionar la válvula la llama no varíe dependiendo de la temperatura del horno y la seleccionada; solo lo hará cuando necesite incrementar la temperatura seleccionada respecto a la actual.

- Por ultimo para apagar la hornalla, gire la perilla a favor de las agujas del reloj hasta la posición de cerrado 0 (indicación hacia arriba).

7.5. ENCENDIDO DEL GRILL: (Según modelo)

- Para encender el grill deberá seleccionar la posición "Grill On" de la perilla del horno.
- Considerar que por una cuestión de seguridad, cuando se coloca en modo Grill, el quemador a gas del horno se apaga.

7.6. ENCENDIDO DE LUZ: (Según modelo)

- Para encender la luz deberá:
- Presionar el botón de encendido de la luz.
 - Seleccionar la posición de luz desde la perilla selectora.

7.7. INDICACIÓN DE LLAMA

Los colores de las llamas pueden indicar el correcto funcionamiento del equipo o deficiencias. Se puede observar lo siguiente:

AZUL: Indica que todo está funcionando a la perfección. Es el funcionamiento ideal ya que indica que el nivel de oxígeno y la cantidad de gas son las adecuadas.

AMARILLO: Indica una combustión con deficiencia en el nivel de oxígeno. Es importante verificar la limpieza del artefacto para eliminar residuos como ceniza, hollín y demás que pueden tapan el ingreso de oxígeno necesario para una correcta combustión. Se debe verificar que haya una correcta ventilación en el local, abra ventanas o puertas para permitir el ingreso de aire. Verificar que los inyectores son los indicados para el tipo de gas. Es una indicación de generación de Monóxido de Carbono, extremadamente peligroso.

VERDE: Indica una combustión con un elemento extraño. Marca la presencia de metales como el zinc, cobre o bronce. Una posible causa es la limpieza del artefacto con productos cremosos que contengan estos metales.

ROJO: Indica la presencia de partículas de óxido arrastradas por la cañería debido a la presión del gas.



ANTE CUALQUIER ANOMALÍA, NO INTENTAR REPARAR O MODIFICAR Y COMUNICARSE CON EL SERVICIO POST VENTA.

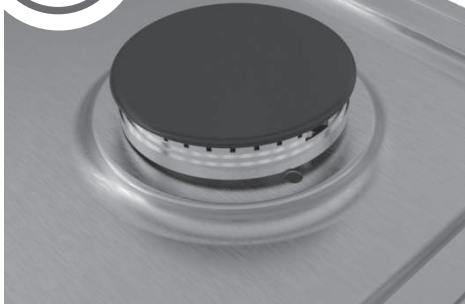
7.8. MECHEROS DE ALUMINIO CON TAPA

Los mecheros del tipo de aluminio con tapa enlozada están concebidos en dos piezas separadas (cuerpo y tapa) las cuales deben ser debidamente colocadas para su correcto funcionamiento y eficiencia de la llama.

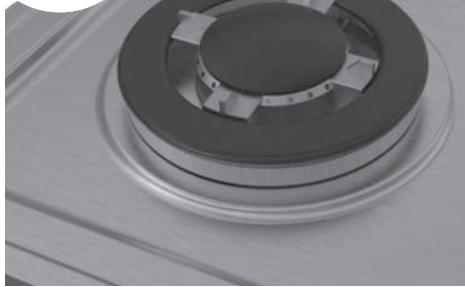
En el caso de desmontar los mecheros para su limpieza o mantenimiento, se debe tener la precaución en su rearmado ya que de esto dependerá una correcta combustión y rendimiento en su funcionamiento.

Observe los siguientes detalles:

1- Observar que el cuerpo del mechero se encuentre total y correctamente introducido en el alojamiento de la mesada (el cuerpo del mechero tiene una posición determinada en la mesada):



2- Al colocar la tapa sobre el cuerpo del mechero, asegurarse de que la misma se encuentre totalmente apoyada sobre el cuerpo sin que quede desalineada o cruzada sobre su base de apoyo (la tapa también tiene una determinada posición sobre el cuerpo), si no está correctamente colocada también puede provocar una llama incompleta o ineficiente.



Importante: **La incorrecta colocación del mechero (cuerpo y tapa) puede causar un mal funcionamiento del mismo y deterioro de las piezas involucradas.** La falta de consideración de los puntos mencionados anteriormente exime a la empresa de toda responsabilidad por mal funcionamiento y deja al producto sin garantía.

8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de cualquier intervención, cerrar el paso de gas. Asegurarse que el equipo se encuentre frío antes de comenzar.



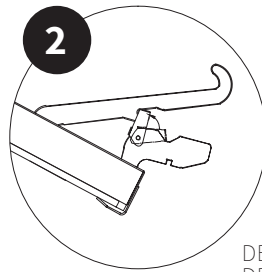
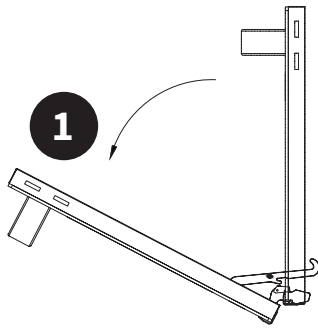
NUNCA UTILICE PRODUCTOS ABRASIVOS, COMBUSTIBLES, INFLAMABLES O CÁUSTICOS.

- **MECHEROS:** Los mismos están formados por dos piezas (*Tapa y cuerpo*), ambas pueden desmontarse y limpiarse por completo con cualquier producto comercial.
 - **VIDRIO DE PUERTA:** En el caso que el modelo posea vidrio en la puerta, se puede realizar su limpieza con cualquier limpia vidrios comunes, teniendo en cuenta que tanto la manija, las punteras como el perfil que las une son de metal tratado y la utilización de ciertos productos puede opacar su brillo.
 - **INTERIOR DE HORNO:** El interior del horno está revestido por una loza especial con poros muy cerrados que evitan la adhesión de la grasa a las paredes. Esto hace que la limpieza resulte muy simple y pueda limpiarse sólo con una esponja y detergente. Para facilitar aún más la limpieza, recordar que si el horno está a una temperatura moderada, la grasa se desliza mucho más fácil.
- Además, las rejas del interior del horno son totalmente removibles para su limpieza en el exterior.
- **BURLETES:** Limpiar con un paño húmedo con agua caliente jabonosa neutra.
 - **SUPERFICIE DE LA COCINA:** Limpiar sólo con una esponja y detergente o productos desengrasantes no abrasivos. Si utiliza esponjas metálicas y productos abrasivos puede rayar la superficie.
 - **QUEMADORES Y REJAS FUNDICIÓN:** Si el modelo posee quemadores y/o rejas de fundición propios de equipos industriales, estos están tratados con una pintura especial, al cabo de un tiempo de uso pueden aparecer rastros de óxido característicos de este tipo de material. Cuando los limpie asegúrese del darle el trato industrial, seque bien si fueron mojados y aplique sobre la superficie una fina capa de aceite que ayudará a evitar la aparición de rastros de óxido superficial.

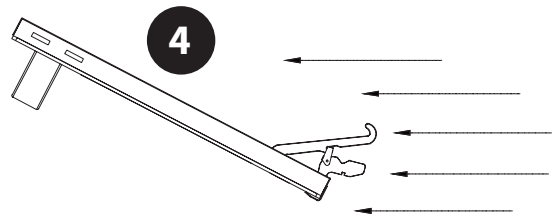
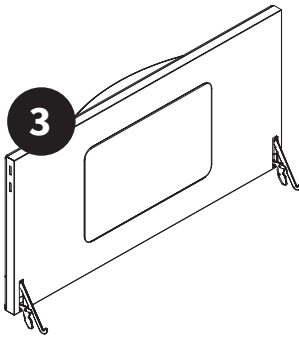
8.1. COMO RETIRAR LA PUERTA PARA LIMPIEZA

Para poder limpiar de mejor manera el interior del horno y la puerta, puede retirar la puerta de la siguiente manera (ver gráfico más abajo):

- 1- Abra la puerta totalmente.
- 2- Levante y gire la traba de seguridad de cada bisagra reteniendo la pata superior con la traba inferior. Tenga precaución de no dejar los dedos entre la bisagra y el marchó del horno antes de mover.
- 3- Tome la puerta de ambos lados laterales, gire y empuje lentamente hacia arriba logrando desanclar la traba inferior de la bisagra.
- 4- Desplace levemente la puerta hacia abajo logrando desacoplar la pata superior de su alojamiento. Por último empuje hacia usted para retirarla.
- 5- Para volver a colocar proceda de la forma inversa.



DETALLE DE ANCLAJE



LA INSTALACIÓN, CONEXIÓN A LA RED DE GAS, REGULACIÓN Y PUESTA EN MARCHA **DEBE SER REALIZADA ÚNICAMENTE Y EXCLUSIVAMENTE POR UN GASISTA MATRICULADO.** LA OMISIÓN DE ESTA REGLA DEJA AL PRODUCTO SIN GARANTÍA.

Todos nuestros equipos tienen 6 meses de garantía de fábrica a partir de la fecha de compra, la misma reconoce la reposición de piezas defectuosas y defectos de fabricación del producto. Para hacer efectiva la misma deberá comunicarse al Servicio Técnico. La Garantía se aplica sin cargo alguno para el cliente únicamente en fábrica, distribuidor o servicio técnico autorizado.

El **uso incorrecto del producto**, falta de mantenimiento o limpieza, cualquier modificación o reforma realizada por el usuario o personal no autorizado y el no cumplimiento de las pautas establecidas en este manual de uso, son consecuencia directa de la pérdida total de la GARANTÍA.

Todos los productos están debidamente probados y testeados. Una vez que salen de fábrica, la empresa no se responsabiliza por golpes, mal estibamiento o acciones indebidas sobre el artefacto, y en ningún caso, la garantía de fábrica cubre roturas de vidrio.

La garantía cubre solamente defectos en los materiales de fabricación.

La garantía no cubre roturas o daños por:

- Roturas o estallidos en los vidrios (Desde la fábrica salen probados, embalados y protegidos adecuadamente).
- Oxido de partes por exceso de agua, exposición prolongada a la intemperie o falta de mantenimiento o limpieza.
- Cromados. Aunque sean de excelente calidad, hay ciertos materiales y temperaturas elevadas que los opacan.
- Adaptaciones o modificaciones realizadas por el usuario o técnicos no autorizados sobre el producto.
- Utilización de piezas no originales.
- La omisión de las indicaciones descritas en este manual.
- Efectos de quemaduras, rayones o manchas ocasionadas por el mal uso.

9. SOPORTE TÉCNICO

Ante cualquier falla o mal funcionamiento del equipo, cerrar el paso de gas, desconectar el equipo de la alimentación eléctrica y comunicarse con el Servicio Post Venta de la empresa.

Nunca intente reparar el artefacto ante una falla, todas las reparaciones deberán ser realizadas por un técnico autorizado por el Servicio Post Venta o en un centro de reparaciones autorizado, caso contrario la Empresa no reconocerá la garantía ni los daños que puedan ocasionarse a personas o instalaciones.

La empresa cuenta con partes, accesorios, piezas y consumibles originales. En caso de requerirlas diríjase a la misma o a un Distribuidor Autorizado.

GASISTA MATRICULADO:

NOMBRE Y APELLIDO: _____

Nº DE MATRICULA: _____

TELÉFONO: _____

GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO:
0810 888 6673

DURACIÓN DE LA GARANTÍA:
6 meses

Fabricado por Morelli.S.R.L.

ROSARIO:
Ovidio Lagos 5843 / +54 (341) 462 2626

BUENOS AIRES:
Santo Tomé / +54 (011) 46484140

Eco-Consejos

No tires este envase y el manual a la basura, lléalos al Punto Limpio de Reciclado de tu localidad, ya que se puede Reciclar y Reutilizar.

Te sugerimos que si alguna vez decidís no utilizar más o tirar la Cocina Industrial Coop y aún funciona, la dones a una persona, familia o entidad social que la necesite ya que seguramente continuará dándole uso.

Cuando la Cocina Industrial Coop no funcione más y no tenga arreglo, llévala al Punto Limpio de Reciclado de tu localidad, debido a que muchos de sus componentes se pueden Reciclar y Reutilizar.



Cooperativa Obrera Limitada de Consumo
y Vivienda • CUIT 30-52570593-1
Paraguay 445 • Bahía Blanca • Pcia. de
Buenos Aires • República Argentina



☎ 0 800 333 3443 | 📞 2914 06 2914
Mensajes
✉ holacooperativa@cooperativaobrera.coop
🌐 cooperativaobrera.coop

ENCONTRANOS TAMBIÉN EN:

f /LaCoopeAr
📺 /CooperativaObrera