



AMASA-20PRO

Amasadora de Procesamiento Prolongado 2 Velocidades

Heavy Duty Double Speed Dough Mixer



Tazón removible

Temporizador de 60 minutos

Sistema de cadenas

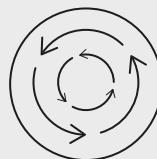
LEA ESTE MANUAL ANTES DE HACER USO DEL EQUIPO



Accesarios en acero inoxidable



Guarda de seguridad



Doble velocidad

20 litros

Capacidad de tazón

CONOZCA SU EQUIPO

Usted ha adquirido un producto RHINO, lo cual le garantiza durabilidad ya que el equipo AMASA-2OPRO 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 AMASA-2OPRO y le será útil para futuras referencias.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CAPACIDAD DE TAZÓN

20 L

CAPACIDAD MÁXIMA DE AMASADO

8 kg

VOLTAJE

105- 127 V / 60 Hz

POTENCIA

1500 W

RPM

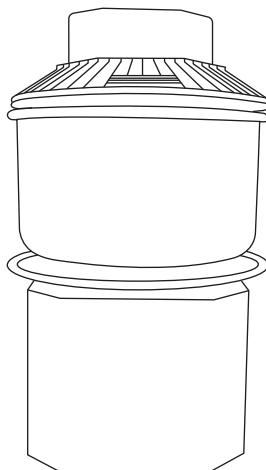
Velocidad baja (V1):

Tazón 11.4 RPM / Gancho 83 RPM

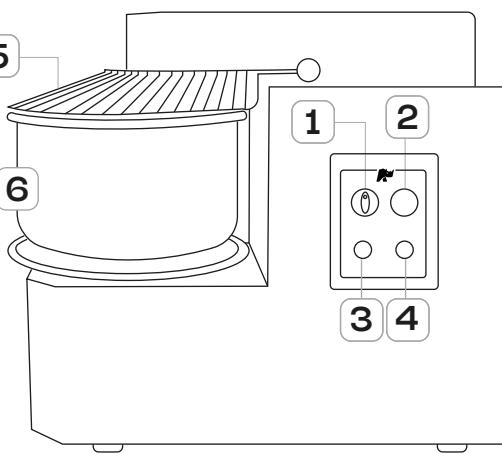
Velocidad alta (V2):

Tazón 20.7 RPM / Gancho 151 RPM

Vista frontal



Vista lateral



1

Temporizador

2

Botón paro de emergencia

3

Velocidad baja (V1)

4

Velocidad alta (V2)

5

Guarda de seguridad

6

Tazón



GUÍA DE INSTALACIÓN



OPERACIÓN DEL EQUIPO

- Coloque el equipo sobre una superficie horizontal, procure que el lugar de trabajo se encuentre limpio y seco (también puede operar sobre un soporte firme) y asegúrese de que quede bien fijado.
- Antes de usar, verifique que la fuente de alimentación eléctrica coincida con los requerimientos del equipo y que la conexión a tierra esté correctamente instalada.
- Se sugiere tener una línea independiente para la operación de su equipo.
- Se recomienda instalar el equipo mínimo a 20 cm de distancia de cualquier pared o equipo que pueda impedir una ventilación adecuada.
- Antes de encender el equipo, confirme que la cubierta de seguridad esté correctamente colocada.
- Vierta los ingredientes dentro del tazón, asegúrese de no exceder la capacidad máxima de mezcla de harina especificada.
- Encienda el equipo y comience la operación de mezcla y amasado hasta que el producto adquiera la consistencia o características deseadas.
- Para configurar el tiempo de operación, gire la perilla al tiempo deseado.
- Una vez que el tiempo haya concluido el equipo detendrá su operación.

La AMASA-2OPRO cuenta con un sistema con mayor torque y dos velocidades para producción de diferentes tipos de masa.



MANTENIMIENTO

El equipo no debe ser limpiado con agua directamente.

■ **Velocidad baja (V1):** Ideal para iniciar el mezclado de ingredientes. Permite integrar los componentes de forma uniforme y comenzar la formación de una masa homogénea.

■ **Velocidad alta (V2):** Estira y oxigena la masa, mejorando su textura y facilitando un desarrollo óptimo.

■ La versatilidad del equipo, permite cambiar de una velocidad a otra presionando los botones **[3]** y **[4]**, sin detener la operación.

■ Evite que el equipo funcione de manera continua durante períodos prolongados, se recomienda operar 40 minutos continuos y dejar 20 minutos de descanso, esto ayudará a prolongar su vida útil.

■ Después de cada uso, limpie el equipo cuidadosamente para evitar la proliferación de bacterias.

■ La limpieza debe desarrollarse con agua y jabón, no utilice líquidos corrosivos como agua clorada, soluciones amoniacales o sosa caustica.

■ La caja de transmisión viene lubricada con grasa especial, con una duración aproximada de seis meses.

■ Para añadir o reemplazar la grasa, es necesario retirar la tapa superior.



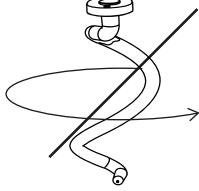
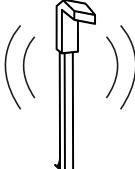
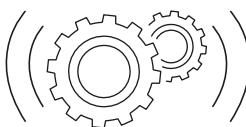
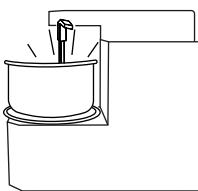
ADVERTENCIAS

- No introduzca las manos ni objetos duros dentro del tazón mientras el equipo esté en funcionamiento.
- No toque ni manipule las correas o cadenas con las manos durante el funcionamiento.



RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD

- Antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento, asegúrese de desconectar el equipo de la fuente de alimentación.
- Jamás introduzca sus manos durante la operación del equipo.
- El equipo debe ser operado sólo por personal capacitado.
- No permita la manipulación del equipo por niños o personas con capacidades limitadas sin la correcta supervisión.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El eje de mezclado no gira al encender el equipo 	<ul style="list-style-type: none"> Conexiones eléctricas sueltas Cable de alimentación dañado 	<ul style="list-style-type: none"> Verificar el circuito eléctrico y ajustar conexiones Sustituir el cable de alimentación
La varilla mezcladora tiembla 	<ul style="list-style-type: none"> Pernos de fijación sueltos Acumulación de residuos en el eje o soporte 	<ul style="list-style-type: none"> Ajustar los pernos Limpiar y eliminar residuos del sistema de sujeción
El motor se calienta y gira lentamente 	<ul style="list-style-type: none"> Voltaje insuficiente Sobrecarga 	<ul style="list-style-type: none"> Verificar el voltaje de alimentación Reducir la carga
Ruido excesivo en la caja de transmisión 	<ul style="list-style-type: none"> Lubricación insuficiente Cadenas flojas 	<ul style="list-style-type: none"> Añadir o reemplazar la grasa Ajustar cadenas
El agitador golpea el tazón 	<ul style="list-style-type: none"> El agitador o el tazón están deformados Eje del agitador desalineado 	<ul style="list-style-type: none"> Reparar o reemplazar la parte deformada Revisar y corregir la alineación del eje

REGISTRO DE SERVICIOS DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

Para garantizar el buen funcionamiento y prolongar la vida útil del equipo, es clave llevar un registro del mantenimiento preventivo. La frecuencia dependerá del uso diario del equipo.

	Uso intensivo	Uso moderado
Horas de uso al día	8 horas	4 horas
Días de uso por semana	5-6 días	4-5 días
Periodicidad recomendada para el servicio de mantenimiento	Cada 6 meses	Cada 12 meses

Información del equipo

Fecha de compra:

Modelo:

Serie:

Tareas a Realizar en el Servicio

- Verificación de voltajes en las fuentes de alimentación.
- Inspección del motor, contactores y capacitores.
- Ajuste y alineación de bandas.
- Lubricación de soportes de movimiento.
- Revisión y ajuste de la tensión del motor.
- Ajuste de la transmisión superior e inferior.
- Limpieza general del equipo y de componentes eléctricos.
- Verificación de funcionamiento del equipo.

Registro y validación del mantenimiento

Fecha de mantenimiento: / /	Fecha de mantenimiento: / /	Fecha de mantenimiento: / /
Próximo servicio sugerido: / /	Próximo servicio sugerido: / /	Próximo servicio sugerido: / /
Nombre del técnico:	Nombre del técnico:	Nombre del técnico:
Tipo de uso: Moderado <input type="checkbox"/> Intensivo <input type="checkbox"/>	Tipo de uso: Moderado <input type="checkbox"/> Intensivo <input type="checkbox"/>	Tipo de uso: Moderado <input type="checkbox"/> Intensivo <input type="checkbox"/>
Sello de Centro de Servicio:	Sello de Centro de Servicio:	Sello de Centro de Servicio:
Fecha de mantenimiento: / /	Fecha de mantenimiento: / /	Fecha de mantenimiento: / /
Próximo servicio sugerido: / /	Próximo servicio sugerido: / /	Próximo servicio sugerido: / /
Nombre del técnico:	Nombre del técnico:	Nombre del técnico:
Tipo de uso: Moderado <input type="checkbox"/> Intensivo <input type="checkbox"/>	Tipo de uso: Moderado <input type="checkbox"/> Intensivo <input type="checkbox"/>	Tipo de uso: Moderado <input type="checkbox"/> Intensivo <input type="checkbox"/>
Sello de Centro de Servicio:	Sello de Centro de Servicio:	Sello de Centro de Servicio:

Si se detecta una falla, se ofrecerá una solución con refacciones originales y servicio certificado.

PÓLIZA DE GARANTÍA

El equipo AMASA-2OPRO 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.
- El tiempo de reparación no será mayor a 30 días.

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