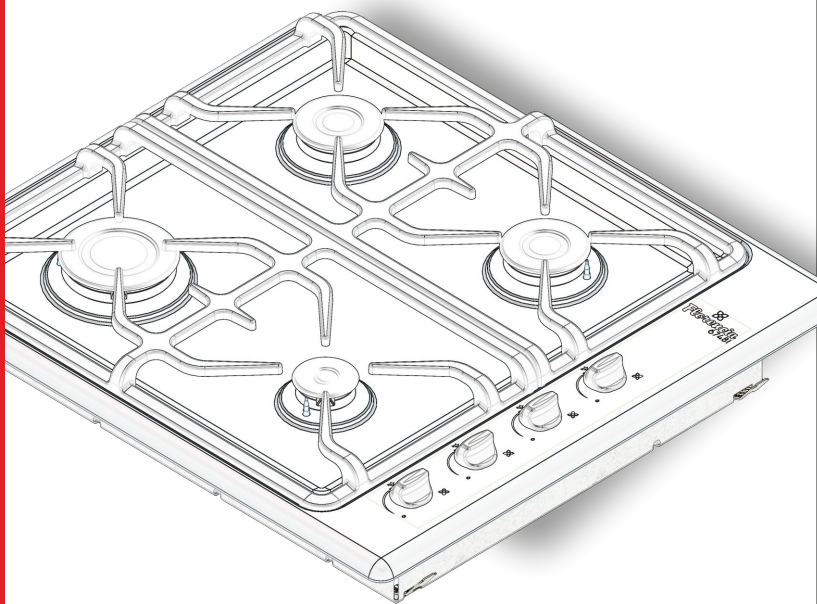




Florenxia®

ANAFE A GAS



MANUAL DE
INSTALACIÓN, USO
Y MANTENIMIENTO

ESTIMADO CLIENTE

Gracias por su elección, quienes componemos MACOSER S.A. nos sentimos muy complacidos por haber confiado en nuestro anafe.

Este producto está pensado para brindarle la mayor satisfacción y seguridad a toda la familia.

El anafe a gas que Ud. acaba de adquirir está diseñado y fabricado con tecnología de avanzada, lo que hace que sea altamente confiable y eficiente en el uso de la energía.

Lea con atención este manual, le ayudará a conocer su anafe y así poder obtener el máximo de sus prestaciones.

Anafe a gas con eficiencia energética Clase A en quemadores de plancha.

ADVERTENCIAS Y RECOMENDACIONES

- ✔ La instalación deberá ser efectuada por un instalador matriculado y en un todo de acuerdo con lo establecido en las disposiciones y normas mínimas para la ejecución de instalaciones domiciliarias de gas.
- ✔ Antes de conectar el anafe comprobar que los datos de la placa de marcado (colocada en la parte inferior del mismo) sean coincidentes con los de las redes de suministro de electricidad.
- ✔ La seguridad eléctrica de este anafe se garantiza únicamente cuando la misma está correctamente conectada a una instalación adecuada y provista de bajada a tierra. Importante verificar este requisito para la seguridad de su familia. En caso de existir duda de la instalación domiciliaria pedir una inspección de la misma a personal técnico idóneo.
- ✔ Una instalación de gas y/o eléctrica incorrecta puede ocasionar graves daños a personas, animales y/o cosas por la cual el fabricante no puede ser considerado responsable.
- ✔ No instalar en lugares sin ventilación permanente.
- ✔ Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, desconecte previamente el anafe de la red de alimentación eléctrica.
- ✔ Antes de instalar o usar el anafe se debe retirar la película de protección, caso contrario queda bajo responsabilidad del usuario los daños causados a personas y/o producto.

FOTO ILUSTRATIVA PUEDE MOSTRAR CAMBIOS EN EL PRODUCTO.

Nota: Ante cualquier duda consulte el servicio técnico de su zona o a los teléfonos (011) 4573-0888 ó (03564) 437725

ESPECIFICACIONES POR MODELO

Las especificaciones contenidas son de carácter general, sólo deberán tomarse en cuenta las que corresponden al modelo de su anafe, reservándonos como fabricantes el derecho de realizar modificaciones en los accesorios o apariencia, con el propósito de permitir la actualización de este producto.

MODELO 6746B

Cubierta enlozada blanca, válvula de seguridad, encendido de una mano, multigas, reja de fundición.

MODELO 6747N

Cubierta enlozada negra, válvula de seguridad, encendido de una mano, multigas, reja de fundición.

MODELO 6748I

Cubierta de acero inoxidable, válvula de seguridad, encendido de una mano, multigas, reja de fundición.

MODELO 6736B

Cubierta enlozada blanca, válvula de seguridad, encendido de una mano, multigas, reja de alambre enlozado.

MODELO 6737N

Cubierta enlozada negra, válvula de seguridad, encendido de una mano, multigas, reja de alambre enlozado.

MODELO 6738I

Cubierta de acero inoxidable, válvula de seguridad, encendido de una mano, multigas, reja de alambre enlozado.

Aclaración: Todos los anafes están equipados con válvulas BIGAS, y preparadas para usar con Gas natural. En caso de tener necesidad de efectuar el cambio de Gas Natural a Gas Envasado, deberán seguirse las instrucciones de la página 7. Entre los accesorios se incluye kit de inyectores para el cambio de gas.

NOTA: Ante cualquier duda consulte al servicio técnico de su zona o a los teléfonos (011) 4573-0888 ó (03564) 437725

INDICE

Especificaciones por modelo	pág. 1
Matrículas de aprobación	pág. 3
Conociendo a su anafe Características	pág. 3
Instalación Recomendaciones para su instalación	pág. 4
Conexión de gas Montaje Presión del suministro	pág. 5
Instalación eléctrica	pág. 7
Conversión del anafe a otro tipo de gas	pág. 8
Consejos para un buen uso y mantenimiento de su anafe	pág. 8
Instrucciones de uso Encendido y regulación de los quemadores	pág. 9
Limpieza y mantenimiento Limpieza de quemadores Limpieza de plancha	pág. 10
Condiciones de la garantía	pág. 11
Certificado de la garantía	pág. 12

MATRÍCULAS DE APROBACIÓN

El anafe ha sido testado, aprobado (bajo Norma NAG 312 - 2010), certificado y es controlado por el IRAM bajo las normativas que dicta el Ente Nacional Regulador de Gas (ENARGAS)

La aprobación responde a la matrícula otorgada por el IRAM para nuestros productos:

TB-M6-001.1

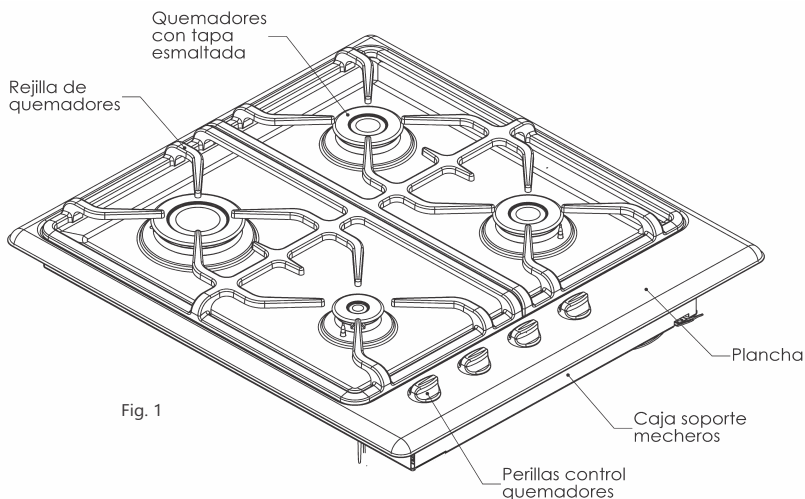
Además este producto cumple lo previsto por las normas IRAM e IEC aplicables a la seguridad eléctrica del anafe IEC 60335-2-102 (1ª Ed): 2004 + A1 : 2008; IEC 60335-4 (4ª Ed): 2001 + A1 : 2006 y reglamentada por la resolución S.C. N° 171/2016

La aprobación responde a la matrícula otorgada por el IRAM:

DC-E-M24-009.1

CONOCIENDO A SU ANAFE

Una vez quitado el embalaje, asegúrese que el anafe esté en perfectas condiciones. Controle la existencia de los accesorios que a continuación detallamos:



IMPORTANTE

-Es necesario que el artefacto sea correctamente conectado por un instalador matriculado.

- Si este requisito no se cumple, la garantía pierde su validez.

- × Manual de instrucciones, uso y mantenimiento.
- × Listado red de servicio técnico.
- × Kit de inyectores para cambiar a gas envasado.
- × Grampas para fijar caja soporte quemadores a mueble.
- × Cordón sellador para cubierta de anafe.

Medidas exteriores: 550 x 600 x 80 mm. / Peso total 9,6 Kg. (aproximadamente)

CUADRO A - PLACA DE QUEMADORES

MODELOS	QUEMADOR	POTENCIA			
		GN		GLP	
		kCal/h	kW	kCal/h	kW
6746B, 6747N 6748I, 6736B, 6737N, 6738I	QUEMADOR CHICO	1 x 770	1 x 0,89	1 x 770	1 x 0,89
	QUEMADOR MEDIANO	2 x 1680	2 x 1,95	2 x 1680	2 x 1,95
	QUEMADOR GRANDE	1 x 2550	1 x 2,96	1 x 2350	1 x 2,73
	TOTAL	6680	7,75	6480	7,52

INSTALACIÓN

Recomendaciones para su instalación

IMPORTANTE: La instalación deberá ser efectuada por instalador matriculado y de acuerdo con lo establecidas en las disposiciones y normas vigentes para la ejecución de instalaciones domiciliarias de gas.



ADVERTENCIA



Riesgo de Incendio
 Siempre utilice tubos y reguladores de presión de acuerdo a las normas locales.
 Verifique la validez de los tubos y reguladores de presión y sustitúyalos si fuere necesario.
 Apriete adecuadamente todas las conexiones de gas durante la instalación.
 Instale el anafe de acuerdo a las especificaciones descriptas en el manual de instrucciones.
 Si no se siguen estas instrucciones puede causar explosión, incendio o posibles daños a la integridad física de las personas.



Riesgo de Choque Eléctrico
 No use cable de extensión.
 No use el producto sin conexión a tierra.
 No use adaptadores o triples.
 Desconecte el suministro de energía antes de darle mantenimiento.
 Vuelva a colocar todos los componentes y paneles antes de hacerla funcionar.
 No quite el terminal de conexión a tierra.
 Conecte el terminal de conexión a una tierra efectiva en su instalación.
 Si no se siguen estas instrucciones, puede traer riesgo de vida, incendio o choque eléctrico.

✗ Antes de la instalación, asegúrese que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión de gas) y el reglaje del artefacto son compatibles.

✗ Este artefacto no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Su instalación y conexión debe realizarse de acuerdo con las normas de instalación en vigor. Debe ponerse especial atención a las disposiciones aplicables a la ventilación.

✗ La utilización intensa y prolongada del artefacto puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo, abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz, aumentando la potencia de ventilación mecánica, si existe.

✗ Recuerde que las conexiones de gas deben efectuarse con accesorios aprobados.

✗ En caso de utilizar gas licuado, usar reguladores de presión conforme a las normas vigentes.

✗ El anafe debe instalarse en lugares ventilados, sin humedad ni corrientes de aire y lejos de cortinas u otros materiales inflamables.

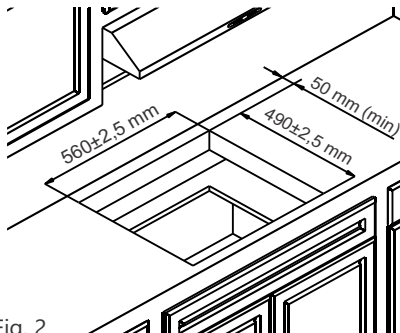


Fig. 2

Los modelos de anafe que tiene plancha de acero inoxidable, para una mayor protección, están cubiertas por una película de PVC autoadhesiva. Sacar esta película, limpiar la superficie con un producto adecuado, no abrasivo, y eliminar todo el resto de autoadhesivo para evitar el posterior oscurecimiento del acero inoxidable.

CONEXIÓN DE GAS

Montaje

Para colocar el anafe en su posición correcta para su conexión debe realizar las siguientes tareas:

- ✗ Retirar las rejillas de los quemadores y los difusores de los quemadores (Fig. 3).
- ✗ Retirar la plancha sacando los 8 tornillos que fijan los quemadores (Fig. 3).
- ✗ Colocar la caja soporte quemadores en el alojamiento de la mesada.
- ✗ Colocar las 4 bridas en la caja soporte quemadores con sus respectivos tornillos de acuerdo al detalle (Fig. 4).
- ✗ Para que el anafe quede perfectamente asentado, ajuste los tornillos de fijación de la grampa.
- ✗ Coloque la plancha y verifique que la posición sea la correcta, caso contrario afloje los tornillos de las grampas, corrija la posición y vuelva a ajustar los tornillos de las grampas.

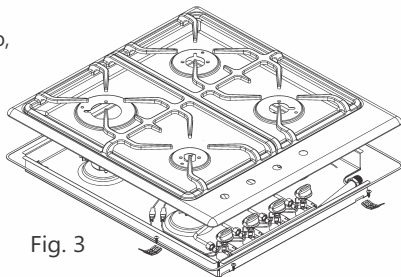


Fig. 3

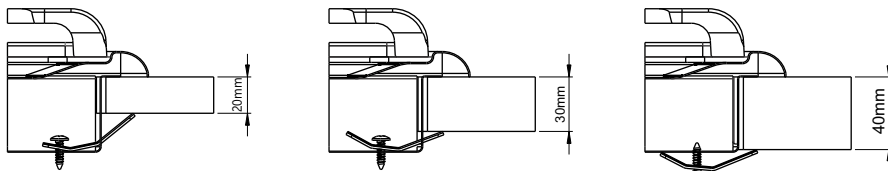


Fig. 4 - Colocación correcta de las grampas de acuerdo al espesor de la mesada

✗ Antes de instalar el anafe, verifique que la llave de paso de gas esté cerrada y que el anafe no se encuentre conectado a la red eléctrica.

✗ La entrada de alimentación del anafe se encuentra a la derecha del mismo (Fig. 5)

✗ Para facilitar su conexión a la red, el anafe viene provisto de un barral abocardado con una tuerca giratoria rosca G ½" lo que permite conectarlo por medio de conexión flexible de acero inoxidable que cumplan con las normativas de ENARGAS para instalaciones domiciliaria.

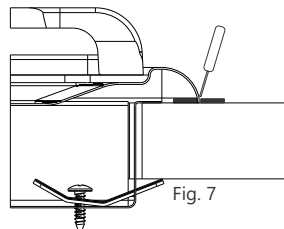


Fig. 7

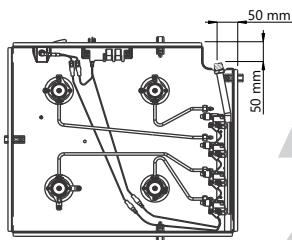


Fig. 5

IMPORTANTE: Al conectar o desconectar la tuerca de extremo del flexible o una cupla en la conexión rígida, se debe tener la precaución de sujetar con una llave fija (24 mm) el hexágono que presenta el acople giratorio con rosca G ½".

ATENCIÓN: Recuerde que las conexiones realizadas con tubos flexibles de goma o plástico con o sin malla se encuentran expresamente prohibido por el reglamento.

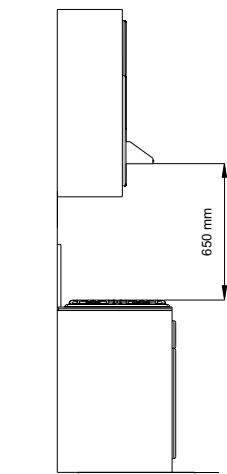


Fig. 6

- ✗ Verifique que las cañerías estén limpias.
- ✗ Proceda con la conexión del anafe a la red.
- ✗ Luego de abrir la llave de paso de gas y controlar que no haya pérdida cubriendo las uniones con espuma de jabón. Si prueba con presión de aire, no superar los 0,2 Kg/cm².
- ✗ Colocar la plancha en su posición y marque sobre la mesada el contorno de la plancha.
- ✗ Retirar la plancha.
- ✗ Colocar el cordón sellador (ver Fig. 7) sobre la mesada de manera que el mismo quede aproximadamente centrado con la marca de la plancha.
- ✗ Montar la plancha, tener cuidado de no golpear las bujías de encendido ni las termocupas.
- ✗ Fijar la plancha a los quemadores con los 8 tornillos, 2 para cada uno.
- ✗ A continuación retirar el excedente del cordón sellador en el borde de la plancha. Puede ayudarse con un elemento cortante (cutter).

- ✗ Montar los difusores de los quemadores en posición correcta, una posición incorrecta afecta el buen funcionamiento de los quemadores.
- ✗ Colocar las rejillas de los quemadores.

Presión de suministro

Gas Natural: 180 mm de columna de agua (1,76 kPa)

Gas Licuado: 280 mm de columna de agua (2,74 kPa)

INSTALACIÓN ELÉCTRICA

Al conectar el anafe a la red, se debe tener en cuenta lo siguiente:

- ✗ La red del suministro eléctrico tendrá 220V y 50 Hz.
- ✗ Se debe disponer de un tomacorriente de 10 A, con conexión a tierra, situado del lado izquierdo del Anafe. La conexión a tierra eléctrica los protege a Ud. de descargas eléctricas peligrosas.

NOTA: Es importante realizar la conexión a tierra por razones de seguridad. Si no la tiene pida a un técnico autorizado que lo instale.

- ✗ No usar adaptadores ni prolongadores.
- ✗ El cable de alimentación debe colocarse de tal manera que en ningún momento alcance una temperatura superior a los 75°C respecto a la temperatura ambiente.
- ✗ El tomacorriente debe estar en lo posible por debajo del anafe. Ver fig 8.
- ✗ Si el cable de alimentación está dañado debe ser cambiado por el servicio técnico autorizado o personal calificado.

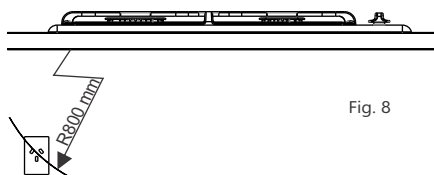


Fig. 8

IMPORTANTE: El fabricante no se responsabilizará por daños causados a personas o cosas si no se cumple con las recomendaciones antes mencionadas

CONVERSIÓN DEL ANAFE A OTRO TIPO DE GAS

Para efectuar la conversión del anafe a otro tipo de gas para el cual fue provisto, (de fábrica sale listo para ser usado con gas natural) en necesario realizar lo siguiente:

- ✗ Cambiar los inyectores de todos los quemadores (sustituírlos por los provistos en el kit).
- ✗ Regulación del By-Pass del mínimo en todas las válvulas de seguridad.
- ✗ Antes de realizar dichas operaciones desconecte la cocina de la red eléctrica.

QUEMADORES DE PLANCHA (cambio de inyectores y regulación de los mínimos):

- ✗ Quitar las rejillas y los quemadores.
- ✗ Desenroscar el inyector con una llave tubo (7 mm) y sustituirlo con el que corresponda al nuevo gas, provisto en el kit con el anafe y de acuerdo con la tabla de picos inyectores.
- ✗ Por último, realice la regulación del mínimo de un quemador por vez, encendiendo el mismo y llevándolo a la posición de mínimo. Luego quite la perilla correspondiente, con un destornillador gire en sentido horario el tornillo ubicado en la parte superior de la válvula (Fig. 9) para disminuir la altura de la llama o antihorario para aumentarla.
- ✗ Verifique que la llama mínima sea estable en todas las bocas y que no se apague con leves corrientes de aire. Aproximadamente, la potencia del quemador en mínimo no debe ser inferior al 25-30% del máximo.

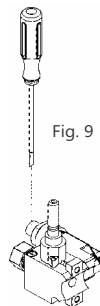


Fig. 9

CONSEJOS PARA UN BUEN USO Y MANTENIMIENTO DE SU ANAFE

- ✗ Lea completamente el manual de instrucciones antes de instalar y comenzar a utilizar su anafe.
- ✗ Debe ser utilizado por personas adultas, Se recomienda evitar que niños lo manipulen o jueguen cerca, especialmente cuando está en funcionamiento.
- ✗ Antes de realizar el mantenimiento o limpieza de su anafe debe apagar los quemadores correspondientes antes de retirar la olla o cualquier utensilio que esté sobre el quemador en funcionamiento.
- ✗ Evite colocar utensilios que tengan fondo inestable y mangos salientes sobre los quemadores.
- ✗ Recomendamos cerrar la llave de paso de gas del anafe si no la utiliza, especialmente en horario nocturno.
- ✗ No puede considerarse responsable al fabricante por el incorrecto o inadecuado uso del anafe, como el de calefaccionar ambientes.
- ✗ Controlar que las perillas se encuentren en posición de apagado cuando el anafe no se utiliza.
- ✗ Mientras usa el anafe, mantenga el lugar bien ventilado.
- ✗ Evite choques bruscos contra la superficie del anafe.
- ✗ Evite que niños se acerquen al anafe mientras esté cocinando y tengan acceso a ollas, fuentes calientes, etc.
- ✗ No olvidar tapar las ollas, la cocción será mas rápida.
- ✗ Si calienta mucha agua, guarde en un termo la que no utilice.
- ✗ Cocine con la llama justa, si la llama sobrepasa el fondo de la olla, se pierde energía.
- ✗ Limpiar los quemadores, si están sucios demoran la cocción de los alimentos y aumentan el consumo de gas.

Cuadro A PICOS INYECTORES PARA DISTINTOS TIPOS DE GAS			
MODELOS	QUEMADORES	GAS NATURAL	GAS ENVASADO
6746B, 6747N 6748I, 6736B, 6737N, 6738I	Quegador chico	0,72 mm	0,55 mm
	Quegador mediano	1,10 mm	0,75 mm
	Quegador grande	1,24 mm	0,90 mm

INSTRUCCIONES DE USO

Encendido y regulación de los quemadores

QUEMADORES DE PLANCHA CON VÁLVULAS DE SEGURIDAD:

Encendido electrónico de una mano

- ✕ Presione y gire en sentido antihorario la perilla seleccionada, hasta la posición de máximo, para encender el quemador correspondiente.
- ✕ Mantenga presionada la perilla durante 5 seg, de esta manera actuará la válvula de seguridad para que el quemador se mantenga encendido, si se apaga el quemador accidentalmente, la válvula cierra la salida de gas.
- ✕ Una vez encendido regule la salida de gas de acuerdo a su necesidad.

Consejo práctico para el uso eficiente de los quemadores

Su cocina posee quemadores de distintos tamaños.

Para obtener un mayor rendimiento de los quemadores y un mínimo consumo de gas debe utilizar recipientes con fondo plano, con tapa y de dimensiones apropiados para cada quemador.

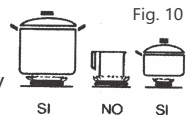


Fig. 10

Dimensiones de los recipientes:

MODELOS	Quegador	Diámetro de los recipientes	
		Mínimo	Máximo
6746B, 6747N 6748I, 6736B, 6737N, 6738I	Rápido (grande)	220 mm	260 mm
	Semirápido (mediano)	160 mm	220 mm
	Auxiliar (chico)	120 mm	160 mm
		en mín. 90 mm	

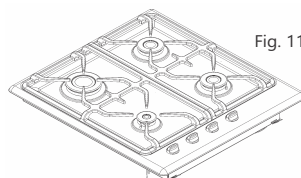


Fig. 11

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o limpieza, desconecte la alimentación eléctrica y cierre la llave de paso del gas.

IMPORTANTE: no use en ningún caso para la limpieza de su anafe, lanas de acero o limpiadores en aerosol o cualquier otro elemento abrasivo que puedan dañarlo.

No deje acumular grasa en la mesada o en otras partes del anafe.

Retire el enchufe del toma, cierre la salida de gas y verifique si el anafe está frío antes de hacer cualquier tipo de tarea de limpieza o mantenimiento.

LIMPIEZA DE QUEMADORES DE PLANCHA (tapas y difusor):

- ✗ Extraer los quemadores desplazándolos hacia arriba.
- ✗ Lavarlos con agua caliente y jabón.
- ✗ Enjuagar y secar muy bien, ya que si quedan húmedos no funcionan correctamente.
- ✗ Tener la precaución de que al volverlos a instalar queden en la posición correcta, tanto el difusor como la tapa. La posición incorrecta de ambos afecta el buen funcionamiento del quemador.

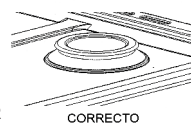


Fig. 12

LIMPIEZA DE PLANCHA

Los mismos pueden ser lavados con agua caliente y jabón, utilizando esponjas no metálicas, cepillos de nylon, paños, etc.

En los modelos con plancha de acero inoxidable se deben secar con un paño suave o gamuza. Si aún quedan manchas use un poco de vinagre caliente, enjuague y seque.

IMPORTANTE: no use lanas de acero o limpiadores en aerosol o líquidos, o cualquier otro abrasivo; así como no se debe raspar con elementos metálicos, ya que ello deteriora el enlozado y la simbología indicadora, grabada en el frente de llaves.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

1. Este certificado de garantía es válido únicamente en la República Argentina.
2. Son beneficiarios del mismo el comprador original y los sucesivos adquirentes dentro del plazo mencionado.
3. En caso de traslado de la unidad a la fábrica o taller habilitado, el transporte será realizado por el responsable de la garantía y serán a su cargo los gastos de fletes y seguros.
4. Serán causa de anulación de esta garantía:
 - 4.1 - Uso impropio o distinto del uso doméstico.
 - 4.2 - Excesos o caídas de tensión eléctrica que impliquen uso en condiciones anormales.
 - 4.3 - Excesiva presión de gas.
 - 4.4 - Instalación en condiciones distintas a las marcadas en el "Manual de Instalación, uso y mantenimiento" que se adjunta y forma parte de esta garantía.
 - 4.5 - Instalación por parte de instaladores no matriculados.
 - 4.6 - Intervención en el artefacto por personal no autorizado por "MACOSER S.A."
 - 4.7 - La operación del artefacto en condiciones no prescriptas en el "Manual de Instalación, uso y mantenimiento" que se adjunta y forma parte de esta garantía.
 - 4.8 - La falta de mantenimiento según lo indica el "Manual de Instalación, uso y mantenimiento" que se adjunta y forma parte de esta garantía.
5. La garantía carecerá de validez si se observa lo siguiente:
 - 5.1 - Enmiendas o raspaduras en los datos del certificado de garantía o factura fiscal.
 - 5.2 - Falta de factura fiscal original.
 - 5.3 - Falta de fecha en la factura.
6. En caso de reparación o compra de repuestos el comprador deberá dirigirse personal o telefónicamente al servicio técnico autorizado según nómina que se adjunta a esta garantía.
7. No están cubiertos por esta garantía los siguientes casos:
 - 7.1- Los daños ocasionados al enlozado del gabinete.
 - 7.2 - Las roturas, golpes, caídas o raspaduras causadas por traslados.
 - 7.3 - Los daños o fallas ocasionados por deficiencia o interrupciones del circuito de alimentación eléctrica o por intervenciones no autorizadas.
 - 7.4 - Los cambios de piezas o reparaciones producidas por desgaste natural o uso indiscriminado.
8. MACOSER S.A. no asume responsabilidad alguna por los daños personales o a la propiedad que pudiera causar la mala instalación o uso indebido del artefacto, incluyendo en este último caso a la falta de mantenimiento.
9. MACOSER S.A. asegura que este producto cumple con las normas de seguridad y vigentes en el país.
10. En caso de falla MACOSER S.A. asegura al comprador la reparación y/o reposición de piezas para su correcto funcionamiento en un plazo no mayor a 30 días. No obstante se deja aclarado que el plazo usual no supera los 5 días hábiles.
11. Toda intervención de nuestro servicio técnico autorizado, realizado a pedido del comprador dentro del plazo de la garantía, que no fuera originada por falla o defecto alguno cubierto por este certificado, deberá ser abonado por el interesado de acuerdo a la tarifa vigente.
12. El presente certificado anula cualquier otra garantía implícita o explícita, por la cual y expresamente no autorizamos a ninguna otra persona, sociedad o asociación a asumir por nuestra cuenta ninguna responsabilidad, con respecto a nuestros productos.

CERTIFICADO DE GARANTÍA



Fecha de Compra

Modelo

Nº de Serie

Apellido y Nombre del Propietario

.....

Dirección Tel.

Localidad C.P.

Adquirida en

Dirección Tel.

Localidad C.P.

Factura N° del

.....
Sello y Firma del Comercio Vendedor

Fabrica y Garantiza:

MACOSER S.A.

Domicilio: Av. De los Constituyentes 4624 - C.P. 1431 - BUENOS AIRES

Teléfono: (011) 4573-0888 (Líneas rotativas) - Fax: (011) 4571-8881

CUIT: 30-59792857-9

MACOSER S.A. garantiza al comprador de este Anafe por el término de 1 año a partir de la fecha de adquisición, el normal funcionamiento contra cualquier defecto de fabricación y/o vicio material de sus partes, y se compromete a reparar la unidad sin cargo alguno.

PLANTA INDUSTRIAL DE COCINAS

Santiago Pampiglione 4486 (Parque Industrial)
X2400AIJ - San Francisco - (Córdoba) - Rep. Arg.
Tel.: (03564) 445858.

produccion@singermacoser.com.ar

Facebook.com/CocinasFlorenia

www.cocinasflorenia.com.ar



Florenia



CÓDIGO QR

ESCANEA NUESTRO CÓDIGO DESDE CUALQUIER
DISPOSITIVO MÓVIL PARA INGRESAR A NUESTRO
SITIO WEB Y LUEGO DESDE ALLÍ PODER ACCEDER
A LA **RED DE SERVICIOS
TÉCNICOS OFICIALES.**

O INGRESÁ:

<https://cocinasflorenia.com.ar/>

Cualquier consulta escribinos a info@cocinasflorenia.com.ar



GESTION
DE LA CALIDAD

RI-9000-6093
IRAM-ISO 9001:2015






Florencia

Fabrica, Garantiza y Distribuye
Macoser S.A.

Av. Constituyentes 4624 - C1431EXY - Ciudad de Buenos Aires
Tel.: (011) 4573-0888 - info@cocinasflorencia.com.ar
www.cocinasflorencia.com.ar

Seguinos para acceder a tutoriales, recetas y mucho más..

