

Termómetro Digital de Punzón -50+150°C

WATERPROOF

- Rango de temperatura -50°C + 150°C (-58°F+302°F)
- Resolución: 0.1°C / 0.1°F
- Precisión: ± 1°C / ± 1,8°F aprox.
- A prueba de agua IP67 (WATERPROOF)
- Seleccion °C o °F
- Resolución: 0.1°C / 0.1°F
- Largo del Punzón: 125mm
- Con estuche protector y clip
- Indicador de batería baja
- Marca BRIXCO

FICHA TÉCNICA

REFERENCIA: 5060.

Categorías: Termómetros Digitales , Tipo punzón

TEXON

MAVIN DISTRIBUIDOR AUTORIZADO

Balanza Digital ACS
Modelo 1910
MX1910



DESCRIPCION

Balanza de Mesa Moresco digital para 40kg de Capacidad Maxima. Bandeja en Acero 209 con funciones de venta y Memorias. Carcasa en Metalica y pantallas LED Rojo para Mayor visibilidad. Equipo con mas de 12 años en el mercado. Calidad Garantizada

CARACTERISTICAS	928
Clase	III
Capacidad máxima	40 kg
División doble Rango (d)	0.005 kg (5g)
Escala de verificación (e)	0.010 kg (10g)
Unidades	Kilogramos
Display	5 Digitos LED Peso de Alto Contraste para Peso y Precio 6 Digitos LED para Total
Teclado	25 Tecla tipo Pulsador
Tara	< 30% Max, Sustractiva
Temperatura de operación	10 ~ 40 C
Maxima humedad	85 %, humedad relativa (RH)
Alimentación	Bateria 4V DC
Función	Tare, Cero , Precio y Total
Calibración (Ajuste)	Cero y Span hasta el 100% por teclado
Carcasa	Metalica
Dimensión Base	33cm x 23cm

Galeria Imagenes Bascula

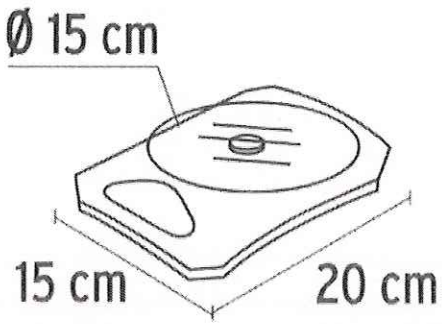












Descripción

Descubre la precisión en la cocina con la Balanza Digital Truper 15160 de 5kg. Equipada con un resistente plato de vidrio y avanzada tecnología ABS, esta balanza ofrece 4 unidades de medida para adaptarse a todas tus necesidades culinarias. Funciona con 2 pilas AAA para mayor conveniencia y portabilidad. Optimiza tus preparaciones con exactitud y estilo gracias a la confiable calidad de Truper. ¡Adquiere ahora esta balanza digital para cocina, tu aliada perfecta en la búsqueda de resultados perfectos! Envío rápido y precios competitivos para facilitar tu experiencia culinaria.

- Cuerpo de ABS
- Pantalla LCD de lectura fácil
- Función TARA (peso neto sin recipiente)
- Indicador de sobrepeso y batería baja
- Restablecimiento cero automático

Incluye:

- 2 Pilas AAA

Especificaciones:

Capacidad máxima	5 kg (11 lb)
Diámetro del plato de vidrio	15 cm
División mínima	1 g / 0.01 oz
Pesado mínima	20 g / 0.2 oz
Unidad de medida	Kilogramos (kg) / Gramos (g) / Onzas (oz) / Libras (lb)



FICHA TÉCNICA

LICUADORA INDUSTRIAL (15 LITROS)

Marca: ZINGAL

Código: P16 – De piso

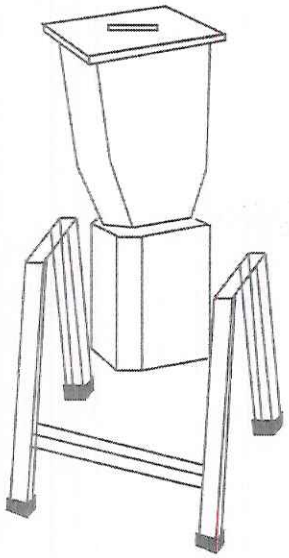
CARACTERÍSTICAS

- Licuadoras industriales para 15 litros , Fabricadas en lámina de acero inoxidable antiácido **tipo 304.**
- Sistema de vaso **volcable.**
- Cuchilla con seis aspas en acero inoxidable indeformable.
- **Swich** industrial de encendido y apagado.
- Motor importado. **Motor 1 h.p.**
- **Capacidad: 15** Litros

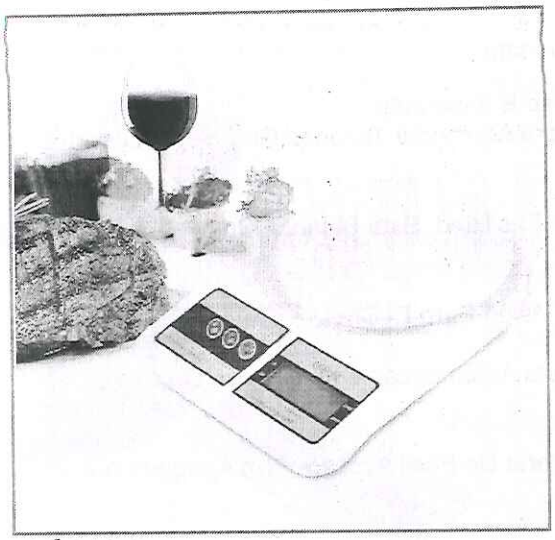
INSTRUCCIONES DE USO

Realizar la limpieza y desinfección del equipo. Coloque ingredientes en el vaso. Coloque la tapa sobre el vaso. Enchufe el cable de alimentación en una toma corriente eléctrico de 110 V. Mueva la palanca de encendido.

DIMENSIONES DEL EQUIPO



Equipo diseñado con un vaso en acero inoxidable formando un remolino hacia las cuchillas, ideal para licuar frutas, hortalizas y pulpas para la elaboración de jugos, salsas y cremas batidas.

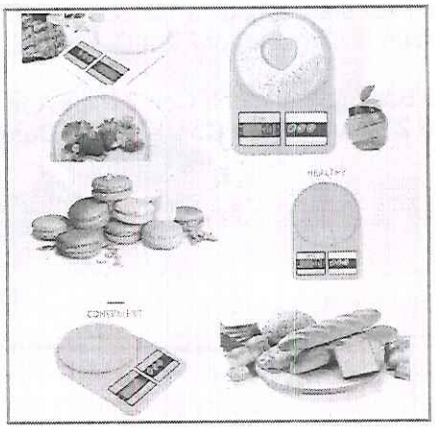


FICHA TÉCNICA

Báscula Pesa Digital De Cocina. 1Gr/10Kg. Esta Balanza Hará Más Fácil Tus Preparaciones De Recetas Y Postres En La Cocina.

CÓDIGO:
BAS009





*__Nombre:__ Balanza pesa digital.

¿Dónde usarlo?: Cocina, Restaurantes, Hogar.

Características: Cuenta con la última tecnología de sensores para garantizar el pesaje preciso e inmediato. Esta balanza hará más fácil tus preparaciones de recetas y postres en la cocina.

Código de Barras: 1123654879654

Código de producto: BAS009

Color: Blanco

Especificaciones: Cuenta con un botón que te permite cambiar la unidad de medida con gran facilidad. Esta balanza cuenta con 2 Unidades de medida para elegir (g, oz).

Garantía: 1 año

Incluye: Cuenta con una pantalla LCD panorámica proporcionando un gran ángulo de visión para el Chef.

Medida: 21.7x15.3x3.8 cm

Medida del plato: La plataforma o bandeja es amplia, una de las más grandes de su clase, para acomodar tazones grandes o distintos alimentos.

Observaciones: La báscula funciona con 2 pilas AAA (incluidas) con un compartimento de batería de fácil acceso y un apagado automático de 2 minutos para conservar la duración de la batería.

Peso (Kg): 1 gr/ 10Kg

Presentación: Caja

Procedencia: Importado

Se vende por: Unidad

Tipo: Básculas de Cocina

Usos: Cocina

INFORMACIÓN ADICIONAL

Balanza Pesa Digital De Cocina. 1Gr/10 Kg
Color: Blanca
Dimensiones: 21.7X15.3X3.8 Cm

FICHA TÉCNICA
COCINA INDUSTRIAL 6 PUESTOS

MODELO: 125



CARACTERISTICAS:

MARCA: JOSERRAGO

Seis puestos grandes y dos puestos medianos. Parrillas en fundi- ción de hierro. Quemadores indeformables en hierro, alto rendimiento. Mueble y entrepaño en acero inoxidable. Encendido electrónico. Patas y niveladores en acero inoxidable.

MODELO: 125 Potencia: 142.000 BTU/h. A gas

Dimensiones: 150 x 88 x 87 cm.

AVENIDA CARACAS # 17- 40
BOGOTÁ D. C. COLOMBIA
PBX: 243 6035, Cel: 320 889 9919
www.joserrago.com.co. ventas@joserrago.com.co

JOSERRAGO

FICHA TÉCNICA
COCINA INDUSTRIAL 6 PUESTOS

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN - GAS PROPANO O NATURAL.

El equipo que usted va a instalar ha sido cuidadosamente revisado para otorgarle la mayor seguridad y protección posibles a las personas y bienes que se encuentren a su alrededor.

Por eso es necesario realizar una instalación segura que le permita operar correctamente; para el efecto siga cuidadosamente las normas técnicas que al respecto han sido expedidas y cumpla con todas las regulaciones que le indique su proveedor de gas.

IMPORTANTE:

- Revise que las partes del equipo estén correctamente colocadas y en buen estado.
- Cerciórese de que el equipo no ha sufrido daños en el transporte.
- Verifique posibles fugas de gas tanto en el equipo como en la red de gas.
- Si nota alguna situación anormal, no opere el equipo hasta que se corrijan las fallas.

Los siguientes son los requerimientos mínimos para una correcta instalación:

1. La presión de gas requerida para el correcto funcionamiento es de 8" en la C. A. para gas natural y de 11" C. A. para gas propano.

2. La instalación debe hacerse por seguridad en un material que cumpla con las normas técnicas y de seguridad que existen al respecto.

3. El diámetro de la tubería para una distancia entre los tanques de suministro y los equipos de hasta 10 m. deberá hacerse en el mismo diámetro de la entrada de gas del equipo a instalar. (3/4 " o superior).

4. Por seguridad y para poder atender cualquier emergencia, instale antes de la entrada de gas al equipo un registro de cierre rápido. Uno por cada equipo que vaya a instalar.

5. El equipo debe ser instalado por personal técnico autorizado por la compañía de gas.

Una vez instalado el equipo podrá usarlo, su manejo es elemental.

1. Abra la llave de paso del gas para el quemador.
2. Presione el botón del encendido de chispa hasta que note que el quemador ha encendido.
3. Con la llave de paso podrá regular la llama y velocidad de cocción.
4. Revise que el quemador este encendido cuando la llave de paso esté abierta.
5. En los equipos sin termostato debe controlar la temperatura de los productos.

AVENIDA CARACAS # 17- 40
BOGOTÁ D. C. COLOMBIA
PBX: 243 6035, Cel: 320 889 9919
www.joserrago.com.co. ventas@joserrago.com.co

JOSERRAGO

FICHA TÉCNICA
COCINA INDUSTRIAL 6 PUESTOS

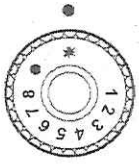
PARA EQUIPOS CON HORNO:

TERMOSTATO DE SEGURIDAD

ENCENDIDO ELECTRÓNICO

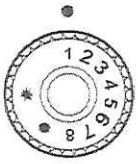


POSICIÓN DE APAGADO



POSICIÓN DE ENCENDIDO DE PILOTO

- Gire el control de temperatura a la posición indicada y presiónelo durante 30 segundos.
- Accione tres o cuatro veces el botón circular de chispa roja (hasta que encienda el piloto).
- Mantenga presionado el botón de temperatura 30 segundos más.



POSICIÓN DE ENCENDIDO DE QUEMADOR

- Gradúe la temperatura girando el control hacia la izquierda.

ENCENDIDO MANUAL

1) Retire la cubierta del quemador.
2) Presione durante 30 segundos el control de temperatura.
3) Ahora acerque una llama al piloto manteniendo oprimido el control durante 30 segundos más.
4) Coloque la cubierta del quemador.
5) Gradúe la temperatura girando el control hacia la izquierda.

GRADUACIÓN DE TEMPERATURA

1	170° F	77° C
2	230° F	110° C
3	290° F	143° C
4	350° F	176° C
5	410° F	209° C
6	470° F	242° C
7	530° F	275° C
8	590° F	306° C

AVENIDA CARACAS # 17- 40
BOGOTÁ D. C. COLOMBIA
PBX: 243 6035, Cel: 320 889 9919
www.joserrago.com.co. ventas@joserrago.com.co

JOSERRAGO



Al respaldo
encuentre la garantía

LICUADORA

powermix

imusa®

Usted acaba de adquirir un producto IMUSA de la más alta tecnología y calidad. Para entender mejor y aprovechar todas las funciones del producto y usarlo con toda seguridad, **lea atentamente las recomendaciones a seguir y sus instrucciones de uso. No deseche este Manual de Instrucciones.** Guárdelo para eventuales consultas.

CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES

Modelo:	Powermix
Velocidades:	2 y Pulso
Capacidad vaso:	2 L de capacidad total (1.25 L de capacidad útil)
Selector de velocidades:	giratorio
Cuchillas:	4
Tensión nominal:	120 V
Frecuencia nominal:	60 Hz
Potencia nominal:	550 W
Uso:	doméstico

PARTES



MONTAJE

1. Coloque el Empaque de caucho C sobre el portacuchillas D y éste a su vez sobre el Aro Portacuchillas E.
2. Enrosque el Aro Portacuchillas E en el vaso B girándolo hacia la derecha, hasta que ajuste correctamente.
3. Coloque el conjunto anterior sobre la base del motor H y gírelo

a. **Antes de enchufar asegúrese que la tension eléctrica (voltaje) sea compatible con el indicado en el producto (120 V).** En caso que el voltaje no sea compatible podrá provocar daños al producto y a su seguridad.
b. **Este producto fue proyectado, fabricado y es recomendado sólo para uso doméstico.** Por lo tanto, no se destina al uso comercial y/o profesional, que exigen una sobrecarga por trabajo continuo, puede provocar daños y accidentes personales. Su uso en esas condiciones tendrá como consecuencia la pérdida de la garantía contractual.
c. Para evitar descargas eléctricas, **nunca use el producto con las manos mojadas o sobre superficies húmedas,** no moje las partes eléctricas del producto ni lo sumerja en agua.
d. **Este aparato no está previsto para ser usado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas y mentales reducidas, que no posean experiencia en el uso, a menos que se le haya instruido en su correcta utilización por una persona responsable de su seguridad.**
e. **Desconecte cuando no esté usando el producto o cuando vaya a limpiarlo,** un pequeño descuido podrá conectar el producto involuntariamente provocando accidentes.
f. **No utilice el producto después de una caída o si presenta cualquier tipo de mal funcionamiento.** Llévelo al Servicio Autorizado IMUSA.
g. **Nunca utilice el producto con el cordón eléctrico o el enchufe dañados, a los efectos de evitar accidentes,** como descargas eléctricas, cortocircuitos y quemaduras o incendios. La adquisición y sustitución del cordón eléctrico deben ser hechas en el Servicio Autorizado IMUSA.
h. **Nunca intente desmontar o reparar el producto,** por si mismo o terceros no habilitados, para no perder la garantía y evitar problemas técnicos. Llévelo al Servicio Autorizado IMUSA.
i. No deje el cordón eléctrico colgar afuera de la mesa o mostrador, ni tocar superficies calientes, **para no dañar el aislamiento del cable y causar problemas técnicos y accidentes.**
j. **El uso de piezas o accesorios que no sean originales de fábrica pueden provocar accidentes personales,** causar daños al producto y perjudicar su funcionamiento, además de provocar la pérdida de la garantía contractual.
k. **Al conectar o desconectar, cerciórese de que sus dedos no están** en contacto con las espigas del enchufe, para evitar descargas eléctricas.
l. **No deje el producto funcionando o enchufado cuando esté ausente, aunque sea por instantes,** principalmente cuando el producto está cerca de niños.
m. **Para evitar sobrecargas eléctricas, no enchufe otros aparatos en elmismo tomacorriente utilizando adaptadores o extensiones,** evitandoasí dañar los componentes del producto y provocar serios accidentes.
n. **Los niños deben ser supervisados para asegurarse que no jueguen con el producto.**

INSTRUCCIONES DE USO

ARMADO DE LAS CUCHILLAS

Para armar las cuchillas, encájelas con el anillo de caucho en el aro portacuchillas. Ponga el conjunto en la base del vaso y gire en el sentido de las manecillas del reloj hasta que encaje firmemente. Para facilitar la limpieza desconecte y proceda inversamente (fig. 1).

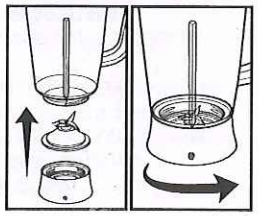


fig. 1

VELOCIDADES Y PULSO

Las posiciones del botón son (fig. 2):

0 - desconectado

Velocidades - 1 a 2

Pulso - operación intermitente mediante accionamiento



FUNCIONAMIENTO

- Instale su Licuadora en una superfície limpia y seca, con tomacorriente cercana de 120 V y 60 Hz.
- Asegúrese que el selector de velocidades esté en posición "0" (Apagado) antes de conectar el aparato.
- Introduzca los alimentos en el vaso, ponga la tapa y gire el selector hasta la velocidad deseada.
- En caso que las proporciones estén muy espesas, agregue líquido poco a poco para permitir la agitación adecuada.

ATENCIÓN

- **No llene el vaso de la licuadora o no licúe líquidos calientes o alimentos con temperaturas superiores a 80°C. A esta temperatura el líquido no está hirviendo, pero produce una gran cantidad de vapor. Cuando licúe ingredientes calientes, no supere la marca de 1250 ml de la jarra. Siempre empiece girando el botón de velocidad para Pulso por lo menos dos veces. Entonces, seleccione la velocidad deseada. Este procedimiento es el más seguro en el momento que el vapor sale de la jarra, mantenga las manos y otras partes expuestas del cuerpo lejos de la tapa y del orificio de la tapa para prevenir posibles quemaduras.**
- La tapa del vaso de la licuadora debe permanecer asegurada en la parte superior del vaso durante el funcionamiento del producto.
- Nunca conecte el producto con el vaso vacío y no retire la tapa del vaso antes de la parada total de la cuchilla.
- Las cuchillas son afiladas y deben ser manipuladas con cuidado, para evitar accidentes.
- No llene el vaso superando la marca de 1250 ml.
- Verifique que el selector esté en la posición "0" (apagado) antes de conectar el aparato.
- No mantenga ningún contacto con las cuchillas, ni introduzca utensilios (filtro, cuchillos, cucharas, tenedores, etc.) en el vaso, mientras el producto esté en funcionamiento, para evitar accidentes personales, con terceros, o causar daños al producto. Una espátula podrá ser utilizada solamente cuando el producto no esté en funcionamiento, evitándose así, en caso contrario, la posibilidad de graves accidentes.
- Con el fin de no dañar el aparato o provocar defectos nunca lave las piezas de este producto en lava vajillas.
- La licuadora se destina solamente a la preparación de bebidas alimenticias.
- La licuadora no se destina a la preparación de mezclas sólidas.
- Retirar de los alimentos núcleos o cortezas duras que pueden dañar el artefacto y poner en peligro su seguridad.
- La licuadora no se destina a triturar hielo.

INDICACIONES IMPORTANTES

- Cuando vaya a procesar ingredientes duros, tales como manzana, limite la cantidad de alimento o hagalo en porciones pequeñas, asi obtendra mejores resultados.
- También, para obtener un mejor desempeño en el proceso con este tipo de ingredientes, utilice la función pulsar en el aparato.

CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA

Limpieza antes del primer uso

Limpie el vaso, la tapa y las cuchillas antes de utilizar el producto por primera vez.

Limpieza del cuerpo del producto

CENTROS DE SERVICIOS TÉCNICOS AUTORIZADOS

imusa®

Para un listado actualizado de nuestros centros de servicio, ingrese a www.imusa.com.co (según corresponda al producto)

COLOMBIA
Línea de atención al cliente para Colombia 01 800 05 20022
atencionalcliente@groupeseb.com

ACAC
CENTRAL DE REPUESTOS
At. Sr. Pedro Castro
Calle 15 Nº 17-15
Tel.: (98) 6566152

AGUACHICA
ALMACEN Y TALLER FRIOREPUESTOS
At. Sra. Francelina Oje
Carrera 14 Nº 3-57
Tel.: (95) 5651211 / 5657811

APARTADO
OSTER VOLMO
At. Sra. Silvana Gonzalez
Carrera 99 Nº 95-18
Tel.: (94) 8290719

ARMENIA
LA LICUADORA
At. Sra. Sandra Milena Tabares
CLL 20 # 18-53 esquina
Tel.: (96) 7 34 43 43
Fax: 7 41 18 66

BARRANCABERMEJA
ELECTRO PEREZ
At. Sr. Hector Alfonso Perez
CL 54 20 15 PMTORCOROMA LC5
Tel.: 300-4939420

BARRANQUILLA
LA CASA DEL REPUESTO
At. Sr. Cesar Vanegas
Calle 38 Nº 40-17 L3
Tel.: (95) 379 9252

BARRANQUILLA
REPUESTOS Y SERVICIO ELECTRONICO C & M
At. Sra. Marisol Lizarazo Pabon
Calle 70 Nº 45-29
Tel.: (95) 3688929
Fax: (95) 3564010

BOGOTA
TECNAL TN
At. Sr. Aquileo Ruiz
Avda Caracas Nº 33-05
Tel.: 6086175 / 2889414 /

R & M LTDA SERVICO MASTER
At. Sr. Gerardo Jimenez / Sra. Ana Maria Jimenez
Cra. 72a Nº 23-91 Centro Comercial Los Tres Elefantes Barrio La Esperanza
Tel.: 4107200 / 4831019 / 4832129
Fax: 2630824 / 2631413

R & M CENTRAL DE SERVICIOS TECNICOS EL MAYORISTA
At. Sra. Deissy Muñoz
Cra. 65B Nº 16-55 Local 2 El Mayorista Zona Industrial Puente Aranda
Tel.: 405 00 00

R & M SERVICIOS INTEGRADOS DEL HOGAR LA COLINA
At. Sr. Amparo Jiménez / Sra. Sandra Roa
Avda. Las Villas Cra. 58 Nº 132-18
6136247 / 4763837

R & M TECNIUNICENTRO
At. Sr. Jhon Alexander Vásque
Av. Cra. 15 Calle 122 Esquina Local 203-204
Tel.: 215 57 93 / 215 57 30

SERVICIO TECNICO AUTORIZADO / SARRIA Y ACEVEDO
At. Sra. Myriam Acevedo
Calle 19B Sur Nº 18-45
Tel.: 4071248 / 2390983

OPERACIONES GENERALES SURAMERICANA
At. Sr. Camilo Acevedo / Sra. Karen Torres
Carrera 72 Nº 146 B - 25 Éxito la Colina
Tel.: 2260446 / 3078285

LICUAVENT
At. Sra. Miryam Forero
Calle 37 sur Nº 78 H 36 / Barrio Kennedy
Tel.: 4751680

CENTRAL DE LICUADORAS
At. Sr. Dario Santamaria Suarez
CRA 10 19-69 Edificio Camacol
Tel.: 2846357 / 3425582

REPARANDOLO
At. Sr. Dorvey Trujillo
Carrera 83 Nº 72 - 25 Barrio Tabora
Cel.: 3057220790

BUCARAMANGA
PRODUCTOS ORING

SERVITES ELECTRONIC
At. Sr. Luis Alberto Vale
Carrera 18 Nº 36-64
Tel.: (97) 6803988 / 6803987
Fax: (97) 6803988

BUGA
TECNIHOGAR BUGA
At. Sr. Luz Elena Castaño
Carrera 11 # 7-16 Barrio Jose María Cabal
Tel.: 2388395

CALI
COMERCIALIZADORA EDERMER
At. Sr. Harold Eder Mera Lasso
Avda. Vasquez Cobo No.25N-3
Tel.: (92) 6671687
Fax. (92) 6610630

CENTRAL DE LICUADORAS
At. Sr. Marino Pantoja
Avenida Roosevelt Nº 29-30
Tel.: (92) 5140879 / 5565967 / 018000-228-229

CENTRAL DE LICUADORAS
At. Sr. Juan Sebastian Guerrero
Av. 6N # 47AN 06. Barrio: La Flora
Tel.: (92) 3087608

CENTRAL DE LICUADORAS
At. Sr. Marino Pantoja
Carrera 10 Nº 8-24
Tel.: (92) 8963924 / 8897564 / 8817763

ELECTRICOS EL PAISA
At. Sr. José Jesús Parra Duque / Sr. Rigoberto Anacona
Cll 15 # 8-120
Tel.: (92) 8807461 / 8831507
Fax: 5584643 / 5583734

CARTAGENA
LICUACENTRO LTDA
At. Sr. Javier Pantoja
San Pedro Manzana 6 Local 13 Frente a Santa Lucia
Tel.: (95) 6631100 / 6612406
Fax: (95) 6631390

CARTAGO
LA LICUADORA
At. Sra. Lizeth Capera Çarmona
Cra 4 Nº 9-93
Tel.: (92) 2133939

CAUCASIA

CHIA
ELECTROLLAVES LIMAR
At. Sr. Luis Martínez
Cra 11 Nº 9-49
(91) 8631062

ENVIGADO
SUPERLICUADORAS
At. Sra. Doris Claudia Ladino
Calle 37 SUR # 45 A 06
Tel.: (94) 4136290 / 4167866

OPERACIONES GENERALES SURAMERICANA
At. Sr. Uldany Rueda / Sr. Sebastian Cardona
Cra 48 # 34 Sur - 29
Tel.: 4446985

ESPINAL
ALMACEN Y TALLER EL VENTILADOR
At. Sr. Hernando Barragan
Calle 9 Nº 5-02 Centro
Cel.: 316 -737 71 49

FLORENCIA
TALLER EL SEGURO
At. Sr. José Penagos
Calle 18 Nº 10-72
Tel.: (98) 4348830 / 4353119

FUNZA
CENTRO DE SERVICIO TECNICO AUTORIZADO GMO
At. Sr. Guillermo Jimenez
Cra 11 Nº 9-67 local 2
Tel.: 8674302 / 8262359

GIRARDOT
LA CASA DEL VENTILADOR
At. Sra. Esperanza Urquiza
Calle 18 Nº 9-72
Tel.: (91) 8351135 / 8312677

HONDA
ALMACEN SIGLO XX
At. Sr. Jesús Caldas
Cr 12 A Nº 12-39
Cel.: 310-3188575

IBAGUE
TODO REPUESTO DEL TOLIMA
At. Sra. Teresa Tovar
Calle 17 Nº 3-58
Tel.: (98) 2613355
Fax: 2625842

ITAGÜÍ

MANIZALEZ
CENTRO DE SERVICIOS LA PIPA
At. Sr. Carlos Mario Florez Orrego
Cra.18 Nº 22-30
Tel.: (96) 271 82 68
270 77 80

MEDELLIN
FAMILIAR DE REPUESTOS LTDA
Claudia Mabel
Calle 50 Nº 55-92
Tel.: (94) 5116171 / 5112721

LICUADORAS Y PLANCHAS
At. Sra. Lina Celis
Calle 50 Nº 56B-48
Fax: (94) 3661070 / 3661219

REPUESTOS Y SERVICIO WP
At. Sr. William Moreno / Ana Patricia López Marulanda
Calle 44 Nº 92-08
Tel.: (94) 492 39 61

ELECTRICOS ATENAS
At. Sr. Jaime Hernandez
Calle 50 Nº 52-53
Tel.: (94) 2931303 / 2318902

SUPERLICUADORAS
At. Sr. Doris Claudia Ladino
Cra 81 Nº 42C 17
Tel.: (94) 4136290

MONTERIA
TECNICOSER
At. Sr. John Jaime Isaza Ospina
Calle 31a Nº 1-50
Tel.: (94) 782 57 35

SUMINISTRAR
At. Sr. Cristian Martinez
Carrera 5 Nº 40-20
Tel.: (94) 7847234

NEIVA
EL PORTAL DE LAS LICUADORAS
At. Sr. Jeferson Torres
Cra. 2 Nº 10-63
Tel.: (98) 8720524 / 863001

PALMIRA
ALMACEN CARTAGENA
At. Sr. Sierra Valencia Hnos
Calle 23 Nº 24-33
Tel.: (92) 2711984 / 2728996

PASTO
ELECTRICOS PRAGA LTDA
At. Libardo Vallejo
Calle 18 # 17-55
Tel.: (92) 7219448 / 721201

POPAYAN
CRISTALERIA LA CORONA
At. Sra. Yaneth Puyo Lopez
Calle 6 # 4-88 B / Centro Popayan
Tel.: 8396440

PUERTO BOYACA
ALMACEN Y CENTRO DE SERVICIO FLORIDO
At. Sr. Uriel Florido
Carrera 4 No. 12-22
Tel.: (98) 7380125 / 311-2337865

RIOHACHA
TECNISERVICIOS RIOHACHA
At. Sra. Margelis Navarro
Calle 14A Nº 12A-27 Barrio Libertador
Tel.: (95) 7287235

SAN GIL
LA CASA DEL COMERCIO
At. Sra. Yolanda Moreno Caballero
Cra 7 N 27ª-12
Tel.: (95) 7241437 / 7248172

SANTA MARTA
COMERCIALIZADORA METROPOLITANA
At. Sr. Jaime Gómez
Calle 11 # 5-82 Centro al lado de Coltejer
Fax: (95) 4314323

SERVICIO TECNICO SC SANTA MARTA
Jose Fernando Corpas
Cr 4 Nº 30 - 68
(95) 4343710 / 3105649443
serviciosc2018@gmail.com

SINCELEJO
REFRIGERACION IRIARTE
At. Sr. Nestor de Jesús Iriarte
Calle 25 Nº 20-69
Tel.: (95) 2823200 / 2810141

TULUA
LICUADORAS Y PLANCHAS ELECTRONIC
At. Sra. Piedad Restrepo Correa
Cra 25 Nº 29-2
Tel.: (92) 2333777

TUMACO
MR ELECTRONICS
At. Sr. Mauricio Rosas
Av. La Playa Barrio La Paz
Tel.: (2) 7272662

VILLAVICENCIO

L
P

F

1. G
fi
d
u
2. E
re
u
3. F
m
p
la
4. L
té
C
A
g
5. N
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
6. V
lo
u