



UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ

Título:

LA ADQUISICIÓN DE UN DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS.

INSTALACIÓN, PRUEBA Y PUESTA EN MARCHA DEL DESHIDRATADOR

ALIMENTICIO: PRACTICA EXPERIMENTAL.

Autor

ANDRES FRANCISCO ZAMBRANO BAILON

Tutor

DR. VLADIMIR OJEDA ÁLVAREZ

Unidad Académica:

UNIDAD ACADÉMICA DE FORMACIÓN TÉCNICA Y TECNOLÓGICA

Carrera:

“Tecnología Superior en Gastronomía”

Bahía de Caráquez, septiembre del 2025

	NOMBRE DEL DOCUMENTO: CERTIFICADO DE TUTOR(A).	CÓDIGO: PAT-ES-IT-001-F-004
	PROCEDIMIENTO: TITULACIÓN DE ESTUDIANTES DE LAS CARRERAS TÉCNICAS Y TECNOLÓGICAS	VERSIÓN: 3 Página 1 de 2

CERTIFICACIÓN

En calidad de docente tutor(a) de la Unidad Académica Extensión Sucre de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí,

CERTIFICO:

Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Titulación bajo la autoría del estudiante **Andrés Francisco Zambrano Bailón** legalmente matriculado/a en la carrera de Tecnología Superior en Gastronomía, período académico 2025 (1)-2026, cumpliendo el total de 96 horas, cuyo tema del proyecto es **"INSTALACIÓN, PRUEBA Y PUESTA EN MARCHA DEL DESHIDRATADOR ALIMENTICIO: PRACTICAS EXPERIMENTAL"**.

El presente trabajo de titulación ha sido desarrollado en apego al cumplimiento de los requisitos académicos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico y en concordancia con los lineamientos internos de la opción de titulación en mención, reuniendo y cumpliendo con los méritos académicos, científicos y formales, suficientes para ser sometida a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

Particular que certifico para los fines consiguientes, salvo disposición de Ley en contrario.

Bahía de Caráquez, 05 de agosto del 2025.


 Dr. Vladimir Álvarez Ojeda
 Docente Tutor(a)

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Andres Francisco zambrano Bailón

Estudiante de la Carrera de **Tecnologías Superior en Gastronomía**, declaro bajo juramento que el presente proyecto integrador cuyo título: **"Instalación, prueba y puesta en marcha del deshidratador alimenticio: practica experimental"**, previa a la obtención del título de Tecnólogo Superior en Gastronomía, es de autoría propia y ha sido desarrollado respetando derechos intelectuales de terceros y consultando las referencias bibliográficas que se incluyen en el presente documento.

Bahía de Caráquez, septiembre del 2025



Andres Francisco zambrano Bailón

APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Trabajo de Titulación con modalidad Proyecto Integrador, titulado: **“Instalación, prueba y puesta en marcha del deshidratador alimenticio: practica experimental”** de su autor Erika Melissa Zambrano Soliz, de la carrera Tecnología Superior en Gastronomía, y como Tutor del Trabajo el Dr. Vladimir Alvares Ojeda

Sucre,

Dr. Eduardo Caicedo

DECANO

Dr. Vladimir Alvares Ojeda

TUTOR

PRIMER MIEMBRO TRIBUNAL

SEGUNDO MIEMBRO TRIBUNAL

S.E. Ana Isabel Zambrano Loo.

SECRETARIA

AGRADECIMIENTO

En esta parte de mi vida le agradezco primero a dios por darme vida y la fortaleza para llegar a este momento tan importante para mi espero mis padres estén muy orgullo, ya que gracias a su apoyo incondicional y podido cumplir otra meta en mi vida, tuve la oportunidad de conocer compañeros que siempre nos apoyábamos en cualquier inconveniente que hubiera.

Agradezco a la vida por las personas que han estado presentes en mi camino, por la familia y amigos que me han apoyado y animado en este proceso. Gracias por la sabiduría y el conocimiento que he adquirido a lo largo de este camino, y por la capacidad de aplicarlos en beneficio de la sociedad. Este logro no habría sido posible sin la bendición y la guía de Dios, y estoy eternamente agradecido por ello.

DEDICATORIA

El presente trabajo de titulación es dedicado primeramente a Dios, a mis padres y, familiares por que estuvieron siempre a mi lado brindándome su apoyo de manera incondicional.

A mis amigos compañeros, que estuvieron a lo largo de mi carrera, siendo una buena influencia para mis estudios y también le agradezco mucho a los profesores de gastronomía que siempre dieron lo mejor de ellos, para que nosotros pudiéramos aprender y ser buenos profesionales.

RESUMEN

La instalación y mantenimiento adecuados de un equipo de procesamiento de alimentos es fundamental para garantizar la seguridad y calidad de los productos alimenticios. Para instalar un equipo de procesamiento de alimentos, es importante seguir las instrucciones del fabricante y asegurarse de que el equipo esté correctamente conectado y configurado. Para mantener el equipo con una vida útil prolongada.

Es importante realizar un mantenimiento regular, incluyendo la limpieza y desinfección del equipo, la revisión de las partes móviles y la sustitución de componentes desgastados. Además, es importante capacitar al personal sobre el uso y mantenimiento adecuado del equipo para evitar daños y prolongar su vida útil.

Palabras clave: Instalación, mantenimiento, equipo de procesamiento de alimentos, seguridad alimentaria, calidad alimentaria.

ABSTRACT

The proper installation and maintenance of a food processing equipment is crucial to ensure the safety and quality of food products. To install a food processing equipment, it is essential to follow the manufacturer's instructions and ensure that the equipment is properly connected and configured. To maintain the equipment with a prolonged lifespan, regular maintenance is necessary, including cleaning and disinfecting the equipment, inspecting moving parts, and replacing worn-out components. Additionally, it is essential to train personnel on the proper use and maintenance of the equipment to prevent damage and prolong its lifespan.

Keywords: Installation, maintenance, food processing equipment, food safety, food quality.

ÍNDICE

AGRADECIMIENTO.....	1
DEDICATORIA.....	4
RESUMEN	5
ABSTRACT	6
CAPITULO I: INTRODUCCIÓN.....	9
1.1 Introducción.....	9
1.2 PROBLEMA	9
1.3 JUSTIFICACIÓN	10
1.4 OBJETIVOS	11
1.4.1 Objetivo general	11
1.4.2 Objetivos específicos	11
1.5 Metodología	12
1.5.1 Investigación Experimental.	12
1.5.2 Investigación y Recopilación de Información:	12
1.5.3 Técnicas	12
1.6.1 Revisión Bibliográfica.....	12
CAPITULO II: MARCO TEÓRICO	13
2.1 Definiciones.....	13
2.2 Antecedentes	13
2.3 Tipos de deshidratadores.....	14
CAPÍTULO III: DESARROLLO DE LA PROPUESTA.....	15

3.1 Instalación	15
3.2 Cuidado y Mantenimiento.....	15
3.3 Procedimiento de Limpieza.....	16
3.4 Consejos Adicionales	16
3. 5 ANTES DEL PRIMER USO.....	17
CAPÍTULO IV: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	18
4.1 CONCLUSIONES	18
4.2 RECOMENDACIONES	18
Bibliografía	19
Anexos	20

CAPITULO I

INTRODUCCIÓN

1.1 Introducción

La adquisición de un deshidratador es algo que va a dar mucha más oportunidad de aprendizajes a los nuevos alumnos, y facilitar un poco la enseñanza a los profesores ya que van a poder mantener más sano los alimentos, ya que podemos deshidratar cualquier alimento y seguir conservando sus sabores. Al hacer la instalación de este equipo tan beneficio para el área de la cocina, también podemos deshidratar hierbas y vegetales hasta acciones más complejas como emplearlo para elevar el pan como si fuese un fermentador, cultivar un yogurt o secar un risotto, lo más importantes saberlo usar y manejar la temperatura para hace así una perfecta deshidratación ya que necesita el tiempo necesario para secar las partículas de cualquier alimento que ingresemos.

1.2 PROBLEMA

Mantener el equipo en un buen funcionamiento dándole más vida productiva, mediante un manual de procedimiento de cómo darle el manejo adecuado y confiable para así no tener este tipo de problemas y poder conservar más tiempo su vida útil.

1.3 JUSTIFICACIÓN

La adquisición de un deshidratador de alimentos es un proyecto valioso para cualquier cocina que busque expandir sus capacidades de preparación y conservación de alimentos. A continuación, se presentan algunas razones que justifican la implementación de este proyecto:

Conservación de alimentos: Un deshidratador de alimentos permite conservar alimentos de manera eficiente y segura, lo que reduce el desperdicio de alimentos y permite disfrutar de ellos durante todo el año.

Ampliación de opciones culinarias: Un deshidratador de alimentos ofrece una variedad de opciones culinarias, desde la preparación de snacks saludables hasta la creación de platos gourmet.

Mejora de la calidad de los alimentos: La deshidratación permite preservar los nutrientes y el sabor de los alimentos, lo que resulta en productos finales de alta calidad.

Eficiencia y productividad: Un deshidratador de alimentos puede procesar grandes cantidades de alimentos de manera eficiente, lo que ahorra tiempo y esfuerzo en la cocina.

Innovación y creatividad: La adquisición de un deshidratador de alimentos puede inspirar la creatividad y la innovación en la cocina, permitiendo a los chefs y cocineros experimentar con nuevas recetas y técnicas.

1.4 OBJETIVOS

1.4.1 Objetivo general

Hacer un manual de procedimiento de cómo usar y poner en marcha el deshidratador de alimentos

1.4.2 Objetivos específicos

- ❖ Asegurarse de que los operadores puedan utilizar el deshidratador de manera segura y evitar accidentes o dañar el equipo por falta de conocimiento de su uso.
- ❖ Instalar y configurar el deshidratador de alimentos en la cocina, asegurándose de que esté funcionando correctamente y cumpla con las especificaciones del fabricante.
- ❖ Optimizar el proceso de deshidratación para obtener los mejores resultados en términos de calidad, eficiencia y seguridad.

1.5 METODOLOGÍA

1.5.1 Investigación Experimental.

Esta metodología implica diseñar y realizar experimentos para evaluar la eficiencia y efectividad del deshidratador de alimentos en diferentes condiciones y con diferentes tipos de alimentos.

1.5.2 Investigación y Recopilación de Información: Recopilar información sobre el deshidratador de alimentos, incluyendo su funcionamiento, características y especificaciones técnicas.

Definición de Objetivos: Definir los objetivos del manual de procedimientos, incluyendo la seguridad, eficiencia y calidad en el uso del deshidratador.

Evaluación de la Calidad: Evaluar la calidad de los alimentos deshidratados para asegurarse de que cumplan con los estándares de calidad y seguridad alimentaria.

1.5.3 Técnicas

A continuación, se describen las técnicas utilizadas en el proyecto para mejorar el rendimiento y la funcionalidad del deshidratador de alimentos, explicando su fundamentación y su aplicación específica dentro del proceso de investigación y desarrollo.

1.6.1 Revisión Bibliográfica

Fundamentación de la técnica: La revisión bibliográfica es un proceso de recopilación y análisis de información de fuentes académicas, científicas y técnicas relacionadas con el tema de estudio. Según Creswell (2014), la revisión bibliográfica permite contextualizar el estudio.

CAPITULO II

MARCO TEÓRICO

2.1 Definiciones

La deshidratación de alimentos es una de las técnicas de conservación más antiguas, basada en la extracción de agua para prevenir el crecimiento de organismos que puedan dañarlos. Este proceso permite extender la vida útil de frutas y hortalizas, haciéndolas disponibles durante todo el año, aunque conlleva la pérdida de algunos nutrientes. Las frutas y vegetales más comúnmente deshidratados son las ciruelas, uvas, tomates y cebollas. (BCH, 24)

2.2 Antecedentes

El hombre prehistórico consumió los alimentos en estado natural; no obstante, durante su evolución comenzó a cocinarlos. El nomadismo en el hombre primitivo estuvo asociado a la necesidad de obtener alimentos, es decir a la supervivencia. Con el transcurso del tiempo, comenzó a almacenar alimentos y por esta razón la práctica del nomadismo fue abandonada. Se estima que el hombre comenzó a producir alimentos hace aproximadamente 8000 años. Se cree también que en esa época existían las enfermedades transmitidas por los alimentos y las alteraciones debidas a la conservación inadecuada. (Wix, 2023)

La desecación fue el resultado de la necesidad de los humanos y su origen se pierde en el tiempo, sin embargo, la deshidratación comenzó a ser experimentada en la edad del hierro en el norte de Europa, donde se construyeron los primeros hornos para secar el trigo recién cosechado. (WordPress., 2021)

deshidratador: son aparatos creados específicamente para deshidratar alimentos. Tienen formas cuadrada o redonda, y están constituidos por bandejas que se introducen en orden vertical mientras un ventilador hace circular el calor que va reduciendo el contenido de agua en los alimentos. (scoolinary, 2023)

Los objetivos de la deshidratación son aumentar la estabilidad del producto con resultado de la disminución de la actividad de agua, reducir el peso y volumen

para obtener una disminución de costes de transporte y almacenamiento, transformar el alimento fresco en materias primas adecuadas para la creación de nuevos productos (sopas y cremas deshidratadas), y atribuir al alimento características únicas como la crocancia y textura (Arcos, 2022)

Cuando la temperatura es muy baja al comienzo del proceso de deshidratación se corre el riesgo del desarrollo de microorganismos antes de que se termine el proceso de deshidratación, en otro caso cuando la temperatura es demasiado elevada y la humedad muy baja, se corre el riesgo de que la superficie del producto se endurezca y se mantenga la humedad interna, es recomendable que la temperatura de deshidratación inicie a 45 °C y se mantenga constante a 65°C por el tiempo previamente establecido .Además, la temperatura influye en la velocidad de la deshidratación de la fruta u hortaliza eso ya depende cuan baja o alta esta (Cristina, 2024)

Existen varios tipos de deshidratadores de alimentos, que se pueden clasificar principalmente por su fuente de energía y diseño. Los tipos más comunes son los deshidratadores eléctricos, solares, caseros e industriales. También se pueden diferenciar por su flujo de aire, siendo horizontales y verticales los más comunes.

2.3 Tipos de deshidratadores:

Deshidratadores Eléctricos:

Utilizan electricidad para generar calor y un ventilador para circular el aire caliente. Son los más populares para uso doméstico y ofrecen un buen control de la temperatura.

Deshidratadores Solares:

Aprovechan la energía solar para secar los alimentos. Pueden ser de diseño directo, indirecto o mixto.

Deshidratadores Caseros:

Son aquellos que se construyen o adaptan en casa, a menudo utilizando materiales reciclados o de bajo costo.

Deshidratadores Industriales:

Diseñados para grandes producciones, pueden utilizar diferentes métodos de deshidratación como túneles, bandejas, cintas transportadoras, entre otros. (Academia., 2015)

CAPÍTULO III

DESARROLLO DE LA PROPUESTA

3. Comenzamos con el manual de cómo darle más vida útil al deshidratador de alimento con un buen mantenimiento y siempre limpiar para alargar su vida y así los estudiantes puedan trabajar con más comodidad.

Manual de Procedimiento para la Instalación y Cuidado del Deshidratador de Bandejas

3.1 Instalación

1. Revisión del equipo: Verifica que el deshidratador esté completo y no tenga daños visibles.
2. Ubicación: Coloca el deshidratador en un lugar bien ventilado y lejos de fuentes de calor o humedad.
3. Conexión eléctrica: Conecta el deshidratador a una fuente de energía eléctrica adecuada y asegúrate de que esté correctamente aterrizado.
4. Nivelación: Asegúrate de que el deshidratador esté nivelado para evitar problemas de funcionamiento.
5. Limpieza inicial: Limpia el deshidratador antes de su primer uso para eliminar cualquier residuo de fabricación.

3.2 Cuidado y Mantenimiento

1. Limpieza diaria:

- ❖ Limpia las bandejas y el interior del deshidratador después de cada uso.
- ❖ Utiliza un trapo suave y un detergente suave para evitar dañar las superficies.

2. Desinfección semanal:

- ❖ Desinfecta el deshidratador y las bandejas con un desinfectante adecuado.
- ❖ Asegúrate de seguir las instrucciones del fabricante para la desinfección.

3. Revisión mensual:

- Revisa las partes móviles y los componentes del deshidratador para asegurarte de que estén en buen estado.
- Lubrica las partes móviles según sea necesario.

4. Limpieza profunda trimestral:

- Limpia el deshidratador y las bandejas con un detergente más fuerte para eliminar cualquier acumulación de residuos.
- Asegúrate de enjuagar bien el deshidratador y las bandejas después de la limpieza.

3.3 Procedimiento de Limpieza

1. Retira las bandejas: Retira las bandejas del deshidratador y lávalas con agua tibia y detergente suave.
2. Limpia el interior: Limpia el interior del deshidratador con un trapo suave y un detergente suave.
3. Enjuaga: Enjuaga el deshidratador y las bandejas con agua tibia para eliminar cualquier residuo de detergente.
4. Seca: Seca el deshidratador y las bandejas con un trapo suave para evitar la acumulación de humedad.

3.4 Consejos Adicionales

1. Sigue las instrucciones del fabricante: Sigue las instrucciones del fabricante para la instalación, uso y mantenimiento del deshidratador.
2. Utiliza accesorios adecuados: Utiliza accesorios y repuestos originales o compatibles con el deshidratador para evitar problemas de funcionamiento.
3. Capacitación: Capacita a los usuarios sobre el uso y mantenimiento adecuado del deshidratador para evitar accidentes y daños.

3. 5 ANTES DEL PRIMER USO

Lea todas las instrucciones y medidas de seguridad importantes antes del primer uso

Desempaque con cuidado el deshidratador de alimentos.

Lave las cinco bandejas del deshidratador y la tapa en agua tibia y jabón. Enjuague bien y seque bien. (Manuales, 2020)

Siguiendo este manual de procedimiento, podrás instalar y cuidar tu deshidratador de bandejas de manera efectiva y mantenerlo en buen estado para producir alimentos de alta calidad y seguridad.

CAPÍTULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1 CONCLUSIONES

La instalación y cuidado adecuados del deshidratador de diez bandejas son fundamentales para garantizar su funcionamiento óptimo y prolongar su vida útil. Siguiendo el procedimiento establecido, se puede asegurar que el deshidratador opere de manera segura y eficiente, produciendo alimentos de alta calidad y seguridad.

4.2 RECOMENDACIONES

Capacitación: Capacita a los usuarios sobre el uso y mantenimiento adecuado del deshidratador para evitar accidentes y daños.

Revisión regular: Realiza revisiones regulares del deshidratador para asegurarte de que esté funcionando correctamente y detectar cualquier problema potencial.

BIBLIOGRAFÍA

- Academia. (2015). Obtenido de https://www.academia.edu/19567768/tipos_de_deshidratadores
- Arcos, L. P. (Marzo de 2022). Obtenido de <https://repositorio.uta.edu.ec/server/api/core/bitstreams/77dc0151-3a70-4854-ad95-6a1625d8989b/content>
- BCH, E. (septiembre de 24). Obtenido de <https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/deshidratcion-gastronomia>
- Cristina, V. I. (2024). Obtenido de file:///E:/Descargas/07_Pentaciencias.+Frutas+y+Hortalizas_Vol_6_No5_Julio_Septiembre_2024
- Manuales. (2020). Obtenido de <https://manuals.plus/es/elite-gourmet/efd3321-5-stainless-steel-embedded-tray-food-dehydrator-manual>
- scoolinary. (Agosto de 2023). Obtenido de <https://blog.scoolinary.com/que-es-un-deshidratador-de-alimentos-y-como-se-usa>
- Wix. (2023). Obtenido de <https://franzavolio.wixsite.com/elhuranoilustrado/single-post/2017/07/17/historia-de-los-alimentos-deshidratados>
- WordPress. (2021). Obtenido de <https://deshidrataciodealimentos.wordpress.com/desarrollo/>

ANEXOS

Deshidratador de alimentos



ZXMOTO Deshidratador de alimentos comerciales, 10 bandejas deshidratador digital de acero inoxidable de 1000



Fecha: 24/4/2024

Señores: FEPP

Empresa:

FEPP

Ciudad: Riobamba

RUC: 1790164241001

Teléfono: 961682957

Mail: facturariobamba@fepp.org.ec

PONEMOS A CONSIDERACION LA SIGUIENTE PROPUESTA COMERCIAL

Descripción	Foto	Cantidad	V/r unitario	V/r Total
MOLINO DE PINES CA30 MOTOR 10 HP 220V TRIFASICO, CONSTRUIDO INTEGRAMENTE EN ACERO INOXIDABLE AISI 304, INCLUYE 3 MALLAS DE 80, 100 Y 120 MESH, CAPACIDAD APROXIMADA 150 KG POR HORA		1	\$ 4.900,00	\$4.900,00
DESHIDRATADOR DE 25 BANDEJAS DE 55X75CM (APROXIMADAMENTE PARA 80 KILOS) EQUIPADO CON 8 RESISTENCIAS A 220V, 3 VENTILADORES PARA EL SISTEMA DE CIRCULACION DE AIRE, SISTEMA DE PROGRAMACION PARA APAGADO AUTOMATICO, CONTROLADOR DE TEMPERATURA DIGITAL PARA GARANTIZAR UN PRODUCTO HOMOGENEO.		1	\$ 5.900,00	\$5.900,00
SUBTOTAL				\$ 10.800,00
DCTO ESEPCIAL			10%	\$ 1.080,00
SUBTOTAL				\$ 9.720,00
IVA				\$ 1.458,00
TOTAL				\$ 11.178,00

Condiciones Comerciales

Tiempo de entrega	Molino entrega inmediata / Deshidratador 30 días hábiles
Condiciones de pago:	70% anticipo - 30% contra entrega
Validez de la proforma:	30 días

RUC: 1793196090001

Dirección: Av. Galo Plaza Lasso N 62-65 y Nazareth,

Teléfono: 023464166/023465396

E-mail: ventas@coara.com.ec

Página web: www.coara.com.ec



Cotizacion /Elda Medranda
Cédula: 1306051291 17-06-2025

CANTIDAD	DESCRIPCION	FOTO	VALOR UNITARIO	TOTAL
1	DESHIDRATADOR DE 10 BANDEJAS EN INOX . Tensión nominal: 110 V/60 Hz Material: Acero inoxidable . 1000 w Tamaño de la bandeja: 29 x 38 cm Tamaño de la máquina: 40x 40 x 46 cm. Rango de control de temperatura : 30°C -90°C Un ventilador de secado trasero y sistema de circulación de aire caliente de 360 grados. El secador de alimentos cuenta con un temporizador táctilajustable y funciones de temperatura. Producto nuevo en caja.		299	299
1	ENVIO		10	10
TOTAL			\$309,00	

GARANTIA

- 1- La garantía no aplica si un tercero no autorizado repara el producto.
- 2- La garantía no aplica cuando compruebe que el daño fue ocasionado de manera deliberada o intencional.
- 3- La garantía no cubre si no respeta el ciclo de trabajo del equipo.
- 4- La garantía solo cubre defectos de fábrica del producto. La garantía no cubre daños físicos, ni daños en el motor quemado, ni forzados o cambios de voltaje.
- 5- En caso de requerir servicio Técnico, el cliente debe enviar el equipo a nuestras instalaciones en Quito, para la revisión del mismo, en caso de que no cubra la garantía, los costos de servicio técnico, repuestos y envío, corren a cuenta del cliente.

Garantía 6 meses por defecto de fábrica

Contacto : 0999911103 FAIRUZ EQUIPOS SDLM S.A.S. RUC 1793190260001

Precio incluye iva / cotizacion valida por 7 dias

AVENIDA 6 DE DICIEMBRE N23-43 Y BAQUEDANO ENTRE WILSON Y VEINTIMILLA / EDIFICIO RESTAURANTE FAIRUZ .

CORPORACION FAIRUZEC S.A.S.
CORPORACION FAIRUZ EC

1793216915001

Direccion: AV DE LA PRENSA N47-32 Y GONZALO SALAZAR

Matriz: AV DE LA PRENSA N47-32 Y GONZALO SALAZAR

Nombre: de la Torre Cornelia

CI: 1700713009 14/08/2025 17:14

Telefono: 0999665082

Direccion: la Vicentina

Factura: 001-001-000002434

E-mail: nancyblts@hotmail.com

Forma Pago: Efectivo : 300.0011

Total Itens: 1

CANT	DESCRIPCION	P.UNI	TOTAL
1	Deshidratadora 10	260.00	260.0000

Sub Total	260.0000
Sub Total IVA	260.0000
IVA (15.00%)	39.0000

TOTAL: 299,00

Valor : 300,00

Valor Cambio : 1,00

FACTURACION ELECTRONICA

Esquema Off line

Ambiente: Produccion

Este documento NO tiene ninguna validez tributaria

Para consultar su factura electronica ingrese a:

www.practifactura.com/clientes

Usuario: 1700713009

Clave: 514A

Clave Acceso SRI

1408202501179321691500120010010000024344126514111

Una vez salida la mercaderia NO se aceptan devoluciones

Garantia 6 meses .La garantia solo cubre defectos de fabrica. La garantia no cubre motor quemado , forzado o cambios de voltaje.

La garantia no cubre danos fisicos y no aplica si un tercero no autorizado repara el producto. Departamento de servicio tecnico
097 900 0606