

# LICUADORA INDUSTRIAL ELECTRICA 30 LITROS SUPERMIXER-30



## Manual de Instrucciones y Uso

### Licuadora Industrial Basculante de 30 Litros SUPERMIXER-30



**Lea Atentamente todo este Manual  
antes de utilizar su Nueva Licuadora Industrial Eléctrica de 30 Litros**

# LICUADORA INDUSTRIAL ELECTRICA 30 LITROS SUPERMIXER-30



## Manual de Instrucciones y Uso

---

### DESCRIPCION GENERAL

|                                                                 |   |
|-----------------------------------------------------------------|---|
| 1. Precauciones de Seguridad Licuadora Industrial Eléctrica 30L | 4 |
| 2. Características de Conexión Eléctrica                        | 7 |
| 3. Componentes Principales                                      | 8 |
| 4. Características Técnicas                                     | 9 |

### FUNCIONAMIENTO

|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| 5. Consideraciones de Ubicación del Equipo   | 10 |
| 6. Instalación de la Licuadora Industrial    | 11 |
| 7. Funcionamiento de la Licuadora Industrial | 11 |
| 8. Limpieza                                  | 13 |

### ASPECTOS GENERALES Y MANTENIMIENTO

|                      |    |
|----------------------|----|
| 9. Practicas Básicas | 13 |
| 10. Mantenimiento    | 15 |

### ANALISIS Y RESOLUCION DE PROBLEMAS

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| 11. Problemas, causas y soluciones | 17 |
|------------------------------------|----|

|                                           |    |
|-------------------------------------------|----|
| REGISTRO DE SERVICIOS TECNICOS REALIZADOS | 18 |
|-------------------------------------------|----|

|                         |    |
|-------------------------|----|
| CERTIFICADO DE GARANTIA | 20 |
|-------------------------|----|

# LICUADORA INDUSTRIAL ELECTRICA 30 LITROS SUPERMIXER-30



## DESCRIPCION GENERAL.

Una licuadora industrial le abre las puertas a una cantidad infinita de posibles preparaciones de alimentos, como lo son: Jugos, Batidos, Granizados, Avenas Naturales, Adobos, Salsas y mucho más. Esta licuadora Industrial se distingue por ser basculante y no tener vaso removible. De este modo el motor y el vaso se encuentran unidos a la base a través de un pivote que permite el volcado. Esto facilita el trabajo de vaciado al terminar la preparación que se esté realizando. Con una licuadora Industrial se disminuyen los tiempos de procesamiento debido a su gran capacidad y la posibilidad de tiempos extendidos de uso. Al estar construida totalmente en Acero Inoxidable posee grandes ventajas a largo plazo: El recipiente no conserva los olores ni sabores de las preparaciones hechas durante el tiempo, el material es de gran durabilidad, soporta golpes de productos congelados y cambios de temperatura extremos, procesando de bebidas congeladas a bebidas calientes sin afectación del material. El material puede volver a su estado natural con una buena limpieza. El contenedor de SUPERMIXER-30 posee una capacidad de 30 Litros. En esta referencia SUPERMIXER los Vasos tienen una capacidad entre 20 Litros hasta 30 Litros. Contamos con los modelos TOTALMIXER desde 5 hasta 15 Litros. Y Modelo ULTRAMIXER de 50 hasta 200 Litros y 300 Litros. En comparación de las licuadoras domésticas, las licuadoras industriales cuentan con un mayor torque, capacidad, y trabajo continuo.

Los usos básicos de la Licuadora industrial SUPERMIXER-30 son los siguientes:

- Preparación de Jugos
- Preparación de Batidos
- Preparación de Granizados
- Preparación de Avenas Naturales
- Preparación de Adobos y Salsas

Con una capacidad máxima de 30L, velocidad nominal de 3560RPM y Potencia de 2HP en 110VAC 1F ó 220VAC 2F y 3HP en 220VAC 2F ó 220VAC 3F.

# LICUADORA INDUSTRIAL ELECTRICA 30 LITROS SUPERMIXER-30



## 1. Precauciones de Seguridad Licuadora Industrial Eléctrica 30L SUPERMIXER-30.

- Bajo ninguna circunstancia permita el uso de la unidad a menores de edad o niños pequeños.
- Bajo ninguna circunstancia realice limpiezas o introduzca la mano con la licuadora encendida o conectada.
- Desconecte la licuadora de la red eléctrica cuando realice la limpieza, la manutención o cualquier otro servicio técnico.
- Antes de prender la licuadora asegúrese que el vaso esta vertical y asegurado con el trinquete de seguridad.
- Nunca introducir instrumentos como cucharas, cuchillos, tenedores o paletas aparte de los que acompañan la licuadora para auxiliar en su operación.
- La licuadora está diseñada para estar apoyada sobre una superficie baja para reducir las posibilidades de accidentes a la hora de verter bebidas calientes. Se recomienda que la tapa licuadora nunca quede por encima de los hombros del operario.
- Si la licuadora presenta un comportamiento inadecuado debe ser apagada y desconectada para su revisión lo antes posible y evitar daños a los operarios o al equipo.

# LICUADORA INDUSTRIAL ELECTRICA 30 LITROS SUPERMIXER-30



- Consulte siempre al personal técnico cuando requiera Mantenimiento o Reparación de la unidad, cambiar o reinstalar partes de la licuadora en caso de que se encuentren deteriorados.
- Bajo ningún motivo recortar o eliminar el terminal de Tierra de la Clavija (Conector).
- En la Figura #1 se observa el detalle de instalación del Trinquete de Seguridad.



**Figura # 1.** Trinquete de Seguridad y detalle de Ventilación del Motor parte Inferior Abierta.

- Nunca use chorros de agua directamente sobre el motor de la licuadora y sus partes eléctricas. Nunca prenda la licuadora con las manos, los zapatos o ropas mojadas.
- Cuando se realice la instalación de la licuadora recuerde de hacer la conexión de tierra. Una buena conexión a la tierra es importante para su seguridad y la seguridad de la licuadora.
- Siempre operar la licuadora en una superficie limpia y seca para evitar que el aire pueda traer residuos indeseables dentro del motor.
- Para un correcto funcionamiento los productos deberán ser procesados a temperatura ambiente o menor. Si requiere una mayor temperatura favor solicitar la modificación antes de la compra. Opción comercial disponible desde 70 °C hasta 160 °C.

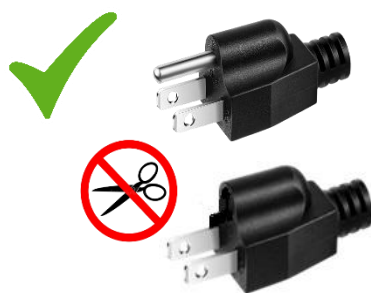
# LICUADORA INDUSTRIAL ELECTRICA 30 LITROS SUPERMIXER-30



- No se debe triturar productos sólidos sin el auxilio de seguridad agua o líquidos, pues podría ocurrir sobrecalentamiento y consecuentemente dañar el Motor o el Vaso.
- Nunca operar la licuadora si los líquidos no superan la altura de la cuchilla para prevenir sobrecalentamientos y deterioro prematuro del sello mecánico.
- Tener precaución en el Volcado de las bebidas calientes.
- En el momento de requerirlo, devuelva lentamente el Vaso a la posición vertical y bloquee con el trinquete. Hacer esta operación de manera controlada y no dejar que el vaso se devuelva por su propio peso.
- Use la Tapa al iniciar el ciclo para evitar salpicaduras o derramar el producto fuera del envase.
- Nunca conecte la licuadora si el cable ha sido golpeado o se observa deteriorado.
- Se recomienda tener red eléctrica o circuito individual asignado para los equipos industriales tales como la licuadora SUPERMIXER-30.



Nunca Introduzca la Mano  
Dentro del Vaso de la  
Licuadora Encendida.



Nunca Extraiga el Conector de  
Tierra o Cualquiera de los  
Terminales del Conector.



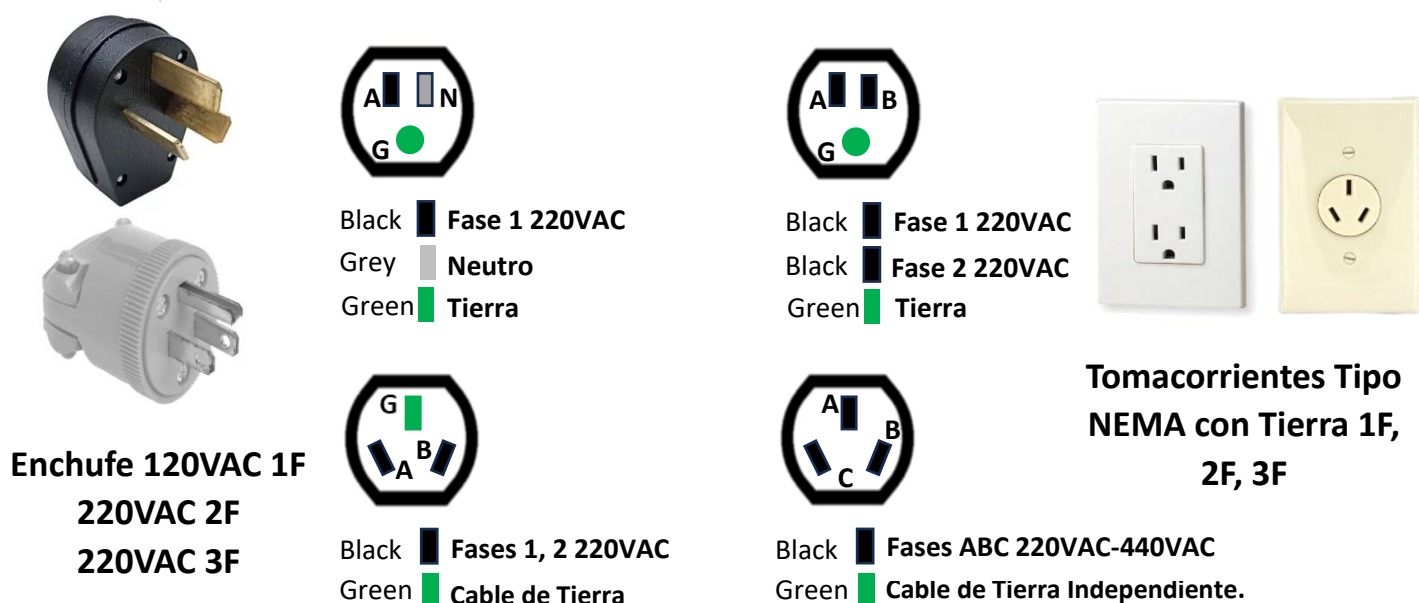
Nunca Golpee el Cable de  
Conexión Principal.

# LICUADORA INDUSTRIAL ELECTRICA 30 LITROS SUPERMIXER-30



## 2. Características de Conexión Eléctrica.

Obsérvese el tipo de Tomacorriente y Cableado indicado estándar, Monofásico, Bifásico ó Trifásico 20A 110VAC, 220VAC Max. En la Figura #2 se Observan los Esquemas de Conexión en 120VAC y 220VAC 2F y 3F.



**Figura # 2.** Enchufe y Tomacorrientes Estándar con Tierra en 110VAC 1F y 220VAC 2F/3F.



## PRECAUCION

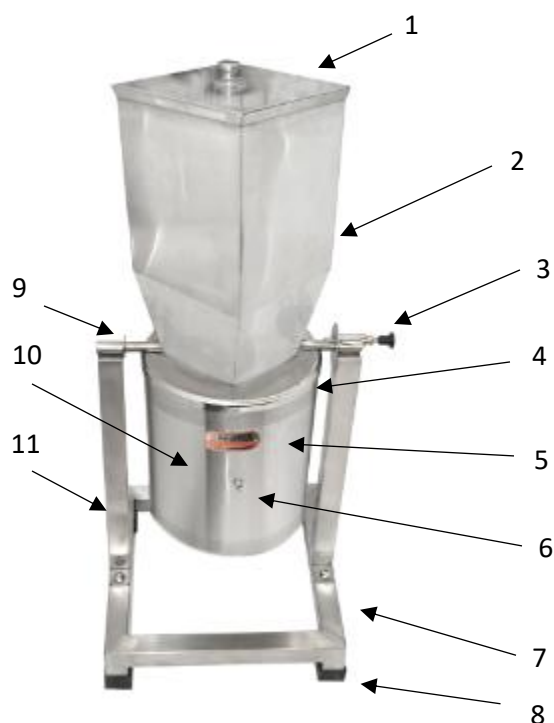
- Bajo ningún motivo recortar o eliminar el terminal de Tierra de la Clavija (Conector).
- La instalación eléctrica inadecuada puede provocar descargas eléctricas, fallas eléctricas o fuego. Las alteraciones debidas a una mala instalación eléctrica no pueden ser cubiertas por la Garantía.
- Se deben seguir todas las instrucciones indicadas para prevenir daños personales, a terceros o a las instalaciones. Si presenta alguna duda o necesita ayuda, por favor contacte al Personal Técnico de la Empresa.
- Se recomienda tener red eléctrica o circuito individual asignado para los equipos industriales tales como la licuadora SUPERMIXER-30.

# LICUADORA INDUSTRIAL ELECTRICA 30 LITROS SUPERMIXER-30



## 3. Componentes Principales.

Todos los componentes de la licuadora Industrial SUPERMIXER-30 son contruidos en Acero Inoxidable 304 cuidadosamente seleccionado para su función, dentro de los estándares de calidad, pruebas y de la experiencia de La Casa de La Licuadora Industrial como se muestra en la Figura #3.



1. **Tapa del Vaso de Acero Inoxidable.**
2. **Vaso de Acero Inoxidable.**
3. **Trinquete de Seguridad Antivolco.**
4. **Piso Soporte del Vaso.**
5. **Tapamotor de la Licuadora en Acero 430.**
6. **Switch Interruptor Encendido-Apagado.**
7. **Asiento del Piso.**
8. **Patas de Caucho Protectoras.**
9. **Eje Basculante.**
10. **Motor.**
11. **Estructura de Soporte.**

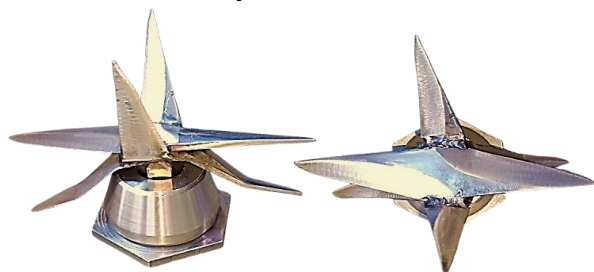
**Figura # 3.** Licuadora y Sus Partes.

Las cuatro (04) patas de caucho son enviadas dentro de licuadora, empacadas en plástico, para que sean instaladas en sitio. Estas permitirán la protección del soporte de piso, así como también evitan la posibilidad de resbalado de la licuadora. Estas se instalan en cada una de las cuatro patas de acero de la licuadora, insertándolas cuidadosamente hasta el tope de protección.

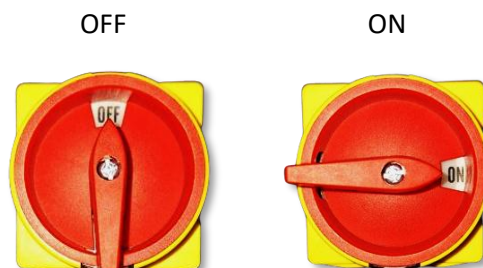
# LICUADORA INDUSTRIAL ELECTRICA 30 LITROS SUPERMIXER-30



En la Figura #4 y Figura #5 se muestra el Detalle del Acople y la Cuchilla en Acero Inoxidable 304 y el Switch de Encendido Apagado.



**Figura # 4.** Detalle del Acople y la Cuchilla en Acero Inoxidable 304 de 6 Aspas.



**Figura # 5.** Switch de Encendido y Apagado. Licuadora de 30L.

## 4. Características Técnicas.

A continuación, se presentan las Características Técnicas Eléctricas básicas de la licuadora Industrial Eléctrica 30L en la Tabla #1 y las Características de Motor en la Tabla #2.

| Características   | Unidad          | Licuadora SUPERMIXER-30                                                  |
|-------------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Voltaje           | Voltios – V     | 110VAC 1F, 220VAC 2F<br>ó 220VAC 3F                                      |
| Frecuencia        | Hertz - Hz      | 60 Hz                                                                    |
| Tipo de Motor     | Motor           | Jaula de Ardilla, Bifásico en AC o Trifásico en AC                       |
| Velocidad Nominal | RPM             | 3560                                                                     |
| Fases             | Numero          | 1F, 2F ó 3F Según el Modelo                                              |
| Corriente         | Amperes - A     | 2HP 110VAC/220VAC 20.00A/9.5A<br>3HP 220VAC 13.9A<br>3HP 220VAC 3F 7.90A |
| Potencia          | Wattios – W     | 1500 W – 2HP<br>2250 W – 3HP                                             |
| Consumo 8h        | kWh             | 12kWh y 18kWh                                                            |
| Altura            | Milímetros - mm | 1300mm                                                                   |
| Ancho             | Milímetros - mm | 540mm                                                                    |
| Profundidad       | Milímetros - mm | 450mm                                                                    |
| Peso Neto         | Kilogramos -kg  | 40.00kg                                                                  |
| Capacidad Nominal | Litros - L      | 30L                                                                      |

**Tabla # 1.** Características de la Licuadora Industrial SUPERMIXER-30.

# LICUADORA INDUSTRIAL ELECTRICA 30 LITROS SUPERMIXER-30



|                                                                     |                                                               |
|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| <b>Motor tipo Jaula de Ardilla, Monofásico o Bifásico en AC 2HP</b> |                                                               |
| <b>TYPE YC90L-2</b>                                                 | <b>20.00/9.5 A</b>                                            |
| <b>2.00 HP 1.50 KW</b>                                              | <b>3560 RPM</b>                                               |
| <b>110/220 VAC 60 Hz</b>                                            | <b>300<math>\mu</math>F/250VAC 50<math>\mu</math>F/450VAC</b> |
| <b>EFF 76% /86%</b>                                                 | <b>INS. CL B</b>                                              |
| <b>IP 44</b>                                                        |                                                               |
| <b>Motor tipo Jaula de Ardilla, Monofásico o Bifásico en AC 3HP</b> |                                                               |
| <b>TYPE Y100L-2</b>                                                 | <b>13.9 A</b>                                                 |
| <b>3.00 HP 2.25 KW</b>                                              | <b>3560 RPM</b>                                               |
| <b>220 VAC 60 Hz</b>                                                | <b>-</b>                                                      |
| <b>EFF 76% /86%</b>                                                 | <b>INS. CL B</b>                                              |
| <b>IP 44</b>                                                        |                                                               |
| <b>Motor tipo Jaula de Ardilla, Trifásico en AC 3HP</b>             |                                                               |
| <b>TYPE Y90L-2</b>                                                  | <b>7.90A</b>                                                  |
| <b>3.00 HP 2.25 KW</b>                                              | <b>3560 RPM</b>                                               |
| <b>220 VAC 60 Hz</b>                                                | <b>-</b>                                                      |
| <b>EFF 76% /86%</b>                                                 | <b>INS. CL B</b>                                              |
| <b>IP 44</b>                                                        |                                                               |

**Tabla # 2.** Características del Motor Eléctrico de la Licuadora Industrial SUPERMIXER-30.

## FUNCIONAMIENTO.

### 5. Consideraciones de Ubicación del Equipo.

- La licuadora Industrial Basculante SUPERMIXER-30 de alto rendimiento debe ser instalada sobre una superficie de trabajo estable, totalmente plana y seca.
- Antes de usar verifique si la Licuadora está firme en su posición, con el Trinquete en posición de bloqueo Vertical conforme con la Figura #3.
- Verificar que al volcar para descargo de la mezcla el motor no golpee con ningún otro objeto circundante. Se debe considerar una distancia mínima de 60cm alrededor de la licuadora.

# LICUADORA INDUSTRIAL ELECTRICA 30 LITROS SUPERMIXER-30



## 6. Instalación de la Licuadora Industrial.

- En cuanto a la instalación Eléctrica, asegúrese que el Tomacorriente en donde se conectara la licuadora Industrial tiene un conector adecuado y cable de Tierra adecuado como se indica en la Figura #2.
- Verifique que el Tomacorriente de la Pared es el Adecuado para la Licuadora Industrial que tenga polo a Tierra y no sea Corriente Regulada (Tomas Naranja).
- Se recomienda mantener una distancia máxima de 1m hacia los laterales de la licuadora para asegurar un adecuado funcionamiento, mantenimiento y limpieza.
- Asegúrese de que el tomacorrientes, enchufe y cableado quede ubicado en una zona totalmente seca.

## 7. Funcionamiento de la Licuadora Industrial.

### Licuada o Mezcla

- Retira la Tapa, Ver Figura #3.
- Verificar que la licuadora no tenga ningún objeto como cuchillos, tenedores o utensilios de cocina en su interior.
- La licuadora industrial SUPERMIXER-30 se enciende y se apaga con el Switch mostrado en la Figura #5.
- Con la máquina apagada, agregue líquidos hasta cubrir las cuchillas.
- Encienda la Licuadora el Botón indicado.
- Agregue frutas, verduras o las mezclas solidas a licuar mientras la licuadora se encuentra en funcionamiento.
- De ser necesario agregar hielo en pequeños trozos para evitar esfuerzo adicional en la cuchilla y motor.
- Llenar con liquido un máximo hasta  $\frac{3}{4}$  de la capacidad del vaso ó mínimo hasta la altura de las cuchillas.
- Coloque la Tapa en el Vaso y cuente los minutos requeridos para la mezcla deseada.
- Entre más tiempo la mezcla será más liquida.
- Apague la licuadora.

# LICUADORA INDUSTRIAL ELECTRICA 30 LITROS SUPERMIXER-30



## Descarga

- Retire la Tapa.
- Hale el Trinquete de seguridad para desbloquear el Vaso.
- Con cuidado, incline el Vaso y descargue la Mezcla en un Envase adecuado según la Mezcla realizada. Devuelva lentamente el Vaso a la posición vertical y bloquee nuevamente con el trinquete.

En la Figura #6 se muestran las dos Posiciones: Vertical y Horizontal de la Licuadora Industrial Basculante.



**Figura # 6.** Licuadora Industrial Basculante en sus Dos Posiciones. Vertical y Horizontal.

# LICUADORA INDUSTRIAL ELECTRICA 30 LITROS SUPERMIXER-30



## 8. Limpieza.

- La licuadora industrial SUPERMIXER-30 tiene el Vaso atornillado a la base de Motor. Para proceder con la limpieza tenga en cuenta los siguientes pasos:
  - Apague la Licuadora y Desconéctela de la Red Eléctrica Desenchufándola.
  - Retire la Tapa y lávela por separado, Ver Figura #3.
  - Use una esponjilla ayudada con espátula para limpiar bordes alrededor de la cuchilla sin lastimarse con el filo de las cuchillas y evitar accidentes.
  - Tenga precaución con el filo de las Cuchillas para no lastimarse.
  - Lave la Tapa y el interior del Vaso de la licuadora con Agua y Jabón Neutro usando una zabra o esponjilla.
  - Para el lavado de la parte externa se recomienda lavar con un paño húmedo y posteriormente uno seco para retirar exceso de jabón y agua.
  - Evite derramar agua en las cercanías del Motor.

## ASPECTOS GENERALES Y MANTENIMIENTO.

### 9. Practicas Básicas.

- El mantenimiento tiene que ser realizado por personal Técnico Autorizado en el Departamento de Servicio Técnico de la Empresa.
- Evite tocar cualquier conexión eléctrica.
- En caso de manipulación eléctrica mantenga el equipo desconectado.
- Nunca toque un comando manual de encendido o apagado: Botón, pulsador, switch o interruptor eléctrico con las manos, zapatos o ropa mojada. Podría causar choque eléctrico.
- Nunca toque un comando manual de encendido o apagado: Botón, pulsador, switch o interruptor eléctrico mientras se está trabajando en el Servicio Técnico.
- La posición del Switch de Encendido/Apagado debe ser bien conocida. De esta forma será posible accionarla o apagarla en cualquier momento.
- Antes de cualquier tipo de mantenimiento, desconecte totalmente la licuadora de la red eléctrica, desenchufándola.
- Asegúrese de tener un espacio máximo de 1m alrededor de la licuadora para facilitar su mantenimiento.

# LICUADORA INDUSTRIAL ELECTRICA 30 LITROS SUPERMIXER-30



- Tener en cuenta el sonido que emite la licuadora sin esfuerzo y con carga para determinar si hay piezas sueltas, ruidos en el motor, ruidos en la cuchilla o vibraciones inadecuadas.
- El piso debe estar totalmente seco y limpio. La presencia de Agua y Aceite pueden hacer un piso resbaloso y peligroso.
- El accionamiento de un comando manual de Encendido/Apagado debe ser realizado únicamente cuando se tenga la certeza de que el equipo está bien conectado y disponible para funcionamiento.
- En caso de falla de la red eléctrica, desconecte la Licuadora del tomacorriente y apague el interruptor eléctrico inmediatamente.
- Evite choques mecánicos a la licuadora porque podrían causar fallas o mal funcionamiento. Evite la entrada de agua, suciedad o polvo hacia los componentes electromecánicos como el Motor, Tapamotor, Eje Basculante o Trinquete de Seguridad.
- NO ALTERE las características originales de la licuadora Industrial SUPERMIXER-30. Consulte siempre al personal técnico de la empresa cuando requiera reducción de ruido o lubricación, Mantenimiento general o Reparación de la unidad, cambiar o reinstalar partes de la licuadora en caso de que se encuentren deteriorados.
- NO RETIRE NINGUNA PLACA, ETIQUETA O ADHESIVO DE SEGURIDAD O IDENTIFICACIÓN. En caso que alguna esté ilegible o deteriorada, solicite otra al personal técnico de la Empresa.
- Nunca retire la cuchilla por sus propios medios.
- En caso de requerir cambio de la Cuchilla, contáctese con el Servicio Técnico de la Empresa a la brevedad.

# LICUADORA INDUSTRIAL ELECTRICA 30 LITROS SUPERMIXER-30



## 10. Mantenimiento.

El mantenimiento de las licuadoras industriales es esencial para garantizar su longevidad, eficiencia y seguridad de funcionamiento. A continuación, se ofrecen algunos consejos clave de cuidado y mantenimiento para estos equipos:

- **Limpieza Periódica.**

- **Limpieza Diaria.**

Limpie el exterior, la tapa y el vaso de la licuadora. Siga los pasos indicados detalladamente en el Punto Numero 8 para la Limpieza de la Licuadora.

- **Limpieza Profunda o Según Características de Uso.**

Prográmese una limpieza profunda cada (01) Año con el Servicio Técnico de la Empresa para retirar corrosión, residuos alimenticios o elementos que pueden acumular durante el uso en la base del motor.

- **Lubricación.**

Para la lubricación de la licuadora debe contactar al Servicio Técnico de la Empresa y realizar mantenimiento cada (01) Año. Sin embargo, si tiene un uso intenso de la Licuadora se podría realizar una revisión y mantenimiento en el momento que se requiera.

# LICUADORA INDUSTRIAL ELECTRICA 30 LITROS SUPERMIXER-30



- **Inspección y Reemplazo.**
  - **Inspección Visual y Olfativa.**

Inspeccione regularmente la licuadora para detectar signos de desgaste en cualquiera de sus partes, ruidos, corrosión, componentes sueltos u olores específicos.

Si encuentra algunos de los aspectos mencionados, seguidamente contáctate al Servicio Técnico de la Empresa y solicite realizar un mantenimiento correctivo y corregir la falla.

- **Registro de las Actividades de Mantenimiento y Reemplazo de Piezas.**

Mantenga un registro de todas las actividades de mantenimiento, incluyendo las limpiezas, las inspecciones, los reemplazos de piezas y los servicios técnicos, incluyendo las fechas, descripciones detalladas de todas las actividades realizadas, entre otros.

# LICUADORA INDUSTRIAL ELECTRICA 30 LITROS SUPERMIXER-30



## ANALISIS Y RESOLUCION DE PROBLEMAS.

### 11. Problemas, Causas y Soluciones.

Las licuadoras basculantes de alto rendimiento fueron diseñadas para requerir un mínimo mantenimiento. Sin embargo, pueden producirse algunas irregularidades en su funcionamiento debido al desgaste natural causado por su uso. En caso de que su máquina no funcione correctamente, consulte la Tabla #3, donde se indican algunas soluciones recomendadas.

| # | PROBLEMAS                                       | CAUSAS                                                                                               | SOLUCIONES                                                                                          |
|---|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Ruptura de Cuchilla.                            | Uso intensivo o uso inadecuado de la Licuadora.                                                      | Cambio de Cuchilla por el Servicio Técnico de la Empresa.                                           |
| 2 | Filtración de Agua Interna.                     | Grandes cambios de temperatura ó Uso forzado.                                                        | Reemplazo de sello de la licuadora por el Servicio Técnico de la Empresa.                           |
| 3 | Sonido o Ruido Excesivo.                        | Fallo, daño de rodamiento. Eje del Motor desbalanceado.                                              | Reemplazo de Rodamiento o Reemplazo de eje central por el Servicio Técnico de la Empresa.           |
| 4 | Sobrecarga Eléctrica produciendo humo o chispa. | Bajas en el Voltaje. Uso inadecuado con productos altamente espesos.                                 | Verificación de la Falla por el Servicio Técnico de la Empresa. Posibilidad de requerir rebobinado. |
| 5 | Filtración Externa o Fisura.                    | Debilitamiento de la unión metálica soldada.                                                         | Verificación de la Falla por el Servicio Técnico de la Empresa. Corrección de la Falla.             |
| 6 | Switch de Encendido y Apagado no funciona.      | Uso inadecuado del Switch con gran fuerza produciendo daño mecánico. Falla de corrosión u oxidación. | Verificación de la Falla por el Servicio Técnico de la Empresa. Reemplazo del Switch.               |

**Tabla # 3.** Problemas, Causas y Soluciones Licuadora Industrial SUPERMIXER-30.

Si encuentra alguna otra falla no mencionada, seguidamente contáctate al Servicio Técnico de la Empresa y solicite realizar un mantenimiento correctivo y corregir la falla.

## REGISTRO DE SERVICIOS TECNICOS REALIZADOS

| #  | Fecha<br>DD/MM/AAAA | Hora<br>HH:MM | Tipo de<br>Falla | Descripción<br>de Falla | Descripción del Servicio<br>Técnico Realizado y<br>Partes Remplazadas | Nombre y<br>Apellido del<br>Técnico |
|----|---------------------|---------------|------------------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| 1  |                     |               |                  |                         |                                                                       |                                     |
| 2  |                     |               |                  |                         |                                                                       |                                     |
| 3  |                     |               |                  |                         |                                                                       |                                     |
| 4  |                     |               |                  |                         |                                                                       |                                     |
| 5  |                     |               |                  |                         |                                                                       |                                     |
| 6  |                     |               |                  |                         |                                                                       |                                     |
| 7  |                     |               |                  |                         |                                                                       |                                     |
| 8  |                     |               |                  |                         |                                                                       |                                     |
| 9  |                     |               |                  |                         |                                                                       |                                     |
| 10 |                     |               |                  |                         |                                                                       |                                     |
| 11 |                     |               |                  |                         |                                                                       |                                     |
| 12 |                     |               |                  |                         |                                                                       |                                     |
| 13 |                     |               |                  |                         |                                                                       |                                     |
| 14 |                     |               |                  |                         |                                                                       |                                     |
| 15 |                     |               |                  |                         |                                                                       |                                     |
| 16 |                     |               |                  |                         |                                                                       |                                     |
| 17 |                     |               |                  |                         |                                                                       |                                     |
| 18 |                     |               |                  |                         |                                                                       |                                     |
| 19 |                     |               |                  |                         |                                                                       |                                     |
| 20 |                     |               |                  |                         |                                                                       |                                     |
| 21 |                     |               |                  |                         |                                                                       |                                     |
| 22 |                     |               |                  |                         |                                                                       |                                     |
| 23 |                     |               |                  |                         |                                                                       |                                     |
| 24 |                     |               |                  |                         |                                                                       |                                     |
| 25 |                     |               |                  |                         |                                                                       |                                     |
| 26 |                     |               |                  |                         |                                                                       |                                     |
| 27 |                     |               |                  |                         |                                                                       |                                     |
| 28 |                     |               |                  |                         |                                                                       |                                     |
| 29 |                     |               |                  |                         |                                                                       |                                     |
| 30 |                     |               |                  |                         |                                                                       |                                     |



## **LA CASA DE LA LICUADORA INDUSTRIAL S.A.S.**

Dirección: Calle 5 #22A-32

Barrio Progreso, Bogotá D.C., Colombia

Teléfonos: +57 601 4809742 y +57 321 2506319

Web: <https://casadelalicuadoraindustrial.com.co>

Email: [servicio@casadelalicuadoraindustrial.com.co](mailto:servicio@casadelalicuadoraindustrial.com.co)

Hecho en Colombia

Made in Colombia



# CERTIFICADO DE GARANTIA

Por la presente garantizamos el modelo descrito de Licuadora Industrial SUPERMIXER-30 durante un período de 12 meses calendario a partir de la fecha de venta.

Esta garantía cubre la reparación o reemplazo de la unidad averiada a nuestra discreción.

Modelo y

Serial

\_\_\_\_\_

Fecha

\_\_\_\_\_

Firma

Autorizada

\_\_\_\_\_

Sello