

RHINO[®]

Molino de Carne Meat Grinder



Charola y gabinete fabricados
en acero inoxidable

Unidad de molienda desmontable
para su fácil limpieza

LEA ESTE MANUAL ANTES DE HACER USO DEL EQUIPO

MOCA-12



Motor de 1 hp
(monofásico)



Acero
inoxidable

1 HP

Potencia de motor

Usted ha adquirido un producto RHINO, lo cual le garantiza durabilidad ya que el equipo MOCA-12 ha sido fabricado bajo estándares de calidad norteamericanos. Conserve este instructivo de uso, el cual le ayudará a comprender la operación del equipo RHINO modelo MOCA-12 y le será útil para futuras referencias.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CAPACIDAD DE MOLIENDA

180 kg x hora

MOTOR

1 hp (monofásico)

POTENCIA

750 W

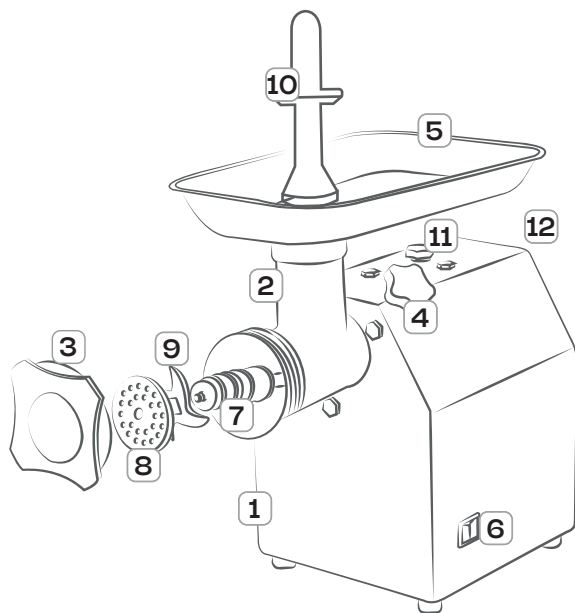
VOLTAJE

127 V / 60 Hz

CEDAZO

12

PARTES DE SU EQUIPO



1	2	3	4
Gabinete	Cabezal	Corona	Perno de seguridad de cabezal
5	6	7	8
Charola	Interruptor encendido	Gusano	Cedazo
9	10	11	12
Navaja	Empujador de plástico para carne	Tornillo metálico viajero / Tornillo metálico de trabajo	Cable de alimentación



PRECAUCIONES

- La fuente de 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.
- La instalación eléctrica debe contar con tierra física, de lo contrario puede causar descargas eléctricas.
- Apague y desconecte el equipo inmediatamente en caso de emergencia.
- No exponga el gabinete a chorros de agua, limpie con un paño o esponja húmeda y seque de inmediato.
- Revise con frecuencia el estado del equipo en general.
- Cambie el aceite de transmisión de acuerdo al uso.
- Si el equipo presenta alguna falla apague y desconéctelo de la corriente.



ADVERTENCIAS

En caso de requerir asistencia técnica, acuda a uno de los centros de servicio autorizados Rhino.

No manipule el sistema eléctrico y mecánico



Para limpiar el equipo utilizar un paño o esponja húmeda, nunca el chorro de agua directa.

Proteger el equipo de los 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 el equipo.

Antes de limpiar el equipo, apáguelo y desconéctelo de la fuente de alimentación.



Proteger el equipo de polvo y la humedad .

Al operar el equipo, sea cuidadoso, no arriesgue su integridad física.



No ajustar demasiado la corona al cabezal o podría dañar el equipo.

El tiempo recomendado de uso es de 1 hora de trabajo por 15 minutos de descanso.

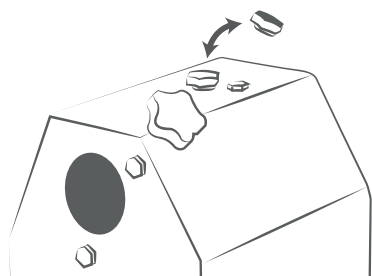




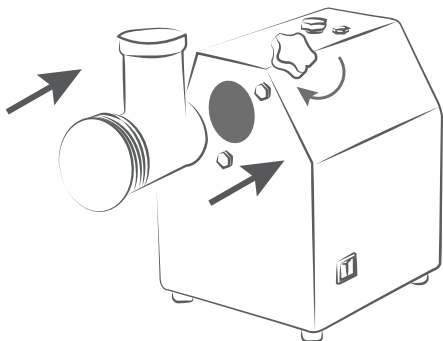
INSTALACIÓN

Antes de utilizar el equipo siga los pasos que se describen a continuación:

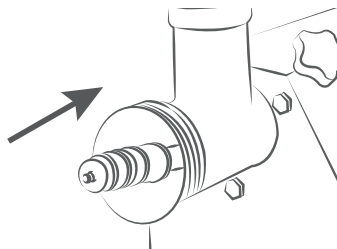
- Cambiar el tornillo metálico viajero, por el tornillo metálico de trabajo.
NOTA: Se incluye llave para cambiar ambos tornillos (el tornillo se encuentra en la parte superior del gabinete).



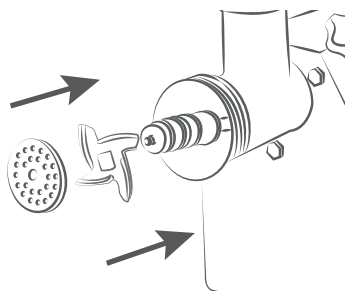
- Coloque el cabezal en el gabinete hasta que este tope con la caja de transmisión y posteriormente sujételo con el perno de seguridad.



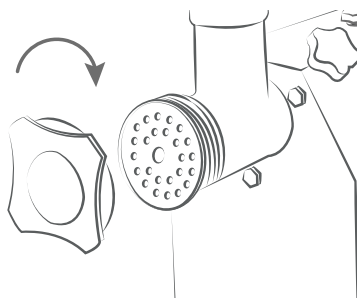
- Inserte el gusano en el cabezal embonándolo en el eje de la caja de transmisión del motor.



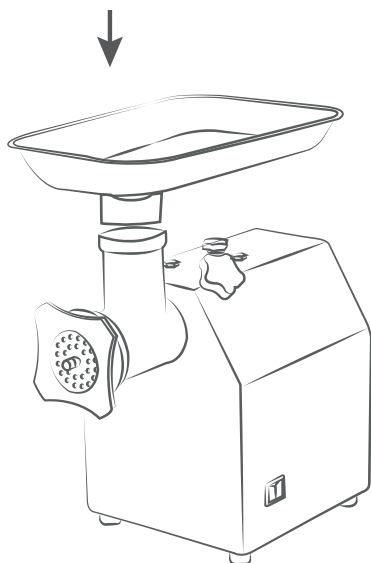
- Inserte la navaja en el gusano con el filo hacia afuera y a continuación inserte el cedazo de manera que embone en la guía del cabezal.



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



- Coloque la charola en la parte superior del cabezal.



OPERACIÓN

- El equipo debe colocarse en una superficie firme, estable y suficientemente fuerte para soportar el peso del producto a moler.
- Conecte el equipo a la fuente de alimentación.
- Lubrique con aceite de grado alimenticio el cedazo y navaja antes de realizar su primer molienda del día.
- Encienda el equipo e introduzca el producto a moler en la abertura del cabezal y utilice por seguridad el empujador de carne. No introducir sus manos, ya que puede provocar lesiones graves.

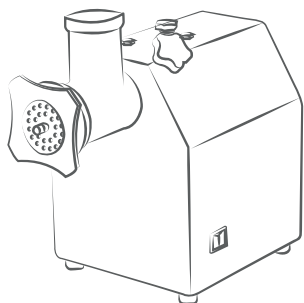
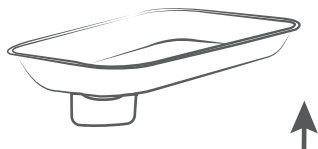
IMPORTANTE. Si es la primera vez que utilizará el equipo, procese mínimo 1 kilogramo de desperdicio para remover cualquier residuo de material de fabricación o similar que pueda existir en el equipo o en sus componentes.



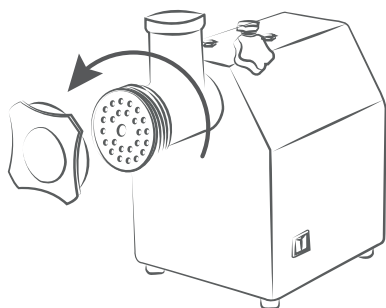
DESINSTALACIÓN

- Asegúrese que el equipo esté apagado y desconecte de la fuente de alimentación.

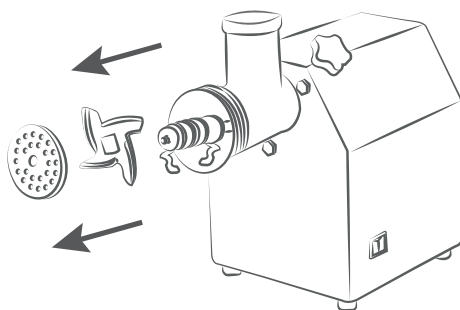
- Retire la charola del cabezal.



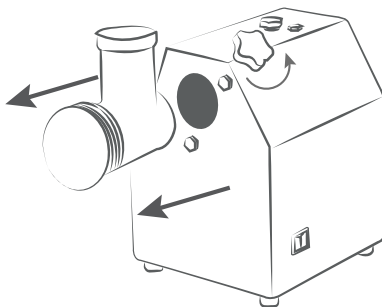
- Desenrosque la corona en sentido contrario a las manecillas del reloj.



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



- Desmonte el cabezal quitando el perno de seguridad primero.



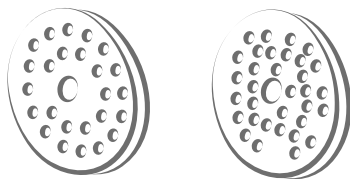


LIMPIEZA

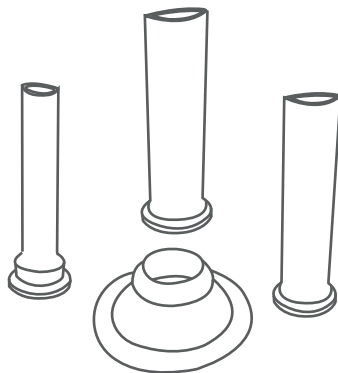
Tome en cuenta las siguientes recomendaciones para limpiar su equipo: (desconecte el equipo antes de limpiar).

- Se recomienda la limpieza diaria del equipo con un paño o esponja húmeda.
- No utilice vinagre, ácidos ni cloro para la limpieza de su equipo ya que pueden contaminar el producto de la molienda.
- Conforme a las instrucciones de desmontaje, desarme el equipo y realice la limpieza.
- No esponga el gabinete a chorros de agua, limpie con un paño o esponja húmeda y seque inmediatamente para evitar oxidación.
- Vuelva a ensamblar el equipo conforme al apartado de **INSTALACIÓN**.

- Cedazos 6 mm y 8 mm.



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



- Llave para tornillos metálicos.



ACCESORIOS INCLUIDOS

- Navajas #12 (2 piezas).



PÓLIZA DE GARANTÍA

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

■ Para hacer efectiva la garantía, bastará presentar esta póliza sellada y con la fecha por su distribuidor, recibo de compra o factura junto con el equipo en cualquiera de nuestros centros de servicio autorizados.

■ 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.

El reemplazo 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 hubiese sido alterado o reparado por personal no autorizado.
- Cuando el equipo hubiese sido dañado por insectos o plagas.
- Daño causado por descargas eléctricas.
- Daño causado por derrame de líquidos o humedad.

Si el centro de servicio autorizado se niega a hacer 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, México, C.P. 54918.

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, Tel.: 55 4429 0229
R.F.C. RMA070613AY7

¡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: 800 377 8242
Correo electrónico: servicio@rhino.mx

CENTROS DE SERVICIO RHINO



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.: 55 4429 0229
R.F.C. RMA070613AY7, Manufacturado en China
e-mail: info@rhino.mx
rhino.mx

Sello del distribuidor