

CASA
VICTORIA
Maquinaria para Alimentos
El Mejor Aliado para Tu Negocio
Casa de la Licuadora Industrial

Casa Victoria – Casa de la Licuadora Industrial – Maquinaria Para Alimentos – Julio 2025
<https://casadelalicuadoraindustrial.com.co>

LICUADORA PROFESIONAL AUTOMATICA DE 5L LIK MIX-750



Manual de Instrucciones y Uso

DESCRIPCION GENERAL

1. Precauciones Licuadora Industrial LIKMIX-750 5L	4
2. Características de Conexión Eléctrica	7
3. Componentes Principales	8
4. Características Técnicas	10

FUNCIONAMIENTO

5. Consideraciones de Ubicación de la Licuadora Industrial	11
6. Instalación de la Licuadora Industrial	11
7. Funcionamiento de la Licuadora Industrial	12
8. Limpieza	16

ASPECTOS GENERALES Y MANTENIMIENTO

9. Practicas Básicas	17
10. Mantenimiento	18

ANALISIS Y RESOLUCION DE PROBLEMAS

11. Problemas, causas y soluciones	20
------------------------------------	----

REGISTRO DE SERVICIOS TECNICOS REALIZADOS	21
---	----

CERTIFICADO DE GARANTIA	23
-------------------------	----

LICUADORA PROFESIONAL AUTOMATICA DE 5L LIK MIX-750



DESCRIPCION GENERAL.

Una licuadora Industrial permite una gran cantidad de posibles preparaciones de alimentos, como lo son: Malteadas, Sopas Cremosas, Batidos Proteicos, Jugos Cítricos, Adobos, Leche Vegetal, Pure de Frutas y Cocteles y mucho más. Esta licuadora Industrial se distingue por tener un vaso removible de alta durabilidad manufacturado en Acero Inoxidable inicialmente.

La licuadora LIKMIX-750 tiene el motor separado del vaso, esto facilita el trabajo de vaciado al terminar la preparación que se esté realizando, mejora la limpieza con relación a las licuadoras basculantes.

La licuadora LIKMIX-750 Posee varias maneras de uso, iniciamos con una perilla análoga, que con solo girarla podemos tener el control de la velocidad del motor, sistema digital con un total de 8 configuraciones diferentes para la preparación que escojamos, usando cada configuración para mezclar con ciertas características de velocidad, aceleración y ritmo acompañado de un Temporizado en Segundos que nos muestra cuanto tiempo falta para que la licuadora se detenga. Adicionalmente también posee la función de Pulso de Licuado para Frutas enteras y Hielo quien con un solo botón lleva al motor de 0% al 100% generando movimientos fuertes para triturar estos elementos. Todo esto acompañado de un limitador de velocidad que controla la velocidad tope desde 200 hasta 7.000RPM.

Con esta licuadora Industrial se disminuyen los tiempos de procesamiento debido a su gran capacidad y las 8 mezclas temporizadas que le permiten al cocinero concentrarse en otros aspectos mientras licua o mezcla.

Al estar construida totalmente en Acero Inoxidable 304 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. En comparación de las licuadoras domésticas, las licuadoras Profesionales cuentan con un mayor torque y capacidad para trabajo intenso.

LIK MIX-750 tiene una capacidad máxima de 5L, velocidad variable de 200-7000RPM, 8 Ajustes de Mezclado y Potencia máxima de 1HP en 110VAC o en 220VAC de ser requerido.

LICUADORA PROFESIONAL AUTOMATICA DE 5L LIK MIX-750



1. Precauciones Licuadora Industrial LIK MIX-750 5L.

- 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 espere 15 segundos y después realice la limpieza, la manutención o cualquier otro servicio técnico.
- Antes de prender la licuadora asegúrese que el vaso este correctamente colocado y asegurado.
- Nunca introducir instrumentos como cucharas, cuchillos, tenedores o paletas aparte de los que acompañan la licuadora para auxiliar en su operación.
- 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.
- La licuadora se demora entre 11 a 15 segundos en des energizar después de poner la perilla en posición de apagado. (OFF)
- 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).
- 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.

LICUADORA PROFESIONAL AUTOMATICA DE 5L LIK MIX-750



- En la Figura #1 se observa el detalle de instalación y remoción del Vaso de la Licuadora LIKMIX-750 y la Palanca de Seguridad.



**Palanquilla Abierta
Remoción o
Instalación del Vaso**



**Palanquilla Cerrada
Inicio de Función de
Licuado**



Figura # 1. Detalle de la Palanquilla de Seguridad del Vaso.

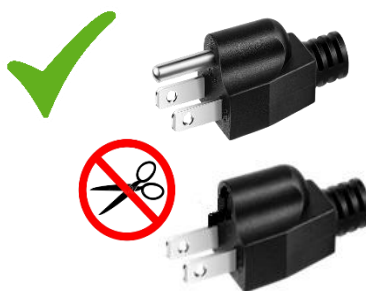
LICUADORA PROFESIONAL AUTOMATICA DE 5L LIK MIX-750



- 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 un correcto funcionamiento los productos deberán ser procesados a temperatura ambiente alrededor de 40 °C. Si se va a usar en una temperatura mayor favor comunicar antes de la compra.
- 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.
- 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.



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 PROFESIONAL AUTOMATICA DE 5L LIK MIX-750



2. Características de Conexión Eléctrica.

Obsérvese el tipo de Tomacorriente y Cableado indicado estándar, Monofásico 15A 125VAC Max. De ser requerido el Voltaje de funcionamiento podría ser en 220VAC. En la Figura #2 se Observan los Esquemas de Conexión en 120VAC y 220VAC.

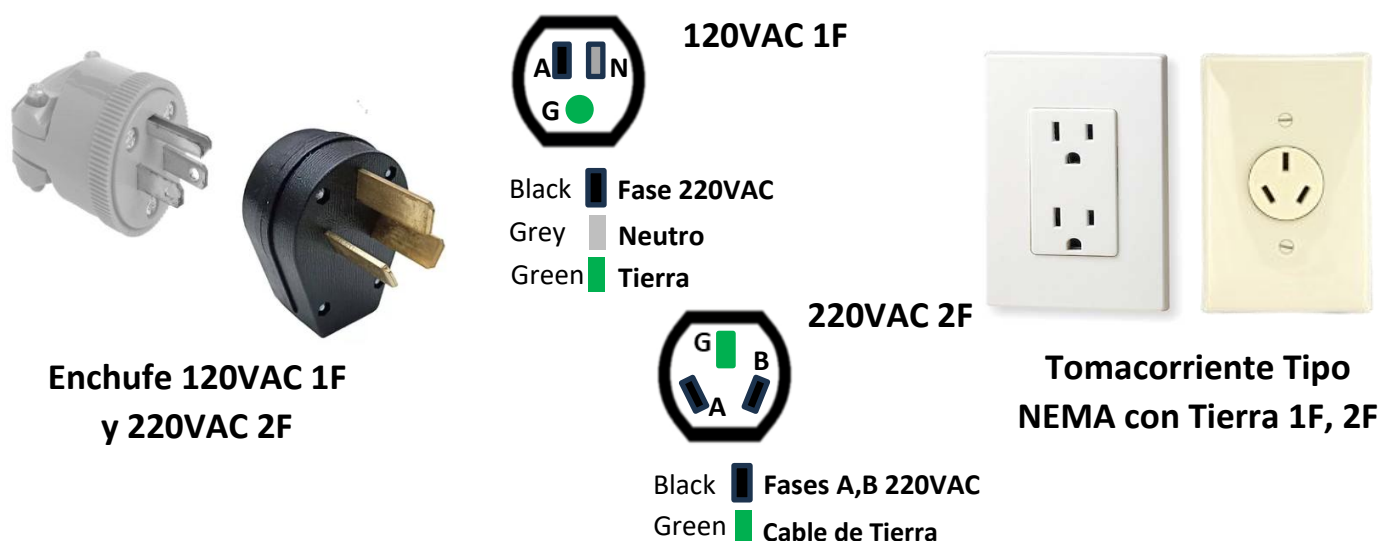


Figura # 2. Enchufes y Tomacorrientes Estándar con Tierra en 110VAC 1F y 220VAC 2F.



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 LIKMIX-750.

LICUADORA PROFESIONAL AUTOMATICA DE 5L LIK MIX-750



3. Componentes Principales.

Los componentes de la licuadora Profesional LIKMIX-750 son construidos 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.

PARTES PRINCIPALES

1. Tapa del Vaso de Goma Negra
2. Vaso de Acero Inoxidable de 5 Litros
3. Asa del Vaso
4. Palanquilla de Seguridad
5. Base de Acero y Motor de la Licuadora
6. Parte Posterior. Cable de Alimentación Eléctrica 110VAC.
7. Tablero de Funciones de la Licuadora.
8. Botonera de Subida y Bajada de Velocidad.
9. Perilla de Encendido ON-OFF y Ajuste de la Velocidad de 0-7000RPM.
10. Patas de Caucho Protectoras.
11. Botón de pulso para Frapes y Licuado de Hielo.



Figura # 3. Licuadora LIKMIX-750 y Sus Partes.

LICUADORA PROFESIONAL AUTOMATICA DE 5L LIK MIX-750



En la Figura #4, que se presenta a continuación se indica la Base de la Licuadora en su parte frontal y posterior.

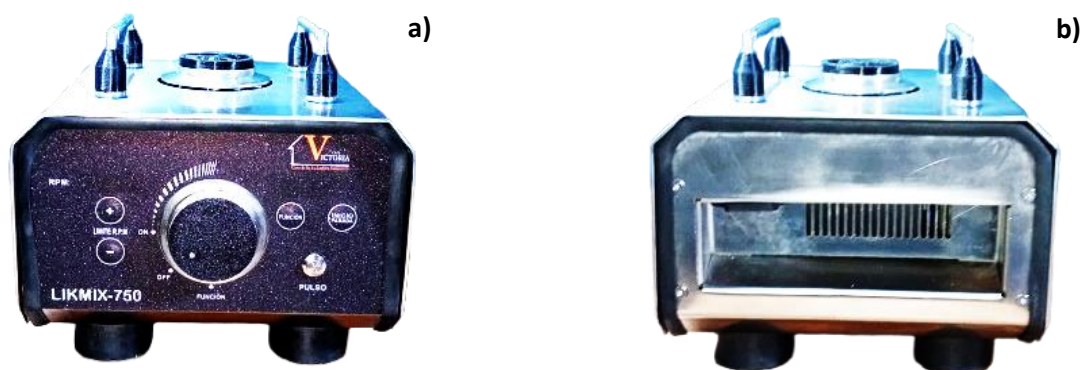


Figura # 4. Licuadora LIKMIX-750

a) Vista Frontal con Función ON-OFF en la Perilla y Mecanismo del Vaso de Licuado b) Vista Posterior con Conexión Eléctrica.

En la Figura #5, se presenta el Detalle del Acople y el Aspa en Acero Inoxidable 304 de la licuadora.



Figura # 5. Aspa y Acople de la Licuadora LIKMIX-750.

LICUADORA PROFESIONAL AUTOMATICA DE 5L LIK MIX-750



4. Características Técnicas.

A continuación, se presentan las Características Técnicas Eléctricas básicas de la licuadora Industrial Eléctrica 5L en la Tabla #1 y las Características de Motor en la Tabla #2.

Características	Unidad	Licuadora LIKMIX-750
Voltaje	Voltios – V	110VAC 1F De ser requerido puede ser en 220VAC 2F
Frecuencia	Hertz - Hz	60 Hz
Tipo de Motor	Motor	Motor Trifásico DC
Velocidad Variable	RPM	0-7000 RPM
Fases	Numero	1 ó 2 Fases Según el Modelo
Potencia	Wattios – W	750 W – 1 HP
Consumo 8h	kWh	6kWh
Dimensiones del Vaso	Milímetros - mm	160mm X 160mm X 350mm
Dimensiones de la Base	Milímetros - mm	220mm X 220mm X 170mm
Peso Neto	Kilogramos -kg	13Kg
Capacidad Nominal	Litros - L	5L

Tabla # 1. Características de la Licuadora Industrial LIKMIX-750.

Motor tipo Brushless de 750W/ 1hp	
TYPE	Brushless con sensores de fase
1.00 HP 0.75 KW	0-7000 RPM
110/220 VAC	60 Hz

Tabla # 2. Características del Motor Eléctrico de la Licuadora Industrial LIKMIX-750.

LICUADORA PROFESIONAL AUTOMATICA DE 5L LIK MIX-750



FUNCIONAMIENTO.

5. Consideraciones de Ubicación de la Licuadora Industrial.

- La licuadora Industrial LIKMIX-750 5L 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 la Palanquilla de Seguridad Cerrada.
- Se debe considerar una distancia mínima de unos 10cm alrededor de la licuadora.

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 para su mantenimiento mantener una distancia mínima de 1m hacia los laterales de la licuadora para asegurar un adecuado mantenimiento y limpieza.
- Asegúrese de que el tomacorriente, genere una correcta conexión con el enchufe y el cableado quede ubicado en una zona totalmente seca.

LICUADORA PROFESIONAL AUTOMATICA DE 5L LIK MIX-750



7. Funcionamiento de la Licuadora Industrial.

INICIO

- Se muestra la Pantalla y Botones Táctiles del Control Digital Electrónico de la Licuadora LIKMIX-750.
- Para proceder con el Licuado, asegúrese de que el Vaso de Licuado se encuentra correctamente colocado en la Base de la Licuadora y la Palanquilla de Seguridad se encuentra cerrada correctamente con la Base del Motor como se muestra en la Figura #1.
- Antes de iniciar a licuar debe tener líquido que cubra las cuchillas para evitar sobrecalentamiento en el sello mecánico.
- Se debe poner primero el líquido y posteriormente introducir los sólidos los cuales pueden ingresar por el botón de la tapa.
- La Licuadora inicialmente se encuentra en OFF. Se enciende girando hacia la Izquierda la Perilla para un Funcionamiento Estándar con Velocidad Variable controlable ON. Hacia la Derecha tiene funcionalidad automática con FUNCION que tiene 8 Pre ajustes de Mezclado que se controlan con los botones FUNCION o INICIO/PARADA. En la Figura #6 se muestra el Tablero de control de la Licuadora en posición OFF.
- En el Display RPM se muestra la Velocidad Máxima Ajustada que es de 7000 RPM. La velocidad Máxima se puede Aumentar o Disminuir a través del Botón (+) o (-) en RPM.
- En el Display Función, se muestra el Ajuste -01- que es el Ajuste inicial correspondiente al Ciclo de Jugo Cítrico.

LICUADORA PROFESIONAL AUTOMATICA DE 5L LIK MIX-750

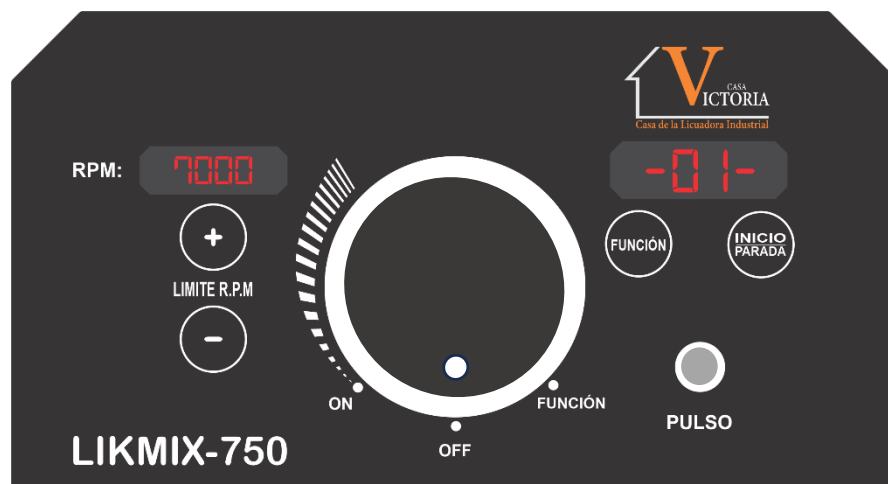


Figura # 6. Tablero de Control de la Licuadora LIKMIX-750 en Posición de

ENCENDIDO FUNCION ESTANDAR

- Al girar hacia la Perilla a la Izquierda se enciende ON para un Funcionamiento Estándar con Velocidad Variable controlable al girar la perilla de 0 RMP hasta el Máximo Ajustado, en este caso es 7000 RPM. En la Figura #7 se observa la Posición de Encendido ON.
- La velocidad de Licuado se incrementa al girar la perilla hacia arriba lentamente hasta el Máximo en RMP ajustado previamente.
- La velocidad de Licuado disminuye al girar la perilla hacia abajo lentamente hasta 250 RMP como mínimo.
- La velocidad Máxima se puede Aumentar o Disminuir a través del Botón (+) ó (-) en RPM.

LICUADORA PROFESIONAL AUTOMATICA DE 5L LIK MIX-750

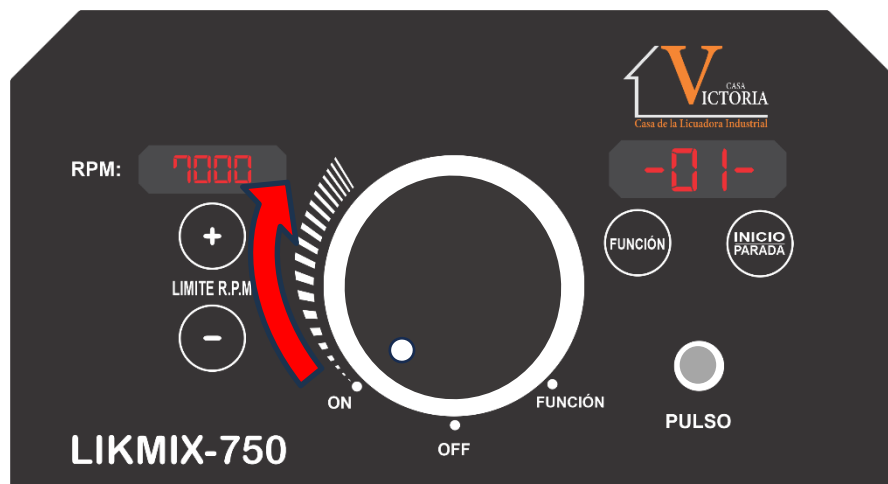


Figura # 7. Tablero de Control de la Licuadora LIKMIX-750 en Posición de ON con velocidad controlable.

ENCENDIDO FUNCION AUTOMATICA CON PREAJUSTES

- Al girar hacia la Derecha se Activa la funcionalidad automática con FUNCION que tiene 8 Preajustes de Mezclado o Programas de Mezclado en Memoria. Estos se seleccionan del 01 al 08 a través del pulsado del botón FUNCION. En la Figura #8 se observa el Tablero con la Posición FUNCION. En la Tabla # 3 se observa la Descripción de los Preajustes de Mezclado.
- Luego se puede iniciar o parar el Ciclo pulsando INICIO y dejar transcurrir el ciclo completo. Si se requiere se puede pulsar el botón PARADA para Pararlo.
- En el Display Función, se muestra el Ajuste -01- que es el Ajuste inicial correspondiente al Ciclo de Jugo Cítrico.

LICUADORA PROFESIONAL AUTOMATICA DE 5L LIKMIX-750



Figura # 8. Tablero de Control de la Licuadora LIKMIX-750 en Posición de Función Automática.

Los usos básicos de la Licuadora industrial LIKMIX-750 son los siguientes:

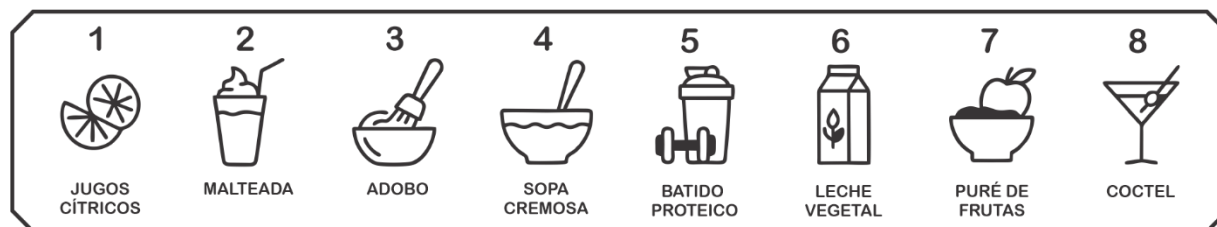


Tabla # 3. Descripción de los Ocho (08) Preajustes Automáticos de Mezclado.

ENCENDIDO CON PULSO CORTO DE LICUADO

- Al pulsar el Botón Pulso con la perilla de control preferiblemente en la Posición ON. La licuadora ejecutara un pulso de licuado corto que permite por ejemplo el triturado de Mezclas Pesadas como las Frutas Cortadas, el Hielo o los Vegetales Cortados.
- En la Figura #9 se muestra el Tablero de Control de la Licuadora y la Función Pulso con el Botón indicado.

LICUADORA PROFESIONAL AUTOMATICA DE 5L LIKMIX-750

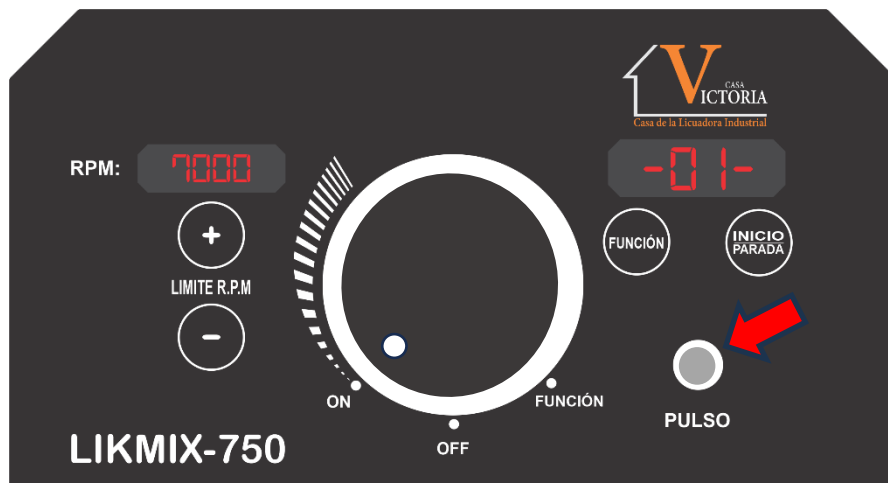


Figura # 9. Tablero de Control de la Licuadora LIKMIX-750 y Función Pulso.

8. Limpieza.

- La licuadora industrial LIKMIX-750 tiene el Vaso Extraíble en Acero Inoxidable de 5 Litros. Para proceder con la limpieza tenga en cuenta los siguientes pasos:
 - Apague la Licuadora, Desconéctela de la Red Eléctrica Desenchufándola y espere 15 segundos viendo que el Display se apaga antes de manipularla.
 - Retire el Vaso y la Tapa del Vaso 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.

LICUADORA PROFESIONAL AUTOMATICA DE 5L LIK MIX-750



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 de la Perilla 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 y espere 15 segundos viendo que el Display se apaga antes de manipularla.
- Asegúrese de tener un espacio máximo de 1m alrededor de la licuadora para facilitar su mantenimiento.
- 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 la Perilla 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 Base de la Licuadora, o hacia el interior del Motor.

LICUADORA PROFESIONAL AUTOMATICA DE 5L LIK MIX-750



- NO ALTERE las características originales de la licuadora Industrial LIKMIX-750. 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 etiqueta 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.

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. Para evitar daños en el sello mecánico es recomendable lavar la licuadora con agua tibia, y posteriormente dejarla con agua tibia de un día para otro, para eliminar grasas y azúcares que queden pegados al sello.

LICUADORA PROFESIONAL AUTOMATICA DE 5L LIK MIX-750



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

Prográmesse 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.

- **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 PROFESIONAL AUTOMATICA DE 5L LIK MIX-750



ANALISIS Y RESOLUCION DE PROBLEMAS.

11. Problemas, Causas y Soluciones.

Las licuadoras Industriales LIKMIX-750 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 #4, 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 # 4. Problemas, Causas y Soluciones Licuadora Industrial LIKMIX-750.

REGISTRO DE SERVICIOS TECNICOS REALIZADOS

#	Fecha DD/MM/AAAA	Hora HH:MM	Tipo de Falla	Descripción de Falla	Descripción del Servicio Técnico Realizado y Partes Remplazadas	Nombre y Apellido del Técnico
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						



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://casadelaliquidadoraindustrial.com>

Email: servicio@casadelaliquidadoraindustrial.com

Hecho en Colombia

Made in Colombia



CERTIFICADO DE GARANTIA

Por la presente garantizamos el modelo descrito de Licuadora Industrial LIKMIX-750 de 5 Litros, 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

Sello

Autorizada