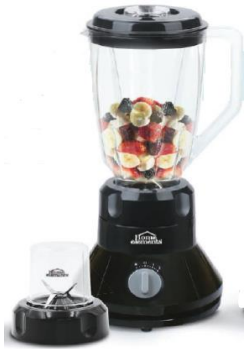
	<b>FORMATO</b>			<b>CÓDIGO:</b> Form-cali-0002	
	<b>FICHA TÉCNICA COMERCIAL DEL PRODUCTO</b>			<b>VERSIÓN:</b> 1	
				<b>FECHA APROBACIÓN:</b> 19/12/14	
				<b>Página:</b> 1 de 2	
<b>DOCUMENTO CONTROLADO</b>					
<b>CARACTERÍSTICA DE PRODUCTO</b>					
LICUADORA HE2816 CON PICATODO 2 VEL MAS PULSO					
<b>REFERENCIA</b>	728997790	<b>MARCA</b>	Home Elements		
<b>MODELO</b>	HESR-2816	<b>COLOR</b>	Negro		
<b>CAPACIDAD</b>	2 litros	<b>PAÍS ORIGEN</b>	China		
<b>CÓDIGO BARRAS</b>	7707289949060	<b>NATURALEZA</b>	Electrodoméstico		
<b>GARANTIA</b>	2 años				
<b>LARGO (cm)</b>	19	<b>ALTO (cm)</b>	40		
<b>ANCHO (cm)</b>	18	<b>PESO (g)</b>	1.365		
<b>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</b>					
<b>VOLTAJE (v)</b>	120	<b>FRECUENCIA (Hz)</b>	60	<b>MATERIALES</b>	Acero inox
<b>POTENCIA (w)</b>	350				Polipropileno
<b>ACCESORIOS &amp; PARTES</b>					
<b>Accesorios</b>		<b>Materiales accesorios</b>		<b>Color</b>	
Jarra (2 litros)		Plástico (PS CRISTAL)		Transparente	
Tapa		Plástico (PP)		Negro	
Cuchara mezcladora		Plástico (PP)		Negro	
Dosificador		Plástico (PS CRISTAL)		Transparente	
Carcaza y base Motor		Plástico (PP)		Negro	
Picatodo (240 ml)		Plástico (PS CRISTAL)		Negro, transparente	
<b>FUNCIONES Y BENEFICIOS</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuchillas en acero inoxidable que permiten picar y licuar mejor los alimentos en el momento de procesarlos.</li> <li>• 2 velocidades que permiten licuar y picar con mayor facilidad los alimentos.</li> <li>• Sistema de pulso para dar el toque adecuado y final en licuado de los alimentos.</li> <li>• Base práctica y estable con espacio para almacenamiento del cable eléctrico</li> <li>• Tapa con orificio y contratapa de dosificación para agregar líquidos u otros ingredientes sin quitar la tapa principal.</li> <li>• Picatodo de 240 ml con base y cuchilla propia para picar y procesar alimentos sin dejar mal olor en el vaso principal.</li> <li>• Base y cuchilla fácil de desmontar para realizar la limpieza de las partes.</li> </ul>					
<b>CUIDADOS Y RECOMENDACIONES DE USO</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desconecte la licuadora de la toma corriente antes de limpiarla</li> <li>• No sumerja la unidad del motor en agua. Puede limpiar la unidad con un paño humedo, no use líquidos abrasivos.</li> <li>• Luego de su primer uso, siempre que use la licuadora debe desensamblar la jarra para un buen lavado de todas sus partes con jabon y agua. No lave con maquina lavaplatos</li> <li>• La limpieza se facilita cuando se realiza inmediatamente después de su uso</li> <li>• Para almacenar: asegúrese que todas las partes esten limpias y secas antes de almacenar.</li> </ul> <p>Guarde la licadora en un lugar fresco y seco. No guarde la licuadora cerrada, puede tomar mal olor y se pueden producir hongos en su interior</p>					

	<b>FORMATO</b>		<b>CÓDIGO:</b> Form-cali-0002
	<b>FICHA TÉCNICA COMERCIAL DEL PRODUCTO</b>		<b>VERSIÓN:</b> 1
			<b>FECHA APROBACIÓN:</b> 19/12/14
			<b>Página:</b> 2 de 2
<b>CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE</b>			
<b>MEDIDAS DE LA CAJA INDIVIDUAL (GIFT BOX)</b>			
	<b>Características</b>		<b>Observaciones</b>
	<b>LARGO (cm)</b>	18,5	Empaque tipo baúl. Cartón microcorrugado. Impresión a full color que expone las características del producto.
	<b>ANCHO (cm)</b>	18,5	
	<b>ALTO (cm)</b>	39,7	
	<b>PESO (g)</b>	1.712	
<b>UNIDAD DE EMPAQUE INDIVIDUAL 1</b>			
<b>MEDIDAS DE LA CAJA MASTER (MASTER CARTÓN)</b>			
	<b>Características</b>		<b>Observaciones</b>
	<b>LARGO (cm)</b>	56,5	Cartón corrugado de 5 capas con impresión a una tinta. Se debe almacenar en bodega, para protegerla tanto del agua como del sol. Contiene un producto frágil. No esta diseñada para soportar impactos laterales.
	<b>ANCHO (cm)</b>	38	
	<b>ALTO (cm)</b>	41,5	
	<b>PESO (g)</b>	11.400	
<b>PIEZAS POR EMPAQUE:</b>		<b>6</b>	
<b>ALMACENAMIENTO</b>			
			
No dejar al intemperie, no descargar o tirar, deben ser almacenadas en forma horizontal como lo indica la caja en un ambiente fresco y seco con una temperatura no mayor a 25 °C.	Los primeros 2 niveles del arrume deben ser iguales, siguiendo el diseño inicial, pero sin rotar su orientación. Se recomienda máximo 6 planchas de altura.	Es importante que en el arrume las cajas estén lo mejor alienadas posible, de lo contrario podrían empezar a perder hasta un 40% de su capacidad estructural.	
Para tener un buen arrume, se debe diseñar la plancha para generar amarres y aprovechar bien el espacio que se destina para este producto.			
<b>OBSERVACIONES</b>			
<b>ELABORÓ:</b> Mauricio Guapacha	<b>REVISÓ:</b> Juan Diego Arevalo	<b>APROBÓ:</b> Juan Diego Arevalo	