



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 acero niquelado (incluye 2 cedazos de 6 y 8 mm y navaja de acero)
- Charola y gabinete fabricados en acero inoxidable
- 1 HP de potencia



IMPORTANTE:
Lea este manual
antes de encender
el procesador
de alimentos



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

Cedazo: 12

Alimentación: 110 Vca 50 / 60 Hz

Motor: 1HP

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. Si el equipo presenta algún problema acuda a su centro de servicio autorizado más cercano.
5. La garantía será nula si el equipo se usa en condiciones distintas a las normales o si es dañado por golpes.
6. Antes de limpiar el equipo, apague y desconecte para evitar accidentes.
7. Cuando el equipo no se utilice apague y desconecte de corriente.
8. Revise con frecuencia el estado del equipo en

general.

9. Verifique de manera mensual la navaja y el cedazo, pues están expuestos a un mayor desgaste.
10. Cambie el aceite de transmisión cada año y medio.
11. Si el equipo presenta alguna falla apague y desconéctelo de la corriente.
12. Verifique de manera anual el gusano del molino pues es posible que requiera reemplazarse por desgaste.

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 un paño o esponja húmeda, nunca el chorro de agua directo.



Proteja su molino del polvo y la humedad.

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

INSTALACIÓN

Antes de utilizar su molino siga los pasos que se describen a continuación (Referencias en **CONOZCA SU MOLINO DE CARNE**):

1. Ajuste las cuatro patas de nivelación en la base del molino de carne.
2. Retire la tuerca para el cabezal girando en sentido contrario a las manecillas del reloj.
3. Quite el cedazo, la navaja y el gusano con cuidado.
4. Para quitar el cabezal, gire la palanca de sujeción del cabezal hacia arriba.
5. Lave con agua y jabón; asegúrese de secar correctamente todos los componentes.
6. Lubrique la parte trasera del cabezal e inserte hasta topar con la tapa de transmisión, después baje a palanca de sujeción.
7. Introduzca el gusano al cabezal.
8. Lubrique la navaja y el cedazo cerciorándose de cubrir todo el cuerpo de las partes, inserte la navaja en el gusano con el filo hacia afuera, posteriormente coloque el cedazo de manera que embone también con el perno guía del gusano y ajuste la tuerca para cabezal girándola en sentido de las manecillas del reloj.
9. Coloque la charola para el producto sobre el cabezal, confirme que la charola descanse correctamente en los topes de hule (No. 11) que están sobre el gabinete y apriete las perillas (No. 10) de la charola para fijarla.

OPERACIÓN

1. El molino de carne debe colocarse en una superficie firme, estable y suficientemente fuerte para soportar el peso; ajuste las patas niveladoras para lograr mayor estabilidad.

2. Asegúrese de que el voltaje de la corriente eléctrica coincida con la tensión nominal de la máquina.
3. Conecte el molino de carne a la energía eléctrica. **IMPORTANTE.** Si es la primera vez que utilizará el molino, procese mínimo 1 kilogramo de carne de desperdicio para remover cualquier residuo de material de fabricación o similar que pueda existir en la máquina o sus componentes.
4. Encienda el molino de carne.
5. Coloque el producto a moler en la abertura del cabezal y utilice el empujador para empujar el producto. **Introducir sus manos o dedos en el cabezal puede provocar lesiones graves. Utilizar objetos no autorizados como empujador pueden dañar el equipo. Si el equipo es dañado por usar componentes o piezas ajenas a este, la garantía será anulada.**

LIMPIEZA

1. Se recomienda la limpieza diaria del molino de carne con agua y jabón.
2. No utilice vinagre, ácidos ni cloro para la limpieza de su equipo ya que pueden contaminar el producto de molienda.
3. Conforme a las instrucciones de instalación desarme el molino de carne.
4. Lave los componentes con agua y jabón.
5. No esponga el gabinete a chorros de agua, lave con esponja y trapo húmedo.
6. Seque y revise todos los componentes.
7. Lubrique cedazo, navaja y parte posterior del cabezal.
8. Vuelva a ensamblar el molino de carne de acuerdo con las instrucciones en el apartado de **INSTALACIÓN.**

PÓLIZA DE GARANTÍA

El equipo MOCA-12 marca Rhino® que usted ha adquirido cuenta con una garantía de 1 año de servicio 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.

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 01 (55) 4429 0229 o en el interior de la república al 01 800 286 9280, o acuda a nuestro Centro de Servicio Matriz ubicado en: Avenida Uno, No. 7, Colonia Cartagena Parque Industrial, Tullitlán, Estado de 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.: 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:

01 (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