

COCINAS MULTIGÁS



# MANUAL DE INSTALACIÓN Y USO



Modelos: C2 M  
C3 M  
C3 M LE  
C3 M LET

UN PRODUCTO DE ESKABE S.A.



INSTITUTO DEL GAS ARGENTINO



Modelo Aprobado

INDUSTRIA ARGENTINA



BUREAU VERITAS



BV - 850

## ESKABE S.A.

ISO 9001:2008 IRAM-RI 9000-365



Desde 1950, somos especialistas en desarrollar y producir equipos que hacen de tu casa un lugar más cálido, más cómodo, y más práctico. Productos nobles, seguros, que están ahí cuando vos los necesitás.

Ya sean calefactores a gas, termocalderas, termogeneradores de agua caliente, calefones o cocinas, nuestra gente despliega la capacidad innovadora y el servicio que han transformado a nuestras marcas en símbolos de los hogares argentinos.

Combinando un estilizado diseño con la certificación de estándares internacionales de calidad, estamos dedicados a lo que más nos gusta hacer: que no veas la hora de llegar a casa.



ESKABE presenta su nueva línea de cocinas, combinando la más avanzada tecnología en artefactos a gas, con un cuidado y moderno diseño.

Le sugerimos leer atentamente todas las instrucciones para obtener, desde el principio, los mayores beneficios de uso de estas cocinas.

Certificado de garantía:

A fin de beneficiarse con nuestra Garantía, deberá guardar el Certificado de Garantía adjunto y la factura de compra emitida por el comercio en que fue adquirida.

## CARACTERÍSTICAS

Gabinete y chasis en chapa de acero enlozada en esmalte vítreo.

Plancha de cocina removible, de acero enlozado o inoxidable (según modelo). Estanca, con capacidad de retención de derrame total de 1 litro.

Rejilla de plancha de varillas de acero de alta durabilidad. Rejillas divididas para mayor comodidad en la limpieza.

Hornallas con cuatro quemadores de gran durabilidad y tres potencias. Un quemador grande, dos medianos y uno chico. Cada quemador de hornallas cuenta con una válvula de seguridad que corta el paso de gas ante una eventual extinción de la llama.

Puerta de horno con doble vidrio y bisagra desmontable que permite quitarla para su mejor limpieza y la de todo el horno. Freno antichoque que posibilita su permanencia en posición entreabierta.

Panel de control de acero enlozado, con perillas de moderno diseño y sistema de seguridad. Sólo pueden girarse, si simultáneamente se las presiona.

Horno con recubrimiento Vitrolimpiante. Capacidad de 70 litros, con laterales internos acanalados que permiten tres niveles de cocción diferentes. Cuenta con válvula de seguridad que corta el paso de gas ante una eventual extinción de la llama. El encendido del quemador del horno es con encendido piezoeléctrico o encendido electrónico (según el modelo) .

Parrilla, cuya capacidad y diseño permiten la cocción de las más variadas parrilladas, siempre a punto y conservando el sabor tradicional de las mismas.

Equipada para el uso en horno con un estante y una asadera con rejilla.

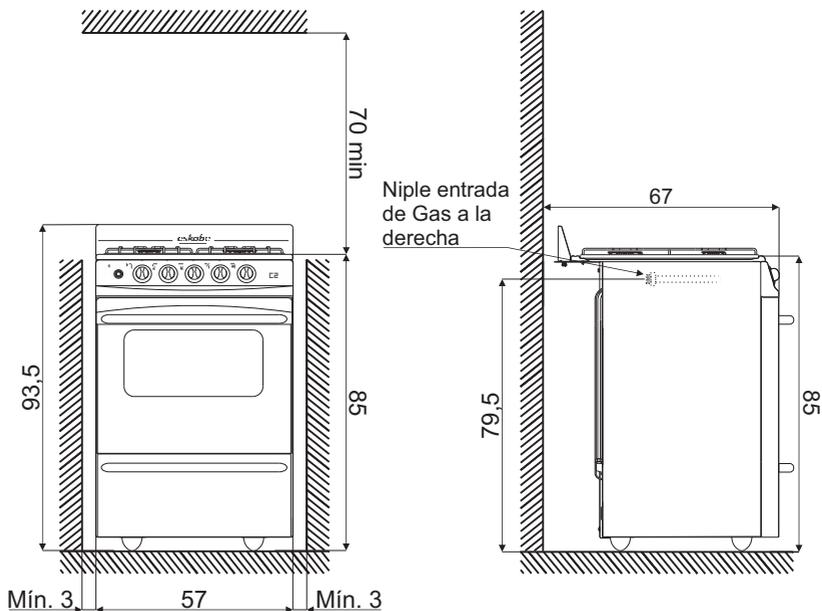
# ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Medidas Generales			
Ancho		570 mm	
Altura con respaldo		935 mm	
Altura a la plancha		850 mm	
Profundidad		650 mm	
Peso neto		47kg.	
Altura del piso al caño de gas		795 mm	
Dimensiones del horno			
Alto		355 mm	
Ancho		430 mm	
Profundidad		460 mm	
Capacidad del horno		70 lts.	
Presiones de Trabajo			
Gas Natural		1,76 kPa (180 mm.c.a.)	
Gas Licuado		2,74 kPa (280 mm.c.a.)	
Potencias Nominales			
Hornallas	Chica (1)	0,98 kW (850 kcal/h)	
	Medianas (2)	1,68 kW (1450 kcal/h)	
	Grande (1)	2,44 kW (2100 kcal/h)	
Horno		3,49 kW (3000 kcal/h)	
Diámetros de Inyectores		GN	GL
Hornallas	Chica	0,76 mm	0,56 mm
	Medianas	1,01 mm	0,73 mm
	Grande	1,20 mm	0,89 mm
Quemador de Horno		1,40 mm	1,00 mm
Conexión			
Entrada de gas al caño barral		½" gas	
Características Eléctricas			
Tensión de alimentación		220 V CA - 50 Hz	
Potencias Nominales			
Luz de Horno		25 W	
Encendido Electrónico		0,5 W	

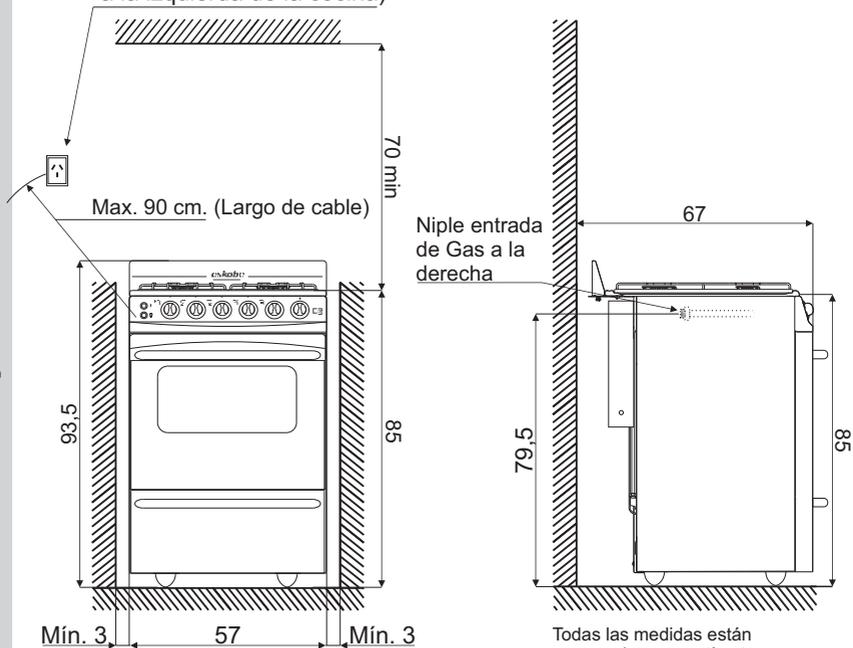
Tabla 1

# UBICACIÓN Y FIJACIÓN DE LA COCINA

Cocinas  
C2 M  
C3 M



Tomacorriente (debe estar a la izquierda de la cocina)



Cocinas  
C3 M LE  
C3 M LET

Todas las medidas están expresadas en centímetros



## ADVERTENCIAS

- El fabricante no se responsabiliza por eventuales daños directos e indirectos debido a una instalación errónea o a la falta de cumplimiento de las leyes y normas de seguridad.
- Este aparato se calienta cuando se utiliza. Tener cuidado de no tocar los elementos calefactores dentro del horno.
- No efectúe instalaciones precarias.

- Este artefacto debe ser instalado de acuerdo con las normas y reglamentaciones en vigencia, por un instalador matriculado.
- No use este artefacto en lugares sin ventilación permanente.
- Consultar las instrucciones antes de instalar y utilizar este artefacto.
- La utilización intensa y prolongada del artefacto puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo, abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo, aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe.
- No utilice su cocina para calefaccionar ambientes, ni deje la puerta del horno abierta para ello, pues se pueden deteriorar los elementos exteriores de la cocina, dañar sus muebles o entrar en ignición elementos combustibles cercanos.
- Las rejillas permiten la utilización de recipientes de diámetros no menores de:  
Hornalla Chica: 90 mm  
Hornalla Mediana: 120 mm  
Hornalla Grande: 160 mm

- Esta cocina es un artefacto de Clase 1. Posee cable de alimentación con ficha de tres espigas planas con toma a tierra.
- No elimine la conexión a tierra colocando un adaptador, ni con cualquier otro método.
- Para su seguridad, la instalación eléctrica domiciliaria deberá estar provista con conductor a tierra.
- Por razones de seguridad y limpieza es conveniente que el tomacorrientes para la ficha del artefacto esté ubicado en un lugar accesible, preferentemente a la izquierda de la cocina.
- No utilice cable de extensión.
- No atraviese el cable de alimentación por encima de la protección trasera de la cocina, de lo contrario existirá riesgo de cortocircuito e incendio.



## ADVERTENCIAS

- Antes de realizar el mantenimiento o limpieza del artefacto deberá desconectarlo eléctricamente y esperar a que enfríe. En caso de desarmarla, vuelva a colocar todos sus componentes y paneles antes de hacerla funcionar.
- Si el cordón de alimentación está dañado debe ser reemplazado por el fabricante o por su representante o por cualquier persona calificada, para evitar peligro.

## PARA EL INSTALADOR

Sr. Instalador, tenga presente lo siguiente:

- a) Antes de la instalación, asegurarse de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del artefacto son compatibles.
- b) Las condiciones de reglaje de este artefacto están inscriptas sobre la placa de características.
- c) 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 en cuanto a la ventilación.

## UBICACIÓN y FIJACIÓN DE LA COCINA ( ver pagina 3 )

- Debe existir una distancia vertical mínima de 70 cm entre la parte superior del artefacto y las paredes horizontales adyacentes situadas por encima.
- El artefacto debe quedar separado a una distancia horizontal mínima de 3 cm de los muebles o paredes adyacentes. De lo contrario, Eskabe no se responsabiliza por ningún deterioro que se produzca en los mismos.
- El artefacto debe quedar inmovilizado fijándolo al piso. Para ello, realice lo siguiente:
  - 1 Ubique la cocina en la posición deseada. Abra la puerta del horno y retire el piso del horno. Se podrá observar que en el piso de la cocina existen 2 orificios de 10 mm de diámetro.
  - 2 Tomando como referencia estos orificios, marque en el piso la ubicación de los agujeros que hará para la fijación. Retire la cocina y perfore los 2 orificios en el piso. Inserte sendos tarugos.
  - 3 Vuelva a ubicar la cocina en su lugar, inserte 2 tirafondos de ¼" de 76 mm de largo con sus respectivas arandelas y enrósquelos en los tarugos.

# SISTEMA MULTIGÁS PARA LA CONVERSIÓN DE GAS NATURAL A GAS LICUADO

Esta cocina está preparada para funcionar con Gas Natural. Si desea hacerla funcionar con Gas Licuado, cuenta con un kit para realizar la conversión.

Dicha conversión puede ser realizada por el gasista matriculado que instale la cocina remitiéndose a las instrucciones que se dan en este manual y en el kit adjunto o al Servicio Técnico.

## DISPOSITIVOS DE PRERREGLAJE

Este artefacto viene con un prerreglaje (ajuste que se realiza en fábrica) para el funcionamiento con Gas Natural, es decir, cuenta con los inyectores, la admisión de aire primario al quemador de horna y las regulaciones en las válvulas de seguridad de los quemadores de hornallas y del horno para los consumos mínimos que corresponden a dicho gas. Si se desea verificar el prerreglaje para Gas Natural o debe modificarlo en el caso de una conversión a Gas Licuado, proceda como sigue:

- Tenga en cuenta los diámetros de los inyectores de los quemadores de hornalla y del quemador del horno que están dados en la Tabla 1 anterior para uno u otro gas.
- Los quemadores de Hornalla no requieren regulación de admisión del aire primario. Para la conversión de gas solamente se requiere del reemplazo de inyectores.

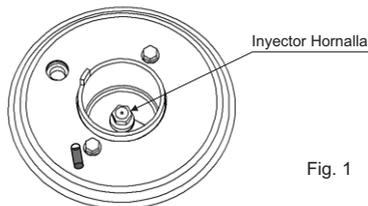
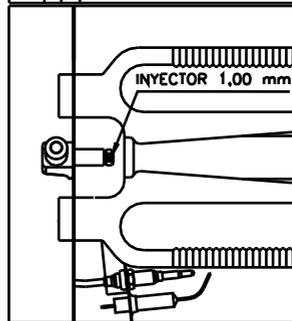
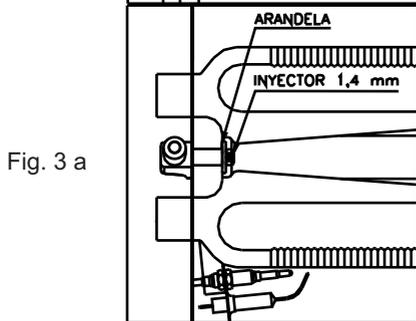
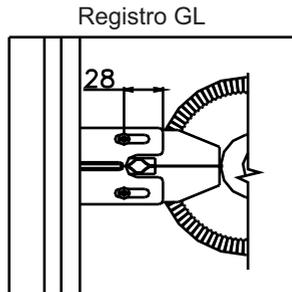
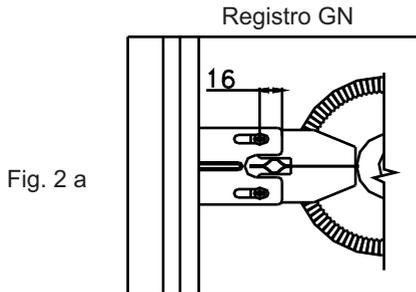


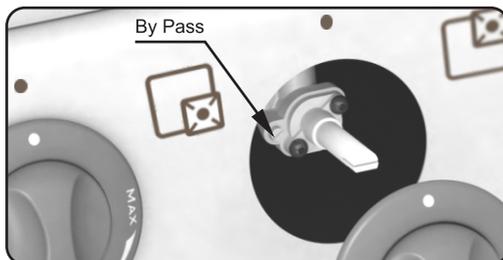
Fig. 1

- El dispositivo para la admisión de aire primario al quemador del horno viene de fábrica regulado para Gas Natural y consiste en dos tornillos (ambos bloqueados con una gota de pintura) que fijan el quemador en su parte delantera a 2 ranuras de un soporte fijo (ver Fig. 2a).
- Aflojando estos tornillos puede desplazarse el quemador para ubicarlo en la posición de funcionamiento correspondiente a Gas Licuado para que los tornillos queden a una distancia de 28 mm desde el borde del soporte fijo (ver Fig. 2 b).
- Luego, vuelva a ajustar los tornillos. Para Gas Natural existe una arandela dosificadora de aire primario entre el inyector y el portainyector (ver Fig. 3 a). **Dicha arandela debe ser retirada para el uso con Gas Licuado**(ver Fig. 3 b).

- Verifique el normal funcionamiento del quemador de horno observando su llama. Si ésta tiende a desprenderse, debe reducirse la admisión de aire primario. Si es muy pálida o presenta puntas amarillas, debe aumentarse la admisión de aire primario de este quemador.



- Las válvulas de seguridad de los quemadores de hornallas y del horno cuentan con un tornillo para la regulación de los consumos mínimos (by-pass), que viene originalmente calibrado para Gas Natural (ver Fig.4). Para una conversión a Gas Licuado, dicho tornillo debe enroscarse a fondo.



## CONEXIÓN DE GAS

La conexión de gas debe realizarse en un todo de acuerdo con lo establecido en las Disposiciones y Normas Mínimas para la Ejecución de Instalaciones Domiciliarias de Gas.

## CONVERSIÓN DE GAS NATURAL A GAS LICUADO

Procedimiento:

- Retire las tapas y los difusores de las hornallas (ver Fig. 1).
- Retire los 4 inyectores de gas natural y reemplácelos por los de gas licuado, marcados: Hornalla Grande N° 89, Hornallas Medianas N° 73 y Hornalla Chica N° 56, que se adjuntan en el kit de conversión que se provee.
- Retire luego el piso de horno.
- Desconecte el cable de encendido, afloje los tornillos que fijan el quemador de horno y retírelo. Retire el inyector de gas natural y la arandela dosificadora de aire primario. Reemplace el inyector de gas natural por el de gas licuado, (marcado N° 100) que se adjunta en el kit de conversión que se provee. Para gas licuado no debe utilizarse la arandela mencionada.
- Luego retire las perillas de hornallas y horno y con un destornillador pequeño, ajuste a fondo los tornillos de by-pass de las válvulas de seguridad de los quemadores de hornallas y del horno (ver Fig. 4 anterior).
- Pegue el autoadhesivo “Convertido a GAS LICUADO” en el interior del lateral izquierdo de la cocina, por debajo de la placa de marcado. Coloque la plancha y los quemadores.
- Realice luego la regulación del aire primario del quemador del horno, para obtener una llama adecuada y sin puntas amarillas, de acuerdo con las instrucciones dadas anteriormente (ver Figuras 2 y 3) y ajuste los tornillos que sujetan el quemador y bloqueéelos con una gota de pintura.
- Finalmente, rearme todos los componentes.

Importante:

Esta operación deberá ser realizada por un GASISTA MATRICULADO y su costo no está cubierto por la Garantía.

**Sr. Instalador:**

**No olvide completar con sus datos el autoadhesivo de “Convertido a Gas licuado”.**

## PARA EL USUARIO

### CARACTERÍSTICAS Y USO

Los quemadores de hornallas cuentan con un sistema de seguridad que corta el suministro de gas en caso de extinción de llama involuntaria.

Para activar las válvulas de seguridad de los quemadores, es necesario mantener presionada la perilla durante unos segundos luego de su encendido.

Al iniciar sus tareas culinarias, abra la llave de paso de gas de la cocina (que siempre es conveniente dejar cerrada durante la noche).

## ENCENDIDO DE HORNALLAS



**De acuerdo al modelo de cocina ESKABE que usted haya adquirido, los tipos de encendidos son :**

A) Encendido Electrónico con pulsador:



Desde la posición cerrado ●, presione levemente y gire la perilla del quemador en sentido anti-horario hasta la posición de Máximo 🔻. Presione y mantenga la perilla en esa posición y accione el pulsador ★ para encender el quemador elegido. Mantenga presionada la perilla unos segundos.

B) Encendido Manual de las hornallas:



Desde la posición cerrado ●, presione levemente y gire la perilla del quemador en sentido anti-horario hasta la posición de Máximo 🔻. Presione y mantenga la perilla en esa posición y encienda el quemador elegido inmediatamente con una llama (fósforo). Mantenga presionada la perilla unos segundos.

## RECOMENDACIÓN

El quemador encendido permanecerá funcionando a su máxima potencia. Si desea que trabaje a menor potencia o al Mínimo 🔻, gire la perilla en sentido anti-horario hasta lograr la intensidad de llama deseada.

Para un consumo menor de gas y un mejor aprovechamiento, se aconseja el uso de ollas con un diámetro adaptado al tamaño de los quemadores, evitando que la llama se extienda más allá de la base del recipiente.

## ENCENDIDO DE HORNO



Antes de iniciar el encendido abra totalmente la puerta del horno.

**De acuerdo al modelo de cocina ESKABE que usted haya adquirido los tipos de encendidos son :**

A) Encendido Electrónico con pulsador:



Desde la posición cerrado ●, presione levemente y gire la perilla del horno en sentido anti-horario hasta la posición de Máximo 🔻. Presione y mantenga la perilla en esa posición y accione el pulsador ★ para encender el quemador del horno. Mantenga presionada la perilla unos segundos.

B) Encendido con piezoeléctrico del horno:



Desde la posición cerrado ●, presione levemente y gire la perilla del horno en sentido anti-horario hasta la posición de Máximo 🔻. Presione y mantenga la perilla en esa posición y enciéndalo accionando el botón del encendido piezoeléctrico ★. Mantenga presionada la perilla unos segundos.

D) Encendido manual del horno:



Desde la posición cerrado ●, presione levemente y gire la perilla del horno en sentido anti-horario hasta la posición de Máximo 🔥. Presione y mantenga la perilla en esa posición y encienda el quemador del horno acercando un fósforo al orificio de encendido ubicado en la parte delantera del piso del horno. Mantenga presionada la perilla unos segundos.



## PRECAUCIÓN

- Este dispositivo no se debe accionar durante mas de 15 segundos. Si durante estos 15 segundos el quemador no se enciende, dejar de actuar sobre el dispositivo, abrir la puerta del recinto y esperar como mínimo un minuto antes de cualquier nuevo intento de encendido del quemador.
- En el caso de una extinción accidental de las llamas del quemador, cerrar el mando de accionamiento del quemador y no intentar re-encender este durante un minuto como mínimo.

## RECOMENDACIÓN

Pre caliente el horno durante unos 10 ó 15 minutos. Seleccione la temperatura del mismo, de acuerdo con las características de la cocción. Salvo indicaciones expresas dadas por las recetas de cocina, es muy importante el pre-calentamiento del horno, por cuanto en ese período se logra un óptimo equilibrio térmico dentro del recinto de cocción, ideal para comenzar a cocinar los alimentos.

## PARRILLA



La misma cuenta con dos niveles. El nivel superior se puede utilizar para gratinar y dorar alimentos. El nivel inferior puede ser utilizado para asar carnes a fuego lento.

### MODO DE USO:

Para la utilización de la parrilla, retire el estante del horno y colóquelo en uno de los niveles de la Parrilla. Luego, coloque la asadera con su rejilla sobre el estante. La asadera actúa como colectora de los líquidos grasos.

## TIMER



(solo modelo C3M LET)

El timer (temporizador) es un reloj mecánico que permite controlar el tiempo transcurrido de la cocción de un alimento. Éste emite una señal sonora luego de transcurrido el tiempo seleccionado en su perilla. El máximo tiempo seleccionable es de 120 minutos (2 horas).

### MODO DE USO:

Para establecer un tiempo de alarma se debe girar la perilla hacia la posición de tiempo máximo y luego girar en sentido contrario hasta la posición de tiempo deseada.

**Nota:** El temporizador es sólo una alarma de aviso. No interrumpe en ningún caso la cocción.

## **LUZ DE HORNO**



(solo modelos C3 M LE - C3 M LET )

El encendido y apagado de la luz del horno se efectúa accionando el interruptor con el símbolo  ubicado en el frente llaves.

# **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

## **LIMPIEZA DEL HORNO CON VITROLIMPIANTE**

Este revolucionario recubrimiento antiadherente ha sido creado para facilitar la limpieza del horno.

En caso de derrames o salpicaduras, tan sólo con una esponja suave, agua caliente y jabón o detergente, podrá dejar su horno limpio y libre de grasas. Se recomienda la limpieza con el horno aún tibio para obtener mejores resultados.

Si por algún motivo, quedaran manchas rebeldes, el enlozado Vitrolimpiante, le permite utilizar esponjas metálicas finas y limpiadores cremosos o en polvo, sin que se perjudique la superficie. En estos casos, para un menor esfuerzo, deje actuar el limpiador, jabón o detergente de 5 a 10 minutos, logrando la remoción de manchas con mayor facilidad. Finalmente remueva con un trapo húmedo todo vestigio de limpiador.

Se recomienda la no utilización de limpiadores cáusticos para mantener la superficie enlozada en óptimas condiciones.

## **LIMPIEZA DEL VIDRIO INTERIOR DEL HORNO**

Para la limpieza del vidrio interior del horno, proceda de la siguiente manera:

1. Desenrosque los dos tornillos que fijan los soportes de acero inoxidable y retire el vidrio.
2. Limpie el vidrio con agua y detergente.
3. Vuelva a colocarlo en su posición original, posicione los dos soportes de acero inoxidable y enrosque nuevamente los tornillos.

## **REEMPLAZO DE LAMPARA DE HORNO:**

1. Desconecte el artefacto de la red eléctrica.
2. Desenrosque en sentido anti horario la cubierta de protección de cristal de la lámpara.
3. Desenrosque la lámpara y sustitúyala por otra igual.
4. Vuelva a enroscar la cubierta de protección de cristal de la lámpara en sentido horario.

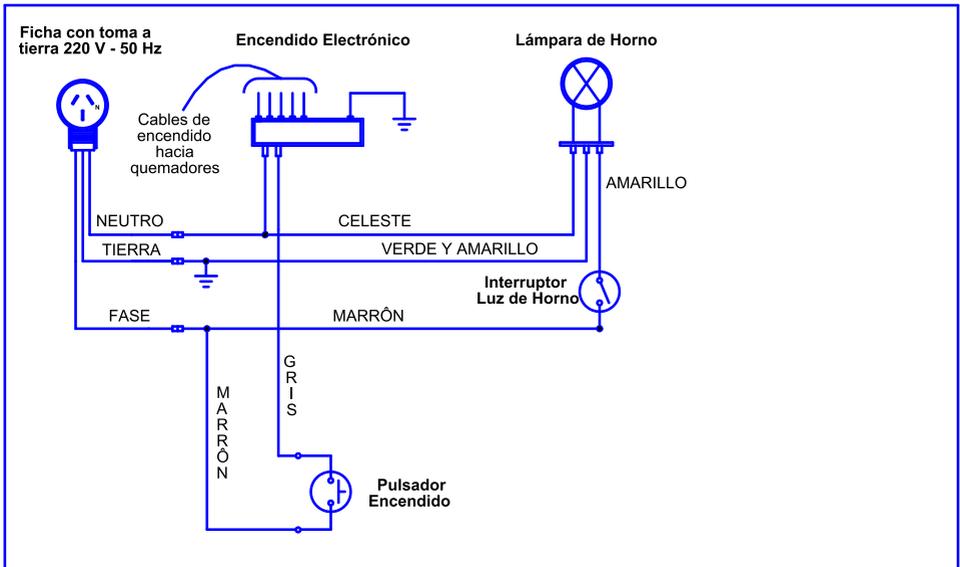
Repuesto: Lámpara de 220 V – 25 W – Rosca E14 – Temperatura 300° C.

# RÉPLICA DE PLACA DE MARCADO (ejemplo de Cocina Modelo C3 M LE )

<b>Fabricante:</b> <b>ESKABE S.A.</b> Dr. N. Repetto 1545 - (C1416CLI) Ciudad Aut. de Buenos Aires, Argentina. Tel.: (54-11) 4588 4200 - Fax: (54-11) 4588 4218			  BV - 850
<b>Matrícula de Aprobación</b>		<b>M 01-0406-01-006</b>	
<b>Marca</b>		<b>ESKABE</b>	
<b>Modelo</b>		<b>C3 M LE</b>	
<b>N° de Serie</b>			
<b>Año de fabricación</b>			
<b>Tipo de Gas</b>		<b>NATURAL</b>	
<b>Categoría</b>		<b>I12H3P</b>	
<b>Consumo de cada quemador de hornalla</b>		Chico: 1 x 0,98 kW (850 kcal/h) Medianos: 2 x 1,68 kW (1450 kcal/h) Grande: 1 x 2,44 kW (2100 kcal/h)	
<b>Consumo de quemador de horno</b>		<b>3,49 kW (3000 kcal/h)</b>	
<b>Presión de trabajo Gas Natural</b>		<b>1,76 kPa (180 mm c.a)</b>	
<b>Presión de trabajo Gas Licuado</b>		<b>2,74 kPa (280 mm c.a)</b>	
<b>Norma de Aprobación</b>		<b>N.A.G. 312 (año 2010)</b>	
<b>Tensión Nominal</b> 220 Vca	<b>Frecuencia</b> 50 Hz	<b>Potencia Nominal</b> 25 W	
			 INSTITUTO DEL GAS ARGENTINO Modelo Aprobado <b>INDUSTRIA ARGENTINA</b>
			<b>IMPORTANTE: No instalar en locales sin ventilación permanente</b>
			<b>Para convertir este artefacto a Gas licuado, remitirse al Manual de Instrucciones o al Servicio Técnico</b>

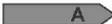
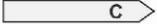
## ESQUEMA ELÉCTRICO

Modelo con encendido electrónico y luz de horno.



# EFICIENCIA ENERGÉTICA

## Valores Gas Natural

<h1>Energía</h1>		Artefacto a gas	
Fabricante / Importador <b>ESKABE S.A.</b>		Fabricante / Importador <b>ESKABE S.A.</b>	
MARCA: <b>ESKABE</b>		MARCA: <b>ESKABE</b>	
MODELO: C2 M - C3 M - C3 M LE - C3 M LET		MODELO: C2 M - C3 M - C3 M LE - C3 M LET	
TIPO DE GAS: Natural		TIPO DE GAS: Licuado	
<h3>Quemadores de Plancha</h3>			
Más eficiente			
			
			
			
			
			
Menos eficiente			
<b>Rendimiento promedio (%)</b>		<b>58,1</b>	
<h3>Horno</h3>			
Más eficiente			
			
			
			
			
			
Menos eficiente			
Volumen interno (dm <sup>3</sup> )		<b>70,5</b>	
Consumo de mantenimiento (kW)		<b>1,824</b>	
<b>Índice de consumo (%)</b>		<b>53,6</b>	
NAG 312		 	

## Valores Gas Licuado

<h1>Energía</h1>		Artefacto a gas	
Fabricante / Importador <b>ESKABE S.A.</b>		Fabricante / Importador <b>ESKABE S.A.</b>	
MARCA: <b>ESKABE</b>		MARCA: <b>ESKABE</b>	
MODELO: C2 M - C3 M - C3 M LE - C3 M LET		MODELO: C2 M - C3 M - C3 M LE - C3 M LET	
TIPO DE GAS: Licuado		TIPO DE GAS: Licuado	
<h3>Quemadores de Plancha</h3>			
Más eficiente			
			
			
			
			
			
Menos eficiente			
<b>Rendimiento promedio (%)</b>		<b>57,7</b>	
<h3>Horno</h3>			
Más eficiente			
			
			
			
			
			
Menos eficiente			
Volumen interno (dm <sup>3</sup> )		<b>70,5</b>	
Consumo de mantenimiento (kW)		<b>1,740</b>	
<b>Índice de consumo (%)</b>		<b>51,2</b>	
NAG 312		 	



**ESKABE S.A.**

ISO 9001:2008 IRAM-RI 9000-365



**OFICINA COMERCIAL**

Dr. Nicolás Repetto 1545  
(C1416CLI) C. A. de Buenos Aires  
Tel.: (011) 4588 4200  
Fax: (011) 4588 4218

**PLANTA INDUSTRIAL  
MAR DEL PLATA**

Ruta Nacional 2 N° 323  
(B7606IFD) Mar del Plata  
Tel.: (0223) 478 8914  
Fax: (0223) 478 1487

**SERVICIO TÉCNICO**

Tel.: (011) 4588 4200 int. 248  
E-mail: [serviciocliente@eskabe.com.ar](mailto:serviciocliente@eskabe.com.ar)

[www.eskabe.com.ar](http://www.eskabe.com.ar)

CÓD. MAT.: 0219.04.48A