

BRIKET

El frío que dura



FREEZER VERTICAL

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Solución de problemas

Antes de llamar al servicio técnico autorizado o a su revendedor, intente las soluciones, consultando la tabla a continuación

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
El freezer no funciona	Falla de energía	Verifique el fusible o el disyuntor de la residencia. Vea también si el enchufe está conectado en el tomacorriente
	Tensión muy baja/alta (esto puede ser observado por las oscilaciones de luminosidad de las lámparas de la casa)	Instale un estabilizador automático de voltaje con potencia mínima de 1000 Watts
	Tomacorriente descompuesto	Conecte otro aparato al tomacorriente para verificar y cambielo si es necesario
	Enchufe desconectado	Conéctelo
	Cable de alimentación dañado	Llame al servicio técnico autorizado o consulte a su revendedor para evitar riesgos de accidentes
Ruidos anormales	Instalación en un lugar no adecuado	Vea el punto "Ubicación"
	Nivelación inadecuada	Regule las patas estabilizadoras
Refrigeración insuficiente	Control de congelamiento en la posición incorrecta	Ajústelo, conforme al punto "Control de temperatura"
	Puerta mal cerrada	Verifique si algún objeto está impidiendo el cierre completo de la puerta. Si es necesario, reorganice los alimentos
	Puerta siendo abierta con mucha frecuencia	Dígale a las personas que abran las puertas solamente cuando sea necesario
	Exceso de carga a ser congelada. Colocación de carga a ser congelada fuera del compartimiento de congelamiento rápido.	Observe la capacidad máxima de congelamiento, haciendo uso del compartimiento de congelamiento rápido
Condensación externa	Elevada humedad del aire ambiente (normal en ciertos climas y épocas del año)	Instale su freezer en lugar ventilado. Séquelo con paño suave
	Mala vedación magnética de la puerta	Regule las patas estabilizadoras de modo que mantengan el freezer levemente inclinado hacia atrás
Condensación interna	Apertura de puerta muy frecuente	Dígale a las personas que abran las puertas solamente cuando sea necesario
Formación de hielo	Infiltración de humedad por la puerta	Verifique si algún objeto está impidiendo el cierre completo de la puerta. Si es necesario, reorganice los alimentos en su freezer. Si la formación de hielo sigue, llame al servicio técnico autorizado o consulte a su revendedor

Queremos hacerle llegar nuestro **agradecimiento** por confiar en nuestros productos, y pretendemos que tenga la certeza, que los mismos mejoran de la mano con nuestra actualización constante, tal como lo venimos realizando desde hace más de medio siglo, tratando de identificar y satisfacer sus necesidades. Es nuestro deseo, que esta muestra de confianza permanezca vigente en el tiempo, ya que creemos indispensable sus opiniones para ser tenidas en cuenta a futuro, con el sólo objetivo de seguir creciendo junto a usted y sus generaciones futuras.

INTRODUCCIÓN

La función de este manual es brindar precisas instrucciones en la puesta en marcha y uso del Freezer Vertical, para así obtener de este producto el máximo rendimiento, el cual ofrece además, confort, seguridad y ahorro de energía como usted se merece. El freezer permite congelar y conservar en perfecto estado

alimentos preparados naturales en los tiempos y formas indicados para cada caso.

El correcto uso de este producto simplificará sus tareas de cocina, por lo que recomendamos que lea atentamente las instrucciones expuestas a continuación.

UBICACIÓN

Para lograr una eficiente operación de su freezer, es conveniente que el condensador ubicado en la parte posterior reciba constantemente una corriente de aire. Para ello separe el freezer de la pared no menos de 10cm, dejando este espacio libre de obstrucciones e

interferencia. El freezer no debe ser instalado próximo a fuentes de calor, ni en un lugar donde esté expuesto en forma directa a la luz del sol. La instalación en un lugar inadecuado perjudica el funcionamiento del freezer y aumenta el consumo de energía.



⚠ Muy Importante:

** Colocar este producto en un lugar bien ventilado y sin humedad, alejado de fuentes de calor y de la luz solar.*

Advertencia: Al colocar el aparato, asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado o dañado.

CÓMO EMPOTRAR EL FREEZER

Considere las siguientes distancias mínimas para garantizar una circulación de aire adecuada:

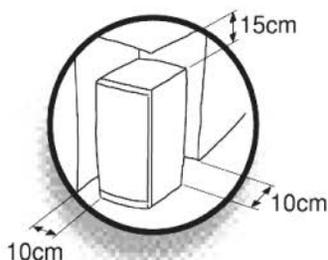
- 10 cm en las partes laterales.
- 10 cm en el fondo.
- 15 cm en la parte superior.

De este modo, Ud. estará garantizando el buen desempeño de su freezer e impidiendo que sus componentes toquen paredes, otros productos o muebles, evitando ruidos desagradables.

NIVELACIÓN

Coloque el freezer en el lugar elegido. Gire los patines niveladores ubicados en la parte inferior delantera del producto, hasta que toquen el suelo estabilizando el producto.

MUY IMPORTANTE: Mantener ventilaciones en la envolvente o estructura del equipo libre de obstrucción.



ADVERTENCIAS

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Para reducir el riesgo de incendio, conmoción eléctrica o lesiones cuando utilice su freezer, siga estas precauciones básicas.

- No remueva el cable a tierra.
- Conecte el cable a tierra a un tierra efectivo.
- **Advertencia:** No ubique múltiples tomas de corriente portátiles o fuentes de alimentación portátiles en la parte posterior del aparato.
- Desenchufe el producto antes de limpiarlo o repararlo.
- Después de la limpieza o reparación, reponga todos los componentes antes de conectar el producto.
- Use productos de limpieza no inflamables.
- Este aparato no está destinado para ser utilizado por personas cuyas capacidades físicas o mentales estén reducidas o carezcan de experiencia, salvo si tienen supervisión de una persona responsable, los niños deberán ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.

- No almacene sustancias explosivas tales como aerosoles con propelente inflamable en este aparato.
- Use dos o más personas para mover o instalar el freezer.
- No use aparatos eléctricos dentro del compartimiento de alimentos, que no sean los recomendados por el fabricante.
- No puede cambiarse la ficha de la unidad cortando el cable de alimentación, ni utilizarse tomacorrientes de dos bornes para la conexión de red, ni hacer tomas auxiliares de la unidad a una canilla.



Agente espumante de la aislación "CICLOISOPENTANO"

ELIMINACIÓN APROPIADA DE SU ANTIGUO FREEZER

Freezers viejos o abandonados todavía son peligrosos en especial para los niños, pues ellos pueden atrancarse dentro del producto, corriendo el riesgo de sofocación. Antes de deshacerse de su freezer antiguo, considere lo siguiente:

- Retire las puertas.
- Deje los estantes en su lugar apropiado para que los niños no puedan ingresar.
- Tenga presente que el gabinete contiene aislación

térmica con agente espumante inflamable. Ciclopentano, contiene líquidos y está hecho de partes materiales, las cuales son reutilizables y/o reciclables. Por tal motivo se le debe dar un tratamiento especial para su descarte. Corresponde que sea enviado al centro de recolección de material de desecho de su localidad. A la hora de desechar su refrigerador, contáctese con los organismos pertinentes para que le indiquen la manera correcta de hacerlo.

INSTALACIÓN ELÉCTRICA

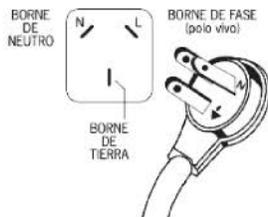
Todas nuestras unidades están fabricadas con las más estrictas normas de seguridad. Para que la total protección del usuario sea efectiva, es imprescindible proveer una perfecta conexión a tierra.

Antes de conectar esta unidad a la línea de alimentación deberá cerciorarse que:

- La tensión de alimentación sea de 220V ca/50hz.
- Es aconsejable contar con un interruptor diferencial y llave termomagnética.
- La sección mínima de los conductores de la línea de alimentación hasta el tomacorriente sea de 1.5 mm².
- En la ficha de conexión de esta unidad se encuentran símbolos cercanos a dos de sus patas.

a los cuales se encuentran conectados los cables correspondientes. La tercer pata que no tiene símbolo está conectada al cable de fase (polo vivo: L)

• Chequee si la tensión de la red eléctrica del lugar de instalación es la misma de la indicada en el enchufe. El freezer debe ser conectado a un tomacorriente en buen estado



* **El de tierra:** 

* **El neutro:** N

- Si el cable de alimentación estuviera dañado, el mismo debe ser reemplazado por un cable de alimentación o un conjunto especial provisto por el fabricante o su servicio técnico autorizado.
- En el caso de oscilación en la tensión de la red eléctrica, instale un estabilizador de tensión automático con potencia mínima de 1000W entre el freezer y el tomacorriente.

MUY IMPORTANTE

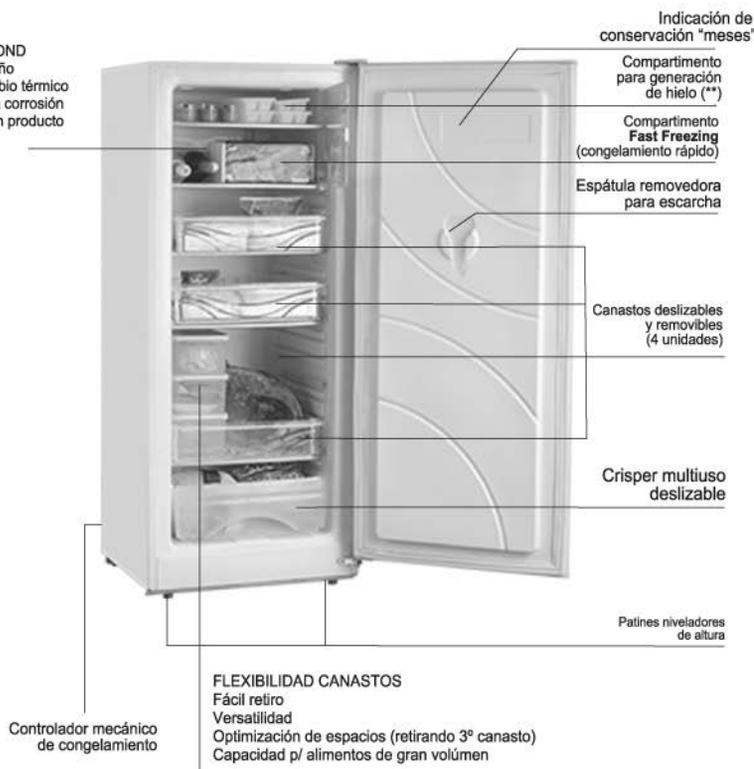
La conexión a tierra de esta unidad es un requisito legal, por lo tanto, el fabricante no se responsabilizará por daños causados a personas o bienes, si no se cumplen las recomendaciones antes mencionadas.



CARACTERÍSTICAS GENERALES

SISTEMA ROLL BOND

Flexibilidad en diseño
Excelente intercambio térmico
Alta resistencia a la corrosión
Buena presencia en producto



CONTROL DE TEMPERATURA

La temperatura interna de su freezer puede ser regulada para atender mejor las condiciones de conservación de los alimentos. El control de temperatura ya viene regulado desde fábrica en el punto ideal, tal cual lo indica la

figura superior. La temperatura interna, en el caso que se lo desee, puede ser ajustada girando la perilla hasta la posición deseada, ya sea a mínima, media o máxima temperatura. El mismo se encuentra ubicado en la parte inferior trasera del producto.

FUNCIONAMIENTO DEL FREEZER

Se recomienda dejar funcionar durante 2 horas, sin mercadería en su interior y con la puerta cerrada, a fin de lograr el enfriamiento previo al ingreso de alimentos, tiempo óptimo necesario para la estabilización de la temperatura en el interior del producto.

- Transcurrido este tiempo, cargar el freezer cuidando de no sobrepasar los límites estipulados en las características técnicas (capacidad de congelamiento en kg, por cada 24hs).
- Los alimentos de repostería, deben ser ingresados faltándoles un punto en la terminación de su cocción, de manera que cuando se los descongele y posteriormente caliente en el horno, queden terminados a punto.
- No coloque alimentos calientes en el freezer. Espere que estén a la temperatura ambiente. Eso contribuye para que no aumente el consumo de la energía, garantizando un buen funcionamiento del producto.
- Busque abrir la puerta solamente el tiempo necesario para colocar o retirar alimentos. De éste modo usted estará reduciendo el consumo de energía y mejorando el desempeño de su freezer.
- Espere 1 minuto como mínimo antes de abrir la puerta del freezer, el vacío interno dificulta la apertura inmediata de la puerta después del cierre.
- Al abrir la puerta, es normal que ocurran los empañados de los acrílicos del interior del freezer, debido a la

entrada del aire caliente y húmedo.

- Si se descongela el alimento, no se debe congelar nuevamente, porque éste puede perder sus características naturales.
- Los líquidos aumentan de volumen cuando son congelados, por eso, tenga especialmente cuidado al almacenar botellas o algún otro recipiente cerrado por algún tiempo prolongado en el freezer. Éstos podrían romperse.
- Los envoltorios o envases pueden ser de papel de aluminio, papel, bolsitas de polietileno, bandejas, platos de aluminio y recipientes plásticos entre otros.
- Las bolsas de polietileno son adecuadas para los alimentos crudos, el papel de aluminio se adapta fácilmente a las formas irregulares. Se debe adherir el envoltorio al alimento. Los mismos deben ser identificados con el nombre del alimento que contienen, su estado: crudo o cocido, la cantidad y fecha de ingreso al freezer. Este control le permitirá saber lo que tiene almacenado, dónde lo tiene y cuándo deberá ponerlo.
- Divida las porciones a congelar en las cantidades que habrán de consumirse.
- No debemos congelar alimentos que no soportan bajas temperaturas, tales como: papas, bananas, peras, naranjas sandías, melones, uvas, verduras de hojas verdes, mayonesa, leche, huevos enteros, etc.

RECOMENDACIONES

- No almacenar productos tóxicos en su freezer pues ellos pueden contaminar los alimentos, como así tampoco sustancias explosivas como aerosoles con propelente inflamable en el aparato.

Este aparato está previsto para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares tales como:

- Áreas de cocina de personal en tiendas, oficinas, etc.
- Alojamientos rurales y por clientes en hoteles, moteles, etc.
- Entornos de tipo alojamiento y desayuno
- Servicios de restaurantes y aplicaciones no detalladas y similares.”

CONGELACIÓN

CARNES

Las carnes en general, deben trozarse y extraerles las grasas y congelarlas por separado. Una vez congeladas pueden reunirse en un solo paquete y mantenerlas en congelación. Las milanesas se pueden congelar separadamente pero sin freír y una vez congeladas reunir las en un paquete. Utilizar material flexible y plegable para envolverla con facilidad. Las puntas de hueso se cubrirán con una doble capa de material. La carne picada debe ser sin exceso de grasas. No hay

que salarla hasta ser utilizada.

PESCADOS Y MARISCOS

Congelar rápidamente para evitar su deterioro. A los pescados considerados grandes deben limpiarse quitándoles la cabeza, cola, agallas, aletas y escamas y cortarlos en rodajas o filet para poder congelarlos. Los de tamaño chico pueden congelarse enteros. Los magros pierden mucho su sabor y calidad. No congelar pescados fritos. Los langostinos y camarones deben

ser bien lavados y quitarles la cabeza, cola y caparazón. Una vez escurridos, colocarlos en bolsas de polietileno para congelar.

AVES

Las mismas se deben eviscerar y limpiar muy bien. Si se desea hacerlo en trozos proceda previamente a congelar las partes y después reunir las en un sólo paquete.

EMBUTIDOS

El hígado, corazón, chinchulines, riñones, chorizos, panceta, salchichas y menudos de aves no aceptan mucho tiempo de congelación. Recomendamos consumirlo dentro de los 30 días.

LÁCTEOS

La manteca y margarina se congelan como vienen envueltas. La leche en su envase original sin abrir. La crema pasteurizada se conserva en recipientes parafinados, dejando un espacio sin llenar para su expansión cuando se congela. Conviene congelarle de inmediato para mantener intacto su sabor. Los quesos cortados en porciones chicas (250 gr) y envueltos por separado. La ricota tiende a formar grumos y no es aconsejable. Los quesos blancos descremados se conservan mejor.

TORTAS

Los bizcochuelos, arrollados, pueden conservarse en óptimas condiciones. Se mantienen mejor las que llevan margarina que las que tienen manteca. Las tartas pueden conservarse por congelamiento antes o después de ser horneadas. Si son tartas rellenas con frutas, es conveniente hornearlas antes, las que se congelan sin horneado previo deben cocinarse inmediatamente de retiradas del freezer, aumentando de 10' a 15' el tiempo de cocción normal. Las tortas decoradas con crema de manteca o chantilly se endurecerán y no perderán su buen aspecto al envolverlas. Los baños o rellenos cocidos para tortas, no se conservan bien (tienden a volverse gomosos) por eso no aconsejamos cremas pasteleras, el merengue italiano, etc. Deben congelarse en cajas de cartón parafinado o de otro tipo adecuado, revestidas de celofán.

FRUTAS

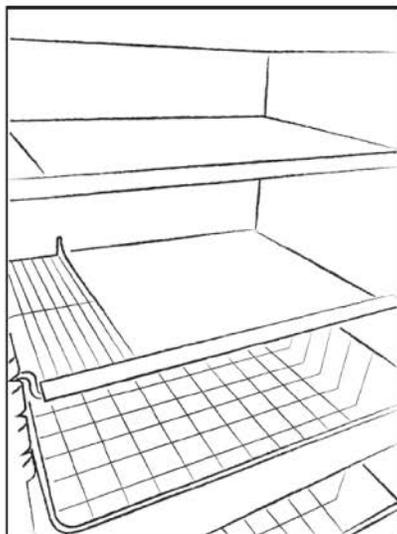
Tienen que estar bien lavadas y escurridas. Las grandes y con cáscara como el ananá o piña, deben ser peladas y cortadas en rodajas. Las frutas envasadas en almíbar se congelan en recipientes herméticos.

HIELO

Coloque los cubitos en bolsas de polietileno y así dispondrá de ellos en caso de necesidad.

CONGELAMIENTO RÁPIDO

El congelamiento rápido es una manera eficaz de mantener las características naturales de los alimentos. Por medio del congelamiento rápido, la fase de cristalización de hielo, que ocurre entre las temperaturas de 0° C a -5° C, es ultrapasada más rápidamente minimizando la pérdida de agua de los alimentos y por lo tanto, manteniendo su constitución natural. El congelamiento de los alimentos ocurre gradualmente. Su freezer posee un compartimento ideal para acelerar el congelamiento de los alimentos.



TIEMPOS RECOMENDADOS PARA CONSERVACIÓN EN FREEZER

 Carne de novillo	10 a 12 meses	 Verduras	9 a 12 meses
 Carne de ternera	6 meses	 Frutas	8 a 12 meses
 Carne de cordero	9 meses	 Huevos	6 a 8 meses
 Carne de cerdo	3 a 6 meses	 Leche homogeneizada	1 mes
 Salchichas	2 a 3 semanas	 Manteca	6 meses
 Jamón	2 a 3 meses	 Crema	3 a 4 meses
 Carne picada	4 meses	 Quesos	3 a 4 meses
 Piezas de caza	9 a 12 meses	 Helados	3 meses
 Panceta y tocino (en una pieza)	3 meses	 Pan	6 a 8 meses
 Panceta ahumada en rebanadas	1 mes	 Tortas y bizcochuelos secos	4 a 6 meses
 Aves	6 a 8 meses	 Tortas decoradas y arrollados rellenos	2 a 3 meses
 Aves trozadas	2 a 3 meses	 Comidas cocidas, estofado y guisos	3 a 6 meses
 Pescados grasos	3 meses	 Sopa de verduras	3 meses
 Pescados magros	6 meses		
 Frutos de mar	4 a 6 meses		

* Dichos tiempos, están considerados para alimentos congelados a 18°C bajo cero

DESCONGELAMIENTO

Se recomienda efectuar el descongelamiento por lo menos cada seis meses, o cuando la capa de hielo alcance unos 5 mm de espesor. Preferentemente el descongelamiento debe ser realizado cuando haya pocos alimentos en el freezer. Si decide descongelarlo cuando tenga alimentos que no vaya a consumir en el día, programe la operación para no desperdiciarlos, haga funcionar la unidad al máximo durante 12 horas para que los productos tomen un grado superior de congelamiento.

Siguiendo los pasos que a continuación se describe, usted podrá realizar el descongelamiento de la unidad sin problemas:

- Antes de realizar el descongelamiento, desconecte eléctricamente el aparato.
- Retire y embale los alimentos, colóquelos uno junto al otro en algún local más frío o en algún recipiente térmico.
- Deje la puerta abierta para acelerar el proceso de descongelamiento.



- No utilice elementos metálicos, punzantes o cortantes para remover el hielo, pues usted puede dañar el producto. Para ello, podrá encontrar en la parte interna de la puerta, un compartimiento que aloja la espátula plástica especialmente diseñada para este exclusivo uso.

No use dispositivos mecánicos para descongelar, que no sean los recomendados por el fabricante. No dañe el circuito de refrigeración.

LIMPIEZA DEL FREEZER

Las superficies exteriores del producto, deben ser lavadas con agua y jabón neutro. No así, la superficie interior del freezer, que debe lavarse exclusivamente con una solución de agua y una cucharada de bicarbonato de sodio por litro. Periódicamente, retire el polvo que se haya acumulado en la superficie del condensador, el cual se encuentra ubicado en la parte posterior del freezer.

IMPORTANTE

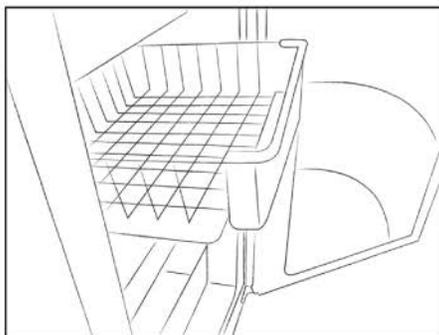
Nunca utilice productos tóxicos (amoníaco, alcohol, removedores, etc.) o abrasivos (jabón de pulir, detergente, pastas, etc.), ni limpiador de acero o cepillos en limpieza de su freezer. Estos productos pueden dañar su freezer y dejar olores desagradables en el interior del mismo. Evite también el contacto de estos productos con su freezer, pues podrán dañarlo.



.....

Dadas las recomendaciones anteriores, a continuación se describen los pasos a seguir para una eficiente limpieza del producto.

- Enjuague bien y seque con paño limpio y seco.
- Después de la limpieza, coloque nuevamente los componentes del freezer, conecte el enchufe en el tomacorriente.
- Retire los canastos del interior del freezer, para ello, basta con tirarlos al frente e inclinarlos hacia arriba, tal cual se indica en la figura.
- Terminado el descongelamiento retire el crisper y tire el agua acumulada en su interior.
- Limpie el interior de su freezer.



VIAJES Y AUSENCIAS

Recuerde que puede haber falla de energía eléctrica por un largo periodo de tiempo mientras usted esté fuera y, en este caso, el descongelamiento de los alimentos causará la degradación de los mismos.

RUIDOS NORMALES

Algunos ruidos son considerados propios del funcionamiento del freezer. A continuación, presentamos una tabla descriptiva de los ruidos característicos del funcionamiento.

Estallos	Los estallos son debido al desplazamiento de hielo. Es el mismo ruido que ocurre cuando cubetas de hielo son retiradas del freezer y expuestas a la temperatura ambiente.
Ruidos del compresor	Ruido característico de motor. Significa que el compresor está en funcionamiento.
Ruido de expansión de gas	Ruido característico de la expansión del gas en el sistema de refrigeración. Es un ruido semejante al generado cuando se llena un balón de gas.
Ruido de descongelamiento	Ruido característico de agua escurriendo. Ocurre cuando el producto está haciendo el descongelamiento.
Ruido interno	Ruido característico de piezas vibrando. Ocurre cuando los cestos están vacíos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Marca y modelo del producto	Briket: FV6200 Briket / FV6220 Silver Briket Diplomatic: FV6200 Diplomatic / FV6220 Diplomatic
Dimensiones sin embalaje (mm)	
Alto	1493
Ancho	628
Profundidad	660
Profundidad c/puerta abierta 90°	1227
Dimensiones con embalaje (mm)	
Alto	1515
Ancho	665
Profundidad	670
Peso s/embalaje (kg)	55.5
Peso c/embalaje (kg)	57
Capacidad Bruta (lbs)	235
Capacidad de almacenaje (lbs)	226
Compartimiento superior 2 estrellas (lbs)	13
Capacidad de congelamiento en 24hs (kg)	11.6
Tipo de aparato	Freezer
Clasificación energética	B
Clasificación por estrellas	****
Periodo de elevación de temperatura (hs)	23.7
Clase climática	Tropical
Ruido (db)	45db
Sistema de refrigeración	KOMP
Tipo de corriente	Alterna
Tensión (V)	220
Frecuencia (hz)	50
Corriente nominal (A)	0.85
Aislación eléctrica	I

NOTA:

La constante inquietud de nuestro Departamento Técnico de Ventas, por mejorar nuestros productos, establece características para este folleto sujetas a cambios sin previo aviso, sin que ello signifique compromiso alguno para nuestra empresa ni para nuestros representantes.

REVISIÓN 06 - 09/04/2020

(*) Consumo de energía según los resultados obtenidos en la prueba normal de 24 hs. El consumo de energía real, depende de las condiciones de uso del aparato y de su localización.

Certificado de Garantía



BRIKET S. A. garantiza al comprador original del producto su correcto funcionamiento por el término de 12 meses de la fecha de compra, obligándose a sustituir o reparar sin cargo las partes que resulten de fabricación defectuosa y/o vicio del material, no estando obligada en ningún caso al cambio de la unidad completa. Cuando usted sea visitado, deberá presentar este certificado completo junto con la factura de compra.

Las reparaciones se realizarán dentro de los (30) días a partir de la solicitud del usuario; pudiendo ser ampliado este plazo cuando casos fortuitos o de fuerza mayor así lo exijan. El presente "CERTIFICADO DE GARANTÍA" no incluye los deterioros que se produzcan por:

- Empleo del aparato para usos comerciales o industriales.
- No respetar las instrucciones de instalación y usos detalladas en el manual.
- Suministro deficiente o irregular de energía eléctrica.
- Daños de golpes o caídas que afecten el acabado interior y/o exterior del gabinete, los plásticos y vidrios, las lámparas, etc., ocasionados por mudanzas o traslados.

Toda intervención realizada a pedido del

comprador dentro del plazo de esta garantía, que no fuera originada por falla o defecto alguno, cubierto por este certificado, deberá ser abonado por el usuario según nuestras tarifas vigentes y se cobrará la visita correspondiente.

1-Briket se compromete a reparar el producto defectuoso sin cargo alguno durante el plazo de vigencia de la garantía, si fallare en situaciones normales de uso y conforme a lo indicado en el Manual de Usuario.

2-Serán causas de anulación de garantía:

- a) uso inapropiado o distinto del uso domestico.*
- b) Instalación en condición distintas a la recomendada en el Manual Usuario.*
- c) Excesos o caídas de tensión eléctrica que impliquen uso en condiciones anormales (debe ser 220v +/-10%).*

3-El producto reparado o reemplazado estará garantizado por el tiempo restante del periodo de la garantía original ó bien por 90 días contados a partir de la fecha de reparación ó reemplazo, el que fuese mayor. Toda intervención, dentro de garantía, que no fuera originada por falla o defecto alguno cubierto por éste certificado de garantía, deberá ser abonado por el interesado de acuerdo a la tarifa vigente.



BRIKET S.A. • Ov. Lagos 7245 • C. C. N° 3 SUC. 18 • 2000 • Rosario • Argentina
Tel.: 0054 0341 5583434 (Rosario) | 0054 011 60093434 (Bs. As.) • Industria Argentina