



Rhino[®]

1 HP

Potencia de Motor

Molino de Carne Meat Grinder

- Gabinete compacto para optimización de espacio
- Unidad de molienda desmontable para su fácil limpieza
- Cabezal y gusano fabricados en hierro cromado, incluye navaja y cedazos (6 y 8 mm) fabricados en acero inoxidable (CR13)
- Charola y gabinete fabricados en acero inoxidable (grado 304)
- 1 HP de potencia



IMPORTANTE:

Lea este manual
antes de encender
el molino de carne



MANUAL DE USO

MODELO: MOCA-12



Motor de
1 HP (monofásico)

Usted ha adquirido un producto RHINO, lo cual le garantiza calidad y durabilidad, ya que el molino de carne MOCA-12 ha sido fabricado bajo estándares de calidad norteamericanos. Conserve éste instructivo de operaciones, el cual le ayudará a comprender la operación del molino de carne RHINO MOCA-12 y será útil en cualquier futura referencia.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: MOCA-12

Alimentación: 110 Vca 50/60 Hz

Motor: 1 HP Monofásico

Potencia: 750 Watts

Capacidad de molienda: 180 kg x hr.

PRECAUCIONES

1. La alimentación eléctrica debe cumplir con los requerimientos que acompañan al equipo y que se indican en este mismo manual, de lo contrario se puede afectar el funcionamiento del motor.
2. La instalación eléctrica debe contar con tierra física, de lo contrario puede causar descargas eléctricas.
3. Apague y desconecte el equipo inmediatamente en caso de emergencia.
4. No exponga el gabinete a chorros de agua, limpie con fibra húmeda y seque de inmediato.

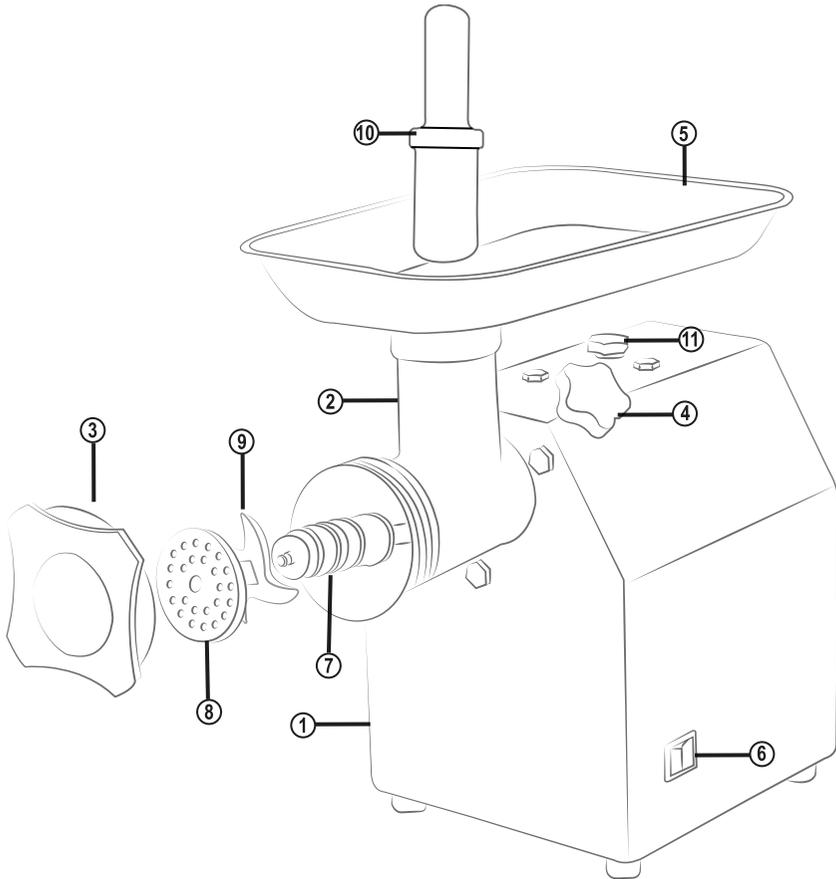
5. Revise con frecuencia el estado del equipo en general.
6. Cambie el aceite de transmisión cada año y medio.
7. Si el equipo presenta alguna falla apague y desconéctelo de la corriente.

ADVERTENCIAS

-  No manipule el sistema eléctrico o mecánico, si lo hace la garantía será nula. Proteja el molino de insectos, no utilice aerosol, sólo productos sólidos contra insectos.
 -  No empuje el producto al interior del cabezal con la mano, ya que puede sufrir heridas graves o mutilaciones; utilice siempre el empujador incluido con su molino.
 -  Al operar el equipo sea cuidadoso, no arriesgue su salud ni la de sus empleados.
 -  Antes de limpiar su molino apague y desconéctelo de la corriente eléctrica.
 -  Para limpiar el equipo utilice una fibra húmeda y seque de inmediato por completo el equipo.
 -  Proteja su molino del polvo y la humedad.
- Nota: No exponer accesorios (Cabezal, Gusano Cedazos y Navajas) a chorros de agua ni sumergir estos mismos ya que pueden causar oxidación.
- En caso de requerir asistencia técnica acuda a centros de servicio Rhino autorizados.

CONOZCA SU EQUIPO

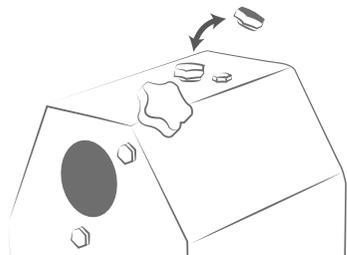
1. Gabinete
2. Cabezal
3. Corona
4. Perno de seguridad de cabezal
5. Charola
6. Interruptor de encendido
7. Gusano
8. Cedazo
9. Navaja
10. Empujador de plástico de carne
11. Tornillo de plástico viajero / Tornillo metálico de trabajo



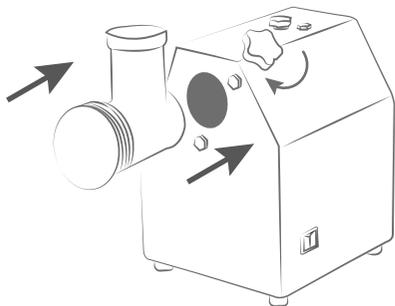
INSTALACIÓN

Antes de utilizar su molino siga los pasos que se describen a continuación

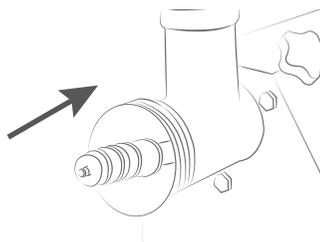
1. Cambiar el tornillo de plástico viajero, por el tornillo metálico de trabajo. *Nota: Se incluye llave para cambiar ambos tornillos (el tornillo se encuentra en la parte superior del gabinete).



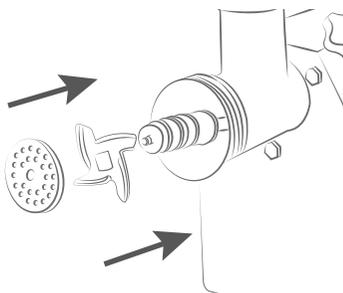
2. Coloque el cabezal en el gabinete hasta que este tope con la caja de transmisión y posteriormente sujételo con el perno de seguridad.



3. Inserte gusano en el cabezal embonándolo en el eje de la caja de transmisión del motor.

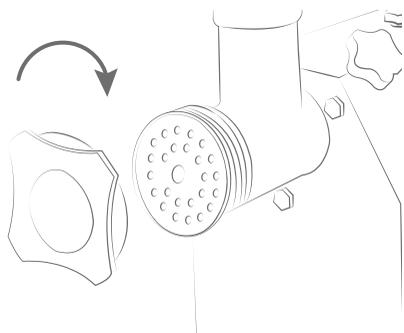


4. Inserte la navaja en el gusano con el filo hacia afuera y a continuación inserte el cedazo de manera que embone en la guía del cabezal.

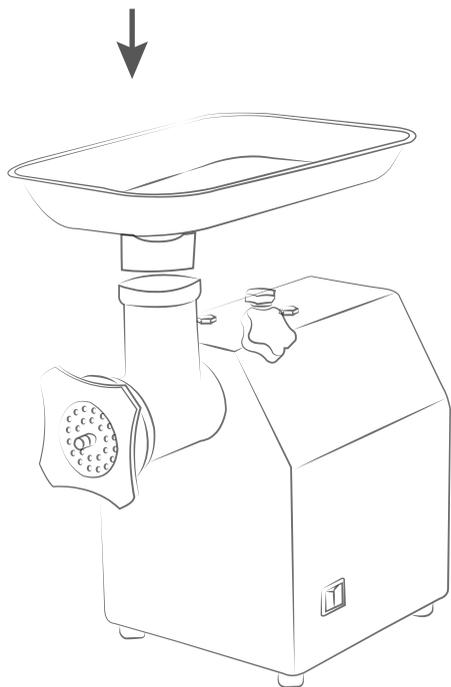


5. Coloque la corona enroscándola al cabezal girándola en sentido de las manecillas del reloj y ajustar moderadamente. (no ajustar demasiado ya que puede dañarse la caja de transmisión)

OPERACIÓN



6. Coloque charola en la parte superior del cabezal.

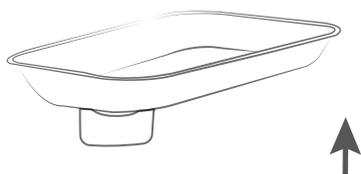


1. El molino de carne debe colocarse en una superficie firme, estable y suficientemente fuerte para soportar el peso del producto a moler.
- 2 Conecte el molino de carne a la energía eléctrica.
3. Lubrique con aceite grado alimenticio el cedazo y navaja antes de realizar su primer molienda del día.
4. Encienda el molino de carne e introduzca el producto a moler en la abertura del cabezal utilice por seguridad el empujador de carne. Introducir sus manos o dedos en el cabezal puede provocar lesiones graves.

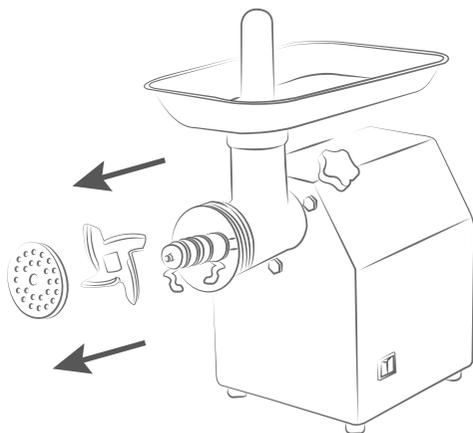
IMPORTANTE. Si es la primera vez que utilizara el molino, procese mínimo 1 kg de carne para remover cualquier residuo de material de fabricación o similar que pueda existir en el equipo o sus componentes.

DESINSTALACIÓN

1. Asegúrese que el equipo este apagado y desconectar de la toma de corriente. Retire la charola del cabezal.

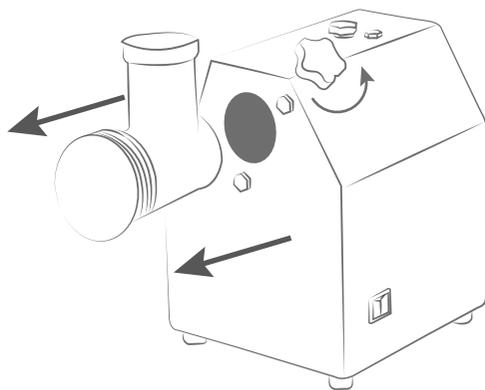
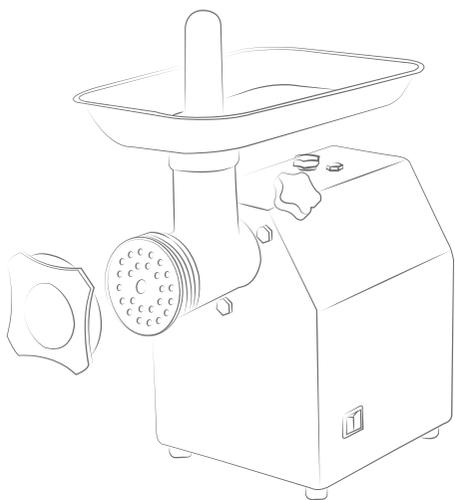


3. Retire los accesorios del cabezal, navaja, cedazo y gusano así mismo quite todos los residuos de la molienda.



2. Desenrosque la corona en sentido contrario de las manecillas del reloj.

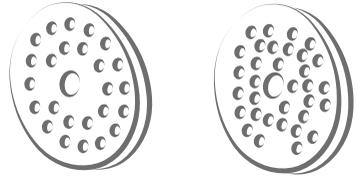
4. Desmontamos el cabezal quitando el perno de seguridad primero.



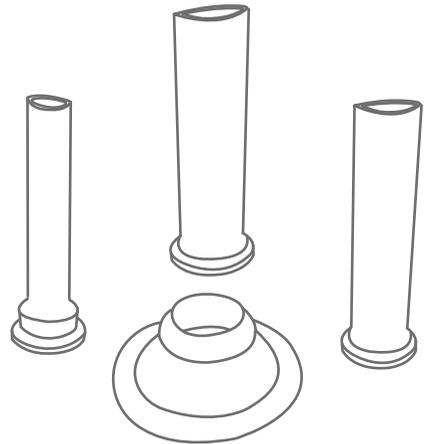
LIMPIEZA

1. Se recomienda la limpieza diaria del molino de carne con una fibra húmeda.
2. No utilice vinagre, ácidos ni cloro para limpieza de su equipo ya que pueden contaminar producto de la molienda.
3. Conforme a las instrucciones de desmontaje desarme el molino de carne y realice la limpieza.
4. No exponga el gabinete a chorros de agua, limpie con fibra húmeda y seque de inmediato para evitar oxidación.
5. Vuelva a ensamblar el molino conforme al apartado de INSTALACION.

2. Cedazos 6mm y 8 mm



3. Embudidor de plástico con 3 diferentes medidas (1.5 cm / 2 cm / 2.5 cm) y base plástica.

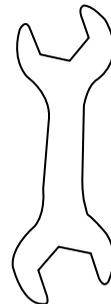


ACCESORIOS INCLUIDOS

1. Navajas #12 (2pz)



4. Llave para pernos



PÓLIZA DE GARANTÍA

El equipo MOCA-12 marca Rhino® que usted ha adquirido cuenta con una garantía de 2 años contra defectos de fabricación a partir de la fecha de adquisición, bajo las siguientes condiciones:

- Para hacer efectiva la garantía, bastará presentar esta póliza debidamente sellada por la tienda o unidad vendedora junto con el equipo en el lugar donde fue adquirido. En caso de que la póliza no esté sellada, deberá presentar su recibo de compra o factura.
- En ningún caso el tiempo de reparación será mayor a 30 días, transcurrido este tiempo, Rhino Maquinaria S.A. de C.V. procederá a efectuar el cambio por un equipo equivalente.

Esta garantía ampara las piezas, componentes de producto y mano de obra de la reparación a excepción de la batería.

El remplazo de accesorios o componentes internos por desgaste natural o por el uso propio del equipo, así como cualquier mantenimiento preventivo, cambio de aceite o grasa lubricante quedan exentos de esta garantía.

Esta garantía será nula en los siguientes casos:

- Cuando el equipo se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- Cuando el equipo no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.
- Cuando el equipo hubiese sido alterado o reparado por personal no autorizado.
- Cuando el equipo hubiese sido dañado por una descarga de corriente eléctrica.
- Cuando el equipo hubiese sido dañado por insectos o plagas.

Si el distribuidor se niega a hacerle válida la garantía, comuníquese en la CDMX al (55) 4429 0229 o en el interior de la república al 800 377 8242, o acuda a nuestro Centro de Servicio Matriz ubicado en: Avenida Uno, No. 7, Colonia Cartagena Parque Industrial, Tultitlán, Estado de México, C.P. 54916, Correo electrónico: servicio@rhino.mx

La presente garantía es otorgada por:
Rhino Maquinaria S.A. de C.V.
Avenida Ruiz Cortines, Mz. 1, Lt. 20, Piso 4
Lomas de Atizapán 2A Sección, Atizapán de Zaragoza
Estado de México, México, C.P. 52977
R.F.C. RMA070613AY7
Tel.: (55) 4429 0229

¡En Rhino te brindamos el respaldo técnico que necesitas!

Contamos con una red de centros de servicio a nivel nacional para dar mantenimiento a tus equipos o hacer válida la garantía.

Servicio, Mantenimiento y Refacciones:

(55) 4429 0229 en la CDMX

o del interior de la República Mexicana: 01 800 286 9280

Correo electrónico: servicio@rhino.mx



rhino.mx/servicio.html



Rhino Maquinaria S.A. de C.V.
Avenida Ruiz Cortines, Mz. 1, Lt. 20, Piso 4
Lomas de Atizapán 2A Sección, Atizapán de Zaragoza
Estado de México, México, C.P. 52977 Tel.: 4429 0229
R.F.C. RMA070613AY7, Manufacturado en China
e-mail: info@rhino.mx
www.rhino.mx

Sello del distribuidor