



Máquina de Helado Suave de Doble Compresor

Double Compressor Ice Cream Machine



Tres dispensadores para dos sabores
y uno combinado

Dos depósitos de 8 litros cada uno con
control independiente

LEA ESTE MANUAL ANTES DE HACER USO DEL EQUIPO

HELA-3P



Refrigerante
R410A



Llantas para
transportación

30 L/h

Capacidad de producción

Usted ha adquirido un producto RHINO, lo cual le garantiza durabilidad ya que el equipo HELA-3P 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 HELA-3P y le será útil para futuras referencias.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CAPACIDAD TOTAL DE DEPÓSITOS

16 L (2×8 L)

CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN

30 L/h

SERVICIO CONTINUO

1.5 L

POTENCIA

3,300 W

COMPRESOR

3 hp (2×1.5)

VOLTAJE

115 V / 60 Hz

AMPERAJE DE TRABAJO

30 A

MATERIAL DE LA ESTRUCTURA

Acero inoxidable



ADVERTENCIAS

Estas indicaciones son fundamentales para garantizar su seguridad y el óptimo desempeño del equipo:



El equipo debe ser operado únicamente por personal con las capacidades motoras e intelectuales adecuadas. No permitir que personas no capacitadas o niños lo operen.

Conectar el equipo a un regulador de voltaje para protegerlo contra descargas y variaciones eléctricas.



Utilizar el equipo en un rango de temperatura ambiente de 5 a 38 °C.

Colocar el equipo en un área bien ventilada y evite exponerlo directamente al sol o colocarlo cerca de fuentes de calor como hornos o estufas.



Mantener una separación mínima de 1 metro respecto a paredes u otros equipos para asegurar una correcta disipación del calor y un desempeño óptimo.

Evite sobrecargar el contenedor para permitir la expansión de la mezcla durante el proceso de congelación.



Las partes eléctricas no deben quedar expuestas a goteos o salpicaduras por líquidos.

Proteger el equipo de los insectos, no utilizar insecticidas en aerosol, solo productos sólidos contra insectos.

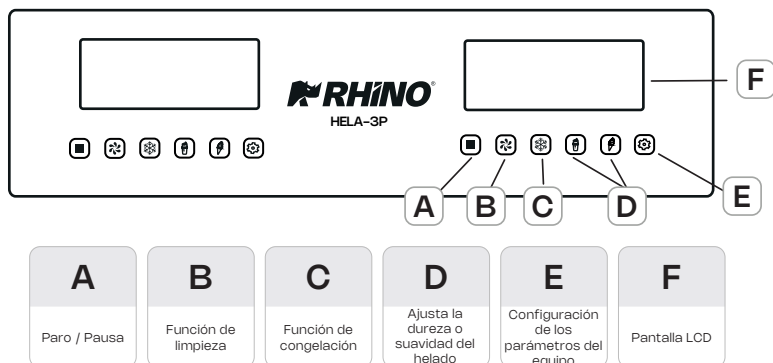


Asegurar una limpieza constante después de cada uso para evitar acumulación de residuos.

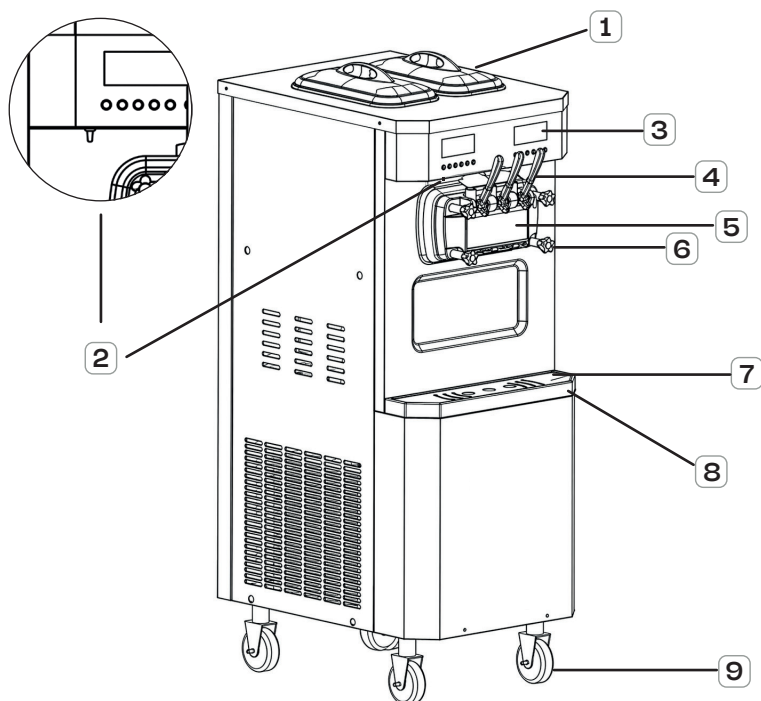
Proteger el equipo del polvo y la humedad ya que pueden dañar el equipo.



DIAGRAMA DEL PANEL



CONOZCA SU EQUIPO



1	2	3	4	5	6	7	8	9
Cubiertas de los depósitos	Interruptor de encendido / apagado	Panel de control digital	Palancas dispensadoras	Panel dispensador	Tornillos de fijación	Cubierta de bandeja de goteo	Bandeja de Goteo	Ruedas de transporte



PRECAUCIONES

Siga estas recomendaciones para prolongar la vida útil del equipo y asegurar un funcionamiento confiable:

- El equipo no debe ser desmontado ni modificado por personal no autorizado o sin la capacitación adecuada.
- Asegúrese de que ambos interruptores estén en la posición de apagado y de que el equipo esté completamente desconectado antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.
- No utilice objetos que generen calor cerca del equipo.
- No coloque objetos pesados sobre el equipo, ya que esto puede dañarlo.
- En caso de detectar una fuga de gas refrigerante, no manipule el equipo ni los interruptores eléctricos. Ventile el área de inmediato y asegúrese de que no existan aparatos o dispositivos que generen chispas o flamas, ya que el gas refrigerante es altamente inflamable.
- No introduzca los dedos ni objetos en el circuito de refrigeración ni dentro del evaporador, ya que esto puede provocar lesiones y afectar el sistema de enfriamiento.
- No manipule las partes eléctricas ni los interruptores con las manos mojadas, ya que esto puede provocar una descarga eléctrica.

Precauciones de conexión

- El equipo opera con alimentación eléctrica de 115 V / 60 Hz / monofásica. Se recomienda conectarlo a un interruptor de circuito por corriente residual (RCCB) de 30 A, con una corriente de disparo de 30 mA, para mayor seguridad eléctrica.

Regulación de voltaje

- Se recomienda que los equipos se conecten a un regulador de voltaje adecuado a su capacidad eléctrica, rango de operación y nivel de precisión, que ofrezca protección contra variaciones de corriente, picos de voltaje y descargas eléctricas, con el fin de garantizar un funcionamiento seguro y

prolongar la vida útil del equipo. El tipo de regulador recomendado para estos equipos Rhino se muestra en la tabla siguiente.

	RANGO	PRECISIÓN	PROTECCIÓN
Tipo de regulador para máquinas de helado Rhino	3K VA	10%	Reconexión retardada



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

CÓDIGOS DE LA PANTALLA LCD



Limpiar

Indica que el equipo está en proceso de limpieza. En este modo, únicamente los batidores del cilindro están en funcionamiento; para realizar la limpieza, basta con verter agua.



Indica que el equipo se encuentra en modo de espera. En este estado, la escala muestra que el equipo está en proceso de recuperación de la congelación del producto después de servir; cuando alcance el 99 %, el producto estará listo y el equipo se detendrá automáticamente tras completar el ciclo.



-88 °C Temperatura del tubo evaporador

Se activará una alarma si la temperatura desciende por debajo de -25 °C; sin embargo, esto no afectará el funcionamiento del equipo.



Conteo de conos servidos

Se registra un conteo cada vez que se acciona la palanca y toca el microinterruptor; al hacerlo, se escucha un "tictac" como confirmación.



Temperatura del depósito

Señala nivel insuficiente de materia prima en el depósito.



Tiempo

El número indica el tiempo restante para que el sistema recupere la consistencia adecuada después de servir una cantidad considerable de producto.



Porcentaje de congelación del material

Cuando alcanza el 99%, el material obtiene la consistencia adecuada y el equipo se detiene automáticamente tras completar el tiempo de funcionamiento. En el estado Ajuste, este valor indica el estado actual del equipo.

Configuración de parámetros

Los modelos con sistema dual están equipados con dos compresores, dos motores mezcladores y dos sistemas de control independientes. Gracias a esta configuración, cada depósito funciona de manera autónoma, lo que permite una operación estable, confiable y sin interferencias entre ambos sistemas.

Esto permite configurar cada depósito de forma independiente, de acuerdo con las necesidades de uso.

Modo Espera

Cuando se presione el botón de encendido, el equipo entra en modo espera. El indicador de espera se ilumina y todos los demás indicadores del display estarán apagados.

Configure el equipo en modo de espera: Verifique que el equipo se encuentre en modo de espera.

Presione "Ajuste" durante 5 segundos: En la esquina superior derecha aparecerán cuatro cifras.

Este parámetro indica el número de conos servidos. Si mantiene presionado "Suavidad" durante 5 segundos, el contador de conos se restablecerá a 0

Presione "Ajuste" nuevamente durante 5 segundos: En pantalla parpadeará "Tiempo".

Aquí se configura el tiempo de detención automática después de alcanzar el **99 %** de consistencia de la mezcla.

Presione "Ajuste" nuevamente durante 5 segundos:

En este paso se ajusta la temperatura de preenfriamiento del equipo.

Presione "Ajuste" nuevamente durante 5 segundos:

Permite ajustar la velocidad de rotación del motor del mezclador.

Presione "Ajuste" nuevamente durante 5 segundos:

Permite configurar la velocidad del mezclador cuando se detecta falta de materia prima, asegurando una operación estable y protegida del equipo.

Configuración de consistencia del producto

Presione el botón "Ajuste" durante 5 segundos:

En la pantalla aparecerá **Nivel 03** parpadeando.

Este ajuste le permite regular la suavidad o dureza de la mezcla según sus necesidades.

En el modo de ajuste de dureza/suavidad, presione "firme" o "suave" para modificar la consistencia del producto.

Rango de ajuste: 1 a 12.

Nota: Si la configuración es demasiado dura, el helado no se dispensará correctamente.

En el modo de ajuste de "Tiempo de Paro", presione "firme" o "suave" para modificar el tiempo de preenfriamiento.

Rango de ajuste: 1 a 15 minutos.

Valor predeterminado: 5 minutos.

En el modo **ajuste de la velocidad** de rotación del motor, presiona "**FIRME**" o "**SUAVE**" para modificarlo.

Rango de ajuste: 1 a 16.

Donde 8 es el punto inicial, cada incremento después de 8 representa un incremento de una marcha y cada decremento debajo del 8 es un decremento de marcha.



¡ADVERTENCIA!

Este parámetro viene calibrado de fábrica. No se recomienda modificarlo; en caso necesario, contacte al servicio técnico.

En el modo de ajuste de la temperatura de preenfriamiento, presione **"firme"** o **"suave"** para modificar la temperatura.

Rango de ajuste: 2 °C a 15 °C.

Valor predeterminado: 10 °C.

En el modo de ajuste por falta de materia prima, presione **"firme"** o **"suave"** para modificar la sensibilidad.

Rango de ajuste: -2 °C a -15 °C.

Valores menores = mayor sensibilidad.

Valores mayores = menor sensibilidad.

En el modo de ajuste de la bomba de aire, usa **"FIRME"** o **"SUAVE"** para ajustar el estado:

1. Apagado.
2. Automático (valor recomendado por defecto).
3. Encendido fijo.

Botón de Deshielo

Cuando el depósito está congelado o necesita quitar la mezcla congelada rápidamente, presione el botón de deshielo para descongelarlo. Después de un periodo de deshielo, el equipo regresará a modo espera de forma automática.

Restablecer

En modo de espera, presione simultáneamente los botones **"firme"** y **"suave"** hasta escuchar un pitido.

Después de 5 segundos, todos los parámetros se restablecerán automáticamente a los valores de fábrica.

¡IMPORTANTE!

Un funcionamiento prolongado con un ajuste inadecuado puede causar desgaste excesivo o incluso daños en la máquina, lo cual no está cubierto por la garantía.

Cuando esté en el menú de ajustes, no configure la velocidad ni otros parámetros de manera arbitraria para evitar desgaste excesivo, daños o fallas de funcionamiento.



INSTALACIÓN

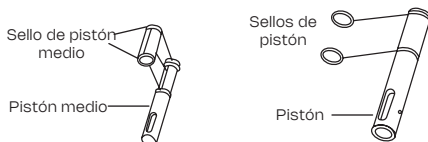
ENSAMBLE DE LAS PARTES

Asegúrese de que el interruptor de encendido se encuentre en posición de apagado y que la pantalla esté completamente apagada antes del ensamblado.

Montaje de pistón y pistón medio

Instale los O-rings y las juntas en los pistones.

No es necesario desmontar por completo las piezas; vuelva a ensamblarlas conforme a la ilustración.



Al instalar el sello en forma de "I", aplique una pequeña cantidad de lubricante para facilitar el montaje y asegurar un sellado correcto.

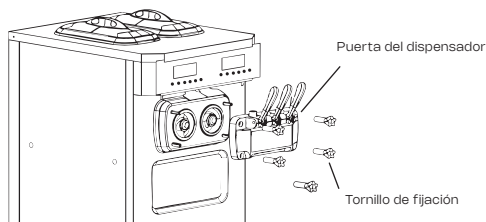
Montaje del panel dispensador

Inserte el batidor en el cilindro de congelación y gírelo lentamente hasta que encaje correctamente en la interfaz cuadrada del reductor.

Pase el panel dispensador por los cuatro tornillos de fijación.

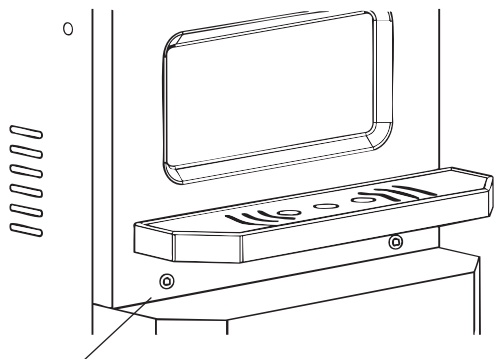
Luego coloque los cuatro tornillos de fijación y apriételos uniformemente en forma diagonal, primero los largos ubicados en la parte superior y después los cortos en la parte inferior.

Si el panel dispensador se aprieta solo de un lado o no queda correctamente ajustado, pueden presentarse fugas.



- Fije la ranura (soporte) en la parte trasera de la cubierta de bandeja a la bandeja de residuos.

- Asegúrese de que los tornillos del panel del dispensador estén correctamente ajustados y apague el interruptor de encendido cuando el equipo no esté en uso.



Tornillo de fijación de la bandeja de residuos

Producción de helado

Cada día antes de iniciar la operación normal

- Realice la limpieza del equipo antes y después de su uso, y mantenga sanitizada la salida del dispensador en todo momento.
- Antes de agregar la mezcla, asegúrese de que no exista humedad residual en el evaporador.
- Baje la palanca dispensadora; al levantar la varilla, se purgará una pequeña cantidad de mezcla hacia el tanque.
- Coloque aproximadamente 6 litros de mezcla en cada depósito y presione el botón de limpieza. Permita que la mezcla se asiente y deje de liberar burbujas; ajuste el tubo difusor e insértelo hasta el fondo del depósito.
- Finalmente, baje la palanca central y dispense una pequeña cantidad de mezcla para purgar el dispensador.
- Cuando la pantalla digital muestre 99% y se apague el compresor, el helado estará listo para ser dispensado.
- Solo baje las manijas para servir el helado.



¡ADVERTENCIA!

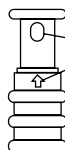
Asegúrese de que ambos depósitos tengan siempre producto suficiente y evite llenarlos por encima de su capacidad máxima.

Nivel de Aireado

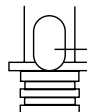
- El nivel de aireado indica el porcentaje de aire incorporado al helado en relación con la materia prima. Durante el enfriamiento en el cilindro, la mezcla se combina con aire, expandiéndose y generando una textura cremosa.
- Después de agregar la mezcla en el depósito, ajuste la posición del tubo difusor para obtener el resultado deseado.

Uso del Tubo Difusor

- La cantidad de aire que ingresa al cilindro se regula mediante el tubo difusor.
- Para obtener una buena consistencia del helado, ajuste correctamente la entrada de aire del tubo difusor.
- Si la entrada no está bien ajustada, la consistencia del helado puede verse afectada.
- Si no va a servir helado durante un periodo prolongado (más de 1.5 horas), desactive la función de aire.



La flecha apunta al nivel máximo de apertura.



Cuando está ajustado a sin orificio, la varilla de expansión está cerrada.



LIMPIEZA

NOTA: ANTES DE COMENZAR CUALQUIER LIMPIEZA O MANTENIMIENTO, DESCONECTE LA ENERGÍA ELÉCTRICA.

- Limpie cuidadosamente cualquier residuo de mezcla adherido a la salida de plástico y esterilice completamente con desinfectante.
 1. Rocíe el desinfectante de 3 a 5 veces sobre la salida de plástico y retire el helado adherido.
 2. Limpie la salida de plástico con una toalla de papel humedecida con desinfectante.

3. Verifique que no queden residuos en la salida de plástico.

- Si después de la limpieza aún persisten restos de la mezcla, repita el procedimiento hasta asegurar una correcta limpieza.

Cuerpo del equipo

- Se recomienda desmontar y limpiar el equipo una vez cada dos semanas.
- Durante el proceso de desmontaje y limpieza, elimine por completo cualquier residuo de la mezcla que permanezca dentro del equipo.
- Una vez desmontadas, limpie cuidadosamente todas las piezas.
- Posteriormente, vuelva a ensamblar los accesorios y enjuáguelos con agua caliente durante 5 minutos para asegurar una correcta esterilización.
- Revise y reemplace periódicamente los empaques del equipo, ya que su desgaste, aun sin daños visibles, puede provocar fugas.
- Se recomienda reemplazar estas piezas cada tres meses como parte del mantenimiento preventivo.



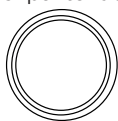
Sello de pistón



Sello de pistón medio



Junta para batidor

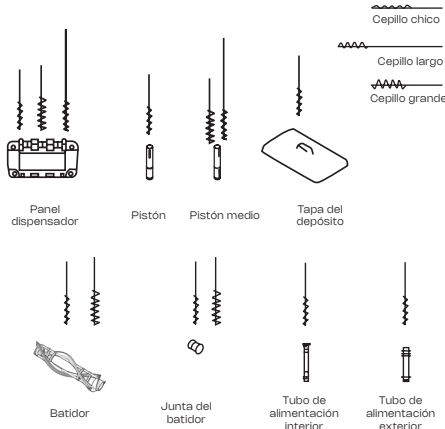


Sellos de puerta del dispensador

- Si antes de ese periodo se detectan daños o irregularidades en su funcionamiento, realice el reemplazo de inmediato para garantizar el correcto desempeño del equipo.
- Cuando el agitador presenta un desgaste excesivo, puede provocar que la mezcla dentro del cilindro de enfriamiento pierda uniformidad en su consistencia, generando zonas más blandas o más duras y afectando el correcto mezclado.
- Para garantizar el óptimo desempeño del equipo y la calidad del producto final, se recomienda reemplazar este componente cada seis meses. En caso de detectar un desgaste considerable antes de ese periodo, se sugiere realizar el cambio de inmediato.

Procedimiento de limpieza de las partes

Utilice detergente de grado alimenticio y cepillos especiales para boquillas de alimentos, para limpiar las siguientes partes:



Método de limpieza del equipo

- Limpie todas las piezas utilizando detergente grado alimenticio.
- No utilice detergentes alcalinos, cloro ni productos abrasivos.
- Una vez limpias, instale nuevamente las piezas en el equipo de helado.

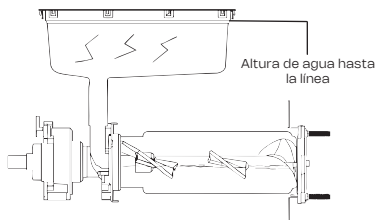
Proceso de limpieza y mantenimiento de depósitos y evaporador

- Limpie las piezas con detergente grado alimenticio. No use detergentes alcalinos, cloro o abrasivos.
- Instale las piezas limpias en la máquina de helado.
- Encienda el interruptor del equipo.
- Después de encender, deje el equipo en modo de espera y presione el botón de "limpieza".



¡ADVERTENCIA!

No accione las palancas de los dispensadores si no hay mezcla dentro del tanque, ya que esto puede provocar un funcionamiento incorrecto del equipo.



- Coloque agua con un poco de detergente en los depósitos para iniciar el proceso de limpieza.
- Después de 3 a 5 minutos, baje las tres palancas dispensadoras y recoja el agua en un balde.
- Repita el enjuague de 2 a 4 veces para asegurar una limpieza adecuada.
- No reutilice el agua previamente utilizada para la limpieza.



¡ADVERTENCIA!

No coloque el balde sobre la bandeja de residuos, ya que podría dañarla.

Mantenimiento de la tubería de drenaje

- Si el drenaje del chasis presenta restos de materia prima, reemplace de inmediato el O-ring de sellado para asegurar el correcto funcionamiento del equipo. Ante cualquier duda, contacte a un centro de servicio autorizado.
- Limpie el exterior, la parte inferior y la base del equipo con un paño seco y suave.
- En caso de suciedad persistente, utilice agua tibia con detergente grado alimenticio y retire cualquier residuo para mantener el equipo en óptimas condiciones.

Limpieza del condensador

- La acumulación de polvo en el condensador puede afectar la disipación de calor y reducir la eficiencia de enfriamiento.
- Se recomienda limpiar el condensador cada tres meses o una vez al mes en ambientes con alto nivel de polvo, preferentemente por personal calificado.
- Es recomendable que personal profesional realice la limpieza especializada del sistema de refrigeración.
- Si el equipo no se utilizará por un periodo prolongado, seque la bandeja y el tubo de congelación, y almacene las piezas esenciales desmontadas en un lugar limpio.

CÓDIGOS DE ALARMA Y ACCIONES SUGERIDAS

ALARMA EN DISPLAY	ACCIONES SUGERIDAS
Alerta de sensor	Revise el sensor y su conexión, reiniciar equipo
Alerta de deslizamiento de la correa	Ajuste la tensión de la correa o reemplácela si es necesario
Alerta de problema de refrigeración	Revise la ventilación y el condensador; posible falla en el sistema de refrigeración
Alerta de voltaje	Verifique voltaje y alimentación eléctrica; usar regulador/ estabilizador
Alerta de baja temperatura	Revise sensor de temperatura o reemplácela si es necesario
Error de proporción	Ajuste la mezcla o asegúrese de que la mezcla sea apta para helados
Alerta de mezcla baja	Agregue mezcla al depósito

SOLUCIÓN DE FALLAS FRECUENTES

FALLA	CAUSA	SOLUCIÓN DE FALLA
• El equipo no enciende	• Cable de alimentación dañado	• Verifique la conexión eléctrica y el estado del cable
	• El interruptor o fusible está apagado	• Restablezca el interruptor o reemplace el fusible si es necesario
• El equipo no funciona en modo LIMPIEZA	• Problema en la conexión de cables	• Revise y repare las conexiones eléctricas
	• Motor dañado	• Repare o reemplace el motor
• El equipo no funciona en modo AUTO	• Problema en la conexión de cables	• Revise y repare las conexiones eléctricas
	• Falla en la tarjeta de control	• Reemplace la tarjeta de control
• El compresor no trabaja	• Voltaje bajo	• Verifique el voltaje de alimentación e instale un transformador si es necesario
	• Tarjeta de control o compresor dañado	• Contacte a un técnico autorizado
• No hay refrigeración	• El equipo no está en modo CONGELAR	• Presione CONGELAR y permita que el equipo complete el ciclo antes de servir el producto
	• Congelación en la entrada de mezcla	• Contacte a un técnico autorizado
	• Fuga de refrigerante	• Contacte a un técnico autorizado
	• Ventilador dañado	• Repare o reemplace el ventilador
• El equipo no se detiene	• Engranaje incorrecto (modo inadecuado)	• Seleccione el modo o engranaje correcto
	• Condensador sucio o ventilador defectuoso	• Limpie el condensador con un cepillo y verifique el correcto funcionamiento del ventilador
• El producto no se dispensa correctamente	• Falla eléctrica	• Verifique la correcta conexión eléctrica del equipo
	• Poca mezcla en el cilindro	• Rellene la mezcla desde el depósito
	• Sensor dañado o con mala conexión	• Revise la conexión del sensor o reemplácelo si es necesario
	• La banda (correa) patina	• Ajuste la tensión de la correa o reemplácela
	• Batidor dañado	• Revise el batidor y reemplácelo si es necesario
	• El interruptor está apagado	• Coloque el interruptor en "Encendido" y presione "Enfría"
• Helado con consistencia demasiado suave	• Nivel de dureza muy bajo	• Ajuste el nivel de dureza del producto
	• Fórmula incorrecta	• Prepare la mezcla siguiendo la fórmula recomendada
• Helado con consistencia demasiado firme	• Nivel de dureza muy alto	• Ajuste el nivel de dureza del producto
	• Fórmula incorrecta	• Prepare la mezcla siguiendo la fórmula recomendada
• Fuga de mezcla	• Fuga en boquilla	• Lubrique o reemplace el O-ring o la válvula
	• Fuga en el cilindro frontal o trasero	• Revise y reemplace los empaques si es necesario
• El equipo se apaga poco después de encender	• Voltaje bajo	• Verifique la corriente eléctrica de alimentación
	• Sensor dañado	• Apague el equipo y reemplace el sensor
• El equipo no llega al "99"	• Falta de refrigerante	• Revisar fugas, reparar y recargar refrigerante
	• Mala ventilación	• Cambiar ubicación de la máquina para mejor ventilación
• El equipo no se detiene después de llegar al "99"	• Microinterruptor o tarjeta electrónica dañada	• Revise los componentes y reemplácelos si es necesario

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	Obligatorio
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 3 meses	Cada 6 meses	Cada 12 meses

Información del equipo

Fecha de compra:

Modelo:

Serie:

Tareas a Realizar en el Servicio

- Verificar la conexión eléctrica y el encendido del equipo.
- Confirmar que el display funcione correctamente y no presente alarmas.
- Revisar que el nivel de mezcla en las tolvas sea el adecuado.
- Comprobar el funcionamiento correcto de los batidores y del compresor.
- Realizar la limpieza interna completa del equipo.
- Revisar que la consistencia del producto se mantenga dentro del rango de 85 % a 99 %.
- Limpiar la salida del producto con sanitizante grado alimenticio.
- Limpiar derrames y residuos en el panel y la bandeja.
- Ejecutar el modo de limpieza (Wash) al cierre del día.
- Enjuagar las tolvas con un mínimo de 2 a 4 ciclos.
- Limpiar a fondo las tolvas y los cilindros.
- Limpiar la bandeja de cilindros.
- Lavar las boquillas con cepillos sanitarios.
- Retirar los residuos de mezcla acumulados.
- Realizar la limpieza profunda de pistones, sellos, batidores, panel y dispensador cada 15 días o según la frecuencia de uso.
- Lavar los componentes con detergente grado alimenticio, conforme al programa de limpieza establecido.
- Enjuagar con agua caliente durante aproximadamente 5 minutos, de acuerdo con la frecuencia de mantenimiento definida.
- Realizar la limpieza externa completa del equipo.
- Inspeccionar el cableado eléctrico.
- Verificar el funcionamiento del RCC o interruptor de protección eléctrica.
- Revisar que el área de ventilación permanezca libre y cuente con al menos 1 metro de espacio.
- Detectar vibraciones o ruidos anormales durante la operación.
- Validar los parámetros de funcionamiento sin modificar las calibraciones eléctricas.
- Revisar si existen fugas visibles de mezcla.
- Limpiar el condensador, especialmente en ambientes con alta acumulación de suciedad.
- Limpiar los ventiladores.
- Verificar que el flujo de aire sea adecuado.
- Reemplazar los O-rings y sellos consumibles cuando presenten desgaste.
- Inspeccionar el sistema de refrigeración.
- Revisar el agtador y reemplazarlo si es necesario.
- Evaluar el funcionamiento de los motores mezcladores.
- Inspeccionar el compresor en ambos sistemas.
- Revisar el sistema eléctrico interno.
- Validar el funcionamiento de sensores y tarjetas electrónicas.
- Detectar fugas de refrigerante.
- Realizar una evaluación completa del compresor.
- Sustituir de forma preventiva los componentes críticos.
- Realizar la calibración general 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 ☐ Intensivo ☐	Tipo de uso: Moderado ☐ Intensivo ☐	Tipo de uso: Moderado ☐ Intensivo ☐
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 ☐ Intensivo ☐	Tipo de uso: Moderado ☐ Intensivo ☐	Tipo de uso: Moderado ☐ Intensivo ☐
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 HELA-3P 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.	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, grasa lubricante o gas refrigerante 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 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