

emerymark[®]

Pasión por el helado[®]

Manual de operación Operation Manual

Instalación / Installation

Operación / Operation

Mantenimiento / Maintenance

EM | 5



Español	3-19
English	20-36

IMPORTANTE: Asegúrese de leer y comprender completamente este manual antes de operar el equipo.



Prestar especial atención cuando vea este símbolo, ya que de lo contrario puede poner en riesgo su integridad física. Por favor tome las medidas necesarias antes de continuar con el procedimiento.

IMPORTANTE: La información puede cambiar sin previo aviso. Si tiene alguna duda, favor de comunicarse a emerymark o a su distribuidor autorizado.

IMPORTANT: Be sure to read and fully understand this manual before operating the equipment.



Pay special attention when you see this symbol, as otherwise Failure to do so may put your physical integrity at risk. Please take the necessary measures before continuing with the procedure.

IMPORTANT: Information may change without prior notice. If you have any questions, call your distributor or emerymark.

1. INSTALACIÓN

1.1	Introducción	4
1.2	Nota al instalador	4
1.2.1	Instalación	4
1.2.2	Conexiones eléctricas	5
1.3	Especificaciones	5
1.3.1	Datos	5
1.3.2	Etiqueta de identificación	6
1.3.3	Información de referencia	6
1.3.4	Fecha de instalación	6
1.3.5	Reemplazo y orden de partes	6
1.3.6	Dimensiones	7
1.4	Partes y funcionamiento	8
1.4.1	Cabeza	8
1.4.2	Batidor	9

2. OPERACIÓN

2.1	Indicadores	10
2.2	Uso de la máquina	11
2.3	Limpieza del equipo	12

3. MANTENIMIENTO

3.1	Partes de reemplazo	14
3.1.1	Paneles	14
3.1.2	Cabeza	15
3.1.3	Batidor	16
3.1.4	Componentes eléctricos y de refrigeración	17
3.1.5	Circuito electrónico	18
3.2	Diagrama eléctrico	19

1. Instalación

1.1 Introducción

La máquina EM-5 para helado duro **EMERYMARK** es la única en el mercado que cuenta con un variador para aumentar o disminuir el rendimiento del helado ya que puede ajustar la velocidad del batidor, este novedoso sistema brinda control en la producción del helado.

Este manual ha sido creado para asistirle en el procedimiento de operación y mantenimiento de la máquina EM-5 **EMERYMARK**. Asegúrese que todo el personal responsable del procedimiento de operación lea y entienda completamente el manual antes de operar el equipo.

Para servicio y asistencia contacte a su distribuidor más cercano o directamente a **EMERYMARK** en la siguiente dirección:

Tel: +52 33 3650 0803

E-mail: servicio@emerymark.com

1.2 Nota al instalador

1.2.1 Instalación

Para el equipo **EMERYMARK** se recomienda tener un espacio libre de 20 cm a la redonda de la máquina, de ésta manera se tendrá asegurada una ventilación adecuada del equipo.

La temperatura ambiente máxima en la que debe estar el equipo es de 35 °C / 95 °F.



ADVERTENCIA:

Si el equipo es operado por personas no autorizadas o no cuenta con el espacio mínimo requerido para la ventilación se anulará por completo la garantía.

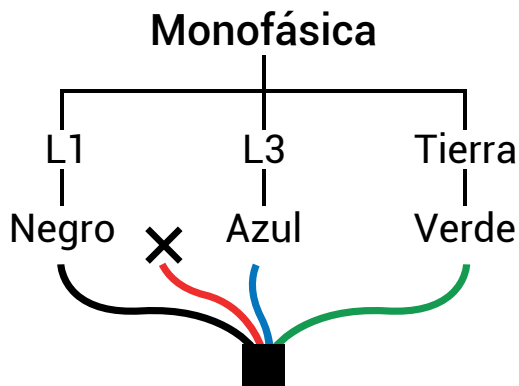
1.2.2 Conexiones eléctricas



ADVERTENCIA:

Ceróiese de que la clavija a instalar no este conectada al suministro eléctrico.

El modelo EM-5 requiere una conexión monofásica a 110 Volts. Para poder conectar las máquinas al suministro eléctrico, usted necesita instalar la clavija correspondiente según su equipo:



TIPO DE CLAVIJA	
MODELO	MONOFÁSICA
EM-5	NEMA5-20P



ADVERTENCIA:

Use solamente conductores de cobre.

1.3 Especificaciones

1.3.1 Datos

	CM	IN
ALTO	58.9	23.1
ANCHO	41.5	16.3
PROFUNDIDAD	73.8	29
	KG	LB
ALTO	80.5	177.4

	1 ~	
VOLTAJE	110	
	HP	A
COMPRESOR	1	6
MOTOR BATIDOR	1	3.8
MOTOR VENTILADOR	0.5	0.95
AMPERAJE TOTAL	10.75	
REFRIGERANTE	404 A	

CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN	5 lt./12 min.
CAPACIDAD DE CILINDRO	5 L
ENFRIAMIENTO	AIRE

1.3.2 Etiqueta de identificación

La etiqueta de datos proporciona información importante que el operador debe recordar y tener disponible para ordenar partes, para el servicio del equipo y garantías.

emerymark®					
<small>EMERYMARK S.A. DE C.V. Río Nilo 451 Col. San Carlos C.P. 44460 Guadalajara Jal. México Tel. 52 (33) 3650 0803 www.emerymark.com</small>					
Modelo	EM-5	No. Serie	TW-10236	Fecha de fabricación	11/2020
Volts	110	Fases	1	HZ	60
		Amps.	16.5	H.P.	6
Unidad simple					
	Amps.	H.P.	Volts.	Intensidad de arranque rotor bloqueado	
Compresor	6	1	110	15 AMPS.	
Motor Batidor	10	1	110		
Ventilador	0.5	4	110		
Corriente máxima de capacidad interruptiva				20.5 Amps.	
Capacidad mínima del circuito eléctrico				25 Amps.	
Refrigerante		Presión de Diseño			
Tipo 404A	200 gr.	Alta	320 psi	Baja	
Use solo en interiores			Ciclo de trabajo intermitente		

1.3.3 Información de referencia

Escriba la siguiente información al momento de recibir el equipo.

Modelo:

Número de serie:

Especificaciones Eléctricas / Voltaje:

Max Amps / Interruptor:

Capacidad Mínima de Circuito:

1.3.4 Fecha de instalación

Coloque los datos de la instalación; esta información te servirá para ordenar partes y para el servicio de tu equipo.

Fecha de instalación:

Técnico:

Dirección:

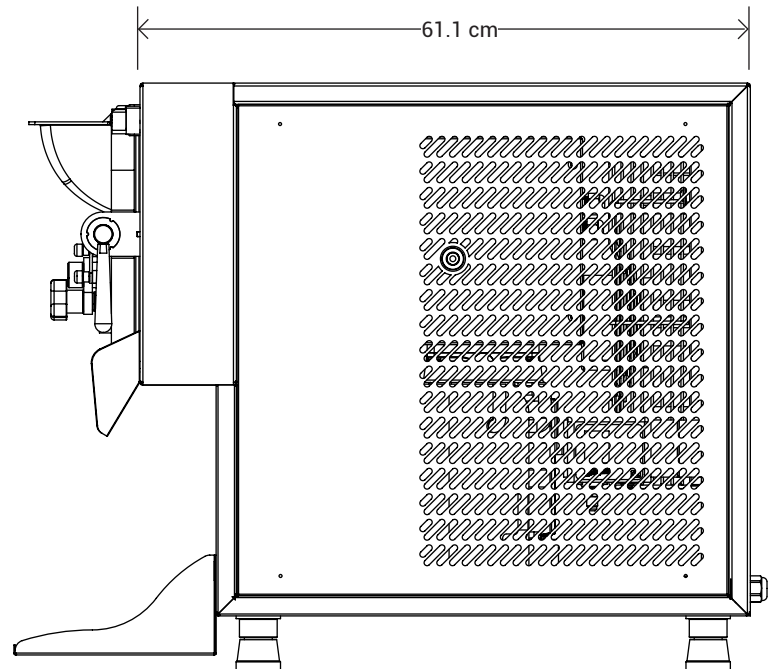
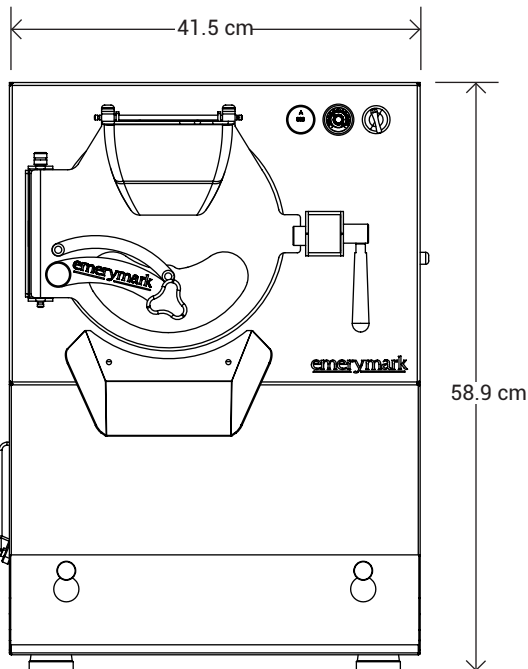
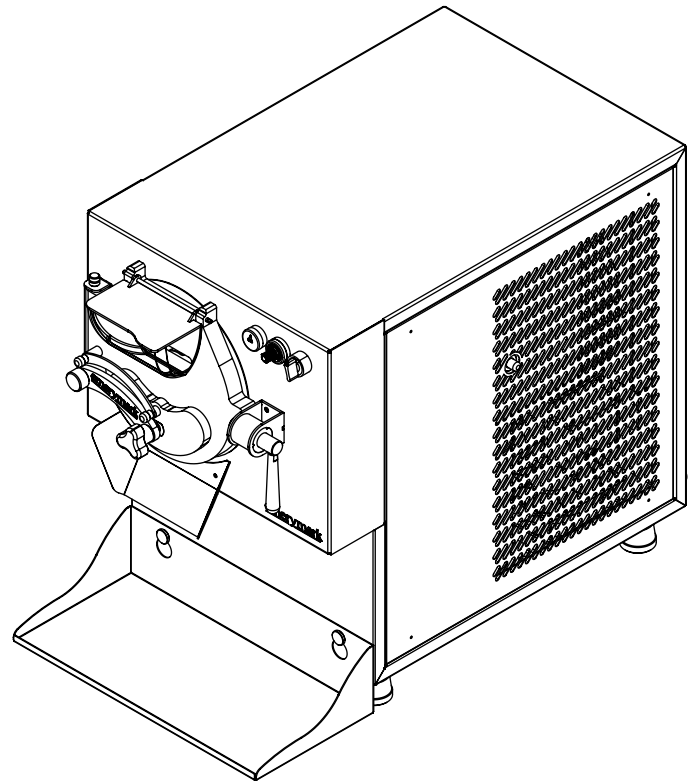
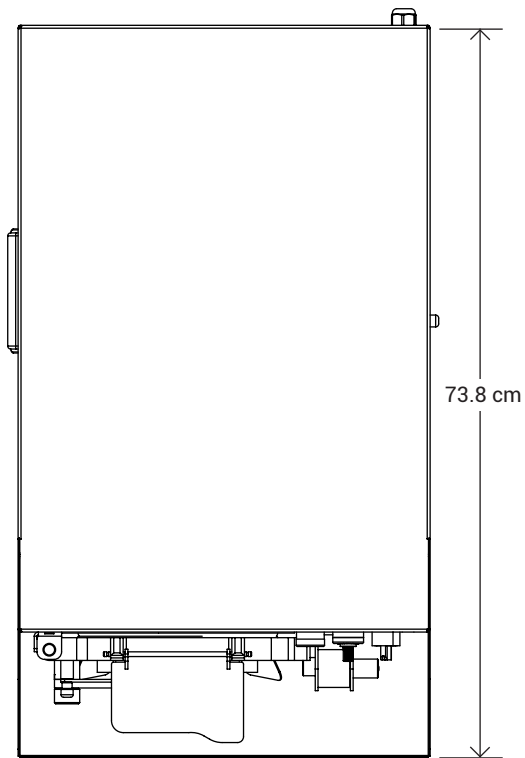
Teléfono:

1.3.5 Reemplazo y orden de partes

Para garantizar el buen funcionamiento y una larga vida del equipo contacta a tu distribuidor autorizado para el servicio de mantenimiento, reparación y cambio de refacciones, así se podrá hacer válida la garantía.

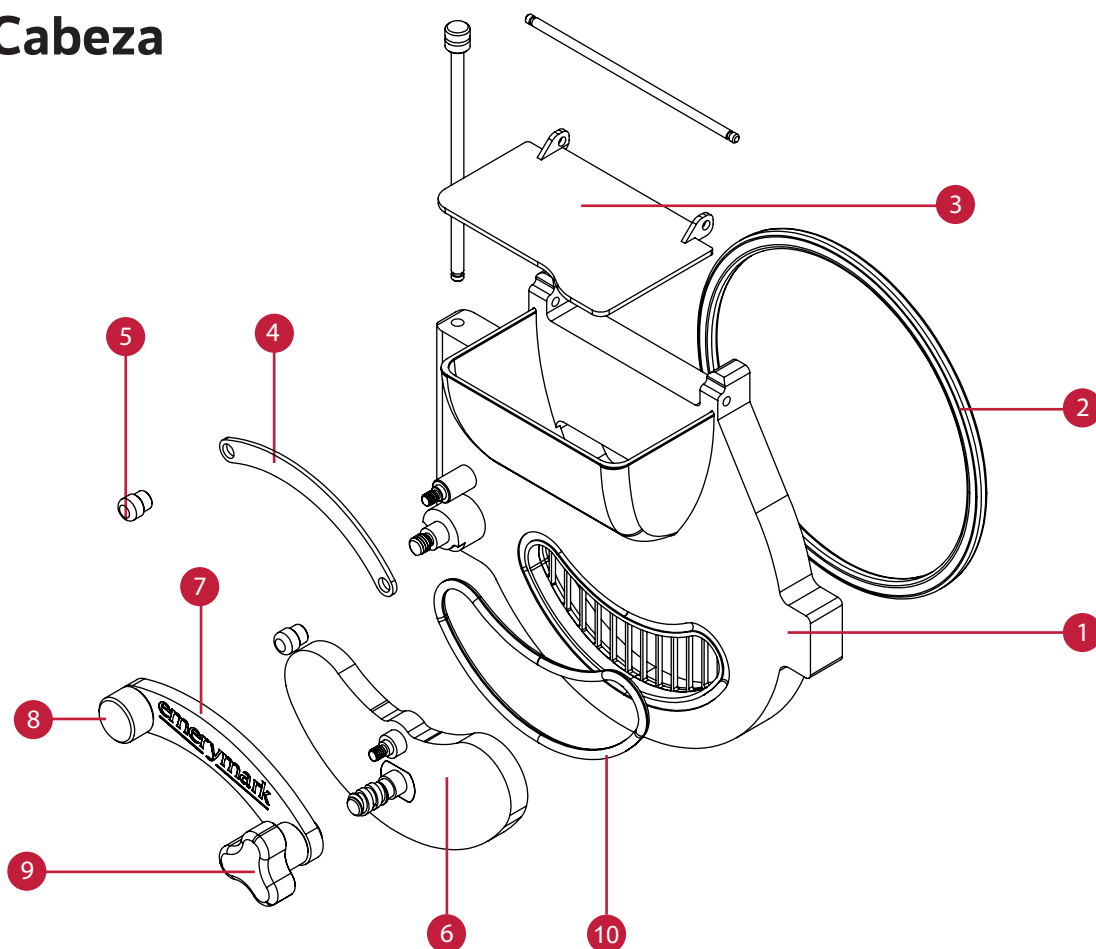


1.3.6 Dimensiones



1.4 Partes y funcionamiento

1.4.1 Cabeza



1. Cabeza

Cierra el cilindro y tiene una entrada y salida para el producto.

2. O-Ring cabeza

Sella la cabeza y evita el escurrimiento del producto proveniente del cilindro.

3. Puerta cabeza: Es la entrada del producto.

4. Tirante de arrastre: Funciona como guía de la tapa de extracción.

5. Perilla tirante para columpio: Mantiene unidas la tuerca moleteada y la perilla de columpio.

6. Tapa de extracción: Sirve para cerrar la salida del producto.

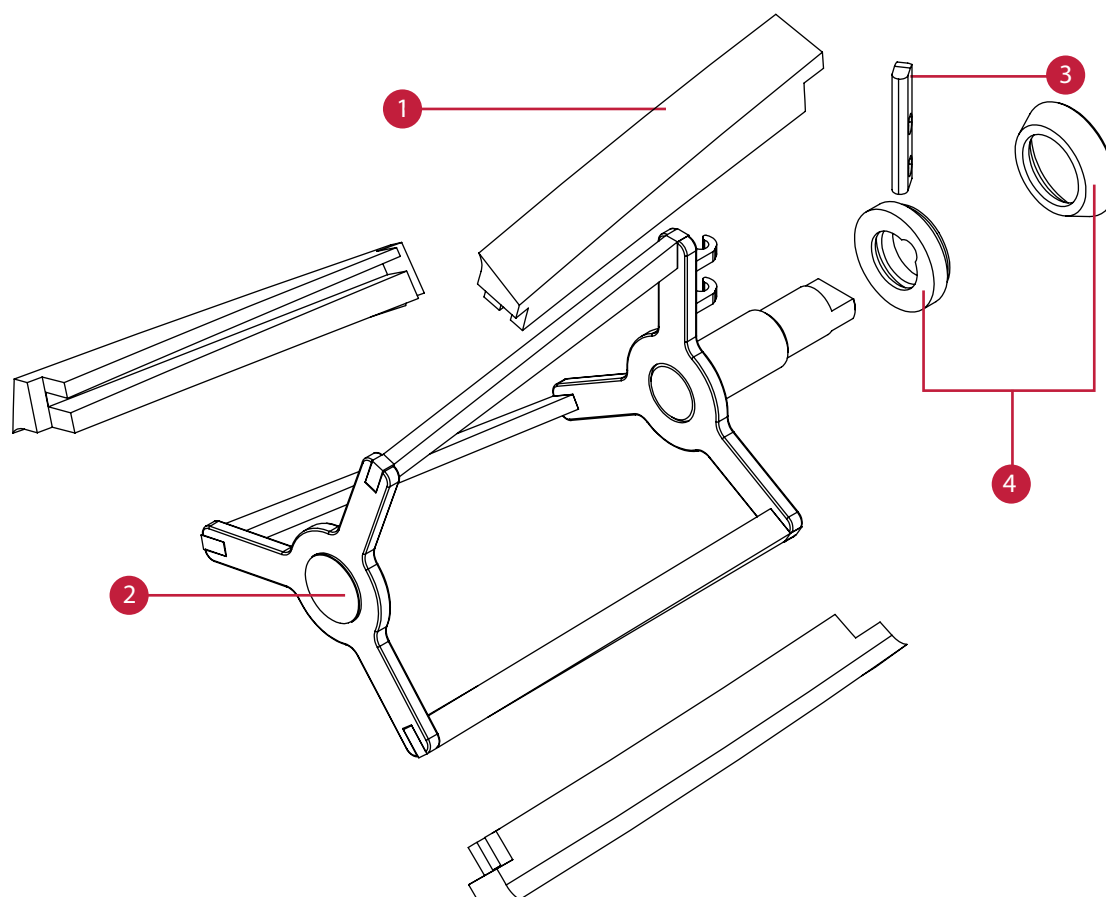
7. Columpio: Sirve para abrir y cerrar la tapa de extracción.

8. Tuerca moleteada: Fija el columpio a la cabeza.

9. Perilla de columpio dentada: Sostiene la tapa de extracción. Se gira para abrir y cerrar.

10. Empaque tapa de extracción: Sella la tapa de extracción.

1.4.2 Batidor



1. Aspas

Raspa todo el helado del cilindro de congelación dándole más volumen y lo lleva hacia la parte del frente del cilindro.

2. Tope batidor

Evita que exista fricción directa entre el batidor y la cabeza.

3. Aspa trasera móvil

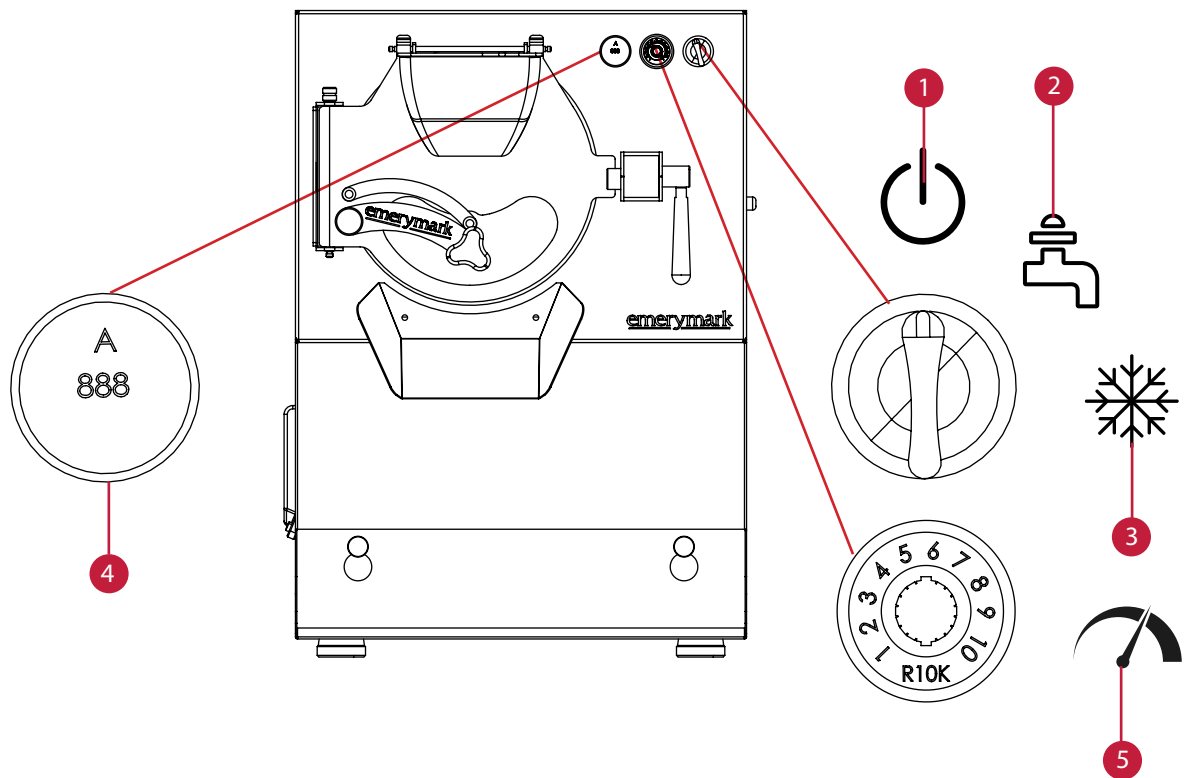
Sirve para recoger el producto que queda en el fondo del cilindro; evita que se quede el producto acumulado.

4. Sello completo

Sella la abertura entre el cilindro de congelación y el eje batidor.

2. Operación

2.1 Indicadores



1. Off

Máquina apagada.

2. Limpieza

Hace girar el batidor (sin activar la refrigeración) y realiza la extracción del helado.

3. Enfriamiento

Para hacer el helado, gira el batidor y activa la refrigeración.

4. Display amperaje

Muestra el amperaje en el que está trabajando el equipo.

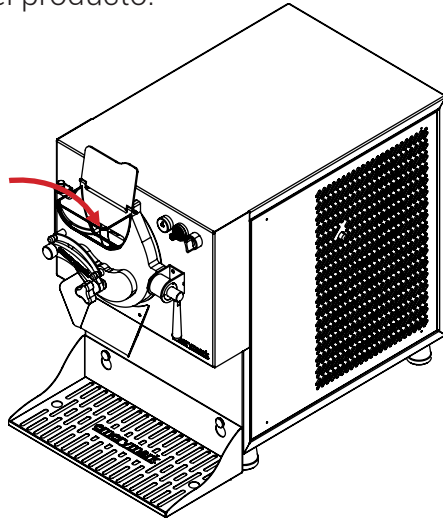
5. Ajuste velocidad de batidor.

Aumenta o disminuye las revoluciones del batidor.

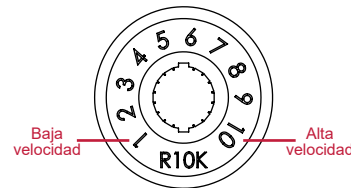
2.2 Uso de la máquina

IMPORTANTE: Antes de comenzar a hacer helado se recomienda realizar el proceso de desinfección descrita en el punto 2.3. Una vez que el equipo se encuentre desinfectado y limpio usted puede comenzar a hacer helado.

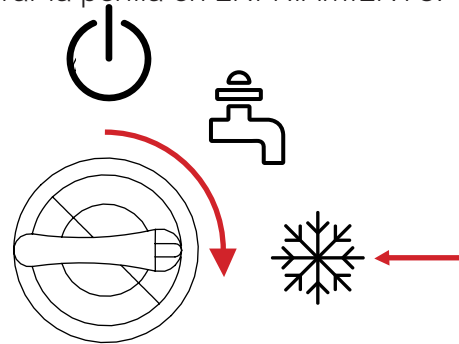
1. Introducir el producto.



2. Seleccionar la velocidad de batido. Entre mayor sea el número más rápido gira el batidor.



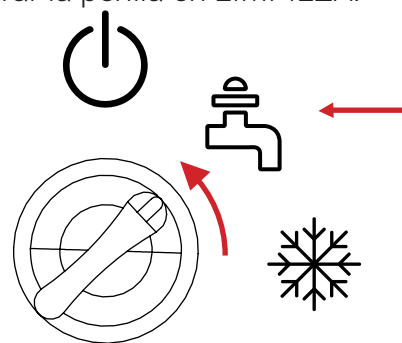
3. Girar la perilla en ENFRIAMIENTO.



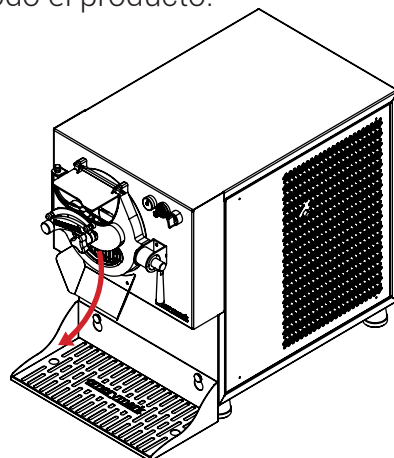
4. Esperar a que el helado esté listo. El display deberá marcar entre 8-8.5 amperes dependiendo de su base de helado.



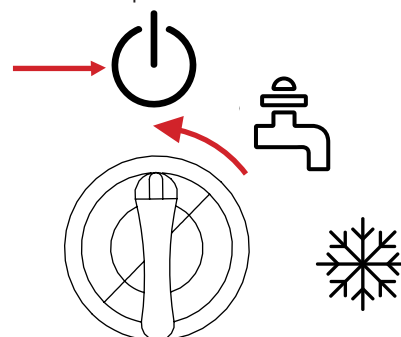
5. Girar la perilla en LIMPIEZA.



6. Abrir la tapa de extracción, si se pone al máximo la velocidad de batido el helado saldrá más rápido, esperar a que automáticamente salga todo el producto.



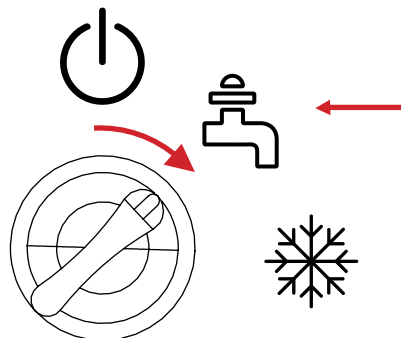
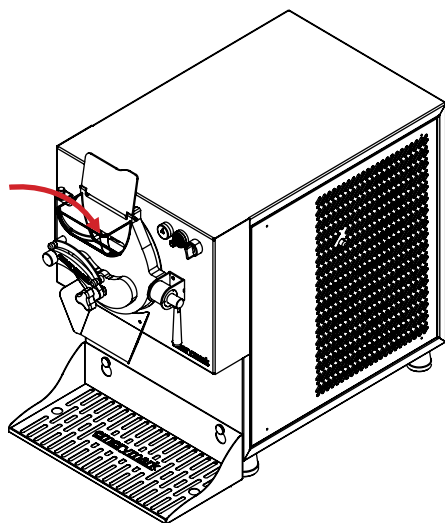
7. Girar la perilla en OFF.



2.3 Limpieza del equipo

NOTA: Se recomienda usar un producto sanitizante grado alimenticio, adecuado para máquinas de producción de helados y que cumpla con los estándares solicitados según la agencia reguladora que tenga jurisdicción.

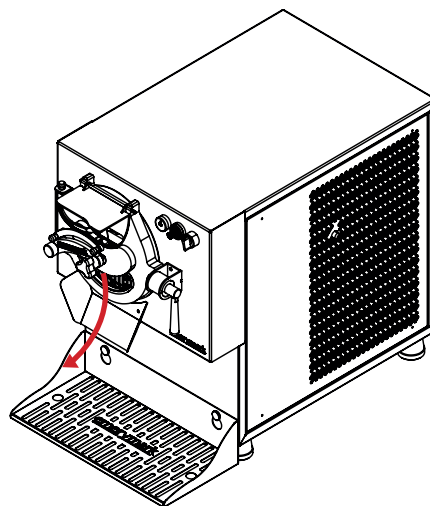
1. Verter una solución sanitizante (preparada según las instrucciones del proveedor) para desinfectar, para limpiar usar agua limpia.
2. Girar la perilla en limpieza.



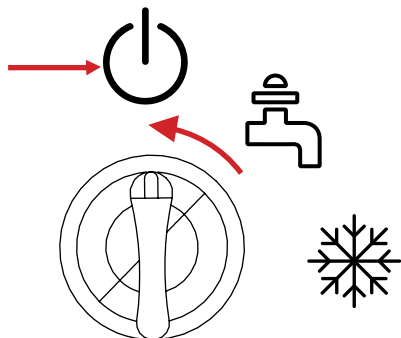
3. Esperar 20-30 segundos a que se limpie el batidor.



4. Abrir la tapa de extracción para que salga el agua.



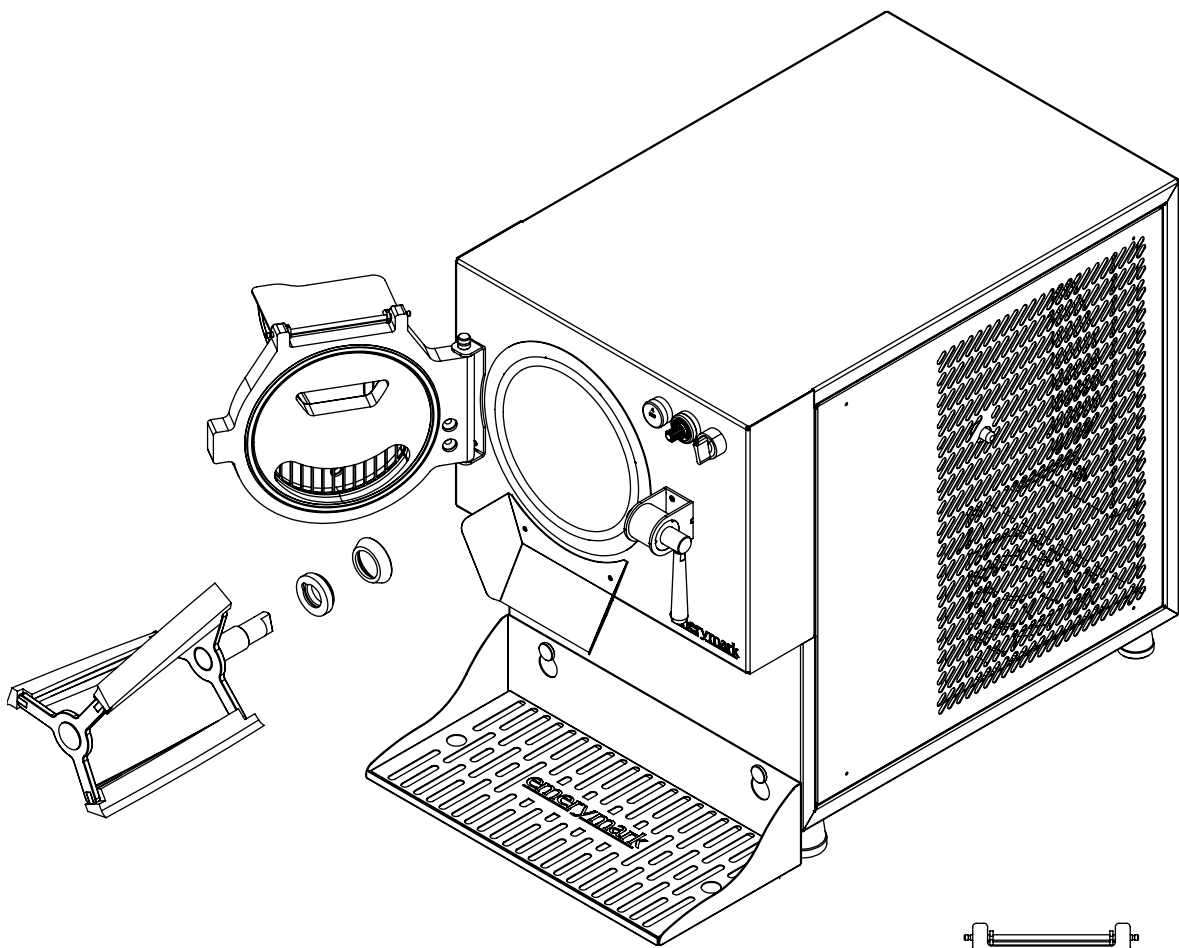
5. Girar la perilla en OFF.



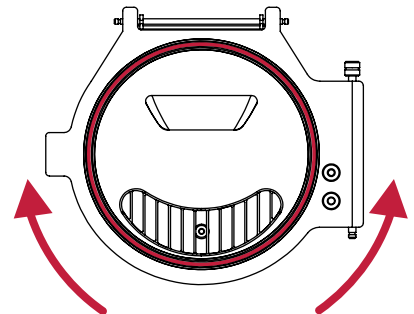
6. Repetir este procedimiento hasta que el agua salga totalmente limpia y sin residuos de desinfectante.

7. Una vez que el agua salga limpia, quitar la cabeza, el batidor, desensamblar las aspas. Lavar con agua y jabón todos los componentes, secar y volver a ensamblar para usarla nuevamente.

NOTA: EMERYMARK recomienda cumplir con la frecuencia mínima de limpieza y desinfección especificada por la agencia reguladora federal, estatal ó local que tenga jurisdicción.



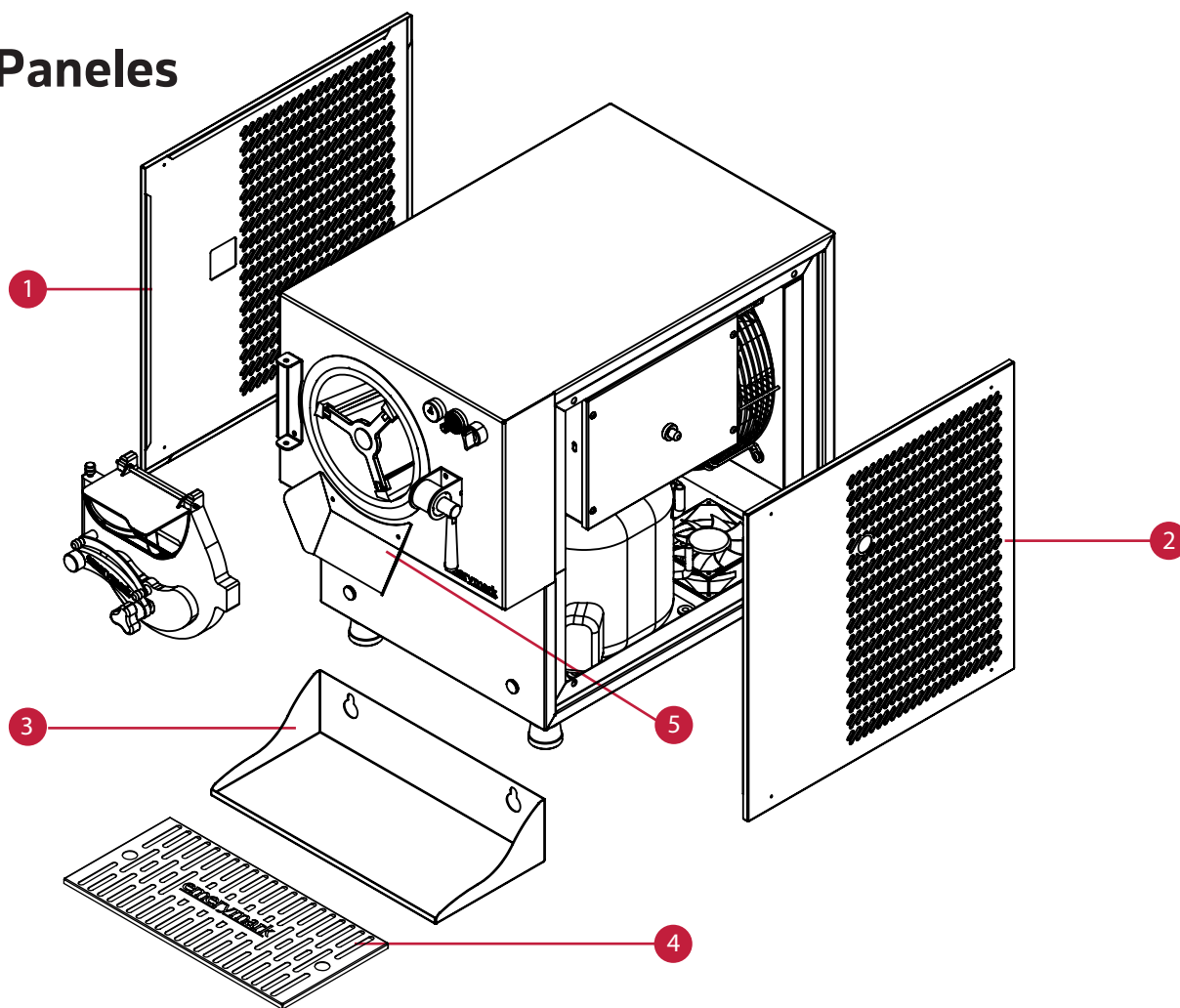
NOTA: La forma adecuada para colocar el empaque interno es empezar de abajo hacia arriba.



3. Mantenimiento

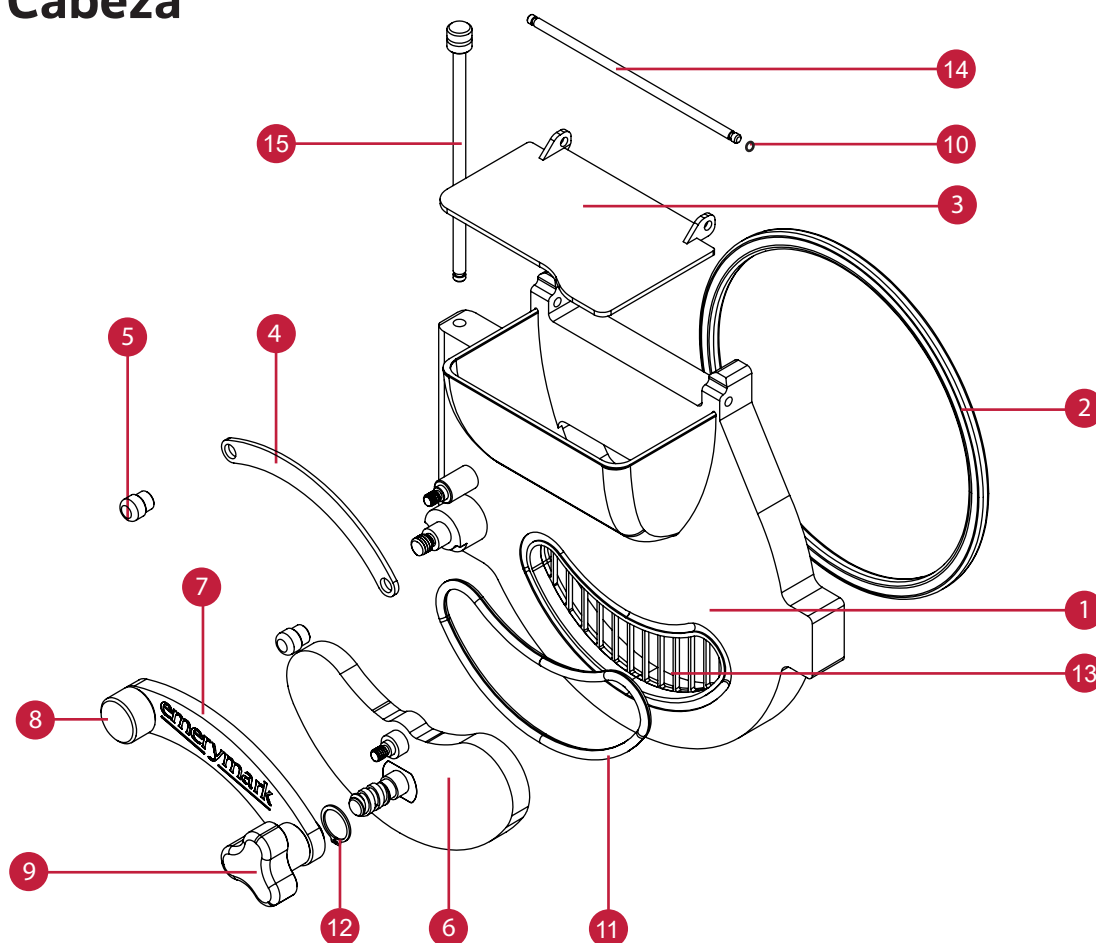
3.1 Partes de reemplazo

3.1.1 Paneles



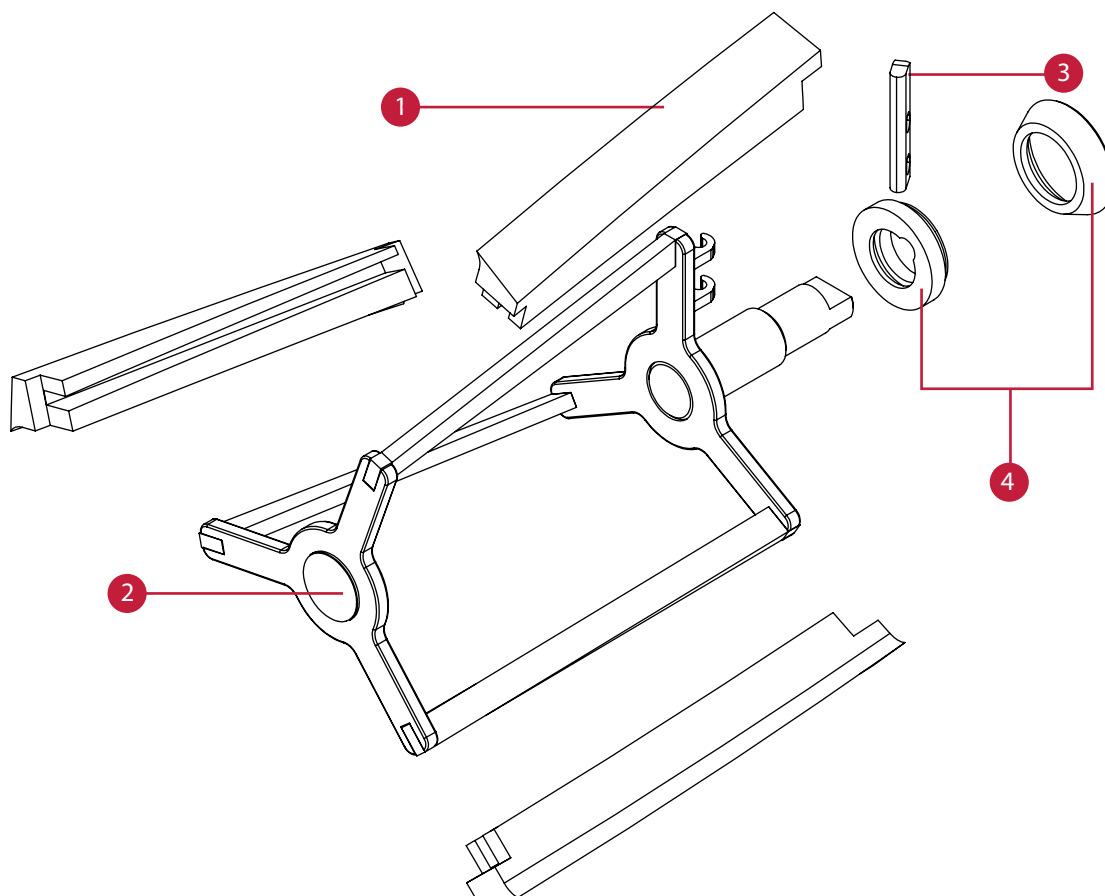
N. DE PARTE	NOMBRE	CANTIDAD	CÓDIGO
1	PANEL LATERAL IZQUIERDO	1	221102
2	PANEL LATERAL DERECHO	1	221101
3	REPISA CHAROLA	1	222061
4	REJILLA PARA CHAROLA	1	222077
5	RAMPA ESCURRIDORA	1	222082

3.1.2 Cabeza



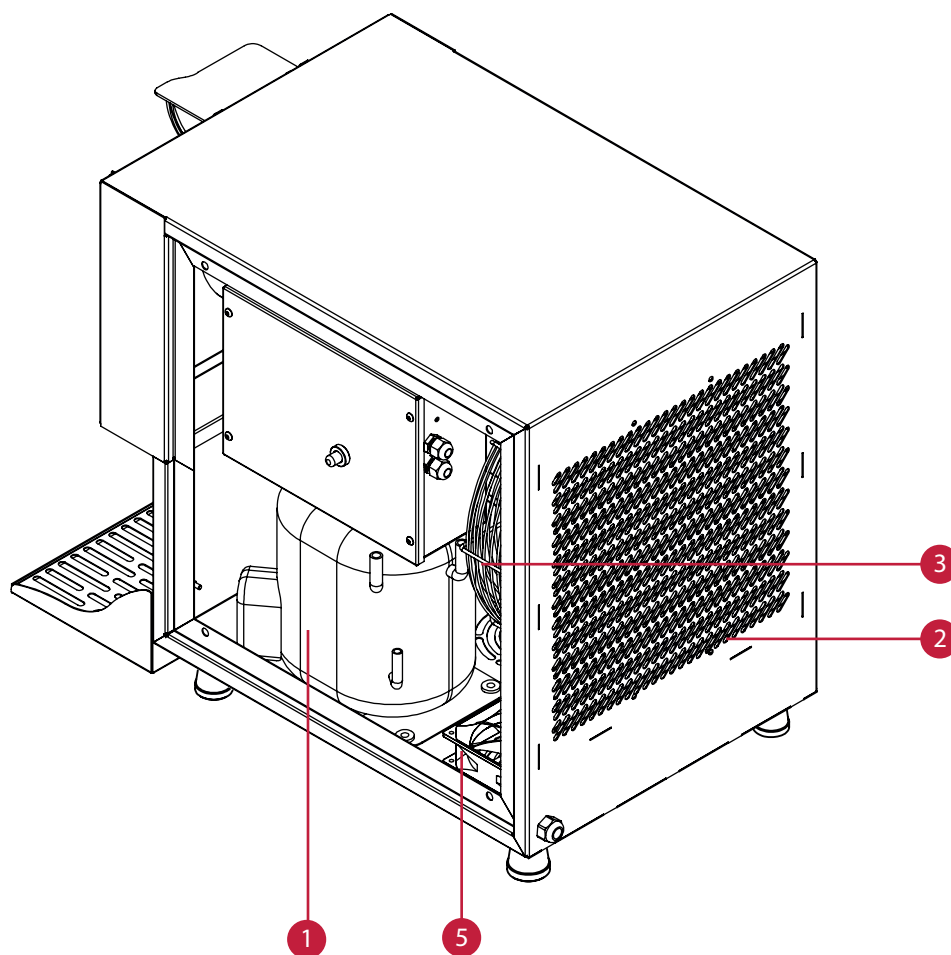
N. DE PARTE	NOMBRE	CANTIDAD	CÓDIGO
1	CABEZA	1	221113
2	O-RING DE CABEZA	1	222117
3	TAPA CABEZA	1	221116
4	TIRANTE DE ARRASTRE	1	222136
5	SEGURO DE TIRANTE DE COLUMPIO	2	222081
6	TAPA DE EXTRACCIÓN	1	221110
7	COLUMPIO	1	222133
8	TUERCA MOLETEADA	1	221066
9	PERILLA TREBOL DE COLUMPIO	1	222131
10	O-RING	2	222030
11	O-RING TAPA DE EXTRACCIÓN	1	221200
12	SEGURO EXTERNO INOX 11/16	1	212150
13	REJILLA TAPA EXTRACCIÓN	1	222135
14	EJE TAPA CABEZA	1	222137
15	EJE BISAGRA LARGA	1	222092

3.1.3 Batidor



N. DE PARTE	NOMBRE	CANTIDAD	CÓDIGO
1	ASPA	1	222125
2	BATIDOR	1	222128
3	ASPA TRASERA MÓVIL	1	222129
4	SELLO BATIDOR COMPLETO	1	211500

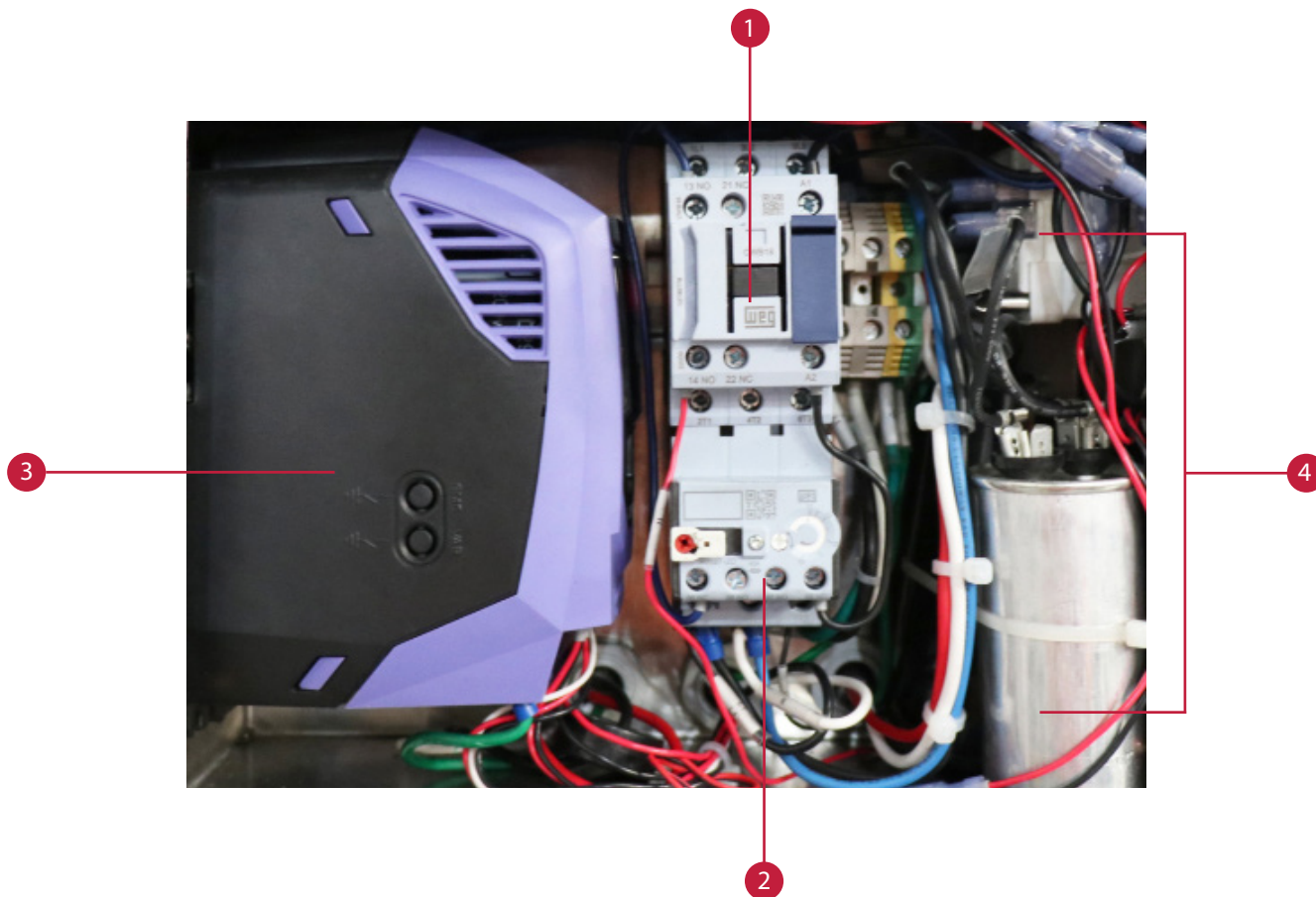
3.1.4 Componentes eléctricos y de refrigeración



N. DE PARTE	NOMBRE	CANTIDAD	CÓDIGO
1	COMPRESOR	1	222052
2	*INTERCAMBIADOR DE CALOR	1	222053
3	*MOTOR DE CONDENSADOR	1	222062
4	*MOTORREDUCTOR 1 HP	1	222063
5	VENTILADOR CUADRADO	2	224018
6	*FILTRO DESHIDRATADOR	1	202147

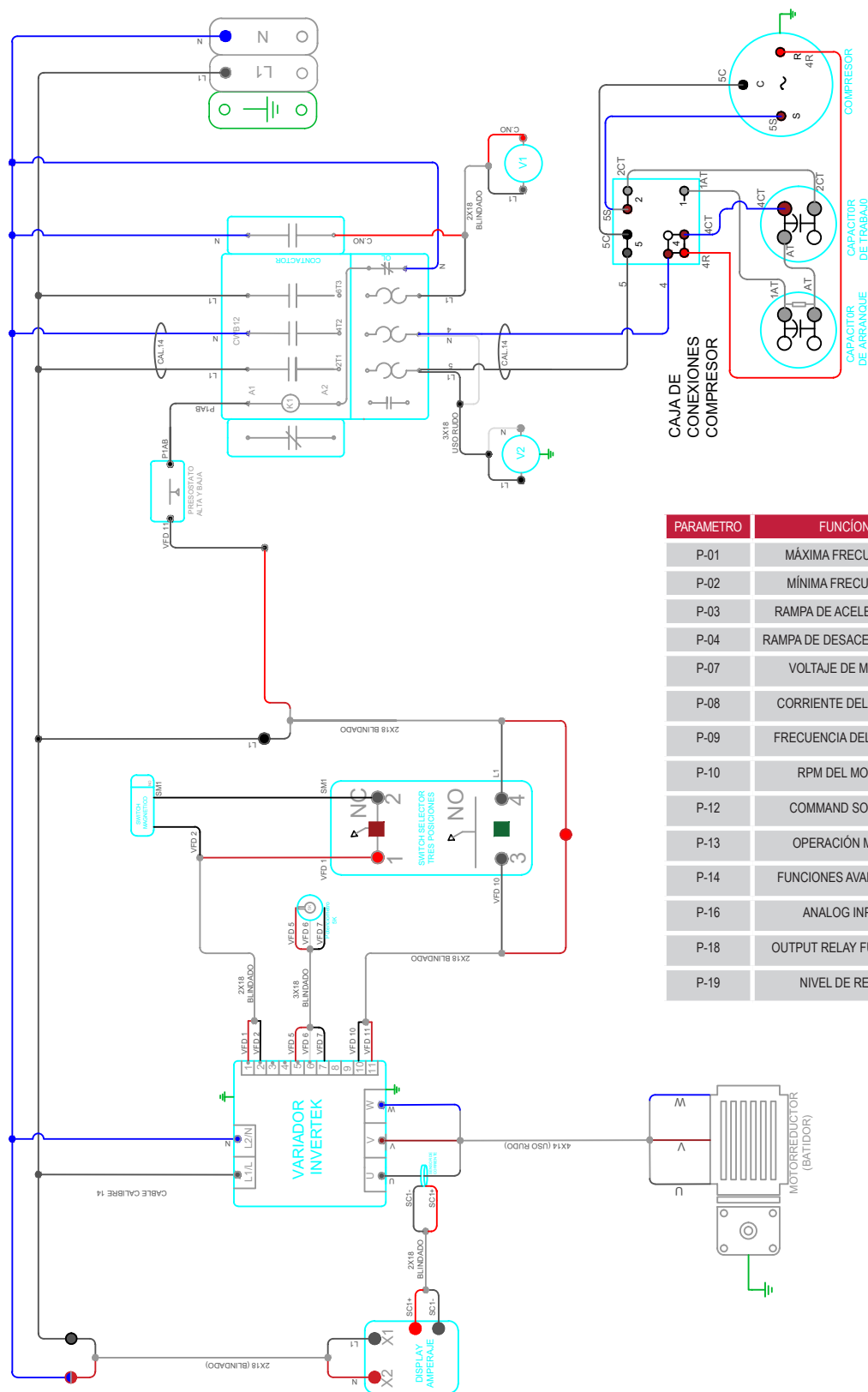
*NO SE MUESTRA EN EL DIBUJO.

3.1.5 Circuito electrónico



N. DE PARTE	NOMBRE	CANTIDAD	CÓDIGO
1	CONTACTOR 110 V 9 AMP	1	224020
2	PROTECTOR TÉRMICO 7 A 10 AMP	1	204179
3	VARIADOR 1 HP	1	224417
4	KIT DE ARRANQUE COMPRESOR	1	224021

3.2 Diagrama eléctrico



PARAMETRO	FUNCIÓN	VALORES	UNIDAD
P-01	MÁXIMA FRECUENCIA	90	HZ
P-02	MÍNIMA FRECUENCIA	60	HZ
P-03	RAMPA DE ACELERACIÓN	1,5	S
P-04	RAMPA DE DESACELERACIÓN	1,5	S
P-07	VOLTAJE DE MOTOR	230	V
P-08	CORRIENTE DEL MOTOR	3,4	A
P-09	FRECUENCIA DEL MOTOR	60	HZ
P-10	RPM DEL MOTOR	0	RPM
P-12	COMMAND SOURCE	0	TERMINAL CONTROL
P-13	OPERACIÓN MODE	0	INDUSTRIAL MODE
P-14	FUNCIONES AVANZADAS	201	-
P-16	ANALOG INPUT	U 0-10	UNIPOLAR 0 TO 10V
P-18	OUTPUT RELAY FUNCTION	4	HZ>=LIMITE
P-19	NIVEL DE REALY	66.6	%

Index

1. INSTALLATION

1.1 Introduction	19
1.2 Note to the installer	19
1.2.1 Installation	19
1.2.2 Electrical connections	22
1.3 Specifications	22
1.3.1 Main Data	22
1.3.2 Identification label	23
1.3.3 Reference information	23
1.3.4 Installation date	23
1.3.5 Replacement and ordering parts	23
1.3.6 Dimensions	24
1.4 Parts and operation	25
1.4.1 Head	25
1.4.2 Beater shaft	26

2. OPERATION

2.1 Indicators	27
2.2 Use of the machine	28
2.3 Equipment cleaning	29

3. MAINTENANCE

3.1 Replacement and ordering parts	31
3.1.1 Panels	31
3.1.2 Head	32
3.1.3 Beater shaft	33
3.1.4 Electric and refrigeration components	34
3.1.5 Electrical circuit	35
3.2 Electric diagram	36

1. Installation

1.1 Introduction

The EM-5 machine for hard ice cream EMERYMARK is the only one on the market that has a variator to increase or decrease the overrun of the ice cream since it can adjust the speed of the beater shaft, this innovative system provides control in the production of the ice cream.

This manual has been created to assist you in the operation and maintenance procedure of the EM-5 EMERYMARK machine. Ensure that all personnel responsible for the operating procedure read and fully understand the manual before operating the equipment.

For service and assistance contact your nearest distributor or EMERYMARK directly at the following address:

Phone: 52 + (33) 3650 0803
E-mail: servicio@emerymark.com

For United States of America:
English : +1 775 283 82 74 Spanish: +1 775 682 07 63
E-MAIL: sales@emerymark.com

1.2 Note to installer

1.2.1 Installation

For the EMERYMARK equipment, it is recommended to have a free space of 20 cm around the machine, in this way adequate ventilation of the equipment will be ensured.

The maximum ambient temperature in which the equipment must be is 35 °C / 95 °F.



WARNING:

If the equipment is operated by unauthorized person or does not have the minimum space required for ventilation, the warranty will be void.

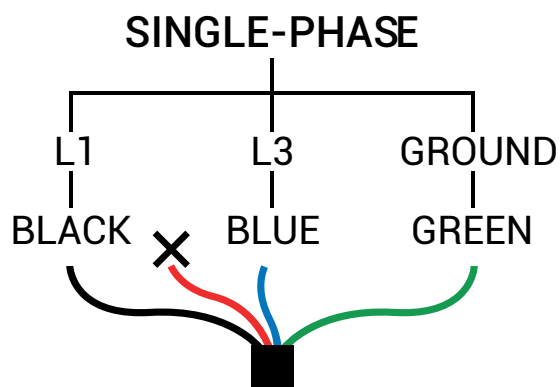
1.2.2 Electrical connections



WARNING:

Make sure that the plug to be installed is not connected to the electricity supply.

The EM-5 requires a single-phase connection at 110V, in order to connect the machines to the electricity supply, you need to install the corresponding plug according to your equipment:



TYPE OF PLUG	
MODEL	SINGLE PHASE
EM-5	NEMA5-20P

* Please consult your distributor in the US and Canada



WARNING:

Please use only copper conductors.

1.3 Specifications

1.3.1 Main data

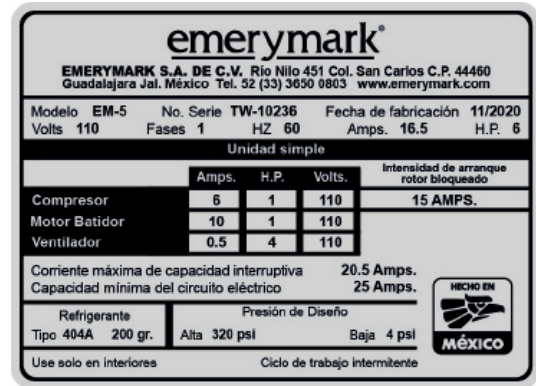
	CM	IN
HIGH	58.9	23.1
WIDTH	41.5	16.3
DEPTH	73.8	29
	KG	LB
WEIGHT	80.5	177.4

	1 ~	
VOLTAGE	110	
	HP	A
COMPRESSOR	1	6
BEATER MOTOR	1	3.8
FAN MOTOR	0.5	0.95
TOTAL AMPERAGE	10.75	
REFRIGERANT	404 A	

PRODUCTION CAPACITY	5 lt./12 min.
CYLINDER CAPACITY	5 L
COOLING	AIR

1.3.2 Identification label

This data label provides important information that the operator must remember and have available to order parts, equipment service and warranties.



1.3.3 Reference information

Write the following information as soon as you receive the machine.

- Model:**
- Serial number:**
- Electrical Specifications / Voltage:**
- Max Amps / Switch:**
- Minimum Circuit Capacity:**

1.3.4 Installation date

Write the installation data this information will serve you to order parts and for the service of your equipment.

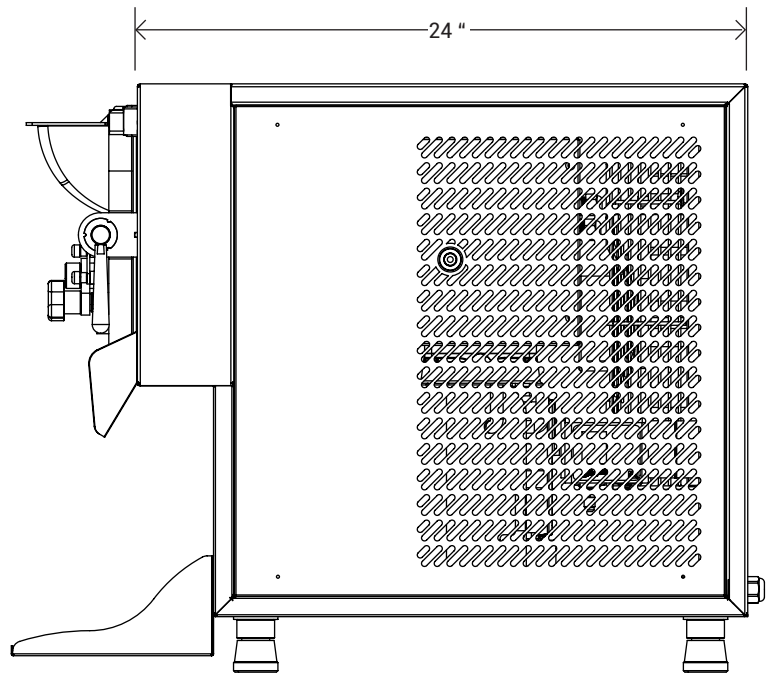
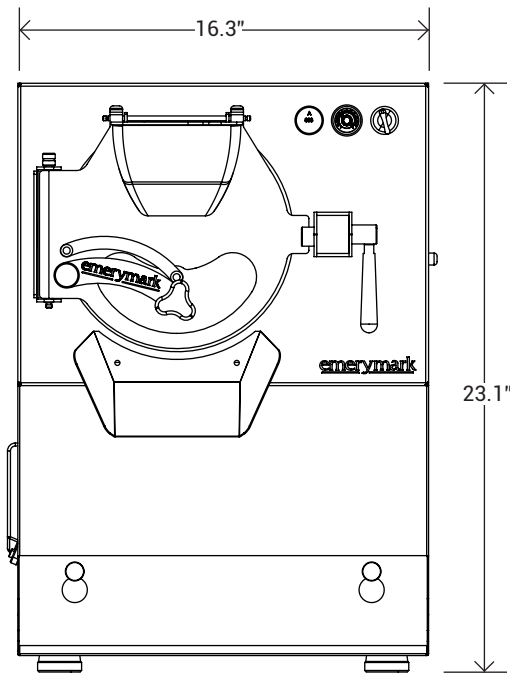
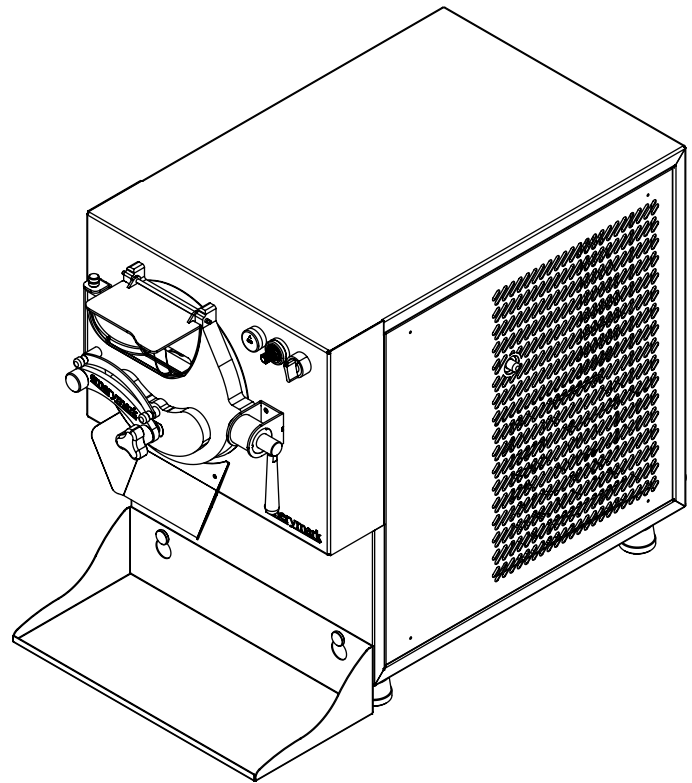
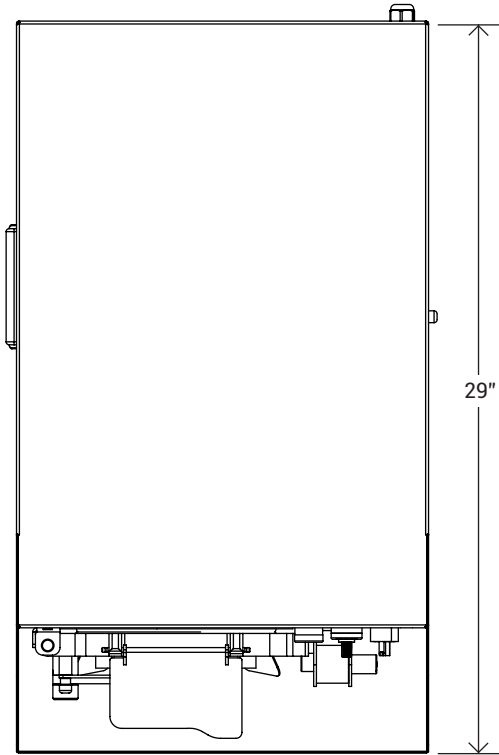
- Instalation date:**
- Technical:**
- Address:**
- Telephone:**

1.3.5 Replacement and ordering parts

To guarantee the correct operation and long life of your machine contact the authorized distributor for the service, maintenance, repair and change of spare parts, so you can validate your warranty.

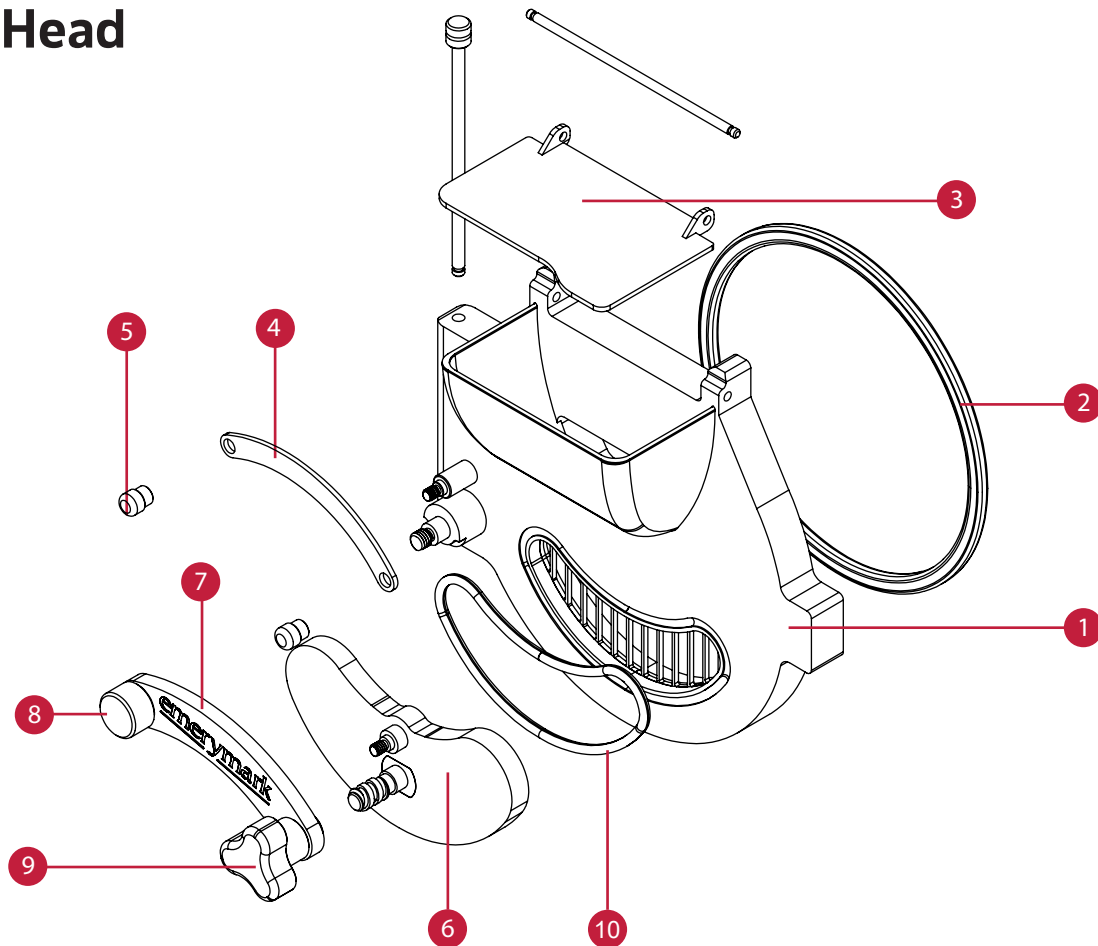


1.3.6 Dimensions



1.4 Parts and operation

1.4.1 Head



1. Head

Closes the cylinder, and provides an entrance and exit of the product.

2. O-Ring head door

Seals the head and prevent runoff of the product from the cylinder.

3. Head Door

Its the way in of the Liquid Mix, and water for cleaning.

4. Drag strap

It works as a guide for the extraction cover..

5. Swing tension knob

Maintains the drag tie rod and the cover are fixed extraction (can be replaced by o-rings).

6. Extraction lid O-Ring

It serves to seal the extraction lid and prevents product runoff.

7. Swing

Its serves to open and close the extraction lid.

8. Knurled Nut

Attaches the swing to the head.

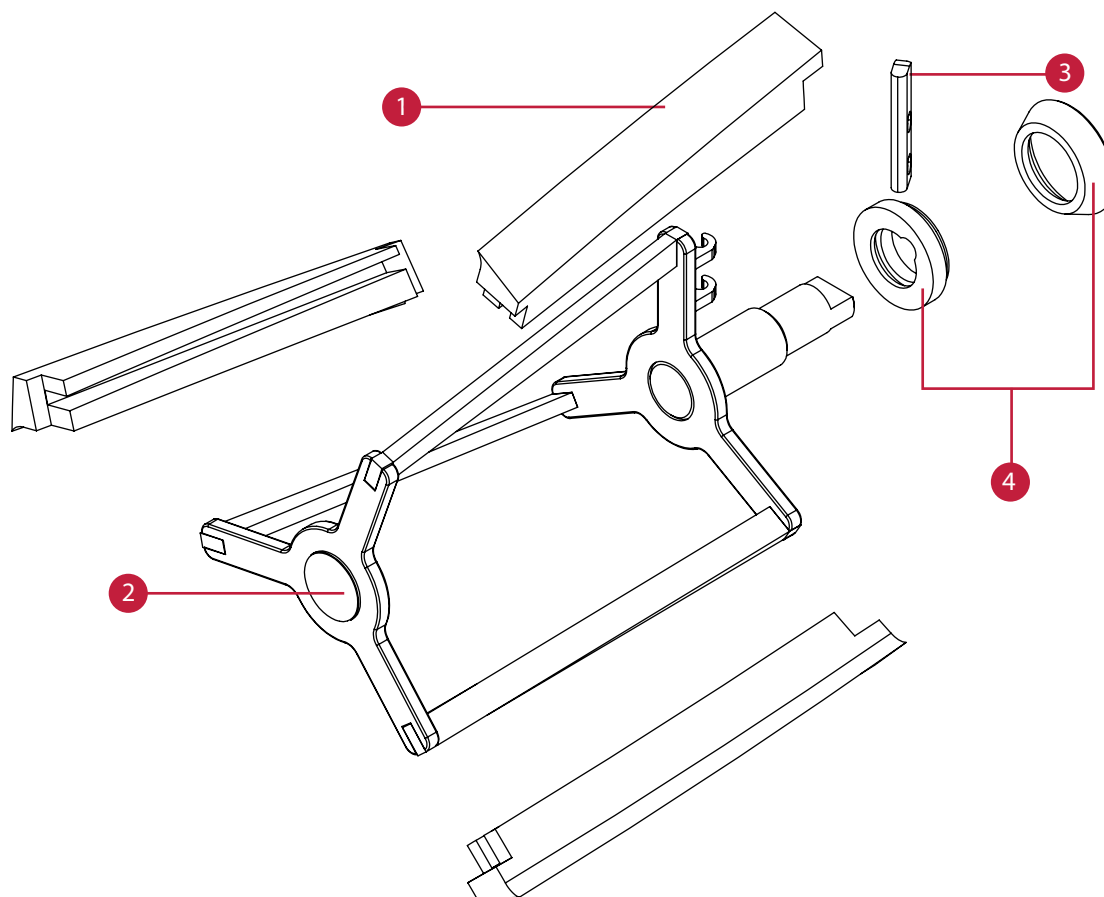
9. Serrated Swing Knob

Holds the extraction lid. It rotates to open and close.

10. Extraction lid gasket

Seals the extraction lid.

1.4.2 Beater shaft



1. Blades

scrape the ice cream from the freezing cylinder giving it more volume and take it to the front of the cylinder.

2. Beater front top

Prevents friction between the beater shaft and the head.

3. Mobile rear blade

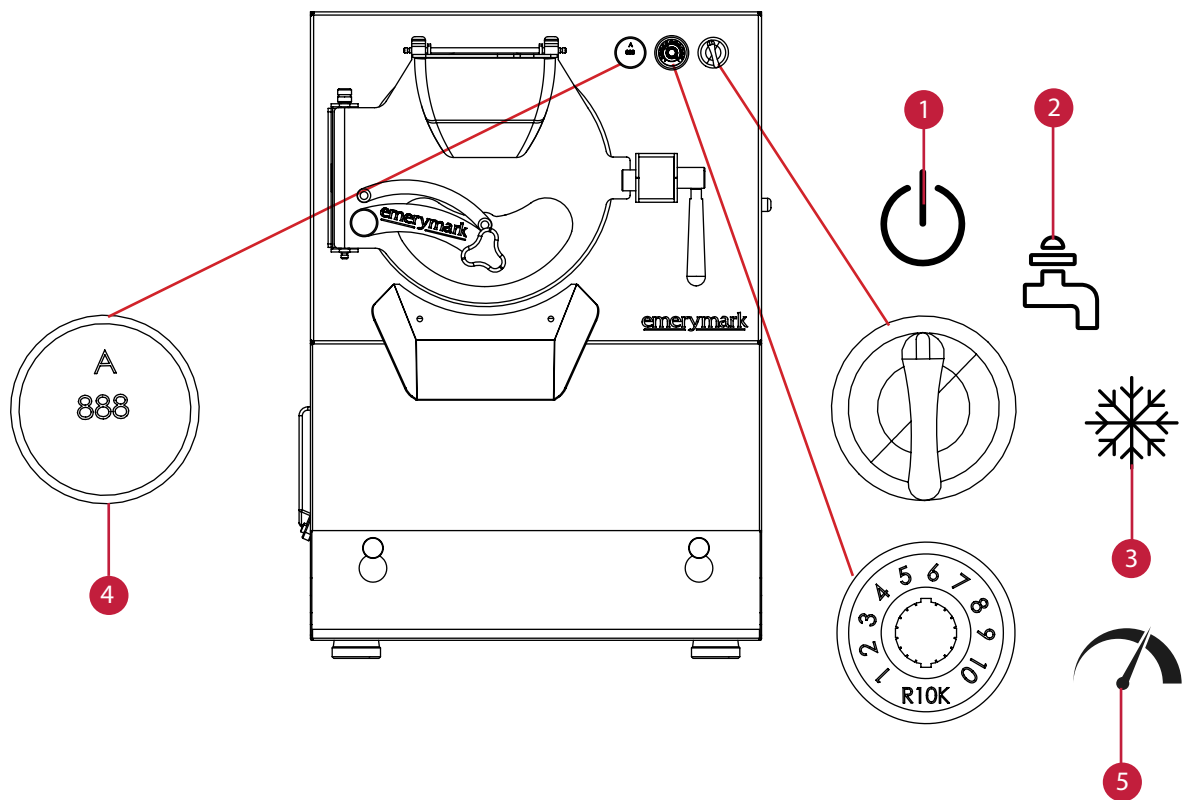
Collects the product that sticks to the bottom of the cylinder, prevents product from staying inside the cylinder.

4. Full seal

Seals the opening between the freezing cylinder and the beater shaft.

2. Operation

2.1 Indicators



1. Off

Machine off.

2. Cleansing / extract

Rotates the beater shaft (without activating the refrigeration) and extracts the ice cream or water.

3. Cooling

Activate the mixer and start freezing.

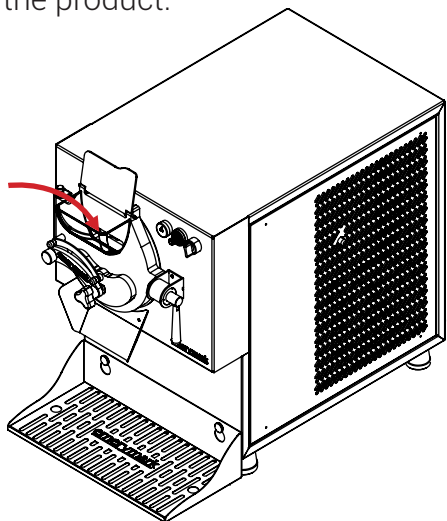
4. Amperage display

Shows the amperage in which the equipment is working (works as a hardness indicator).

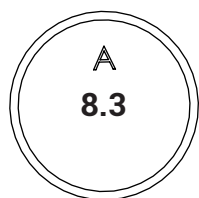
2.2 Use of the machine

IMPORTANT: Before starting to make ice cream, it is recommended to carry out the disinfection process described in point 2.3. Once the equipment is disinfected and clean, you can start making ice cream..

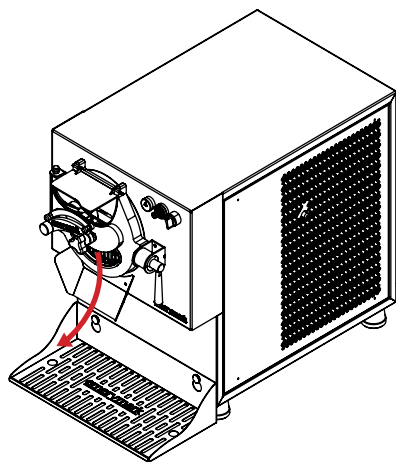
1. Introduce the product.



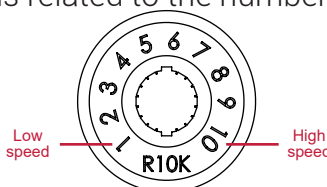
3. Wait for the ice cream to be ready the display should show between 8 and 8.5 amps depending on your mix.



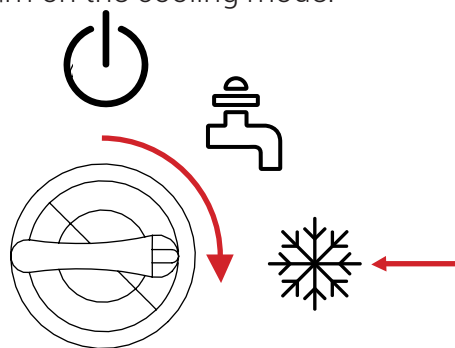
5. Open the extraction lid and wait for the product to come out completely.



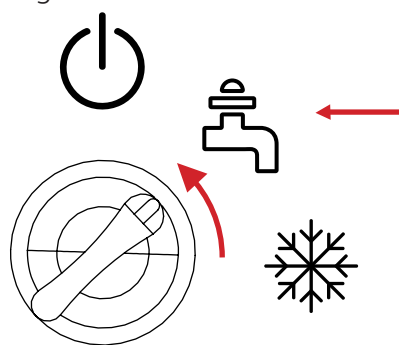
2. Select the mixing speed. The beating speed is related to the numbers.



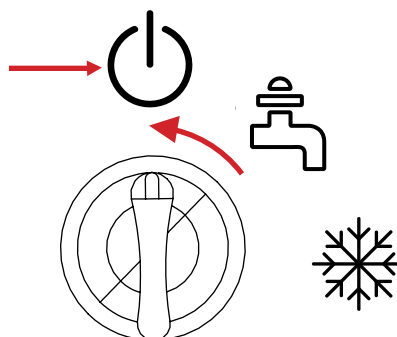
2. Turn on the cooling mode.



4. To extract the ice cream, turn the knob to cleaning mode



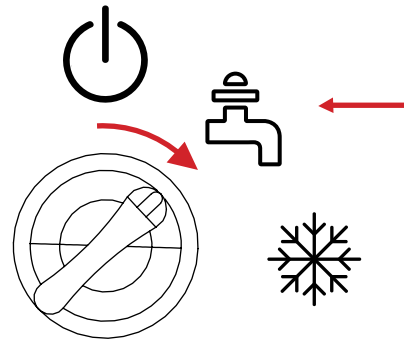
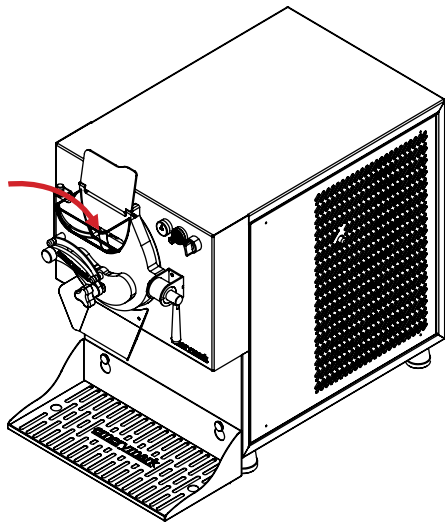
6. Turn the knob to OFF.



2.3 Equipment cleaning

Note; It is recommended to use a food grade sanitizing product suitable for ice cream production machines and comply with the standards requested according to the regulatory agency that has jurisdiction.

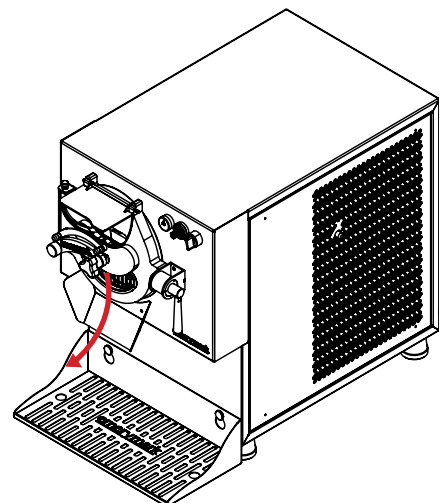
1. Pour a sanitizing solution (prepared according to the supplier's instructions) to disinfect. Always use clean water.
2. Turn the knob to the wash mode.



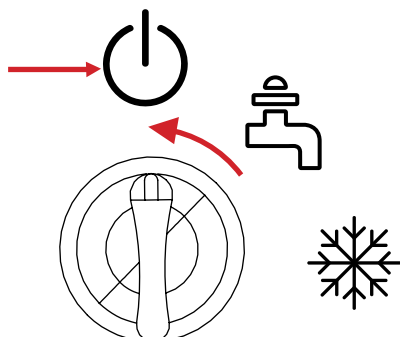
3. Wait from 20 to 30 seconds to rinse the beater.



4. Open the extraction lid to let out the water.



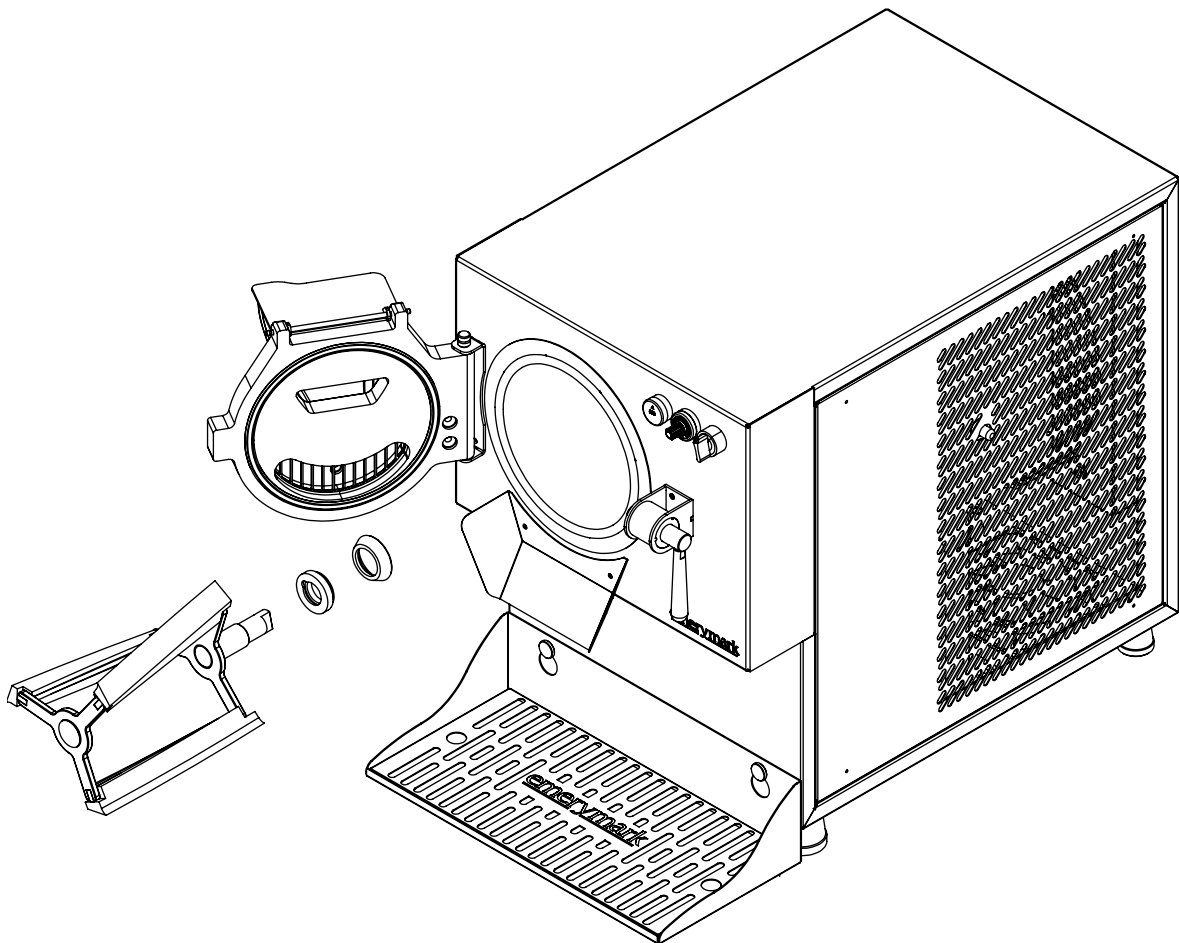
5. Turn the knob in OFF position.



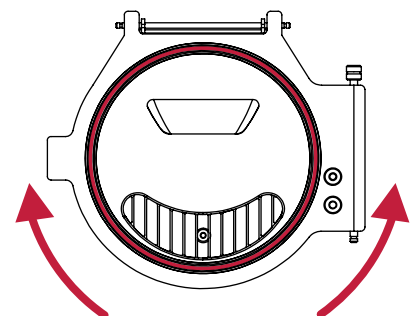
6. Repeat this step until the water comes out completely clean and free of residues.

7. Once the water comes out clean, disassemble the head, the beater shaft, blades and wash with soap and water, dry and assembly to use again.

NOTE: EMERYMARK recommends adherence to the minimum frequency of cleaning and disinfection specified by the federal, state, or local regulatory agency having jurisdiction.



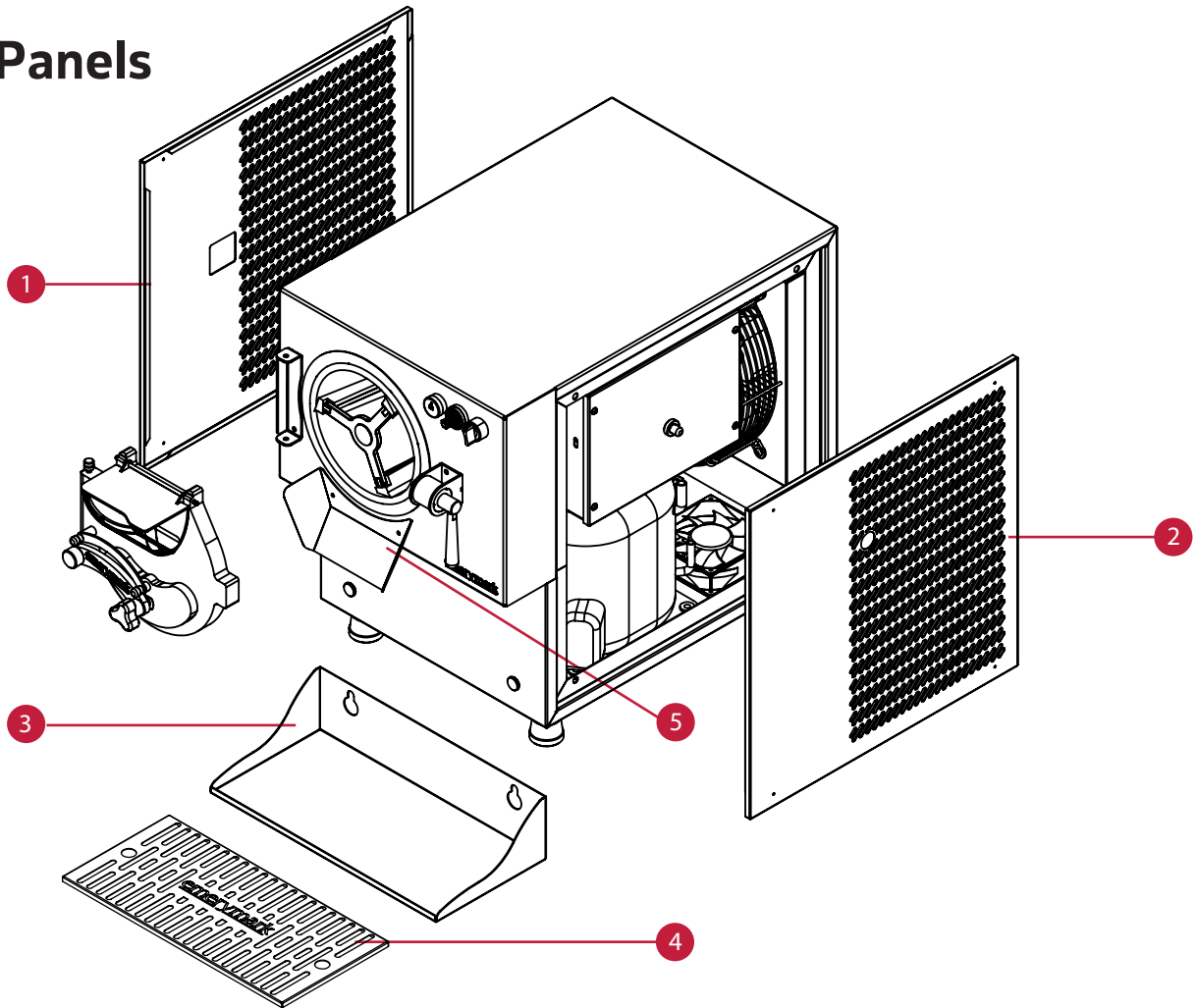
NOTE: The proper way to place the inner gasket is to start from the bottom, then up.



3. Maintenance

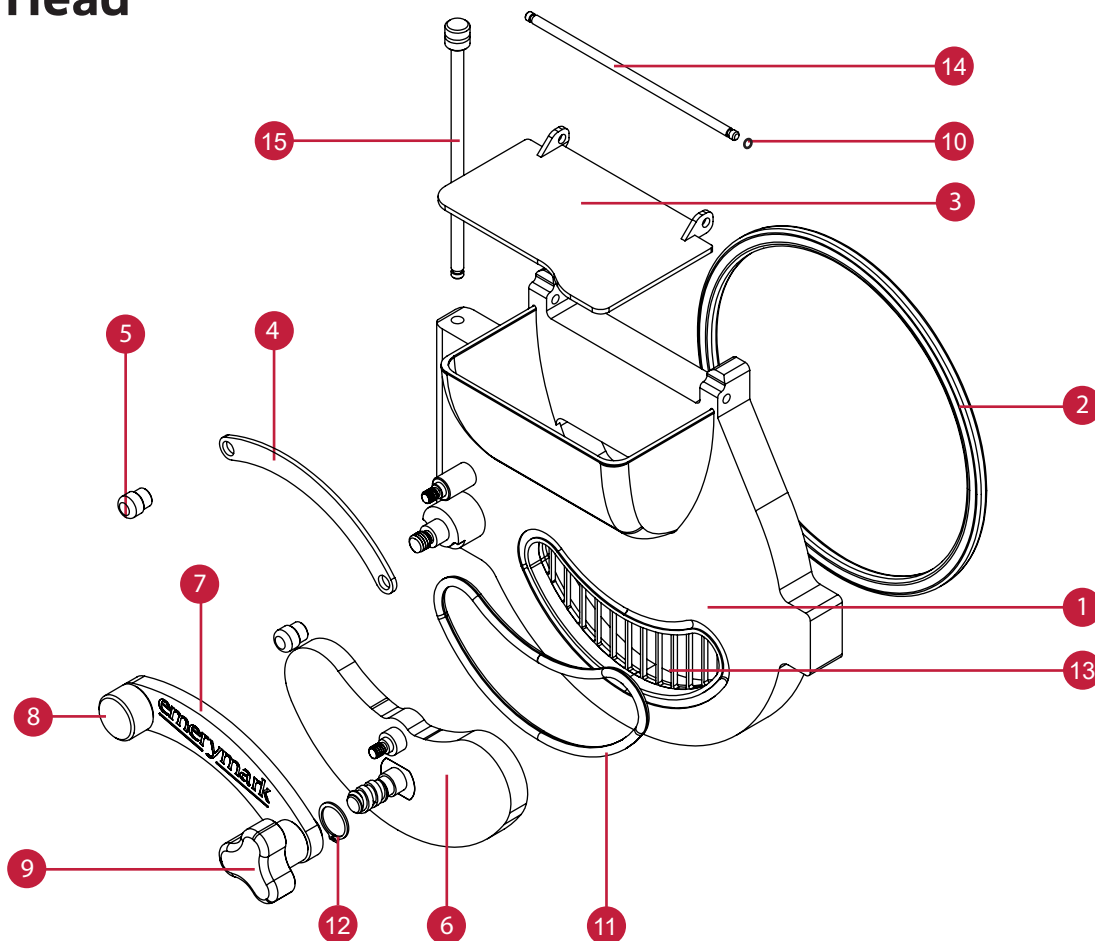
3.1 Replacement and ordering parts

3.1.1 Panels



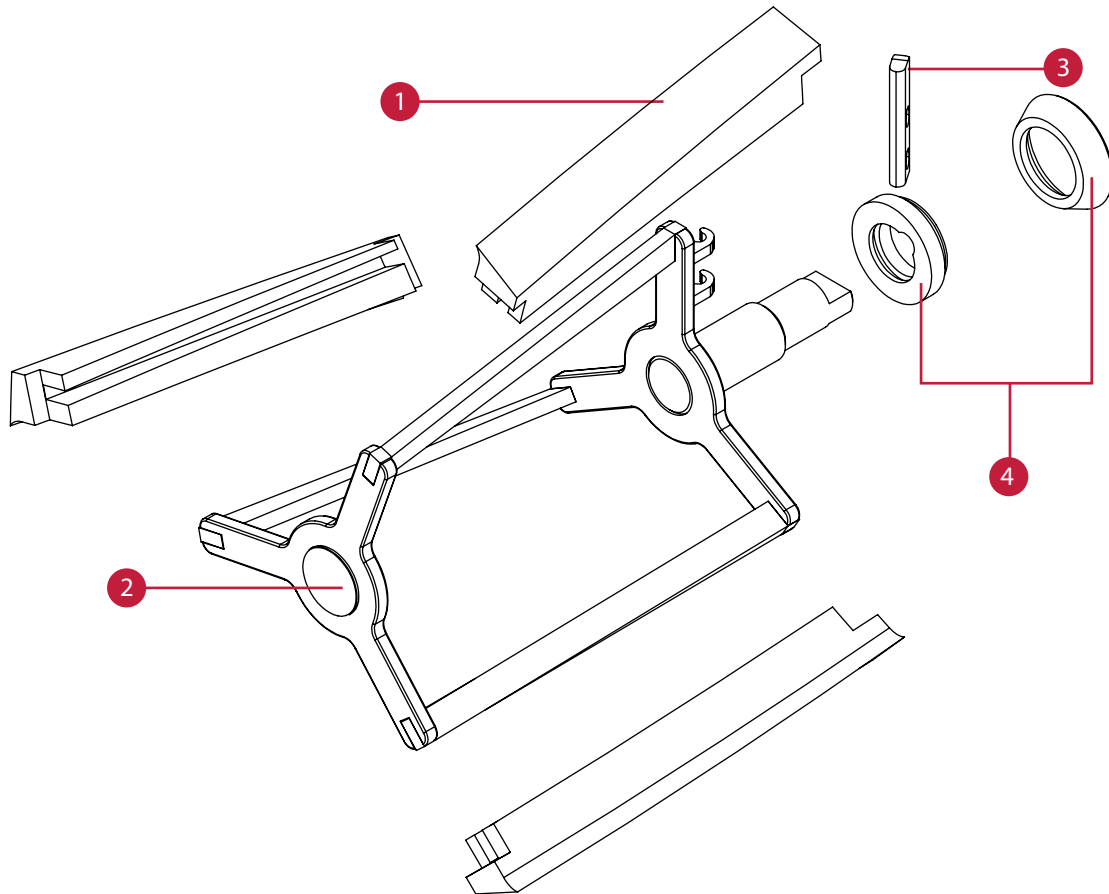
N. OF PART	NAME	QUANTITY	CODE
1	LEFT SIDE PANEL	1	221102
2	RIGHT SIDE PANEL	1	221101
3	SHELF TRAY	1	222061
4	TRAY RACK	1	222077
5	DRAINING RAMP	1	222082

3.1.2 Head



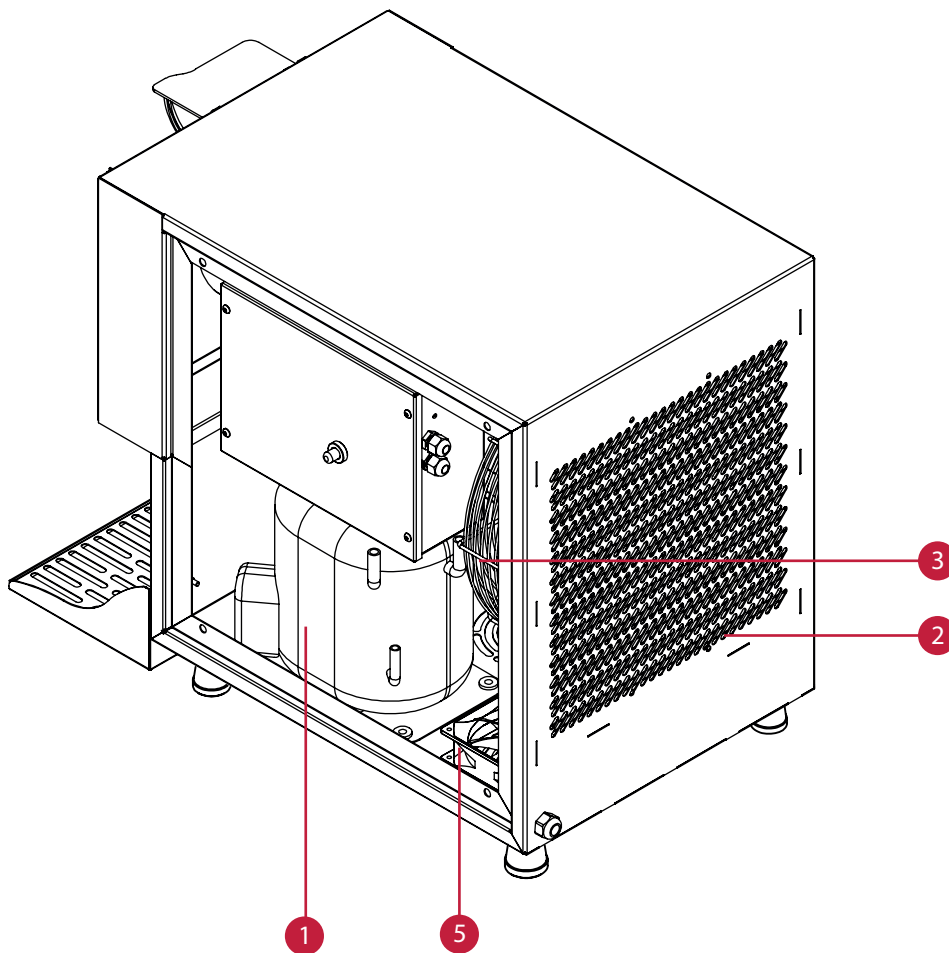
N. OF PART	NAME	QUANTITY	CODE
1	HEAD	1	221113
2	HEAD O-RING	1	222117
3	HEAD DOOR	1	221116
4	DRAG BAR	1	222136
5	SWING TIE LOCK	2	222081
6	EXTRACTION COVER	1	221110
7	SWING	1	222133
8	KNURLED NUT	1	221066
9	SWING CLOVER KNOB	1	222131
10	O-RING	2	222030
11	O-RING EXTRACTION COVER	1	221200
12	EXTERNAL INSURANCE INOX 11/16	1	212150
13	EXTRACTION COVER GRILLE	1	222135
14	AXIS HEAD COVER	1	222137
15	LONG HINGE AXIS	1	222092

3.1.3 Beater shaft



N. OF PART	NAME	QUANTITY	CODE
1	BLADE	1	222125
2	BEATER SHAFT	1	222128
3	MOBILE REAR BLADE	1	222129
4	FULL BEATER SEAL	1	211500

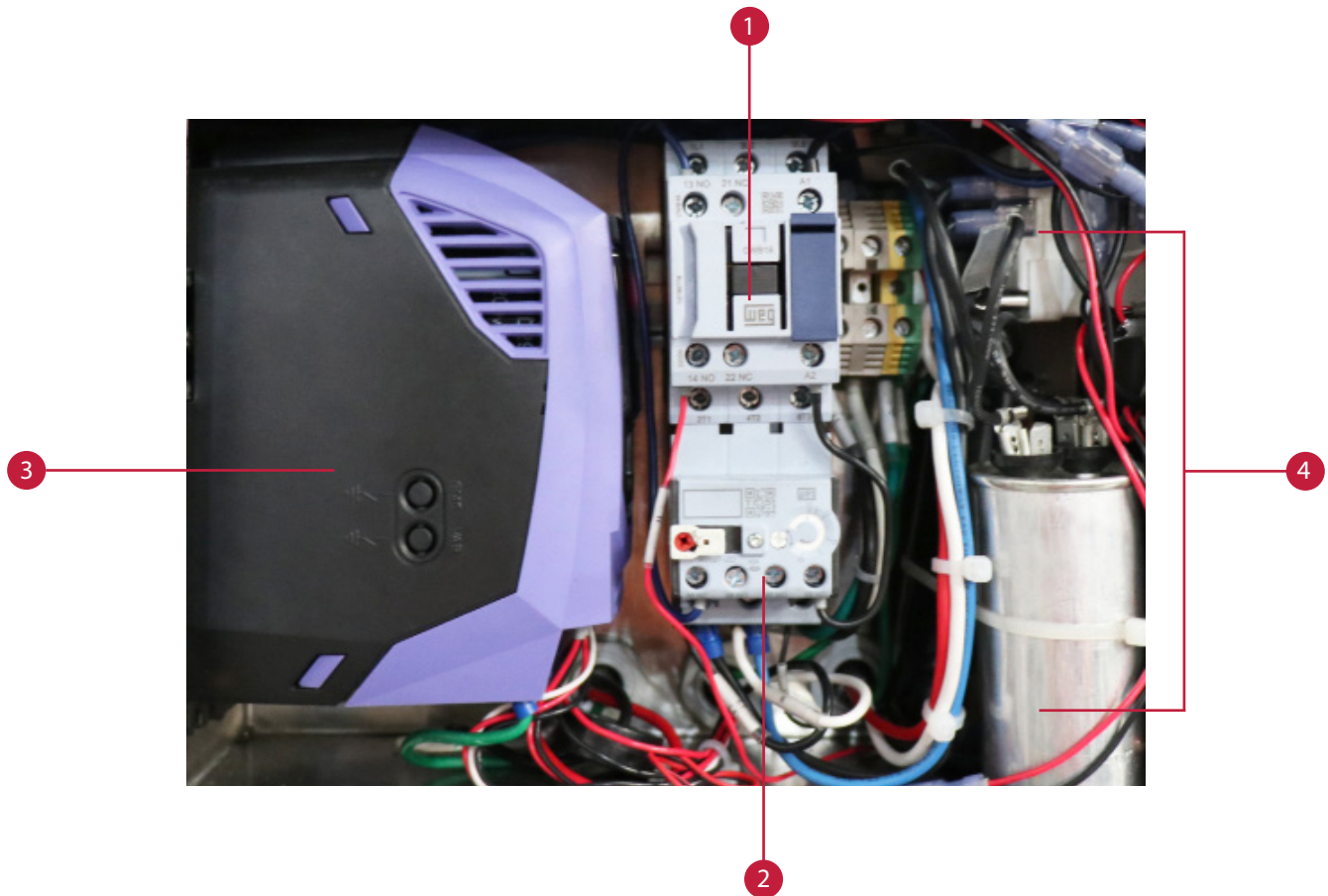
3.1.4 Electric and refrigeration components



N. OF PART	NAME	QUANTITY	CODE
1	COMPRESSOR	1	222052
2	* HEAT EXCHANGER	1	222053
3	CAPACITOR MOTOR	1	222062
4	1 HP GEARED MOTOR	1	222063
5	SQUARE FAN	2	224018
6	DEHYDRATOR FILTER	1	202147

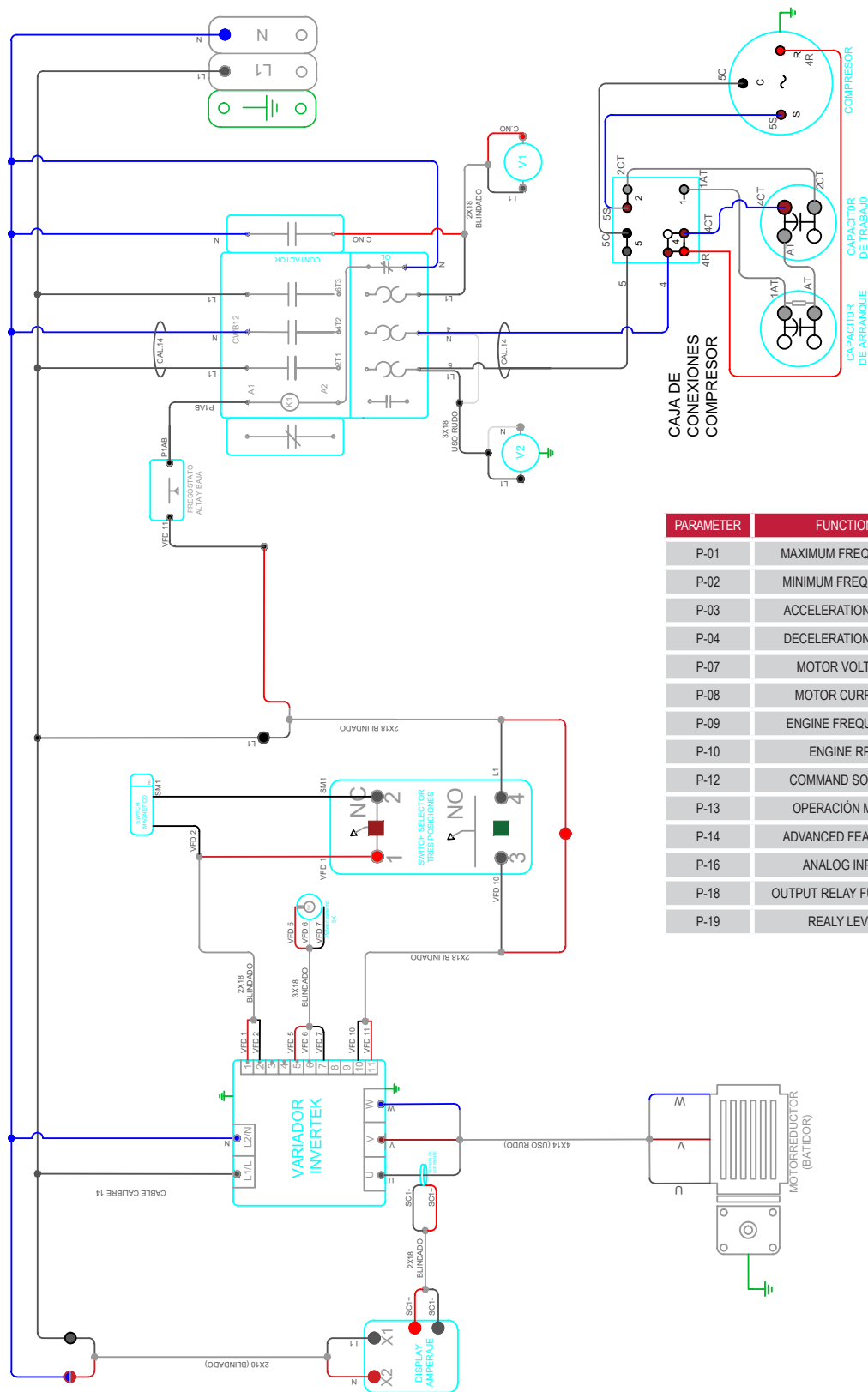
*NOT SHOWN IN THE DRAWING

3.1.5 Electrical circuit



N. DE PARTE	NOMBRE	CANTIDAD	CÓDIGO
1	CONTACTOR 110 V 9 AMP	1	224020
2	THERMAL PROTECTOR 7 TO 10 AMP	1	204179
3	VARIATOR 1 HP	1	224417
4	COMPRESSOR START KIT	1	224021

3.2 Electric diagram



PARAMETER	FUNCTION	VALUES	UNIT
P-01	MAXIMUM FREQUENCY	90	HZ
P-02	MINIMUM FREQUENCY	60	HZ
P-03	ACCELERATION RAMP	1,5	S
P-04	DECELERATION RAMP	1,5	S
P-07	MOTOR VOLTAGE	230	V
P-08	MOTOR CURRENT	3,4	A
P-09	ENGINE FREQUENCY	60	HZ
P-10	ENGINE RPM	0	RPM
P-12	COMMAND SOURCE	0	TERMINAL CONTROL
P-13	OPERACIÓN MODE	0	INDUSTRIAL MODE
P-14	ADVANCED FEATURES	201	-
P-16	ANALOG INPUT	U 0-10	UNIPOLAR 0 TO 10V
P-18	OUTPUT RELAY FUNCTION	4	HZ>=LIMITE
P-19	REALY LEVEL	66.6	%



emerymark[®]

Pasión por el helado[®]

EMERYMARK S.A. DE C.V.
Rio Nilo #451 Col. San Carlos C.P. 44460
Guadalajara, Jalisco, México
+52 (33) 3650 0803

servicio@emerymark.com
www.emerymark.com