



Rebanadora de Carne Semicongelada 350 mm

Semi-Frozen Meat Slicer 350mm

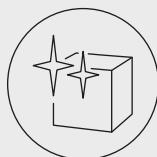
REBEN-350



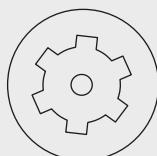
Afilador incorporado

Corte por gravedad: el ángulo del diseño permite
que el producto caiga sin esfuerzo

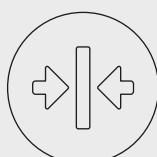
Protector de cuchilla: cubre la cuchilla para
prevenir accidentes durante la operación



Cuchilla de acero
al carbono 75Cr1



Motor de
1 hp



Grosor ajustable
0.5 mm a 20 mm

350 mm

Diámetro de navaja

Usted ha adquirido un producto RHINO, lo cual le garantiza durabilidad ya que el equipo REBEN-350 ha sido fabricado bajo estándares de calidad norteamericano. Conserve este instructivo de uso, el cual le ayudará a comprender la operación del equipo RHINO modelo REBEN-350 y le será útil para futuras referencias.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

POTENCIA

750 W

VOLTAJE

110 Vca / 60 Hz

POTENCIA DE MOTOR DE CORTE

1 HP



ADVERTENCIAS

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

No manipular el sistema eléctrico y mecánico



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



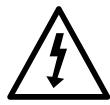
Proteger el equipo de los insectos, no utilice aerosol, sólo productos sólidos contra insectos.



No deje caer de golpe el producto puede dañar el mecanismo interno de su equipo.



Siempre utilizar el equipo con tierra física para evitar choques eléctricos al personal.



Proteger el equipo de polvo y la humedad.



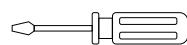
Al operar el equipo, sea cuidadoso, no arriesgue su integridad física.



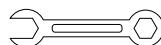
Antes de limpiar el equipo, apague, desconecte de la fuente eléctrica y coloque en CERO la perilla del disco.



ACCESORIOS



2
desarmadores

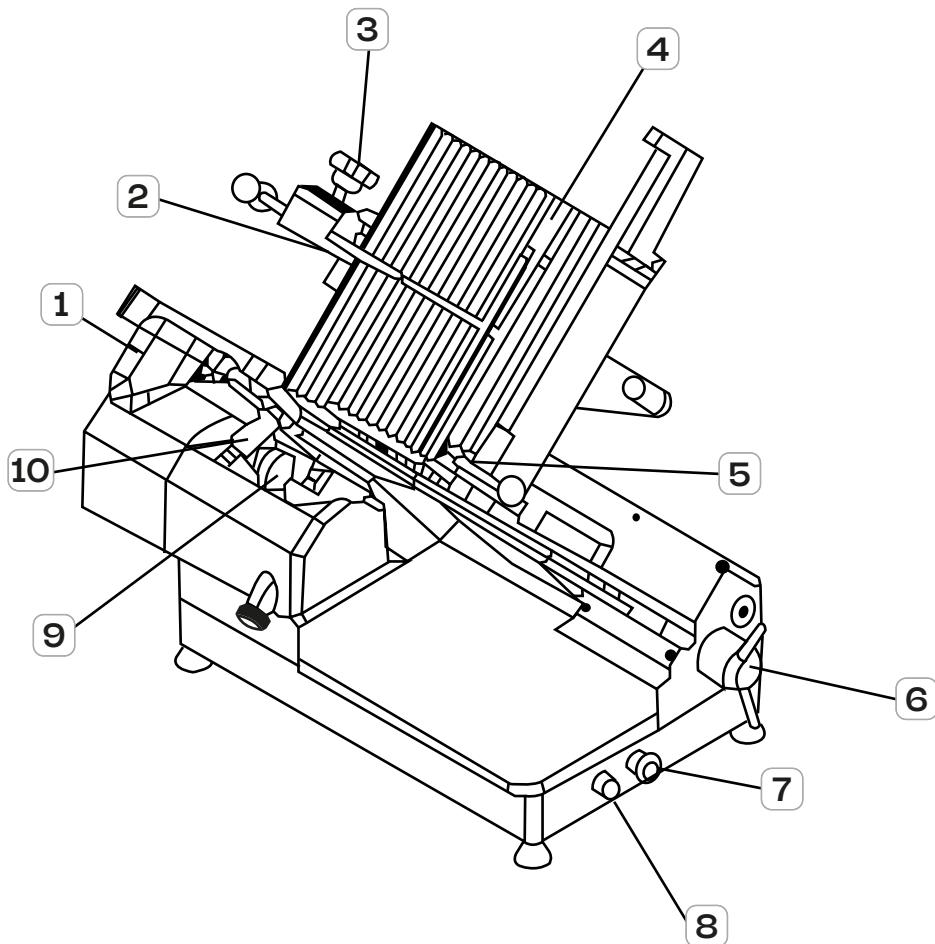


1
llave española



1
perico

PARTES DE SU EQUIPO



1	2	3	4	5	6	7	8
Cubierta de afilador	Barra en T	Mango de bloqueo de barra en T	Carro	Placa prensadora de carne	Perilla ajuste de grosor	Interruptor de apagado	Interruptor de encendido
			9	10			
			Perilla del afilador	Afilador			



PRECAUCIONES

- Mantenga a los niños y a personas no autorizadas lejos del equipo. No deben interactuar ni manipularla bajo ninguna circunstancia.
- La conexión eléctrica debe cumplir con las especificaciones indicadas para el equipo en este manual.

- De no ser así, podría afectar el funcionamiento del motor.
- La instalación eléctrica debe cumplir con tierra física, de lo contrario puede causar descargas eléctricas.
- Apague y desconecte el equipo inmediatamente en caso de emergencia.
- Utilice el equipo únicamente sujetándolo por los mangos. Bajo ninguna circunstancia acerque las manos a la cuchilla.

- Antes de limpiar el equipo, apague y desconecte para evitar accidentes.
- En caso de daño en el cableado, acuda de inmediato a un centro de servicio autorizado para prevenir fallas en el equipo.
- Para limpiar, use una esponja húmeda. No aplique agua directamente, ya que podría dañar los componentes.
- Cuando no esté en uso, apague el equipo y desconéctelo de la corriente.
- Si el equipo presenta alguna falla, apáguelo y desconéctelo de la corriente.

NOTA:

- Al limpiar la cuchilla, asegúrese de que la vela esté colocada en cero.
- Revise con frecuencia el estado de la cuchilla, la cubierta y el equipo en general.
- Mientras la máquina esté en funcionamiento, el usuario debe mantener una distancia segura.
- Verifique que la temperatura del producto no sea menor a -4°C, ya que la cuchilla podría dañarse. No se recomienda cortar embutidos por debajo de esa temperatura.



INSTALACIÓN

- Verifique que el voltaje de la corriente eléctrica coincida con el requerido por el equipo.
- El equipo debe colocarse sobre una base firme para soportar el peso.



PRUEBA DE FUNCIONAMIENTO

- Antes de operar el equipo, verifique que el carro, la vela y demás componentes no estén sueltos y asegúrese de que no haya herramientas u objetos sobre la

máquina.

- Cuando el carro esté en movimiento sin carga, no introduzca las manos ni ninguna parte del cuerpo en el área de trabajo, cerca de la cuchilla, la plataforma de carga o la vela.
- En caso de emergencia durante una prueba o el uso diario:
 1. Presione inmediatamente el botón de apagado.
 2. Corte el suministro de energía.



AFILADOR DE DISCO

Para lograr cortes parejos y sin esfuerzo, asegúrate de mantener la cuchilla bien afilada. Si notas que las rebanadas salen quebradas o irregulares, es momento de afilarla.

Para afilar siga los siguientes pasos:

- Limpie el borde de la cuchilla antes de afilar.
- Levante el cabezal del afilador y gírelo en sentido contrario a las manecillas del reloj, asegurándose de que el disco de corte quede entre las dos piedras de afilar.
- Presione el botón frontal del cabezal para juntar la piedra con el disco de corte.
- Encienda el equipo y mantenga presionado el botón frontal durante 10 a 20 segundos. Verifique que el disco haya quedado bien afilado.
- Luego, presione el botón posterior hasta que haga contacto y manténgalo por 3 segundos para eliminar la rebaba del disco.



OPERACIÓN

AJUSTE DE GROSOR

- Ajuste el grosor del corte girando la perilla en sentido contrario a las manecillas del reloj. Si el resultado no es uniforme, utilice el posicionador de apoyo para lograr un corte parejo.

CORTE DE CARNE

- Al cortar carne congelada, si está demasiado dura, puede romperse al intentar obtener rebanadas delgadas. Por otro lado, al hacer cortes gruesos, se genera demasiada resistencia, lo que podría bloquear o dañar el motor. Por eso, es importante dejar que la carne se descongele ligeramente antes de usar la rebanadora.
- Si vas a cortar rebanadas de menos de 1.5 mm de grosor, la carne debe tener una temperatura interna y externa cercana a -4°C. Esto garantiza un corte preciso y limpio.
- Para rebanadas mayores a 1.5 mm, se recomienda que la carne esté a más de -2°C para obtener mejores resultados.
- No se deben cortar embutidos a temperaturas inferiores a -4°C, ya que podrían dañar el equipo.
- Además, asegúrese de detener la máquina antes de colocar o retirar productos de la plataforma.
- Afloje la manija de bloqueo del brazo presionador y deslice la barra en T hacia afuera.
- Coloque con cuidado la pieza de carne en el ángulo recto de la plataforma.
- Baje suavemente la barra en T para presionar la pieza de carne de asegurándose de que pueda deslizarse libre y establemente.

- Encienda el equipo para activar la cuchilla redonda. Luego, empuje el carro con la mano de manera rápida para comenzar a cortar. Realice algunas pruebas iniciales y deténgase para verificar que el grosor de las rebanadas cumpla con los requisitos deseados.

- Una vez que termine de cortar, retire el carro hacia el lado de la cuchilla, presione el botón de apagado para detener el equipo, corte el suministro de energía y asegúrese de colocar la perilla en posición cero.

Importante: No apriete demasiado la barra, ya que esto puede dificultar el movimiento y afectar la calidad del corte.

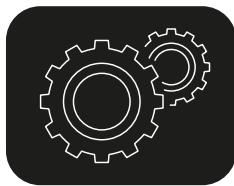
- Finalmente, bloquee la barra en su posición.



LUBRICACIÓN Y LIMPIEZA

El aceite de la caja debe ser reemplazado cada seis meses para mantener un rendimiento óptimo y prevenir el desgaste prematuro de los componentes eléctricos.

- Siempre desconecte el equipo antes de limpiar y asegúrese de posicionar el regulador de espesor de corte a la posición cero.
- Recuerde que no debe utilizar agua a presión para la limpieza, ya que puede dañar los componentes internos.
- Para mantener el equipo en óptimas condiciones, se recomienda limpiarlo diariamente con un paño húmedo o un cepillo de cerdas suaves.
- Evite el uso de productos que contengan cloro, vinagre o ácidos (como el ácido cítrico), ya que lo pueden deteriorar el equipo.



PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Falla	Solución de problema
El equipo no prende o la velocidad es lenta	<ol style="list-style-type: none">1. Verifique el cable de alimentación2. El voltaje no es estable; verificar condiciones de la línea eléctrica.
El corte de las rebanadas no es uniforme	<ol style="list-style-type: none">1. Afile la cuchilla como se mencionó anteriormente.2. La carne está demasiado apretada por la barra en T, ajuste la barra en T
Bordes de la cuchilla no se afilan	<ol style="list-style-type: none">1. Afile la navaja como se mencionó anteriormente2. Bloquee la tuerca que sujeta a la cuchilla
Piezas cortadas	<ol style="list-style-type: none">1. La cuchilla no está afilada, afile correctamente

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 necesaria 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

- Revisión de la palanca.
- Lubricación y revisión de estructura de deslizamiento.
- Revisión de piezas móviles.
- Revisión de cableado.
- Revisión de caja de engranes del sistema de movimiento automático.
- Limpieza general del equipo.
- 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 REBEN-350 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.

- Cuando el sello de garantía se encuentre violado por parte del usuario.
- 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.

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 sus 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