

Moretti

MANUAL DE USUARIO

CORTADORA DE FIAMBRE

DUECENTO-20



Aliado de emprendedores

índice

01. Introducción.....	3
1.1 Características	3
1.2 Parámetros Técnicos	3
1.3 Diagrama de estructura.....	4
02. Instalación y Operación.....	4
2.1 Instalación de la Cortadora	4
2.2 Secuencia de funcionamiento.....	5
03. Limpieza y Mantenimiento.....	5
3.1 Como limpiar la Cortadora.....	5
3.2 Mantenimiento de la Cortadora.....	6
04. Avisos y normas de seguridad.....	8
05. Solución de problemas.....	9
06. Apéndices.....	11
6.1 Diagrama y lista de componentes.....	11
6.2 Diagrama del circuito eléctrico.....	12
6.3 Ajuste de la correa.....	13
6.4 Posdata.....	13

01. Introducción

- ▶ Está diseñada para uso comercial en restaurantes, cocinas industriales, carnicerías, tiendas de embutidos, granjas, cazadores o incluso para uso doméstico.
- ▶ Es fácil de usar.
- ▶ **Aviso:** Antes de usar la cortadora, lea atentamente este manual de usuario.

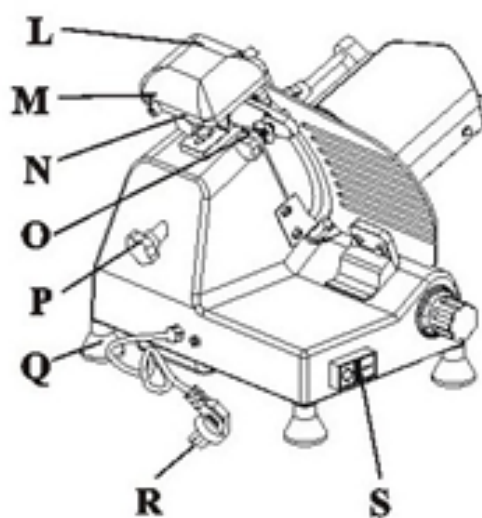
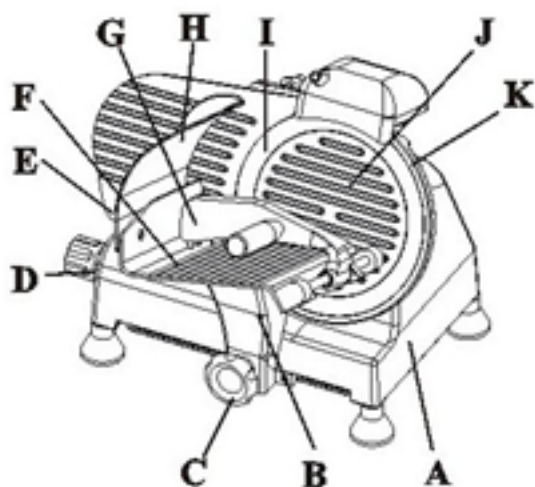
1.1 Características

- ▶ Fabricado en aleación de aluminio, con un diseño elegante y una estructura práctica, cumple con las normas sanitarias nacionales.
- ▶ Fácil ajuste del grosor de las lonchas de fiambre. Las lonchas que corta son de excelente calidad.
- ▶ Su estructura es concisa, facilita el afilado de la cuchilla y facilita su reparación y mantenimiento.
- ▶ Transmisión por correa, silencioso.

1.2 Parámetros Técnicos

Descripción	
Operación	Semi-automática
Cuchilla	220 mm
Grosor de rebanada	0-13 mm
Alimentación	220 V - 50 Hz
Medidas (Cm)	41 x 40 x 35 Cm
Peso Neto	14.5 Kg

1.3 Diagrama del producto



- A) A. Base de la rebanadora de carne
- B) Marco del soporte
- C) Mango
- D) Botón de ajuste de grosor
- E) Placa de retención de alimentos
- F) Portador de alimentos
- G) Placa de presión de alimentos
- H) Cubierta protectora del portador de alimentos
- I) Cuchilla rebanadora
- J) Cubierta protectora de la cuchilla rebanadora
- K) Anillo protector de la cuchilla rebanadora
- L) Cubierta protectora de la muela
- M) Mango de la muela
- N) Tornillo de fijación de la muela
- O) Tornillo de fijación de la placa de retención de alimentos
- P) Tornillo de fijación de la cubierta protectora de la cuchilla rebanadora
- Q) Patas de plástico
- R) Cable y enchufe
- S) Interruptor

02. Instalación y operación

2.1 Instalación de la Cortadora

- Desembale el producto y colóquelo en una superficie limpia y lisa.

Aviso: Deje un espacio de al menos 150 cm en la parte trasera para facilitar la operación.

- Conecte la cortadora a una fuente de alimentación con el voltaje adecuado según el manual.

Asegúrese de que la conexión a tierra sea segura.

- Encienda la máquina. La luz indicadora se iluminará, lo que significa que está funcionando correctamente.

- ▶ Haga funcionar la cuchilla sin cortar alimentos durante 1-2 minutos para comprobar que funciona correctamente.
- ▶ Ajuste el grosor de corte girando la perilla numérica.
- ▶ Presione el interruptor semiautomático para iniciar la máquina y mueva el mango de corte para deslizar el portaalimentos y comenzar a cortar.
- ▶ Después de terminar, ajuste la perilla de grosor a "0" y limpie la máquina.

2.2 Secuencia de funcionamiento

- ▶ Preste atención al disco de apoyo en el fiambre; no debe quedar en la posición de la cuchilla.
 - 1) Coloque la carne en la bandeja de apoyo antes de colocarla. Coloque el botón de ajuste de grosor en la posición "0".
 - 2) Coloque la carne u otro alimento en el transportador (a una temperatura de aproximadamente -5 °C, la mejor presión para la carne es la adecuada) y luego use la tabla de prensado móvil para presionar los alimentos y empujarlos hacia la tabla de retención.
 - 3) Ajuste la posición fija de la tabla con la manija "P" (ver página 2). Luego, ajuste el grosor de corte con la perilla. Para ajustar el grosor de corte deseado, ajuste la posición fija de la tabla con la manija y vuelva a bloquear el contacto de la tabla. El bloqueo se realiza con una tuerca de mariposa M8.
 - 4) Al cortar, presione el botón de inicio y la cuchilla. Para detener el corte, presione el botón de parada.
 - 5) Cuando termine de cortar la pata, ajuste la tabla de retención de alimentos nuevamente a la escala "0" y limpie la cortadora de carne.

03. Limpieza y mantenimiento

3.1 Como limpiar la Cortadora

- ▶ **Aviso:** Limpie la cortadora de carne después de cada uso.
- ▶ Antes de limpiar la cortadora de carne, primero debe cortar la energía eléctrica, para evitar poner en marcha la máquina sin cuidado y causar heridas por la cuchilla cortadora en funcionamiento.
- ▶ Gire el botón de ajuste de grosor de nuevo a la escala "0".

- ▶ No use agua para lavar este producto directamente, no use estropajos con un alto grado de acidez o alcalinidad para limpiar el producto, y no use artículos abrasivos para limpiar la superficie del producto y la cuchilla cortadora. Utilice un paño húmedo con estropajo para limpiar la superficie del producto y luego use un paño seco para limpiarla. Para asegurarse de que los alimentos sean seguros y saludables, debe limpiar la cortadora de carne antes de usarla cada vez.
- ▶ Bloqueará la posición fija de la tabla con el mango manual para ajustarla y bloquearla de aquí en adelante primero, luego regulará el grosor para regular la perilla, el grosor de corte que necesita, bloqueará la posición fija de la tabla con el mango manual para ajustar y bloqueará el contacto de la tabla nuevamente, el bloqueo está firmemente en forma de tuerca en forma de mariposa M8.
- ▶ Retire la cubierta protectora de la cuchilla cortadora, limpie la cubierta de la cuchilla cortadora y la cuchilla cortadora con un paño y límpielas. Para evitar que la cuchilla para rebanar se oxide y mantener los alimentos seguros y saludables, asegúrese de limpiarla con un paño seco.
- ▶ Al limpiar la cuchilla rebanadora, preste especial atención a lo siguiente:
 - 1) Use guantes de seguridad.
 - 2) No toque el filo de la cuchilla rebanadora directamente.
 - 3) Está estrictamente prohibido limpiar la cuchilla rebanadora antes de desconectar la alimentación eléctrica.
- ▶ Una vez finalizada la limpieza, encienda la máquina y déjela funcionar durante 3 minutos sin cortar nada. Asegúrese de que funcione correctamente.

3.2 Mantenimiento de la Cortadora

- ▶ **Aviso:** Realice el mantenimiento de esta cortadora de carne periódicamente para asegurarse de que pueda funcionar durante el tiempo suficiente.
- ▶ Las piezas giratorias y deslizantes deben mantenerse lubricadas y ágiles. Revise y agregue lubricante a las piezas periódicamente para asegurarse de que puedan funcionar normalmente durante el tiempo suficiente.
- ▶ Mantenimiento de la cuchilla para rebanar
 - 1) La cuchilla para rebanar está hecha de acero de alta resistencia; no debe ser golpeada por artículos duros.
 - 2) Después de usar el producto, limpie la cuchilla para rebanar con un paño seco.
 - 3) Use un paño seco con aceite comestible para limpiar el borde de la cuchilla para rebanar una vez al día. Esto es para evitar que la cuchilla para rebanar se oxide.

- ▶ Lubricación del eje deslizante de la tabla de prensado de alimentos.
 - 1) Use un paño para limpiar el eje deslizante.
 - 2) Agregue un poco de aceite comestible al eje deslizante, mueva la tabla de prensado de alimentos hacia arriba y hacia abajo para ayudar a la entrada de aceite comestible, hasta que la tabla de prensado de alimentos se pueda mover con agilidad.
 - 3) Haga esto una vez al día antes de usar el producto.
- ▶ Lubrique el eje de la parte deslizante del transportador de alimentos.

Agregue aceite lubricante (aceite lubricante SAE140) al eje de la parte deslizante, mueva el transportador de alimentos de derecha a izquierda para ayudar a la entrada de aceite lubricante, hasta que el transportador de alimentos se pueda mover con agilidad. Haga esto cada vez durante una semana.
- ▶ Mantenga las piezas de afilado del cuchillo
 - 1) Cada vez que afile el cuchillo, verifique si el eje de la muela es retráctil o no.
 - 2) Cada vez que afile el cuchillo, verifique si la muela puede funcionar con agilidad o no.
 - 3) Cada vez que afile el cuchillo, limpie la muela.
- ▶ Mantenimiento del engranaje completamente automático:

Revise trimestralmente si los tornillos del engranaje están flojos o si las piezas lubricantes están desgastadas o quemadas. Refuerce los tornillos flojos y añada aceite lubricante (SAE 140) periódicamente. Se recomienda realizar esto una vez por semana.
- ▶ Mantenimiento del engranaje completamente automático:

Mantenimiento de las piezas de afilado del cuchillo:

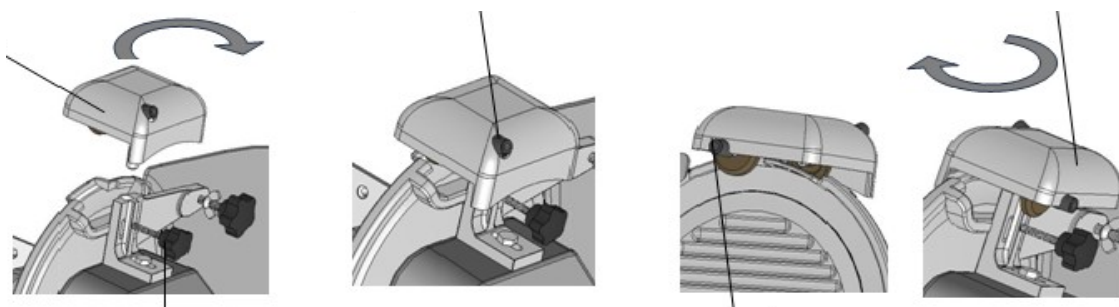
 1. Antes de afilar el cuchillo, compruebe si el eje de la muela es retráctil.
 2. Antes de afilar el cuchillo, compruebe si la muela gira con agilidad.
 3. Limpie la muela antes y después de afilar el cuchillo.
- ▶ Afilado de las piezas que requieren atención:

Para prolongar la vida útil de la máquina, es necesario realizar un mantenimiento regular:

 - 1) Desconecte la alimentación eléctrica y limpie la cuchilla.
 - 2) Compruebe si el botón de ajuste de grosor está en la escala "0".
 - 3) Compruebe si las piezas de afilado de la cuchilla funcionan correctamente. Por ejemplo, compruebe si el mango de la muela se mueve con agilidad o si las muelas están lo suficientemente firmes.
 - 4) Afloje el tornillo de fijación de la muela, levántela para comprobar si se mueve y, a continuación, colóquela en la posición correcta. Vuelva a bloquear el tornillo de fijación.

Compruebe si hay huecos entre las muelas y la cuchilla. (Diagrama 2). (Atención: Al levantar la tapa de la rueda de esmeril, la punta de la cuchilla de afeitar debe estar expuesta. Tenga mucho cuidado de no tocar la punta para evitar lesiones accidentales).

- 5) Conecte la cortadora de carne a la corriente eléctrica, presione el botón de inicio para que la cuchilla funcione. Presione el mango de la muela abrasiva para que toque la cuchilla y comience a afilarla. Mantenga esta operación durante 10-15 segundos y luego suelte el mango de la muela abrasiva para detener el afilado. (Diagrama 3).
- 6) Presione el botón de parada para detener la cuchilla y compruebe si el filo de la cuchilla está lo suficientemente afilado. De lo contrario, afílelo de nuevo.
- 7) Presione el botón de inicio para que la cuchilla rebanadora funcione, presione suavemente el mango de la muela y afile la cuchilla rebanadora durante 1 o 2 segundos para eliminar las rebanadas. (Diagrama 4).
- 8) Al terminar, presione el botón de parada y desconecte la alimentación eléctrica.
- 9) Ajuste las piezas de afilado de la cuchilla a su posición original y bloquee el tornillo de fijación de la muela. (Diagrama 5).
- 10) Al afilar la cuchilla rebanadora, mantenga la vista alejada de la dirección de la muela para evitar lesiones por el polvo y los fragmentos.
- 11) La muela puede acumular polvo y suciedad después de varios usos; utilice detergente y un cepillo para limpiarla y poder volver a usarla.
- 12) Limpie el producto de nuevo.



04. Notificación y normas de seguridad

- Si este producto se rompe o causa un accidente por un uso incorrecto, el fabricante no asumirá ninguna responsabilidad.
- No desinstale ni modifique ninguna pieza importante de este producto, como el eje de la cuchilla rebanadora ni las piezas eléctricas.
- No utilice este producto para cortar alimentos congelados o con espinas. No utilice este producto para cortar pescado ni ningún otro alimento.
- Revise regularmente el cable y el enchufe para asegurarse de que estén en buen estado y sean seguros. Respete las normas de seguridad. No utilice este producto si el aislamiento está roto.
- Asegúrese de que el cable de tierra del producto esté bien conectado. No utilice este producto sin zapatos o con las manos mojadas.

- ▶ Al limpiar el producto, no lo lave directamente con agua ni lo sumerja en agua.
- ▶ Asegúrese de que el cable de conexión a tierra del producto esté bien conectado. No utilice este producto si no lleva calzado o si tiene las manos mojadas.
- ▶ Al utilizar la cortadora de carne, asegúrese de que las cubiertas protectoras estén bien instaladas. No toque la cuchilla cortadora ni otras piezas móviles. No se pare en la dirección en la que se mueve la cuchilla cortadora.
- ▶ Es posible que la cuchilla cortadora no funcione porque la bandeja de soporte de la cuchilla esté bloqueada o haya algún problema con este producto. En ese caso, corte primero la energía eléctrica y luego repárela y manténgala.
- ▶ Si el transportador de alimentos o la tabla de prensado de alimentos funcionan con obstáculos, limpie el eje deslizante y agréguele un poco de aceite lubricante n.º 30 o aceite comestible.
- ▶ Si la correa no funciona correctamente, verifique si los tornillos en el botón de la base están lo suficientemente apretados o no, o verifique si la correa está demasiado floja o no. Si es así, ajuste los tornillos o ajuste el grado de tensión de la correa.
- ▶ Si la cortadora no se utilizará durante un largo tiempo, corte la energía eléctrica. Tenga cuidado de mantener el producto alejado del agua y la humedad.
- ▶ Cuando la punta de la cuchilla tiene una hendidura de 5 mm en la corona de la cuchilla, será necesario reemplazar la cuchilla por una nueva.
- ▶ Para evitar peligros, se prohíbe a los niños el uso de la máquina.

05. Mal Funcionamiento y Mantenimiento

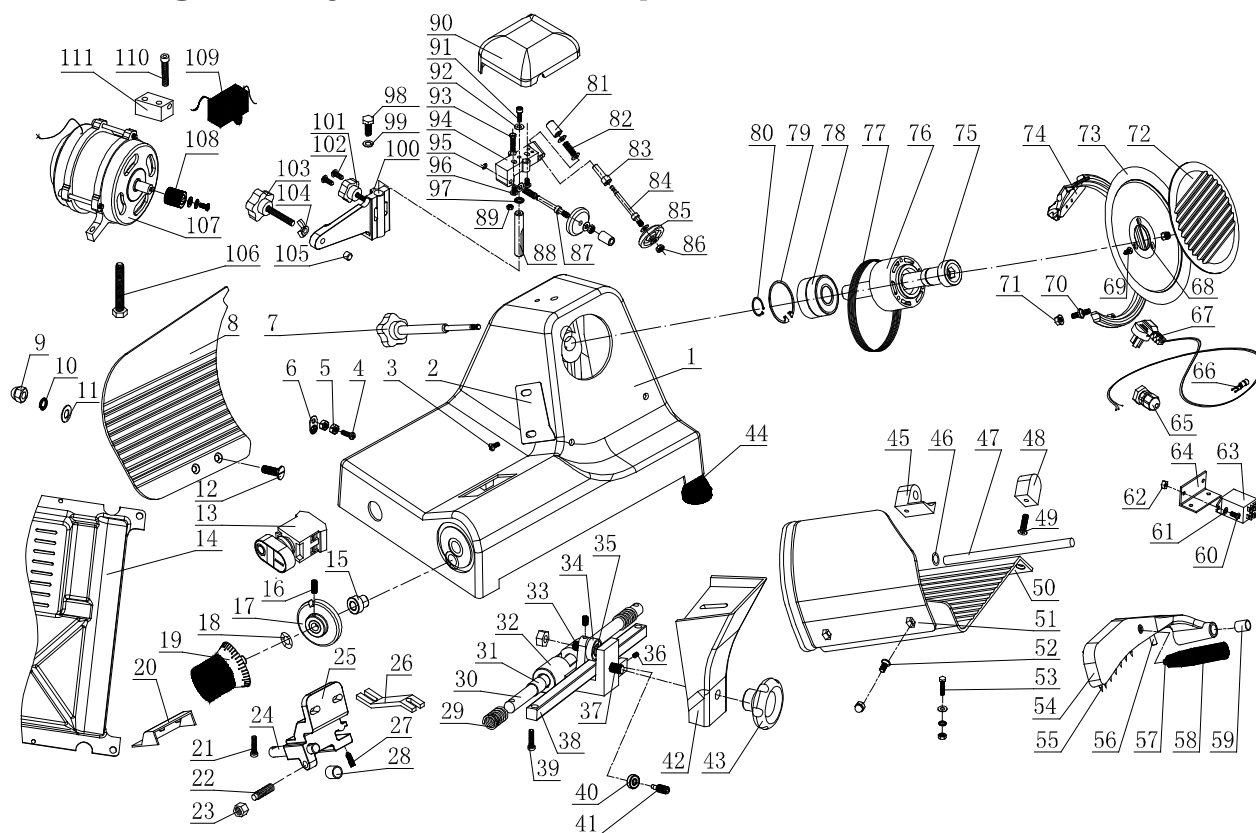
Posibles fallas de funcionamiento y métodos de mantenimiento:

Mal funcionamiento	Análisis del mal funcionamiento	Métodos de mantenimiento
El transportador de alimentos tiembla	A. Los tornillos de fijación del marco y el transportador de alimentos se encuentran flojos.	A. Apriete los tornillos de marco y el transportador de alimentos.
	B. La fijación de la uña plástica (parte que se desliza) no se encuentra en escala "0"	B. Corregir la posición de la uña de plástico de fijación, y apretar la tuerca.
	C. Los tornillos de fijación del eje cuadrado y el eje redondo se encuentran flojos.	C. Apretar los tornillos

Mal funcionamiento	Análisis del mal funcionamiento	Métodos de mantenimiento
La tabla de alimentos esta más abajo que la cuchilla de corte	A. Los tornillos de fijación de la tabla se encuentran flojos.	A. Ajustar la tabla de alimentos , nivelar con la cuchilla de corte y apretar los tornillos.
	B. El botón que ajusta el grosor y el eje se encuentra flojo.	B. Ajustar nuevamente el grosor.
Cuando se inicia la operación del aparato, la cuchilla de corte no se mueve	A. La correa esta floja.	A. Apretar la correa y los tornillos.
	B. La correa esta aceitosa, y esto causa el patinaje de la misma.	B. Limpiar o añadir algún polvo seco en la correa.
La rueda de afilar no afila la cuchilla	A. Está usando incorrectamente.	A. Por favor lea el manual de uso.
	B. El ángulo del marco de la molienda no es correcto.	B. Ajustar la base de la rueda de molienda.
La cuchilla de corte salta bruscamente	D. Hay agua o aceite sobre la rueda de molienda.	D. Limpiar y secar la rueda de
	A. Pueden haber algunas impurezas sobre la superficie de de la correa.	A. Sacar las impurezas de la correa, use poco aceite para limpiarla.
	B. Los tornillos del la cuchilla de corte no han sido apretados lo suficiente.	B. Apretar los tornillos de la cuchilla de corte
	C. La cuchilla de corte ha sido deformada.	C. Cambiar la cuchilla de corte.
La tabla de alimentos toca la cuchilla de corte	D. El anillo que cierra la correa esta flojo o dañado.	D. Apretar o cambiar el anillo que cierra la correa.
	A. La distancia entre la tabla de alimentos y la cuchilla de corte no es correcta.	A. Ajustar la distancia a 0.4-0.5 mm apriete los tornillos.
El transportador de alimentos toca la cubierta que protege la cuchilla de corte	B. Ajustar los tornillos de la base de la tabla de alimentos.	B. Apriete los tornillos.
	A. Los tornillos de fijación del marco y el transportador de alimentos están flojos.	A. Apriete los tornillos de marco y el transportador de alimentos.
Las rodajas de carne no son simétricas o el aparato no puede cortar la carne y otros productos de alimentación	B. Corregir la posición de la uña de plástico de fijación, y apretar la tuerca.	B. Corregir la posición de la uña de plástico de fijación, y apretar la tuerca.
	C. Apretar los tornillos.	C. Apretar los tornillos.
La parte deslizante se mueve lentamente	A. El ángulo de la cuchilla de corte no es correcto.	A. Adaptar el ángulo de la cuchillo otra vez.
	B. La cuchilla de corte no está afilado.	B. Afile la cuchilla de corte.
La parte deslizante se mueve lentamente	A. La tuerca que fija al eje está demasiado apretada.	A. Aflojar un poco la tuerca que fija al eje.
	B. Pueden haber algunas impurezas en el eje cuadrado de la parte que se desliza.	B. Agregar algún lubricante en la parte deslizante.

06. Apéndices

6.1 Diagrama y lista de componentes



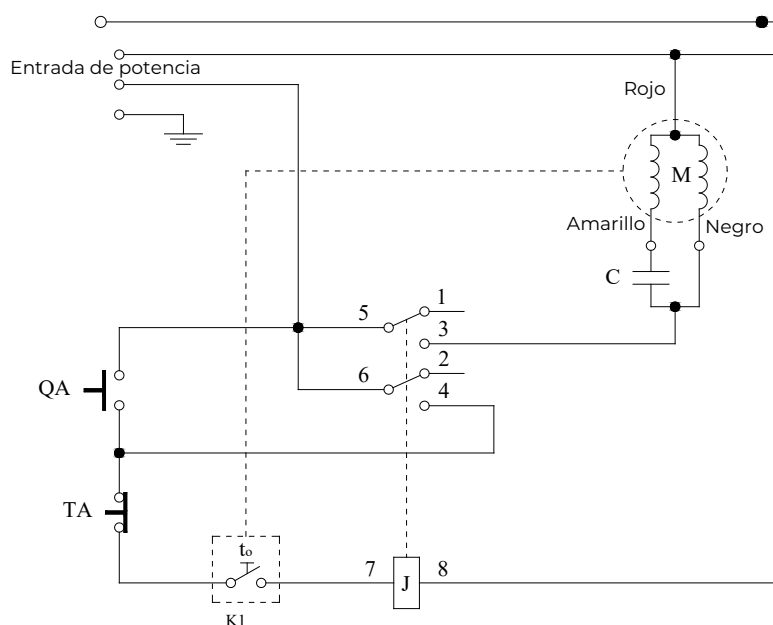
- | | |
|---|---|
| 11) Marco completo | 13) Interruptor |
| 2) Placa raspadora | 14) Zócalo de plástico |
| 3) Tornillos de cabeza alomada con ranura en cruz M6×10 | 15) Eje del botón de ajuste |
| 4) Tornillos de cabeza alomada de cobre con ranura en cruz M5×16 | 16) Tornillos de cabeza hueca hexagonal con punta ahuecada M5×8 |
| 5) Tuerca de cobre M5 | 17) Rueda elevada |
| 6) Señal equipotente | 18) Amortiguador elástico en forma de V $\phi 10$ |
| 7) Tornillo de fijación de la cubierta protectora de la cuchilla rebanadora | 19) Botón de ajuste |
| 8) Placa de retención de alimentos | 20) Cubierta de la base de la rama |
| 9) Tuerca ciega M6 | 21) Tornillos de cabeza hueca hexagonal M6×20 |
| 10) Arandelas elásticas $\phi 6$ | 22) Tornillo de ajuste de la rueda saliente |
| 11) Arandelas planas $\phi 6$ | 23) Tuerca M10 |
| 12) Tornillos de cabeza avellanada con ranura M6×20 | 24) Eje de la pieza deslizante $\phi 12 \times 90$ |
| | 25) Base de la rama de ajuste |
| | 26) Tabla deslizante de ajuste |

- | | |
|---|--|
| 27) Tornillos de fijación de cobre M6×18 | 58) Mango |
| 28) Tornillo de fijación de cobre 1215 | 59) Juego de cobre 1015 |
| 29) Resorte de compresión | 60) Tornillos de cabeza plana con ranura en cruz M4×10 |
| 30) Eje guía de la pieza deslizante $\varnothing 14 \times 371$ | 61) Arandelas planas $\varnothing 4$ |
| 31) Tornillo de fijación de cobre 1412 | 62) Tuerca M4 |
| 32) Pieza deslizante | 63) Relés JQX-13F |
| 33) Eje del cojinete $\varnothing 10$ | 64) Fijación de los relés |
| 34) Cojinete de bolas 6000Z | 65) Abrazadera de fijación del cable |
| 35) Eje elástico $\varnothing 10$ | 66) Terminal de cableado |
| 36) Tornillos de fijación de hexágono interior con punta ahuecada M4×6 | 67) Cable y enchufe |
| 37) Tornillos de fijación de hexágono interior con punta plana M10×35 | 68) Tuerca de cobre M6 para la protección del plato de cuchillas |
| 38) Eje cuadrado | 69) Tornillo de cabeza avellanada con ranura en cruz M5×16 |
| 39) Tornillos de cabeza hueca hexagonal M6×25 | 70) Tornillo especial M5×30 |
| 40) Cojinete 625Z | 71) Tuercas hexagonales con brida M5 |
| 41) Eje de desviación central del cojinete M8×24 | 72) Cubierta protectora de la cuchilla rebana-
dora $\varnothing 208.5$ |
| 42) Marco del soporte para pies | 73) Cuchilla rebanadora $\varnothing 250$ |
| 43) Asa del marco | 74) Anillo protector de la cuchilla rebanadora |
| 44) Patas de plástico | 75) Eje principal de la cuchilla rebanadora |
| 45) Marco pequeño B | 76) Polea de la cuchilla de afeitar |
| 46) Banda de goma en forma de O M10-A | 77) Correa trapezoidal 370 |
| 47) Barra guía de la tabla de prensado de alimentos $\varnothing 10 \times 180$ | 78) Rodamiento de bolas 6004-2RS |
| 48) Marco pequeño A | 79) Agujero elástico $\varnothing 42$ |
| 49) Tornillo de cabeza avellanada con ranura en cruz M6×16 | 80) Eje elástico $\varnothing 20$ |
| 50) Portaalimentos 195×192 | 81) Mango de la muela abrasiva |
| 51) Tapa protectora del portaalimentos | 82) Resorte (diámetro interior $\varnothing 6.5 \times 0.6 \times 20$) |
| 52) Tornillos de cabeza avellanada con ranura M6×25 | 83) Juego de cobre de la base de la muela abrasiva $\varnothing 12$ |
| 53) Tornillo hexagonal M6×30 | 84) Eje de la muela B de $\varnothing 10 \times 73$ |
| 54) Tabla de prensar alimentos | 85) Muela abrasiva $\varnothing 40$ |
| 55) Clavo de acero inoxidable de $\varnothing 3 \times 13$ | 86) Tuerca M4 |
| 56) Varilla de nailon | 87) Eje de la muela B de $\varnothing 10 \times 68,5$ |
| 57) Tornillos de cabeza hueca hexagonal con | 88) Eje del marco de las piezas abrasivas $\varnothing 12$ |

83) Juego de cobre de la base de la muela abrasiva $\varnothing 12$
 84) Eje de la muela B de $\varnothing 10 \times 73$
 85) Muela abrasiva $\varnothing 40$
 86) Tuerca M4
 87) Eje de la muela B de $\varnothing 10 \times 68,5$
 88) Eje del marco de las piezas abrasivas $\varnothing 12$
 89) Tuerca M5
 90) Tapa protectora de la muela abrasiva
 91) Tornillos de cabeza hueca hexagonal M5×16
 92) Arandelas planas $\varnothing 5$
 93) Tornillos de cabeza plana con hendidura en cruz M5×30
 94) Base de la muela abrasiva
 95) Elástico del eje $\varnothing 5$
 96) Tornillos de cabeza plana con hendidura en cruz M5×10
 97) Arandelas de seguridad dentadas externas M6
 98) Tornillo hexagonal M8×25
 99) Arandelas elásticas $\varnothing 8$
 100) Marco de las piezas abrasivas
 101) Mango de fijación del marco de las piezas abrasivas

102) Tornillos de cabeza plana con ranura en cruz M5×25
 103) Mango de ajuste del marco de las piezas de afilado
 104) Tuercas de mariposa M8
 105) Juego de plástico protector
 106) Tornillo hexagonal M6×50
 107) Motor de 210 W
 108) Polea de la correa del motor de la cuchilla $\varnothing 24$
 109) Condensador eléctrico de 7 μF

6.2 Diagrama del circuito eléctrico



QA) Botón de arranque
 TA) Botón de parada
 M) Motor
 C) Condensador
 KI) Protector térmico del motor

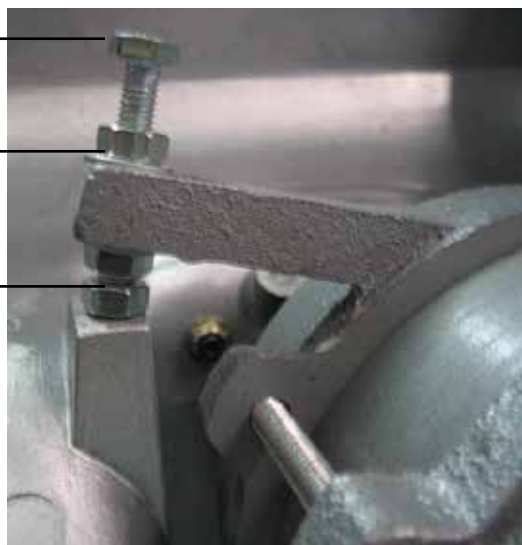
6.3 Ajuste de la correa

- ▶ Cuando la correa se haya aflojado, afloje primero y hacia arriba la tuerca M6 A, luego ajuste la tuerca M6 B hacia arriba, hasta que la elasticidad de la correa poli se ajuste a la adecuada; si la correa poli V está demasiado apretada, el ajuste será al revés.

Tornillo hexagonal M6

Tuerca M6 A

Tuerca M6 B



6.4 Posdata

- ▶ Este manual del usuario proporciona información detallada sobre cómo utilizar, instalar, mantener y reparar este producto para los clientes, lo que garantiza que este producto se pueda utilizar de la mejor manera y de la forma más eficaz.



Garantía

- La garantía de 12 meses cubrirá cualquier desperfecto de fabricación u origen del producto y problemas o daños de motor y/o plaqueta, previa verificación técnica. Quedan excluidos de la misma todos los consumibles y repuestos. El tiempo se estima desde la fecha que figura en la factura de compra.

CONTACTATE CON NOSOTROS

Atención al Cliente

(+54 11) 5881-3196

Líneas Rotativas

(+54 11) 4103-4500

(+54 11) 5670-4400

