

MANUAL DE INSTRUCCIONES

ES

PLANCHAS DE COCCIÓN A GAS

MODELOS

SILVER 60, SILVER 75, SILVER 60 CON PLACA DE FUNDICIÓN ESMALTADA, SILVER 75 CON PLACA DE FUNDICIÓN ESMALTADA

EXTREME 60, EXTREME 75, EXTREME 60 CON PLACA DE FUNDICIÓN ESMALTADA, EXTREME 75 CON PLACA DE FUNDICIÓN ESMALTADA, EXTREME 60 CON PLACA RECTIFICADA, EXTREME 75 CON PLACA RECTIFICADA, EXTREME 90 CON PLACA RECTIFICADA

Simogas

Edición 2023

INDICE

<i>CONDICIONES DE GARANTIA</i>	3
<i>1. DESEMBALAJE DEL APARATO</i>	3
<i>2. IDENTIFICACIÓN DE LOS APARATOS</i>	4
<i>3. DESCRIPCIÓN GENERAL Y FUNCIONAMIENTO DEL APARATO</i>	4
<i>4. INSTRUCCIONES TÉCNICAS DE INSTALACIÓN Y REGULACIÓN PARA EL INSTALADOR</i>	4
<i>5. INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO</i>	10
<i>6. INSTRUCCIONES PARA LA SOLUCIÓN DE POSIBLES AVERIAS</i>	12
<i>7. INSTRUCCIONES DE CAMBIO DE PIEZAS</i>	13
<i>DIMENSIONES</i>	14
<i>LISTA DE COMPONENTES</i>	15

PLANCHA SIMOGAS

Usted acaba de comprar una plancha Simogas, y por eso queremos, primero de todo, agradecerle la confianza que ha depositado en nosotros, seguro que no le defraudaremos.

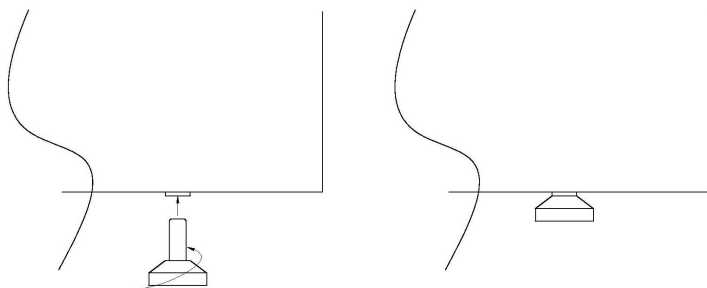
Seguidamente le daremos unos pequeños consejos para que saque el mayor rendimiento posible a su nueva plancha española Simogas.

Extremar las precauciones de manipulación de la plancha en especial durante su traslado, siempre que no esté en un lugar fijo. En caso necesario, manipular entre dos personas. Asegurar la estabilidad del lugar donde utilizará la plancha de manera que no haya riesgo de caída a distinto nivel. El espacio debe ser lo suficientemente profundo y ancho para que tenga cabida la plancha.

Extremar las precauciones a la hora de realizar una manipulación manual de cargas (planchas y bombonas), teniendo en cuenta la forma correcta de realizar dicha manipulación para evitar problemas de espalda. En caso necesario, realizar la manipulación entre dos personas

La superficie sobre la que se instale la plancha debe estar fija al suelo, y a ser posible de altura regulable.

1. Abra la caja de cartón y compruebe que contiene: La plancha con su placa correspondiente, mechero o piezo, manual de instrucciones, 4 pies para la plancha, 1 o 2 inyectores para gas natural (según número de quemadores). **Y retire la protección plástica blanca de las partes inoxidables.**
2. Si la plancha es de la serie Extreme, **hay que darle la vuelta a la placa** de cocción, que tiene que quedar con los laterales hacia arriba, ya que la posición de la placa para el embalaje es completamente al revés.
3. **Instale la plancha en un lugar plano, e ignífugo o en su carro Simogas correspondiente**, enrosque los pies hasta que hagan tope con la plancha de forma que no se pueda acumular suciedad en la rosca.



4. **Conecte el tubo de gas** (no suministrado) a la entrada de gas situada en la parte trasera de la plancha, asegurándose de que no haya ningún escape de gas. Consulte la reglamentación específica de su ciudad o país, ya que es posible que la conexión deba hacerla un instalador autorizado.

El tubo flexible de alimentación de gas debe cumplir con los requisitos nacionales en vigor, tener una longitud mínima de 400mm y máxima de 1500mm, se debe revisar de forma periódica y sustituirse cuando sea necesario.

Utilice una bombona de gas de mínimo 6Kg y máximo 15Kg en posición vertical.

Las bombonas siempre tienen que estar en posición vertical, tanto cuando están llenas como cuando están vacías. Nunca se deben volcar para agotar el resto del gas. La bombona no se debe golpear sino tratarla con cuidado.

5. **Cómo encender la plancha:** La plancha va provista de termopar de seguridad que asegura que no haya escapes de gas, ya que cierra el grifo de gas si el quemador no está encendido o se ha apagado; por lo tanto, para encender la plancha, apriete el botón negro de la válvula y gírelo hacia la izquierda a máxima potencia; sin dejar de apretar el botón, accione el encendedor piezo-eléctrico para que provoque una chispa y el encendido del quemador (para modelos con

piezo); si el modelo no dispone de piezo de encendido, encienda el mechero y acérquelo al quemador. Una vez encendido el quemador, mantenga pulsado el mando de gas durante unos segundos y luego suéltelo. Si el quemador se apaga, vuelva a repetir la operación aguantando el mando apretado durante algunos segundos más.

6. **Deje calentar** la plancha entre 5 y 10 minutos a máxima potencia. Este es el tiempo necesario para alcanzar los 300° de temperatura necesarios para una correcta cocina a la plancha. Esta temperatura permite que los alimentos (sobre todo las carnes) sellen rápidamente en contacto con la placa, y conserven así todos sus jugos y sabores en su interior.

7. **Limpieza de la placa de acero laminado al carbono:** En caliente, échele encima unos cubitos de hielo, esto ayudará a arrancar los restos pegados a la placa, y con la ayuda de una espátula limpie la placa de los restos de comida. Cuando haya acabado de limpiar la placa de cocción, unte con una fina capa de aceite dicha placa para protegerla de la oxidación. **A saber: el revestimiento alimentario provisional empieza a desaparecer a partir de la primera utilización. Evite utilizar limón, vinagre o cualquier otro tipo de ácido alimentario o no, ya que acelera la desaparición del revestimiento.**

8. **Limpieza de la placa rectificada:** Para desincrustar los restos de grasa de la placa, con la placa todavía caliente, eche unos cuantos cubitos de hielo y elimine los residuos con la ayuda de una espátula. **Evite utilizar limón, vinagre o cualquier otro tipo de ácido alimentario o no, ya que ataca al aspecto de la placa.**

9. Si usted no va a utilizar la plancha durante un prolongado periodo de tiempo, guárdela bajo techo, unte bien la placa de cocción de acero (no esmaltado) de aceite y tápela sin que la placa quede en contacto con nada, para evitar oxidaciones.

10. Si la placa de cocción (no esmaltada) se le oxida, rasque el óxido con piedra pómez, con un fino papel de lija o con un desoxidante apto para uso alimentario. Limpie y aclare bien la placa antes de su uso para evitar que hayan quedado restos de detergentes, óxido, piedra pómez u otros componentes.

ESPAÑOL.

Este aparato debe instalarse de acuerdo con las reglamentaciones en vigor, y debe utilizarse únicamente en lugares suficientemente ventilados. Consultar las instrucciones antes de instalar y utilizar este aparato.

Es obligatorio leer el presente manual de instalación, uso y mantenimiento antes de realizar cualquier operación con el aparato.

Se recomienda mantener el presente manual en un lugar visible y accesible al usuario para futuras consultas del usuario.

Se recomienda comprobar el estado del aparato antes de su instalación y verificar que no haya sufrido daño alguno durante el transporte.

El fabricante no se responsabiliza si el aparato es instalado sin seguir las instrucciones de instalación.

El fabricante no se responsabiliza del funcionamiento del aparato si el usuario actúa sin tener en cuenta los consejos de uso del manual de instrucciones.

El fabricante no se responsabiliza de las averías producidas por un uso incorrecto del aparato.

Las piezas que han sido protegidas por el fabricante y su mandatario NO deben manipularse por el instalador y el usuario.

El fabricante no se hace responsable de cualquier posible manipulación del aparato por parte del usuario.

Las operaciones de instalación y mantenimiento se realizarán por personal técnico cualificado.

Estas instrucciones sólo son válidas si el símbolo del país figura sobre el aparato. Si el símbolo no aparece en el aparato, es necesario recurrir a las instrucciones técnicas que reunirán las indicaciones necesarias para la adaptación del mismo a las condiciones de utilización del país.

CONDICIONES DE GARANTÍA

El presente aparato tiene una garantía de 2 años desde la fecha de compra ante cualquier anomalía de fabricación. Son causa de extinción de la garantía las siguientes:

- Cualquier avería causada por el desgaste normal sujeto al paso del tiempo.
- Cualquier avería causada por una mala utilización del aparato o por hacer caso omiso del manual de instrucciones.
- La manipulación de cualquiera de los precintos de garantía.
- En general, cualquiera con causa no atribuible al fabricante.
- La oxidación de la placa de acero

1. DESEMBALAJE DEL APARATO

El desembalaje se realizará con especial cuidado para no dañar el aparato. Se retirará de la caja y se comprobará que no ha sufrido daño alguno durante el transporte. Se comprobará que existan todas las piezas de instalación y uso. En el caso de detectar alguna anomalía o defecto en el aparato se recomienda avisar al representante previamente a realizar la instalación.

2. IDENTIFICACIÓN DE LOS APARATOS

Aparato: Plancha de cocción a gas de uso colectivo.

Serie: SILVER, EXTREME.

Modelos:

SILVER 60, SILVER 75, SILVER 60 CON PLACA DE FUNDICIÓN ESMALTADA, SILVER 75 CON PLACA DE FUNDICIÓN ESMALTADA

EXTREME 60, EXTREME 75, EXTREME 60 CON PLACA DE FUNDICIÓN ESMALTADA, EXTREME 75 CON PLACA DE FUNDICIÓN ESMALTADA, EXTREME 60 CON PLACA RECTIFICADA, EXTREME 75 CON PLACA RECTIFICADA, EXTREME 90 CON PLACA RECTIFICADA

3. DESCRIPCIÓN GENERAL Y FUNCIONAMIENTO DEL APARATO

Las planchas de cocción a gas están destinadas a ser utilizadas en el sector de hostelería para asar los alimentos sobre las propias planchas.

Las planchas están dotadas de equipo de combustión conformemente normalizado, constituido por los quemadores que calientan la plancha.

En la parte delantera del aparato encontramos el frontal de mando que regula el caudal de gas que llega a los quemadores.

En el borde frontal de la plancha podemos observar un pequeño recipiente alargado colgado sobre dos puntos de apoyo. En él se recogerán todas las materias sólidas y líquidas durante la combustión de los alimentos en la plancha para después ser desechadas.

La toma de gas del aparato se encuentra en la parte trasera del aparato

El funcionamiento de las planchas se basa en el calentamiento de las planchas mediante el calor proporcionado por la combustión del gas en los quemadores.

4. INSTRUCCIONES TÉCNICAS DE INSTALACIÓN Y REGULACIÓN PARA EL INSTALADOR

Estas instrucciones están destinadas a la instalación, regulación y mantenimiento del aparato realizadas por el instalador.

4.1 PRECAUCIONES PREVIAS A LA INSTALACIÓN

Esta operación deberá ser efectuada por el personal autorizado por las reglamentaciones vigentes sobre aparatos de gas o el que se requiera para cada país comunitario

- Estas instrucciones sólo son válidas si el símbolo del país figura sobre el aparato. Si el símbolo no aparece en el aparato, es necesario recurrir a las instrucciones técnicas que reunirán las indicaciones necesarias para la adaptación del mismo a las condiciones de utilización del país.
- Estos aparatos se instalarán solamente en un lugar con ventilación suficiente para impedir la formación de concentraciones inadmisibles de sustancias nocivas para la salud en el local donde están instalados.
- El aparato se instalará en un lugar convenientemente ventilado de acuerdo con las reglamentaciones en vigor.
- Los aparatos únicamente se instalarán sobre una superficie no combustible.
- El aparato debe estar instalado a una distancia mínima de 1,5 m de cualquier material combustible.
- Las piezas que han sido protegidas por el fabricante y su mandatario NO deben manipularse por el instalador y el usuario.
- Se comprobará que el gas a utilizar corresponde con el que viene indicado en la etiqueta que acompaña el aparato, y para el que ha sido calibrado por el fabricante.
- Se comprobará que todos los elementos que componen el aparato se encuentran perfectamente situados y que debido al transporte no han sufrido desajustes.
- Se comprobará que el aparato ha sido perfectamente ubicado, conforme a la legislación vigente para cada país al que se destina.
- Se aconseja colocar el aparato bajo una campana extractora para asegurar la completa evacuación de los gases de combustión y humos quemadores en la fase de cocción.
- El aparato debe estar instalado a una distancia mínima de 200 mm de cualquier pared lateral y trasera para proteger de las temperaturas próximas a los 80°C que puede alcanzar las paredes del aparato.
- No conectar el aparato a redes que contengan monóxido de carbono u otros componentes tóxicos.

4.2 CARACTERÍSTICAS DEL LUGAR DE INSTALACIÓN DEL APARATO

El lugar de instalación de las planchas cumplirá como mínimo los siguientes requisitos:

- Será un lugar completamente limpio.
- Estará convenientemente ventilado según las reglamentaciones del país de destino.
- Tendrá las dimensiones mínimas necesarias para colocar la plancha sobre ella cumpliendo con las distancias de seguridad de temperaturas y combustibilidad.

4.3 FIJACIÓN DEL APARATO

Las planchas no requieren una fijación especial, se colocarán directamente sobre la superficie comprobando que quede nivelada y estabilizada.

4.4 IDENTIFICACIÓN DEL GAS DE SUMINISTRO Y EL GAS PARA EL QUE ESTÁ PREPARADO EL APARATO

En la ficha técnica del aparato se pueden comprobar los siguientes datos técnicos del aparato para realizar la instalación según el país de destino:

- Categoría definida.
- Gas correspondiente a la categoría.
- Presión en función del gas.
- Consumo nominal $Q_n(H_i)$.
- Caudal.

Por otra parte, es muy importante que el instalador conozca las características del gas de suministro en el lugar de instalación consultándolo con la compañía de suministro y compruebe que el aparato está preparado para tal instalación.

ES OBLIGATORIO MARCAR EN LA PLACA DE CARACTERÍSTICAS CUALQUIER VARIACIÓN DE REGULACIÓN DE GAS, PARA ELLO PUEDEN UTILIZAR LAS PEGATINAS QUE SE SUMINISTRAN CON LA PLANCHA.

4.5 CONEXIÓN DEL APARATO A LA RED GENERAL DE SUMINISTRO DE GAS

Una vez realizada la comprobación de los datos del gas, el instalador se encargará de la conexión del aparato a la red general de suministro de gas según las normas vigentes en el país de destino, cumpliendo como mínimo los siguientes requerimientos:

- El punto de conexión será fácilmente accesible y debe permitir el libre desplazamiento de las herramientas de apriete.
- La conexión de entrada debe llevar una rosca conforme a las recomendaciones dadas en las normas ISO 228-1 ó ISO 7-1, o un bicono.
- De la red general de alimentación debe instalarse una válvula para el corte de fluido con salida de rosca macho. Para todos los modelos la rosca de entrada de gas permite una conexión roscada a la red de suministro según ISO 228-1 ó ISO 7-1 en función del país de destino.
- La tubería con la conexión de alimentación de entrada al aparato se fijará de forma rígida al cuerpo del aparato. Los tipos de conexión que se utilizan en los diferentes países se indican en la tabla A.1.
- El tubo flexible de alimentación de gas debe cumplir con los requisitos nacionales en vigor, tener una longitud mínima de 400mm y máxima de 1500mm, se debe revisar de forma periódica y sustituirse cuando sea necesario.

Para los aparatos de categoría I₃, la conexión no se realizará obligatoriamente por medio de una conexión roscada o de un bicono, puede también hacerse por junta cónica o por junta plana.

Tabla A.1 – Tipos de conexión utilizados en los diferentes países

País	Categorías I _{3B/P} , I ₃₊ , I _{3P}			Otras categorías		
	Conexiones roscadas		Otras conexiones según el apartado 5.1.4	Conexiones roscadas		Otras conexiones con bicono
	Normas EN 10226-1 y EN 10226-2	Norma EN ISO 228-1		Normas EN 10226-1 y EN 10226-2	Norma ISO 228-1	
AT	sí ^a		sí	sí ^a		
BE	sí ^a	sí ^c	sí	sí ^a	sí ^c	
BG (?)						
CH	sí ^a		sí	sí ^a		
CZ (?)						
DE	sí ^a		sí	sí ^a		
DK	sí	sí	sí		sí	
EE (?)						
ES	sí ^{a,b}	sí	sí	sí ^{a,b}	sí	
FI	sí	sí		sí	sí	
FR	sí	sí	sí	sí	sí	
GB	sí ^{a,b}		sí	sí ^{a,b}		sí
GR	sí ^a	no		sí ^a	no	
HU (?)						
IE	sí ^{a,b}		sí	sí ^{a,b}		sí
IS (?)						
IT	sí		sí	sí ^a		
LT (?)						
LU (?)						
LV (?)						
MT (?)						
NL	sí ^a			sí ^a		
NO	sí	sí	sí			
PO						

País	Categorías I _{3B/P} , I ₃₊ , I _{3P}			Otras categorías		
	Conexiones roscadas		Otras conexiones según el apartado 5.1.4	Conexiones roscadas		Otras conexiones con bicono
	Normas EN 10226-1 y EN 10226-2	Norma EN ISO 228-1		Normas EN 10226-1 y EN 10226-2	Norma ISO 228-1	
PT	sí	sí		sí	sí	sí
SE (?)						
SI	sí	sí	sí	sí	sí	sí
SK (?)						

^a Roscas cónicas-paralelas.

^b Roscas cónicas-cónicas.

^c Sólo para aparatos de cocina independientes.

El símbolo (?) colocado al lado del nombre de los países en las tablas significa que estos países no han comunicado su elección.

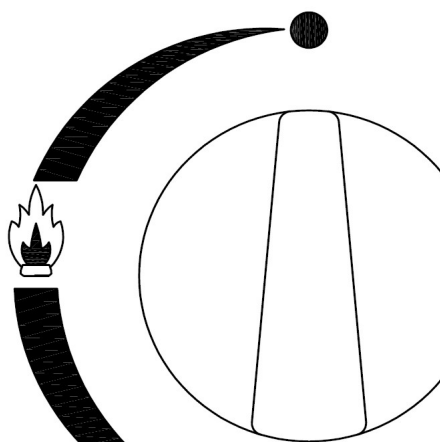
4.6 CONEXIÓN PARA LA EVACUACIÓN DE HUMOS

El aparato debe colocarse bajo una campana extractora para asegurar la completa evacuación de los gases de combustión y humos de los quemadores en la fase de cocción, evitándose así, la concentración de dichos humos y gases producto de la combustión.

4.7 PUESTA EN MARCHA DEL APARATO

La longitud del tubo flexible no debe ser superior a 1,50 metros y será sustituido antes de la fecha límite de caducidad (compruebe la fecha mencionada en el tubo flexible).

Antes de poner en funcionamiento la plancha es necesario conocer el panel frontal de mandos tal y como se muestra en la siguiente figura:



A continuación, se procede a la puesta en marcha de la plancha como se indica a continuación:

1. **Abrir el paso del gas de la red general de suministro.**
2. **Encendido:**
 - 2.1. Presionar y girar el mando a la posición de llama grande.
 - 2.2. Sin dejar de apretar el mando accione el encendido piezo-electronico, si el modelo no dispone de piezo de encendido, encienda el mechero y acérquelo al quemador.
 - 2.3. Regular la llama del quemador situando el mando en la posición deseada.
3. **Apagado:** Para realizar el APAGADO del aparato es suficiente con girar el/los mando/s a la posición de cerrado.
4. Con el fin de garantizar una máxima seguridad , se recomienda cerrar el paso del gas de la red general de suministro.

Utilizar únicamente el encendido piezoeléctrico provisto en la plancha para encender los quemadores y mantener los objetos y productos inflamables alejados del aparato

4.8 COMPROBACIÓN DEL FUNCIONAMIENTO DEL APARATO

Una vez puesto en marcha el aparato se realizará una comprobación del buen funcionamiento siguiendo siempre las indicaciones del país de destino para el instalador.

Es responsabilidad del instalador el realizar estas comprobaciones según la reglamentación en vigor.

Como mínimo se realizarán las siguientes comprobaciones:

1. Boquilla de conexión.
2. Aspecto de las llamas.
3. Posición del gasto reducido.
4. Dispositivos de seguridad.
5. Estanquidad.
6. Potencia a los quemadores.

4.9 INSTRUCCIONES PARA LA CONVERSIÓN A DIFERENTES GASES

IMPORTANTE: La conversión del aparato a diferentes gases o presiones de alimentación deberá hacerse por personal autorizado por la legislación vigente en el país de destino.

Para la utilización de otro tipo de gas de alimentación será necesario sustituir el inyector colocado en los quemadores.

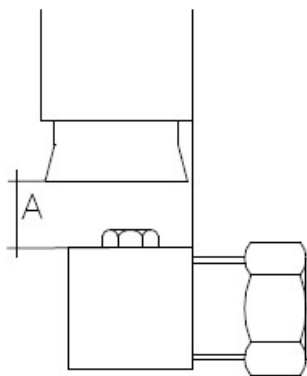
Las planchas pueden funcionar con cualquier tipo de gas del país comunitario de destino, el envío lleva incluido un juego de inyectores para cada gas del país de destino en número de dos para cada clase de gas.

Para proceder al cambio de inyector según el gas a emplear se tendrá que tener en cuenta los valores del diámetro del inyector.

Para el cambio de los inyectores en los quemadores se deberá acceder a los mismos por la parte superior del aparato. Se retirará la plancha de cocción y se accede directamente a ellos.

Una vez se tiene el acceso se procede al cambio retirando los tornillos que lo sujetan.

Una vez sustituido el inyector procederemos a la regulación del tubo de regulación de aire. La regulación de aire A, se colocará siguiendo los datos de la ficha técnica del aparato (4.10) para cada tipo de gas.



ES OBLIGATORIO MARCAR EN LA PLACA DE CARACTERÍSTICAS CUALQUIER VARIACIÓN DE REGULACIÓN DE GAS, PARA ELLO PUEDEN UTILIZAR LAS PEGATINAS QUE SE SUMINISTRAN CON LA PLANCHA.

4.10 FICHA TÉCNICA DEL APARATO

Denominación: Planchas de cocción a gas de uso colectivo						
Responsable: SIMOGAS, S.L.						
Marca comercial: SIMOGAS						
Serie: SILVER,EXTREME						
Tipo (según la forma de evacuación): A						
Modelos			75	60		
Peso (Kg)			24,30	24,00		
DATOS POR QUEMADOR	Diámetro inyector (mm)	G20 (20 mbar)	1,40	1,40		
		G25 (25 mbar)	1,40	1,40		
		G30 (30 mbar)	0,90	0,90		
		G31 (37 mbar)	0,90	0,90		
		G31 (30 mbar)	0,90	0,90		
		G30(50mbar)	0.8	0.8		
		G31(50mbar)	0.85	0.85		
	Regulación de aire (A) (mm)	G20 (20 mbar)	6,00	6,00		
		G25 (25 mbar)	6,00	6,00		
		G30 (30 mbar)	16,00	16,00		
		G31 (37 mbar)	16,00	16,00		
		G31 (30 mbar)	16,00	16,00		
		G30(50mbar)	7.00	7.00		
		G31(50mbar)	7.00	7.00		
	Consumo nominal Qn (Hi) en kW (por quemador) Caudal en m ³ /h (por quemador)	Gas	Presión (mbar)	Consumo Caudal	75	60
		G20	20	kW	3,27	3,27
				m ³ /h	0,35	0,35
		G25	25	kW	3,12	3,12
				m ³ /h	0,38	0,38
		G30	28-30	kW	3,20	3,20
				m ³ /h	0,10	0,10
G30		50	kW	3.40	3.40	
			m ³ /h	0.1	0.1	
G31		30	kW	3,18	3,18	
			m ³ /h	0,13	0,13	
G31		37	kW	3,20	3,20	
			m ³ /h	0,13	0,13	
G31		50	kW	3.40	3.40	
	m ³ /h		0.13	0.13		
Consumo mínimo Qm en kW (por quemador)	Gas	Presión (mbar)	Consumo Caudal	75	75	
	G20	20	kW	2	2	
	G25	25	kW	2	2	
	G30	28-30	kW	2	2	
	G30	50	kW	2.6	2.6	
	G31	37	kW	2	2	
	G31	30	kW	2	2	
	G31	50	kW	2.5	2.5	

DATOS POR APARATO	Caudal de aire en m³/H. Para una correcta combustión según tipo de gas y modelo de plancha	Gas			75	60
		G20 (20 mbar)			64,50	64,50
		G25 (25 mbar)			62,40	62,40
		G30 (30 mbar)			64,00	64,00
		G30(50mbar)			64,00	64,00
		G31 (37 mbar)			64,00	64,00
		G31 (30 mbar)			63,60	63,60
		G31 (50 mbar)			64,60	64,60
	Consumo nominal Qn (Hi) en kW (total) Caudal en m³/h (total)	G20	20	kW	6,54	6,54
				m ³ /h	0,69	0,69
		G25	25	kW	6,24	6,24
				m ³ /h	0,77	0,77
		G30	28-30	kW	6,40	6,40
				m ³ /h	0,20	0,20
		G30	50	kW	6,80	6,80
				m ³ /h	0,21	0,21
		G31	30	kW	6,36	6,36
				m ³ /h	0,26	0,26
		G31	37	kW	6,36	6,36
				m ³ /h	0,26	0,26
G31	50	kW	6,80	6,80		
		m ³ /h	0,28	0,28		

	Gas					Países																	
	Presión (mbar)					Alemania	Austria	Bélgica	Dinamarca	España	Finlandia	Francia	Grecia	Irlanda	Islandia	Italia	Luxemburgo	Noruega	Países Bajos	Portugal	Reino Unido	Suecia	Suiza
	G20	G25	G30 G31	G30 G31	G30 G31	D E	A T	B E	D K	E S	FI	F R	G R	IE	IS	IT	L U	N O	N L	P T	G B	S E	C H
20	25	30	28-30/37	50																			
I2H	X						X		X	X	X		X	X		X				X	X	X	X
I2E	X					X											X						
I2L		X																	X				
I3B/P			X		X	X		X		X							X	X					
I3+				X				X	X		X	X	X		X					X	X		X
II2H3B/P	X		X					X		X													
II2H3+	X			X					X			X	X		X					X	X		X
II2L3B/P		X	X																X				
II2E3B/P						X																	
2ª familia	2H	X																					
	2E	X																					
	2L		X																				
3ª familia	3B/P		X		X																		
	3+			X																			
DE	X				X																		
AT	X				X																		
BE				X																			
DK	X		X																				
ES	X			X																			
FI	X		X																				
FR				X	X																		
GR	X			X																			
IE	X			X																			
IS																							
IT	X			X																			
LU	X																						
NO			X																				
NL		X	X																				
PT	X			X																			
GB	X			X																			
SE	X																						
CH	X			X	X																		

4.11 GASES PRESIONES Y CATEGORIAS DEFINIDAS

5. INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO

Se recomienda leer atentamente el manual de instalación, uso y mantenimiento antes de proceder al uso de la plancha.

5.1 PRECAUCIONES PREVIAS AL USO Y MANTENIMIENTO

- Este aparato es únicamente de uso profesional y debe ser utilizado por personal cualificado.
- Para realizar el mantenimiento, limpieza o reparaciones se debe cerrar la llave del gas.
- La modificación, eliminación o falta de mantenimiento de cualquier dispositivo del aparato, eleva el riesgo de accidentes. Se recomienda efectuar verificaciones periódicas, de acuerdo con los reglamentos en vigor en el país en que el aparato vaya a ser instalado.
- El fabricante no se hace responsable de los daños derivados del uso de la máquina con cualquier modificación, eliminación, falta de mantenimiento de sus componentes realizada sin autorización previa y expresa del fabricante.
- Las piezas que han sido manipuladas por el fabricante y su mandatario NO deben manipularse por el instalador y el usuario.
- Extremar las precauciones cuando se opere en el lugar donde está instalada la plancha. Si el lugar es estrecho señalar la presencia del objeto o colocar protectores a la plancha para evitar golpes.
- Es necesaria una buena climatización del lugar donde estará instalada la plancha, para mantener una temperatura adecuada y evitar así el posible riesgo de estrés térmico.
- Se recomienda la correcta hidratación de la persona que manipule la plancha, en especial en épocas estivales.
- Para prevenir daños por salpicaduras se recomienda el uso de guantes resistentes al contacto térmico y/o anti salpicaduras de aceite con marcado CE para evitar el riesgo de quemaduras, así como delantales protectores.
- El recogedor de grasa puede estar muy caliente utilice guantes resistentes al contacto térmico para su manipulación
- **ATENCIÓN!!!: CUANDO LA PLANCHA ESTÁ FUNCIONANDO, NO TOCAR LAS PARTES EXTERIORES DE LA PLANCHA, RIESGO DE QUEMADURAS!!!**
- Mantener la superficie de trabajo limpia.
- Usar calzado con suela antideslizante.
- En caso de derrame accidental de líquidos proceder a su recogida inmediata.
- Extremar las precauciones a la hora de realizar una manipulación manual de cargas (planchas y bombonas), teniendo en cuenta la forma correcta de realizar dicha manipulación para evitar problemas de espalda. En caso necesario, realizar esta manipulación entre dos personas.
- Mantener alejados niños y mascotas durante le utilización del aparato.
- Mantener los objetos y productos inflamables alejados del aparato y de las fuentes de calor.
- En caso de escape de gas cerrar el grifo principal de suministro, no encender las luces y ventilar el lugar afectado.
- En caso de utilizar bombonas de gas:
 - El cambio de bombona debe realizarse con la llave del cabezal cerrada. Nunca debe realizarse cerca de fuentes de calor, mecheros, cigarrillos...
 - Las bombonas siempre tienen que estar en posición vertical. No debe ser golpeada ni tan siquiera para comprobar si aún queda gas.
 - La bombona de reserva hay que mantenerla alejada de toda clase de fuegos, colocarla en una estancia independiente de la bombona en servicio y con el tapón de seguridad gris puesto.
 - No almacenar más de dos bombonas de butano en casa. La razón de esta prohibición está motivada por el gran peligro de explosión que puede ocasionar la acumulación de tal cantidad de gas butano en una vivienda.
 - El lugar donde esté la bombona tiene que tener una abertura de respiración. Esto es, una rejilla adecuada para la ventilación situada en su parte superior a 30 cm del suelo y no obstaculizarla con plásticos o elementos que impidan esta salida.
- En caso de escape de gas cerrar el grifo principal de suministro, no encender las luces y ventilar el lugar afectado.

5.2 OPERACIONES DE ENCENDIDO Y APAGADO DEL APARATO

Ver apartado 4.7

5.3 OPERACIONES DE LIMPIEZA, CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO

- **LIMPIEZA**

La limpieza diaria y esmerada al final del trabajo garantiza un funcionamiento impecable y una larga duración del aparato. El tratamiento adecuado en las planchas y accesorios es fundamental, ya que los equipos están fabricados con materiales de la mejor calidad, pudiendo ser sometidos a su cuidado con productos de fácil adquisición.

Dos son las formas de limpieza: una parcial o diaria y una segunda total o semanal. En general para estos menesteres no se usarán detergentes abrasivos, existiendo en el mercado un gran número de productos que disuelven las grasas y demás materias orgánicas sin dañar la estructura del aparato. **NO SE PROCEDERÁ JAMÁS A LA LIMPIEZA POR CHORRO A PRESIÓN.** Las planchas están concebidas de forma que sean fácilmente desmontables y accesibles para su conservación y limpieza.

Quemadores

Al menos una vez por semana desenroscaremos las cuatro tuercas que sujetan la plancha y la extraeremos. Encontramos los quemadores alojados bajo la plancha. Cepillaremos los mismos en su parte superior, para quitar cualquier residuo que obturo los orificios de salida del gas. Seguidamente, y después de asegurarnos de haber limpiado correctamente los quemadores devolveremos la plancha a su alojamiento inicial.

Asegurar, también, una perfecta limpieza del Venturi, al propio tiempo que un perfecto estado de las entradas de aire y las salidas de gas. Limpiar sus superficies.

Superficies de acero inoxidable

Los modelos de planchas están contruidos en acero inoxidable 18/10 AISI 304, material de excelente calidad y durabilidad. Manteniendo con un detergente adecuado una limpieza diaria de estas partes que se mantendrán en perfecto estado.

Plancha superior

Es importante que la superficie de la plancha esté siempre limpia de residuos sólidos, incluso durante su uso. Para ello se deberá mantener la misma recubierta de cualquier tipo de sustancia comestible y lubricante a la temperatura de trabajo (aceites para la alimentación, grasas, mantequillas, etc....). La existencia del recogedor de grasa permite depositar temporalmente dichos residuos en su interior facilitando de este modo el uso de la plancha en perfectas condiciones. Al finalizar las operaciones se aconseja pasar un trapo con aceite para mantenerla untada de aceite en perfecto estado y así evitar el óxido.

Al menos una vez en semana se procederá a la limpieza de la plancha y el recogedor de grasa mediante desengrasante no abrasivo.

- **CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO**

Es aconsejable que el usuario tenga programado un plan de mantenimiento; solo así dispondrá de un aparato en óptimas condiciones de funcionamiento.

La manipulación de los aparatos se efectuará por personal autorizado por el fabricante.

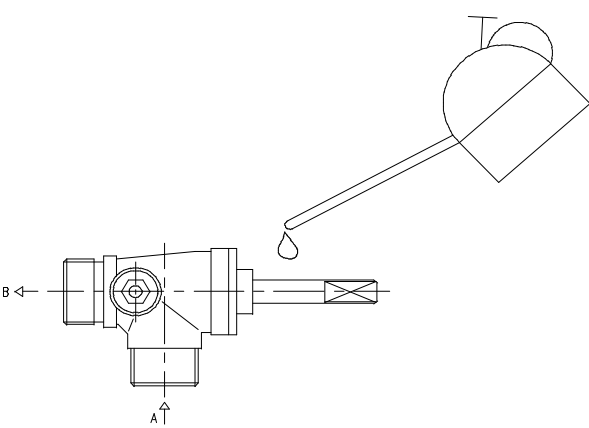
Cuando la propiedad detecte la más mínima avería, se pondrá en contacto con nuestro servicio técnico al objeto de evaluar la situación y efectuar la reparación.

Después de cada uso se extraerá el recogedor de grasa vaciando su contenido (desperdicios provenientes de la parte superior).

Una vez al año deberá realizarse una limpieza-reparación general del aparato (que evitará entre otras molestias, la mala combustión con los consiguientes humos y hollines y también el mal consumo del gas). En ella se deberá tener en cuenta la limpieza de los inyectores, de las válvulas de salida de gas (grifos) y el engrase de las mismas, tal y como se indicó anteriormente.

En el supuesto que, una vez realizada la operación de limpieza externa anual, el quemador funcionara mal (llama amarilla o excesivamente alta) habrá que revisar los inyectores y demás mecanismos, y si después de estas comprobaciones las anomalías persisten, entonces habrá que desmontar la plancha para quitar los posibles residuos que podrían haber inundado el interior de las cámaras de combustión. Estas operaciones son aconsejables que las realice personal autorizado.

MANUTENCIÓN DE LA GRIFERÍA.



A: Entrada de gas por batería.
B: Salida de gas por inyector.

Si se nota un esfuerzo no habitual en el giro de la grifería deberá procederse al engrase de la misma.

1. Descubrir el grifo afectado, extrayendo el mando de acción del grifo.
2. Limpiar el tubo con la ayuda de un paño y diluyente.
3. Engrasar con grasa ligera asegurando que EL PASO DE GAS NO ESTÁ OBTURADO.
4. Girar repetidas veces la base del grifo.
5. Repetir la operación de limpieza e introducir de nuevo la grasa.
6. Montar las piezas de nuevo.

6. INSTRUCCIONES PARA LA SOLUCIÓN DE POSIBLES AVERÍAS

Este manual intenta dar soluciones para que “in situ” el usuario pueda reparar las pequeñas averías que pudieran surgir:

- **No se encienden los quemadores:**

Lo más probable es la carencia de combustible en la red.

Después de comprobarlo deberá dejarse la llave de paso en posición de cerrada. Proceder al cambio de botellón o esperar el retorno de combustible.

- **Al encender el quemador se observa que la llama presenta color amarillo:**

Falta de aire primario:

Deberá regularse la entrada de aire primario con el quemador encendido, consiguiendo que la llama surja suave con un tono completamente azul y sin puntas amarillas. Se aconseja que esta operación sea efectuada por el servicio técnico autorizado por la firma fabricante.

- **La llama de los quemadores desprende gases negros y presenta color amarillo fuerte:**

Obstrucción del inyector del quemador.

Quemadores sucios.

Regulación del aire primario defectuosa.

En los dos primeros casos se procederá a la limpieza y descascarillado del quemador o inyector.

En el tercero se procederá a regular la llama. Es aconsejable que esta operación la efectúe el personal autorizado por la firma fabricante.

- **Al dejar de presionar axialmente el grifo de mando, después de unos 15 segundos se apaga el encendido del quemador:**

El termopar está defectuoso; deberá reemplazarse según lo prescrito en el libro dedicado al instalador, por lo que deberá requerirse los servicios de persona autorizada.

7. INSTRUCCIONES DE CAMBIO DE PIEZAS

Inyector

Si el inyector estuviere obturado, se procederá a extraerlo del porta-inyector y a reemplazarlo por otro de iguales características. Una vez obtenido el inyector adecuado se procederá de la siguiente forma:

Para el cambio de los inyectores en los quemadores se deberá acceder a los mismos por la parte superior del aparato. Se retirará la plancha de cocción y se accede directamente a ellos.

Una vez se tiene el acceso se procede al cambio retirando los tornillos que lo sujetan.

Quemador

Para realizar el cambio del quemador, se recomienda que se realice por un técnico cualificado y avisando al distribuidor.

Termopar

Retirar la plancha desenroscando las cuatro tuercas que la sujetan. Una vez hecho esto el proceso a seguir para el cambio del termopar es el siguiente:

1. Extraer la arandela mediante herramienta aplicable.

2. Desenroscar la tuerca.
3. Retirar el termopar y el tubo-termopar.
4. Una vez cortado el tubo-termopar a una longitud similar a la del antiguo colocar el nuevo conjunto en la posición del antiguo.
5. Apretar la tuerca.

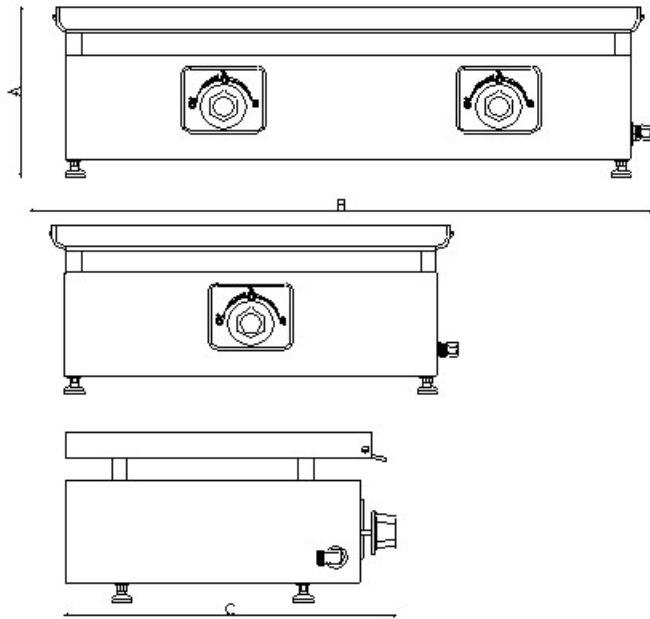
Volver a colocar la arandela haciéndola coincidir con la hendidura del termopar dispuesta a tal efecto.

ADVERTENCIA

El fabricante no se responsabiliza de modificaciones ajenas al origen del aparato. El fabricante no se responsabiliza de las averías producidas por una mala utilización del aparato. El fabricante no se responsabiliza del funcionamiento y calidad del aparato si ello lleva implícito la inobservancia de las presente INSTRUCCIONES DE USO.

En caso de duda, la versión idiomática que prevalece es la de ESPAÑOL

DIMENSIONES



Modelo	A (mm)	B (mm)	C (mm)
ESTIVALE PRIMA 75	230	792	426,25
ESTIVALE PRIMA 60	230	642	426,25
ESTIVALE PRIMA 50	230	542	426,25
ESTIVALE STAR 75	250	792	426,25
ESTIVALE STAR 60	250	642	426,25

Modelo	A (mm)	B (mm)	C (mm)	PESO (kg)
SILVER 75 SILVER 75 CON PLACA DE FUNDICION ESMALTADA	230	765	455	27
SILVER 60 SILVER 60 CON PLACA DE FUNDICION ESMALTADA	230	615	455	22
EXTREME 90 CON PLACA DE RECTIFICADA	244	915	457.5	38
EXTREME 75 EXTREME 75 CON PLACA DE FUNDICION ESMALTADA EXTREME 75 CON PLACA RECTIFICADA	244	765	457.5	31
EXTREME 60 EXTREME 60 CON PLACA DE FUNDICION ESMALTADA EXTREME 60 CON PLACA RECTIFICADA	244	615	457.5	25

LISTA DE COMPONENTES

1.

REF :		Componente	MODELO/MARCA
Mod.	Ref.	SILVER	
SI-XX	01A	PLACA DE ASAR DE ACERO EN SERIE SILVER	PLACA XX/SIMOGAS
SI-XX	01B	PLACA DE ASAR DE FUNDICIÓN ESMALTADA EN SERIE SILVER CON PLACA DE FUNDICIÓN ESMALTADA	PLACA FUNDICIÓN XX/TEKA
SI-XX	02	RECOGEDOR DE GRASAS	RECSI XX/SIMOGAS
SI-XX	05	TUBO DE GAS A-B	TUBO DE GAS A-B
SI-XX	07	PLACA DE VENTILACIÓN	CHPAV/SIMOGAS
SI-XX	08	QUEMADOR	Q XX/SIMOGAS
SI-XX	09	TUBO DE REGULACIÓN DE AIRE	TUBO AIRE/SIMOGAS
SI-XX	11	INYECTOR	SABAF / 151022200090
SI-XX	12	PORTAINYECTOR	SABAF / 125601800000
SI-XX	15	GRIFO DE SEGURIDAD	MODELLI10/SABAF 615791810001
SI-XX	16	CUERPO INOX	CUERPOSI-EX XX/SIMOGAS
SI-XX	17	TUBO DE ENTRADA DE GAS DE RED	TAIZHOU ZHENGONG WH002 – STAINLES STEEL FLEXIBLE HOSE – ½”F*1/2”M 450mm.
SI-XX	22	MANDO DE GAS	GIPERPLAST / GIP01
SI-XX	24	TERMOPAR	ERTA / TE-193-10 THERMOCOUPLE WITH COPPER TUBE L = 320mm.
SI-XX	26	PIE DE PLASTICO	SIIM / CE-3328
SI-XX	27	PIEZO	BI-03-10/ERTA
SI-XX	28	BUJIA	NINGBO ND YD1.5-2B
SI-XX	29	BOTON PIEZO	NINGBO ND YD1.5-2B
SI-XX	30	CONJUNTO CABLES PIEZO	NINGBO ND YD1.5-2B

REF :		Componente	MODELO/MARCA
Mod.	Ref.	EXTREME	
EX-XX	01A	PLACA DE ASAR DE ACERO EN SERIE EXTREME	PLACA XX/SIMOGAS
EX-XX	01B	PLACA DE ASAR DE FUNDICIÓN ESMALTADA EN SERIE EXTREME CON PLACA DE FUNDICIÓN ESMALTADA	PLACA FUNDICIÓN XX/TEKA
EX-XX	02	RECOGEDOR DE GRASAS	RECSI XX/SIMOGAS
EX-XX	05	TUBO DE GAS A-B	TUBO DE GAS A-B
EX-XX	07	PLACA DE VENTILACIÓN	CHPAV/SIMOGAS
EX-XX	08	QUEMADOR	Q XX/SIMOGAS
EX-XX	09	TUBO DE REGULACIÓN DE AIRE	TUBO AIRE/SIMOGAS
EX-XX	11	INYECTOR	SABAF / 151022200090
EX-XX	12	PORTAINYECTOR	SABAF / 125601800000
EX-XX	15	GRIFO DE SEGURIDAD	MODELLI10/SABAF 615791810001
EX-XX	16	CUERPO INOX	CUERPOSI-EX XX/SIMOGAS
EX-XX	17	TUBO DE ENTRADA DE GAS DE RED	TAIZHOU ZHENGONG WH002 – STAINLES STEEL FLEXIBLE HOSE – ½”F*1/2”M 450mm.
EX-XX	22	MANDO DE GAS	LDW-SJ-006/SHENZHEN LEADERWAY
EX-XX	24	TERMOPAR	ERTA / TE-193-10 THERMOCOUPLE WITH COPPER TUBE L = 320mm.
EX-XX	26	PIE DE PLASTICO	SIIM CE-3328/SIMM
EX-XX	27	PIEZO	PELPULS_4EN_2BOTEXT_2BUJ/EDMAN
EX-XX	28	BUJIA	YD1.5-2B BUJIA/NINGBO ND
EX-XX	29	BOTON PIEZO	YD1.5-2B BOTÓN/NINGBO ND
EX-XX	30	CONJUNTO CABLES PIEZO	YD1.5-2B CABLES/NINGBO ND

REF :		Componente	MODELO/MARCA
Mod.	Ref.	EXTREME XX CON PLACA RECTIFICADA	
EX REC-XX	01A	PLACA DE ASAR RECTIFICADA XX	PLACA XX/SIMOGAS
EX REC -XX	02	RECOGEDOR DE GRASAS	RECEX CR XX/SIMOGAS
EX REC -XX	05	TUBO DE GAS A-B	TUBO DE GAS A-B
EX REC -XX	07	PLACA DE VENTILACIÓN	CHPAV/SIMOGAS
EX REC -XX	08	QUEMADOR	Q CR/SIMOGAS
EX REC -XX	09	TUBO DE REGULACIÓN DE AIRE	TUBO AIRE/SIMOGAS
EX REC -XX	11	INYECTOR	SABAF / 151022200090
EX REC -XX	12	PORTAINYECTOR	SABAF / 125601800000
EX REC -XX	15	GRIFO DE SEGURIDAD	MODELLI23/SABAF
EX REC -XX	16	CUERPO INOX	CUERPO-EX XX/SIMOGAS
EX REC-XX	17	TUBO DE ENTRADA DE GAS DE RED	TAIZHOU ZHENGONG WH002 – STAINLES STEEL FLEXIBLE HOSE – ½”F*1/2”M 450mm.
EX REC-XX	22	MANDO DE GAS	LDW-SJ-006/SHENZHEN LEADERWAY
EX REC-XX	24	TERMOPAR	ERTA / TE-193-10 THERMOCOUPLE WITH COPPER TUBE L = 320mm.
EX REC-XX	26	PIE DE PLASTICO	SIIM CE-3328/SIMM
EX REC-XX	27	PIEZO	PELPULS_4EN_2BOTEXT_2BUJ/EDMAN
EX CR-XX	28	BUJIA	YD1.5-2B BUJIA/NINGBO ND
EX CR-XX	29	BOTON PIEZO	YD1.5-2B BOTÓN/NINGBO ND
EX CR-XX	30	CONJUNTO CABLES PIEZO	YD1.5-2B CABLES/NINGBO ND
EX CR-XX	31	PETO	PETO CROMO/SIMOGAS
EX CR-XX	32	SOPORTE PATA	SOPORTE PATA/SIMOGAS

REF :		Componente	MODELO/MARCA
Mod.	Ref.	ESTIVALE	
ES-XX	01	PLACA DE ASAR	PLACA XX/SIMOGAS
ES-XX	02	RECOGEDOR DE GRASAS	RECEX CR XX/SIMOGAS
ES-XX	04	SOPORTES	SOPES/SIMOGAS
ES-XX	05	TUBO DE GAS A-B	TUBO DE GAS A-B
ES-XX	07	PLACA DE VENTILACIÓN	CHPAV/SIMOGAS
ES-XX	08	QUEMADOR	Q XX/SIMOGAS
ES-XX	09	TUBO DE REGULACIÓN DE AIRE	TUBO REGULACION/SIMOGAS
ES-XX	11	INYECTOR	SABAF / 151022200090
ES-XX	12	PORTAINYECTOR	SABAF / 125601800000
ES-XX	15	GRIFO DE SEGURIDAD	MODELLI23/SABAF
ES-XX	16	CUERPO INOX	TAIZHOU ZHENGONG WH002 – STAINLES STEEL FLEXIBLE HOSE – ½”F*1/2”M 450mm.
ES-XX	17	TUBO DE ENTRADA DE GAS DE RED	LDW-SJ-006/SHENZHEN LEADERWAY
ES-XX	19	TUERCA 1’	ERTA / TE-193-10 THERMOCOUPLE WITH COPPER TUBE L = 320mm.
ES-XX	21	CODO DE CONEXIÓN	CODO ½”/SABAF
ES-XX	22	MANDO DE GAS	MANDOSLBR/GIP-06A
ES-XX	24	TERMOPAR	ERTA / TE-193-10 THERMOCOUPLE WITH COPPER TUBE L = 320mm.
ES-XX	26	PIE DE PLASTICO	SIIM CE-3328/SIMM

Declaración UE de Conformidad

Reglamento (UE) 2016/426

SIMOGAS SL Calle Crom nº 5-3ª planta 08907 L'HOSPITALET DE LLOBREGAT – BARCELONA

DECLARAMOS bajo nuestra responsabilidad que el aparato descrito a continuación es conforme con la legislación de armonización de la Unión aplicable:

- **Aparato:** *Plancha de uso profesional que utiliza gas como combustible*
- **Modelo:**
 - ESTIVALE PRIMA 50 ESTIVALE PRIMA 60 ESTIVALE PRIMA 75
 - ESTIVALE STAR 60 ESTIVALE STAR 75
 - SILVER60 SILVER75
 - SILVER 60 CON PLACA DE FUNDICIÓN ESMALTADA SILVER 75 CON PLACA DE FUNDICIÓN ESMALTADA,
 - EXTREME 60 EXTREME 75
 - EXTREME 60 CON PLACA DE FUNDICIÓN ESMALTADA EXTREME 75 CON PLACA DE FUNDICIÓN ESMALTADA, EXTREME 60 CON PLACA RECTIFICADA, EXTREME 75 CON PLACA RECTIFICADA
 - EXTREME 90 CON PLACA RECTIFICADA
- **Marca:** *Simogas*
- **Nº de serie:**
- **Año de fabricación:** *2023*

DECLARAMOS que el aparato indicado cumple con las prescripciones de diseño, construcción y seguridad de las **Normas Europeas** relativas a **Aparatos a Gas**, relacionadas a continuación:

UNE-EN 203-1:2014.

Aparatos de cocción para usos profesionales que utilizan combustibles gaseosos.

Parte1: Reglas generales de seguridad.

UNE-EN 203-2-9: 2005.

Aparatos de cocción para uso profesional que utilizan combustibles gaseosos.

Parte 2-9: Requisitos específicos. Placas radiantes, placas calentadoras y planchas.

UNE-EN 203-3: 2009.

Aparatos de cocción para uso profesional que utilizan combustibles gaseosos.

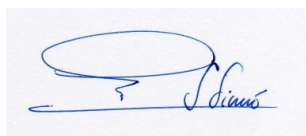
Parte 3: Materiales y partes en contacto con los alimentos y otros aspectos sanitarios.

Para dar cumplimiento a la siguiente reglamentación:

- Reglamento (UE) 2016/426 – SOBRE LOS APARATOS DE GAS
- Reglamento (CE) n.o 1935/2004, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentós.

El organismo notificado **LGAI TECHNOLOGICAL CENTER, S.A. (APPLUS)** con nº **0370**, situado en Barcelona – España, ha efectuado el Examen UE de Tipo y ha expedido el certificado con nº PIN 370 CT2971 (en fecha ,27 de abril 2018 con duración de 10 años), así como, la Evaluación de Conformidad (módulo C2) y ha expedido el certificado con nº 0730-GAR-2976/C2 (en fecha 28 de octubre de 2022, con vigencia de 1 año).

En Hospitalet, a 30 de octubre de 2023, se firma la presente declaración



Firmado por: Sergi Simó (Gerente) En nombre de: SIMOGAS

SIMOGAS, S.L.

C/ Crom 5 3º

08907 L'Hospitalet del Llobregat.

Barcelona.

Tlf : 0034.93.263.45.06 – Fax : 0034.93.396.95.04

www.simogas.com

contacte@simogas.com