

# Modo

Molinos MODO  
Ctra. Toledo - Ávila km 55  
45910 Escalona, Toledo  
Tlf: 902 19 67 38  
[www.molinosmodo.com](http://www.molinosmodo.com)

## MANUAL DE INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO

*Cafetera Practika 2 grupos automática Superior con display.*



[www.molinosmodo.com](http://www.molinosmodo.com)

# ÍNDICE

## 1- ADVERTENCIAS IMPORTANTES

1.1.- Advertencias de Seguridad

## 2- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

2.1.- Características del producto

2.2.- Especificaciones técnicas

## 3- INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

3.1.- Componentes principales

3.2.- Preparación y puesta en marcha

3.3.- Preparación y dosificación del café

3.4.- Salida de agua caliente

3.5.- Salida de vapor

3.6.- Operaciones de limpieza diaria

3.7.- Descalcificador de agua (no incluido)

3.8.- Señales de alarma

## 4- INSTRUCCIONES PARA EL TÉCNICO

4.1.- Descripción de los componentes internos

4.2.- Colocación de la máquina

4.3.- Conexión a la red de suministro de agua

4.4.- Conexión a la red eléctrica

4.5.- Válvula de seguridad

4.6.- Válvula de eliminación de vacío

4.7.- Válvula de expansión-retención

4.8.- Nivel del agua en la caldera

4.9.- Aislamiento interno

## 5- CERTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

# 1- ADVERTENCIAS IMPORTANTES

---

## **IMPORTANTE:**

Lea atentamente las instrucciones de este manual antes de poner en marcha la máquina, ya que contiene importante información de seguridad acerca de la instalación, uso y mantenimiento del aparato.

---

### 1.1.- Advertencias de Seguridad

- a) Guarde este manual en lugar seguro para cualquier consulta posterior.
- b) Después de desembalar la máquina, compruebe que dispone de todos los componentes. El embalaje (caja de cartón, grapas, etc.) no debe dejarse al alcance de los niños ya que está compuesto de elementos que podrían causarles daño.
- c) Antes de conectar la máquina compruebe que los valores indicados en la placa de características corresponden con los del suministro eléctrico del local.
- d) La instalación de la máquina debe cumplir las normas locales de seguridad y debe llevarla a cabo un técnico cualificado y autorizado por el fabricante Grupo 1000 Barcelona, S.L.U.
- e) El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por daños y pérdidas causados por la incorrecta instalación de la máquina.
- f) La seguridad de la máquina sólo puede asegurarse si está correctamente conectada a una toma de tierra, realizada de acuerdo con la normativa local en vigor (ver apartado 4.3).
- g) Es muy importante que estas medidas básicas de seguridad sean verificadas por una persona técnicamente cualificada.
- h) El fabricante no aceptará ninguna responsabilidad por los daños causados por una deficiente toma de tierra o por la ausencia de ésta. La máquina viene perfectamente equipada con la toma de tierra correspondiente.
- i) Compruebe que la intensidad admisible de la instalación eléctrica es suficiente para la potencia máxima de la máquina, la cual está indicada en la placa de características. En caso de duda contacte con una persona técnicamente cualificada para que compruebe si la sección de los cables de la instalación eléctrica es suficiente para la intensidad consumida por la máquina a su régimen de potencia máxima.

- j) La conexión de la máquina a la red eléctrica es fija. No deben usarse adaptadores.
- k) En caso de usar alargadores, estos deben cumplir con las normas de seguridad locales, poniendo especial atención en no sobrepasar la intensidad máxima admisible de los mismos.
- l) Esta máquina debe usarse exclusivamente para el propósito para el que fue fabricada, es decir, la preparación de café y el suministro de agua caliente y vapor para calentar bebidas. Cualquier otro uso ha de considerarse inadecuado y por tanto peligroso. El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por los daños causados por el uso inadecuado de la máquina.
- m) El nivel de presión sonora ponderado (ruido acústico) del aparato está por debajo de los 70 dB, con lo cual no reviste ningún problema para el usuario. En caso contrario, póngase en contacto con el técnico o el fabricante.
- n) En el uso de la máquina, deben respetarse unas medidas de seguridad fundamentales:
- No tocar la máquina con los pies o manos mojadas o húmedas.
  - No usar la máquina con los pies descalzos.
  - No instalar la máquina en lugares en donde la limpieza se realice con chorros de agua.
  - No tirar del cable de alimentación cuando se desconecte la máquina de la instalación fija.
  - No permitir que la máquina esté expuesta a los agentes atmosféricos (lluvia, hielo, arena, etc.)
  - No exponer la máquina a temperaturas extremas. Puede trabajar en exteriores (terrazas, etc.) pero la temperatura de ambiente máxima no debería de sobrepasar los 50° C y la temperatura mínima no debería llegar a los 0°C. No dejar que temperaturas inferiores a los 0°C invadan la máquina sin antes haber vaciado el agua contenida en la caldera y en los tubos.
  - No permitir el uso de la máquina a personas que previamente no se hayan leído el manual de instrucciones.
  - No permitir en ningún caso que la máquina sea usada o manipulada por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
  - Asimismo, no permitir que la máquina sea usada o manipulada por niños con edad inferior a 8 años.
  - Los niños con edad de 8 años y superior y las personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas o carezcan de experiencia o conocimiento, solamente podrán utilizar el aparato en el caso que se les haya dado la supervisión y formación apropiadas respecto al uso de una manera segura del aparato y comprendan los peligros que implica.
  - Además, los niños deberán ser siempre supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato y más aún si realizan algún tipo de mantenimiento o limpieza del mismo.
  - No quitar los paneles laterales de la máquina para iniciar cualquier intervención de mantenimiento o reparación. Sólo los técnicos oficiales autorizados por el fabricante pueden quitar los paneles laterales y trabajar dentro la máquina.

- o) Antes de llevar a cabo operaciones de mantenimiento, debe asegurarse que la máquina está desconectada de la instalación eléctrica mediante el interruptor de la instalación fija.
- p) Para las operaciones de limpieza, siga las instrucciones de este manual (ver apartado 3.6).
- q) En caso de anomalías o funcionamiento irregular, contacte al personal técnico autorizado por el fabricante y desconecte la máquina antes de cualquier operación de mantenimiento.
- r) Las reparaciones de la máquina las realizará el fabricante o bien un centro de servicio post venta autorizado, usando únicamente recambios originales. Si estas condiciones no son respetadas la máquina será peligrosa. La conexión a la red eléctrica debe llevarse a cabo mediante un interruptor que cumpla la normativa de seguridad local.
- s) El cable de alimentación eléctrica de la máquina debe conectarse a un interruptor con una separación mínima entre contactos de 3 mm.
- t) A fin de evitar sobre calentamientos en el cable de alimentación eléctrica, procurar que éste se encuentre completamente extendido.
- u) El cable de alimentación no debe ser reparado o substituido por el usuario. En caso de que dicho cable presente daños, apagar la máquina y contactar con el personal técnico cualificado autorizado por el fabricante, con el fin de evitar un peligro.
- v) Desconectar la máquina de la instalación eléctrica cuando no vaya a ser usada por un período de tiempo prolongado, normalmente más de 3 días.

Para garantizar el buen funcionamiento de la máquina, es imprescindible respetar las instrucciones del fabricante. En particular, es necesario que se revisen periódicamente los dispositivos de seguridad.

Es importante no acercar las manos desnudas o cualquier otra parte del cuerpo a las partes metálicas de las salidas de agua caliente y vapor y de los grupos erogadores de café, ya que el agua y el vapor expulsados están muy calientes y pueden causar quemaduras.

Las partes metálicas de las lanzas de agua y vapor, así como de los grupos erogadores, están muy calientes en las condiciones normales de funcionamiento. Deben usarse con cuidado y asirse exclusivamente por las partes protegidas o por el mango o empuñadura.

Debe asegurarse que las tazas de café estén completamente secas antes de ponerlas en la rejilla de la parte superior de la máquina para que se mantengan calientes.

Sólo la vajilla que es específica para esta máquina puede ponerse en la bandeja de tazas. En caso de duda contacte con su centro de ventas. El calentamiento de cualquier otro objeto es por tanto inadecuado y peligroso.

## 2- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 2.1.- Características del producto

Máquina de café fabricada en acero inoxidable  
Laterales fáciles de desmontar para acceso rápido  
Dosificación automática con 5 pulsadores  
Llenado automático de la caldera  
Control electrónico del nivel de agua  
Lanzas de vapor y agua en acero inoxidable  
Grifos de agua y vapor con sistema de compresión  
Moto-Bomba rotativa profesional en el interior  
Caldera de gran capacidad fabricada en acero inoxidable  
Sistema de doble sonda, con protección para la resistencia  
Resistencia con vaina de seguridad  
Display multifunción  
Conexión a la red para entrada de agua y desagüe  
Regulación, temperatura mediante sonda  
Retroiluminación LED  
Autolimpieza grupos

### 2.2.- Especificaciones técnicas para modelos de 1, 2 o 3 grupos

Número de grupos de café	1, 2 o 3
Botoneras	1, 2 o 3, con 5 botones programables
Capacidad de la caldera	6 L, 12 L o 18 L
Potencia	1.800W, 2.600 W o 3.700W
Sonda temperatura	1
Presión de la caldera	100 kPa (1 Bar)
Presión de la bomba	900 kPa (9 Bar)
Presión mínima del agua de red	300 kPa (3 Bar)
Salidas de vapor	1 o 2 (segunda opcional)
Salidas de agua caliente	1
Conexión a la red de agua	Rosca 3/8"
Dotación porta-filtros / mangos	1 para 1 Café y 1, 2 o 3 para 2 Cafés
Limpieza de la máquina	Filtro ciego - sin agujeros
Tubo desagüe de agua	Incluido / Lo conecta el técnico
Tubo entrada de agua	Incluido / Lo conecta el técnico
Cable/Clavija de alimentación	Incluido / Lo conecta el técnico
Descalcificador de agua / Filtro	Opcional / Lo instala el técnico
Display multifunción	
Dimensiones	400/750/900 Ancho x 530 Profundo x 500 Altura (en milímetros, mm)
Peso	55 kg

## 3- INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

### 3.1.- Componentes principales



- 1) Grifo de vapor
- 2) Botón de agua caliente
- 3) Manómetro indicador de presión de red
- 4) Botonera para selección de cafés
- 5) Protector anti-quemaduras
- 6) Lanza de vapor
- 7) Bandeja de servicio
- 8) Pies aislantes
- 9) Porta-filtro del café
- 10) Grupo erogador de café
- 11) Salida de agua caliente
- 12) Interruptor general
- 13) Display multifunción

### 3.2.- Preparación y puesta en marcha

Los modelos de la Serie H son máquinas de gama estándar, profesionales, que se fabrican en 1, 2 o 3 grupos, y de máxima confianza y rendimiento. Para poder arrancarlas sólo se necesita conectarlas a la electricidad (1 Fase, 220/230V y 50Hz), a la entrada de agua del local y al desagüe.

Llegados a este punto, entendemos que el técnico ya ha instalado la máquina y se ha asegurado que disponemos de conexión de tierra en el local. Así pues, los tubos de desagüe y de alimentación de agua están ya instalados, así como la conexión eléctrica, y la llave de paso del agua abierta con una presión de red mínima de 300 kPa (3 Bar). En caso contrario, deje que el técnico revise el proceso y una vez finalizada la instalación podremos ya arrancar el equipo.

Ahora sí, proceda a encender el interruptor general. Sitúelo en la Posición 1 para encender la máquina. Esto permitirá a la máquina arrancar. Lo primero que hace la máquina es comprobar el nivel de agua en la caldera. Al estar vacía, la máquina empezará a llenar la caldera.

Si por algún motivo la caldera no se carga de agua en 2 minutos, las botoneras empezarán a parpadear y la máquina se pondrá en paro. Si esto sucede, apague la máquina a través del interruptor general e inicie de nuevo el proceso de carga. Para ayudar en la carga podemos activar unos segundos los grupos y abrir los grifos, por si se hubiera acumulado aire en el sistema. Sepa que la máquina viene con nivel electrónico, así que siempre que falte agua en la caldera, la bomba y la electroválvula de carga de agua se pondrán en marcha de manera automática.

La máquina lleva una sonda de seguridad y una sonda de nivel dentro de la caldera. La primera permitirá la resistencia calentar siempre que el agua sobrepase ese nivel. La segunda sirve para parar el proceso de carga de agua dentro de la caldera y evitar que se llene del todo.

Llegados a este punto, y estando ya la caldera cargada de agua, la resistencia seguirá calentando durante unos 15 minutos aproximadamente hasta llevar la temperatura del agua de la caldera alrededor de los 100°C y la presión del vapor a 100 kPa (1 Bar).

Será a partir de ahora cuando la sonda de temperatura regirá la máquina y controlará cuando la resistencia debe calentar o no. En consecuencia, ya tenemos la máquina a punto para empezar a trabajar y poder preparar los cafés, el agua caliente para té y el vapor para emulsionar la leche.

Compruebe a menudo que todos los parámetros sean correctos: La presión de la red debe ser mínimo de 300 kPa (3 Bar), la presión de la caldera de 100 kPa (1 Bar) y la presión de la bomba de 900 kPa (9 Bar).

Si algunos de estos parámetros no es correcto, coménteselo al técnico para que pueda volver a calibrarlos. **Nunca abra la máquina e intente modificar dichos parámetros por su cuenta !!!**

### 3.3.- Preparación y dosificación del café

Cuando ya todo está listo para empezar a trabajar y la máquina haya adquirido la presión de trabajo (100 kPa dentro la caldera), recomendamos que haga salir agua por los grupos erogadores pulsando cualquier botón de la botonera. Eso calentará los grupos y les permitirá llegar antes al equilibrio térmico deseado para la elaboración del café.

Cuando pulsemos un botón de la botonera, el Led blanco que le corresponde parpadeará en señal del buen funcionamiento de la máquina.



La membrana de dosificación dispone de 4 botones programables (por orden de izquierda a derecha: 1 café corto, 1 café largo, 2 cafés cortos, 2 cafés largos) y un quinto botón de **Dosificación continua** (botón marcado con una “\*”).

Dicho botón de dosificación continua tiene 2 funciones principales:

- 1- Permite una dosificación continuada del café.
- 2- Permite entrar al modo programación de las dosis de café de los 4 botones programables.

En el primer caso, el botón permite la dosificación continuada (esto es, que arranca la dosificación al pulsar y sólo se detiene al pulsar de nuevo). Es muy importante que lea el aviso de a continuación.

#### **IMPORTANTE:**

En caso de usar el botón de dosificación continua (botón marcado con una “\*”) para dosificar café, asegúrese que no quede activado durante mucho tiempo. De hecho, 30 segundos son más que suficientes para preparar un café largo o americano, por lo tanto **Recomendamos no usarlo más de 30 segundos seguidos, y luego lo dejaremos reposar un mínimo de 5 minutos.**

Y en caso que queramos usar la dosificación continua para preparar varios cafés largos o americanos de aproximadamente 30 segundos de erogación cada uno, no deberemos de hacer en ningún caso más de 5 cafés/hora, y deberemos dejarlo reposar un mínimo de 30 minutos.

Si dicho botón de dosificación continua (\*) quedase activado durante mucho tiempo y sin control del usuario, en primer lugar se agotaría el agua caliente que sale por los grupos, con lo cual la máquina quedaría inutilizada para preparar cafés calientes, y en segundo lugar podríamos causar graves daños tanto en la máquina como al local.

En el caso de la máquina, ésta podría verse afectada debido a que una eventual falta de agua en la red produciría un calentamiento de la bomba y la podría dañar. Y en el caso contrario, un exceso de tiempo saliendo agua de los grupos de erogación sin control del usuario podría causar daños al local, bien sea por inundación o bien por contacto entre el agua saliente que pueda rebosar la máquina y cualquier componente eléctrico o electrónico que esté cerca.

Así pues, recuerde que el botón de dosificación continua sólo debe activarse de manera controlada.

**Consejo: Es preferible usar siempre los demás 4 botones para la dosificación del café.**

En el segundo caso, el botón de dosificación continua permite entrar al modo programación de las dosis de café de los 4 botones programables. Para programar las dosis debemos seguir los siguientes pasos:

2.1- Presione sobre dicho botón de dosificación continua y manténgalo pulsado hasta que parpadee la botonera.

2.2- Presione sobre el botón de la dosis que quiera modificar y el agua empezará a salir por el grupo.

2.3- Cuando el volumen de agua sea el deseado, presione de nuevo el mismo botón para registrar el cambio, quedando así automáticamente programado.

2.4- Repita los pasos 2.2 y 2.3 para modificar los demás botones (recomendamos programar las dosis con café en el porta-filtro, para así asemejar mejor las cantidades a la realidad, pues con agua sola seguramente luego la cantidad de café será algo distinta).

2.5- Una vez programados los botones, pulse de nuevo dicho botón de dosificación continua para salir del modo programación, y apague y encienda la máquina de nuevo con el interruptor general para que la máquina grave los datos. En las máquinas de 2 y 3 grupos la botonera de la izquierda es máster, así que la/s botonera/s de la derecha copiará/n los datos.

### 3.4.- Salida de agua caliente

Es conveniente abrir un par de segundos el grifo de agua caliente para mantener caliente la lanza de agua. Así, la máquina ya estará lista para empezar a trabajar.

### 3.5.- Salida de vapor

Es conveniente también abrir un par de segundos el grifo (o grifos) de vapor para tener caliente la lanza de vapor. Así, la máquina ya estará lista para empezar a trabajar.

### 3.6.- Operaciones de limpieza diaria

Cuando se termine la actividad diaria, quite los porta-filtros de los grupos y sumérgelos en agua para limpiarlos. Asimismo haga salir vapor de las lanzas de vapor y limpie con un paño húmedo los posibles restos de leche incrustados en las lanzas de vapor.

Haga salir agua de los grupos para limpiar la ducha y evitar que el café se incruste en ella.

Acto seguido quite la bandeja de servicio y sumérgela en agua para limpiarla y apague la máquina. Deje salir un poco de vapor para que la caldera pierda la presión acumulada.

Finalmente, vuelva a colocar los componentes limpios y limpie la máquina con un paño húmedo para que esté lista y presentable para la jornada siguiente.

### 3.7.- Descalcificador de agua (no incluido)

Pregúntele al técnico si debe de instalar un depurador de agua, pues en estos casos la cal es siempre el peor enemigo de las máquinas de café.

El descalcificador extrae el calcio del agua de alimentación, evitando la formación de depósitos e incrustaciones. Hay varios tipos de depuradores, pero en caso de usar un descalcificador de sal, hay que tener en cuenta que éste se degrada con el uso continuado y debe ser regenerado periódicamente.

La regeneración es el proceso por el que se devuelve el descalcificador a su estado original añadiéndole sal. La presencia de incrustaciones en la caldera debidas a la ausencia de regeneraciones anula cualquier garantía por parte del fabricante. (El descalcificador no está incluido con la máquina).

### 3.8.- Señales de alarma

Los modelos de la Serie H están equipados con una alarma que se activa en caso que se produzca una de estas dos situaciones:

- 1- Tiempo excesivo de erogación.
- 2- La bomba tarda más de 2 minutos en llenar la caldera.
- 3- Si el panel de control electrónico no recibe un impulso del caudalímetro (el café demasiado fino o hay fallo en el caudalímetro) a los 5 segundos del pulsar uno de los botones de espresso, la luz de la dosis seleccionada empezará a parpadear. para desactivarlo vuelva a pulsar el botón de la dosis

Cuando esto ocurre, las botoneras parpadean y en caso de cargar agua, la carga se detiene...  
...así que, PROCURE QUE LA ALARMA NO SE ACTIVE Y DISFRUTE DE SU MÁQUINA !

## 4- INSTRUCCIONES PARA EL TÉCNICO

### 4.1.- Descripción de los componentes internos

Nuestros técnicos cualificados conocen bien las máquinas de café y su funcionamiento interno, pero hemos preparado asimismo un programa de formación que recomendamos seguirlo de manera presencial para conocer mejor la máquina, los componentes que la forman y su funcionamiento.

### 4.2.- Colocación de la máquina

El aparato debe colocarse en un lugar que permita al usuario trabajar de una manera cómoda, que sea seco y plano. Se recomienda siempre que la inclinación no supere los 2 grados. Una inclinación superior podría provocar desajustes en la máquina, como por ejemplo en las cantidades de café que saldrían por los porta-filtros.

### 4.3.- Conexión a la red de suministro de agua

Como hemos comentado en el apartado 3.2- , para poder proceder a la puesta en marcha del equipo, antes el técnico debe de instalar los tubos de entrada de agua (flexo metálico) y salida de agua (flexo de PVC de color gris) en la máquina.

Además es importante verificar que la llave de paso esté abierta y la presión de red sea mínimo de 300 kPa (3 Bar), para que la máquina trabaje de manera correcta y cómoda.

### 4.4.- Conexión a la red eléctrica

Igualmente expuesto en el apartado 3.2-, para poder proceder a la puesta en marcha del equipo, antes el técnico debe de conectar la máquina a la red eléctrica. En caso que la máquina no venga con clavija, deberá instalar una clavija o bien una regleta para poder enchufarla.

Además, el técnico deberá asegurarse que tenemos conexión de tierra en el local y conectar la máquina solamente en un enchufe con dicha conexión. La máquina viene equipada con conexión tierra y convenientemente marcado en su cable de alimentación con la etiqueta “tierra”.



### 4.5.- Válvula de seguridad

La máquina posee en su interior una caldera para almacenar el agua que servirá para el agua caliente, el vapor y elaborar los cafés. Dicha caldera tiene en su parte superior una válvula de seguridad, que liberará presión de la caldera en caso que dicha presión supere los 180 kPa (1,8 Bar). Ésta es una primera válvula de seguridad para evitar que la presión de la caldera aumente más de lo necesario.

### 4.6.- Válvula de eliminación de vacío

La válvula de eliminación de vacío se encuentra también en la parte superior de la caldera. Sirve para eliminar el efecto vacío que se crea dentro de la caldera después de que la máquina haya estado unas horas parada. De esta forma se elimina el vacío creado y se evita la succión de líquidos hacia dentro de la caldera cuando la máquina arranca de nuevo.

#### 4.7.- Válvula de expansión-retención

La válvula de expansión-retención es el segundo sistema de seguridad de la máquina. Dicha válvula se encuentra debajo de la bandeja de servicio (ver componente 7, apartado 3.1) y sirve por una parte para retener el agua dentro del sistema y por otra para liberar agua en caso que la presión de la bomba o bien del sistema supere los 1.500 kPa (10,5 Bar). Esta doble seguridad hace de la máquina de café un aparato muy seguro para el usuario final. **En ningún caso debe el usuario final manipular dicha válvula. Solamente un técnico cualificado puede acceder a ella.**

#### 4.8.- Nivel del agua en la caldera

El nivel de agua dentro de la caldera es controlado de manera automática por la máquina. El usuario no debe hacer nada al respecto. Solamente observará la luz verde (piloto verde) cuando el nivel es óptimo y la luz naranja (piloto naranja) cuando la máquina está cargando agua.

La luz roja (piloto rojo) indica el funcionamiento de la resistencia, o sea cuando se está calentando el agua para adquirir dentro la caldera la presión de trabajo óptimo (100 kPa).

#### 4.9.- Aislamiento interno

La máquina está equipada con un doble aislamiento interno en el cableado eléctrico, para procurar la seguridad del personal técnico que intervenga en las labores de reparación y mantenimiento del equipo.

## 5- CERTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Habiendo realizado en los Laboratorios de Ensayos Eléctricos de SGS TECNOS, S.A.U. los ensayos de Compatibilidad Electromagnética de Emisión e Inmunidad según la **Directiva EMC 2004/108/CE** y los ensayos de Seguridad según la **Directiva DBT 2006/95/CE**, certificamos que el producto cumple con todos los requisitos para su comercialización.

Ensayos según las normas:

**Emisión** (normas 55014-1, 61000-3-2, 61000-3-3)

**Inmunidad** (norma 55014-2, 61000-4-2/4-4/4-5/4-6/4-11)

**Seguridad:** Ensayos completos según normas 62233, 60335-2-75 y 60335-1

#### IMPORTANTE:

Los cambios y/o modificaciones de los equipos que no sean expresamente aprobadas por Molinos MODO. pueden dar lugar al incumplimiento de las certificaciones del producto.

### Marcado del producto:

De acuerdo con las certificaciones descritas, el producto puede llevar las siguientes marcas:

