

RHINO[®]

MÁQUINA DE HELADOS

ICE CREAM MACHINE



3 dispensadores (2 sabores y 1 combinado)

Doble depósito de 6 litros

Llantas para transportación

LEA ESTE MANUAL ANTES DE HACER USO DEL EQUIPO

MODELO
HELA-25P



Con refrigerante
R404A



Llantas para
transportación

25 L/H

Capacidad de producción

Usted ha adquirido un producto RHINO, lo cual le garantiza durabilidad, ya que el equipo HELA-25P 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-25P le será útil para futuras referencias.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CAPACIDAD TOTAL DE TOLVAS:

12 litros

CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN

25 L/h

POTENCIA

1,495 watts

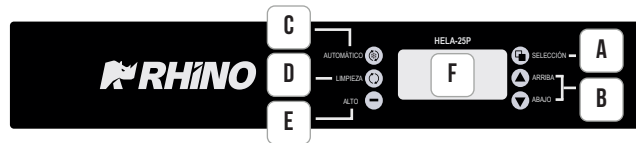
COMPRESOR

1 hp

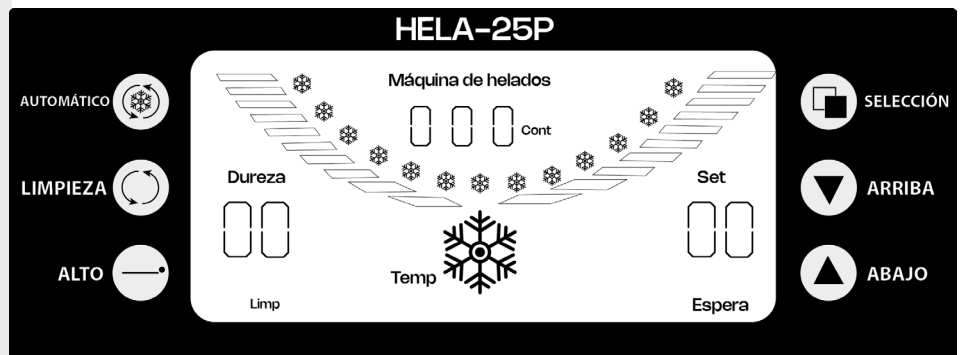
VOLTAJE

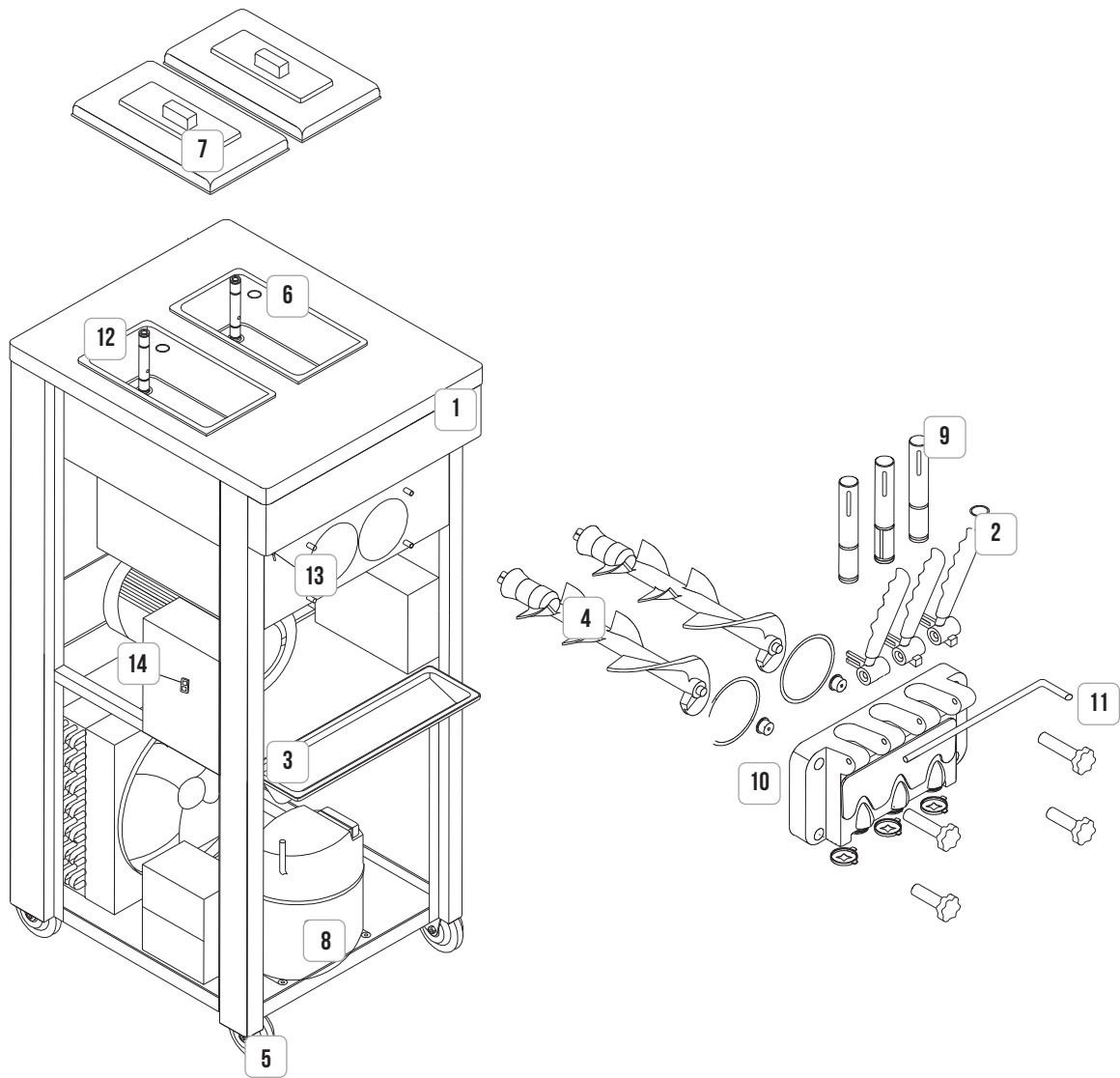
115 Vca / 60 Hz

PARTES DE SU EQUIPO



A	B	C
Botón de selección del programa	Botón para navegador de selección de programa	Botón de función automática
D	E	F
Botón de limpieza	Botón de alto	Pantalla





1	2	3	4	5
Panel de control digital	Palancas dispensadoras	Bandeja de Goteo	Eje batidor	Ruedas de transportación
6	7	8	9	10
Tolva	Cubiertas de Tolva	Compresor	Pistones de dispensador	Block dispensador
11	12	13	14	
Barra horizontal de dispensador	Tubo de expansión	Interruptor de encendido / apagado	Pastilla Termomagnética	



PRECAUCIONES

- Corte la fuente de alimentación antes de cualquier mantenimiento, retire el enchufe de la toma de corriente.

- Si el equipo funciona de forma irregular o hace un ruido extraño, por favor, corte la alimentación inmediatamente y póngase en contacto con su distribuidor autorizado o **centro de servicio Rhino**.
- Limpiar la máquina de helados con un detergente libre de solventes.
- No lave el equipo con maquinaria de limpieza de alta presión, esto puede dañar los equipos electrónicos y otras piezas del equipo.
- No inclinar el equipo, ya que puede causar daños internos.
- La temperatura de la solución esterilizante no puede superar los 60°C, o de lo contrario dañará los accesorios.



ADVERTENCIAS

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

No abrir el equipo por su cuenta o la garantía será nula.



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.



Asegúrese de limpiar regularmente después de cada uso para evitar acumulación de residuos.



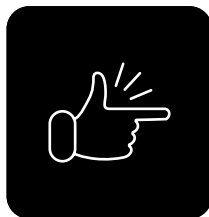
Proteger el equipo del polvo y la humedad ya que pueden dañar el equipo.



Evita sobrecargar la máquina de helados y asegúrate de dejar suficiente espacio para que la mezcla se expanda durante el proceso de congelación.



A fin de evitar cualquier efecto dañino durante el transporte de la máquina de helados ya que las vibraciones son inevitables, se recomienda dejar descansar la maquina durante 20 horas antes de tratarendecerla por primera vez.

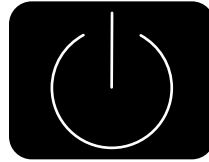


GUÍA RÁPIDA

- Antes de usar la máquina por primera vez, lea el manual de usuario.

- Antes de la operación limpie todas las partes desmontables que estarán en contacto con los ingredientes. (Revise apartado de limpieza y mantenimiento)
- Asegúrese de que la máquina esté conectada a una fuente de alimentación adecuada. Verifica el voltaje requerido por la máquina de helados y asegúrese de que coincidan.
- No coloque la maquina inclinada.

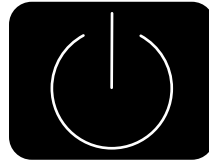
- Mantener la maquina fuera de la lluvia y la luz directa del sol.
- Instale la máquina de helados con al menos 25 a 50 cm de distancia de paredes u objetos para tener una buena ventilación.
- El tiempo de congelación es crucial para obtener la consistencia adecuada en sus helados.
- Asegúrese de ocupar siempre mezcla fresca y no reutilizada.



ENCENDIDO Y APAGADO

- Para encender la máquina de helados active el interruptor en la parte inferior izquierda del panel de operación y encienda interruptor termomagnético que se encuentra en lateral izquierdo.

- Para apagar la máquina de helados desactive ambos interruptores.



FUNCION AUTOMÁTICA

- Cuando la función automática esta activa la máquina de helados pre enfria automáticamente la base preparada en los cilindros, manteniéndolos a una temperatura baja y fresca.

- Para activar la función presione la tecla [AUTOMÁTICO].
- Cuando la máquina de helados alcance la dureza requerida, el compresor se detendrá durante 5 a 10 minutos. Al jalar la palanca dispensadora o presionando la tecla [AUTOMÁTICO] el compresor se activará de nuevo.
- Para desactivar la función presione la tecla [ALTO]



FUNCION DE LIMPIEZA INTERNA

Para activar la función siga los siguientes pasos:

- Presiona la tecla [LIMPIEZA] para activar la rotación de los batidores.
- Jale las palancas dispensadoras una por una.
- Vierta 1 litro de agua en cada tolva para limpiar internamente los cilindros junto con los batidores, espere 3 minutos aproximadamente para que los residuos restantes se integren con el agua y jale las palancas dispensadoras.
- Para desactivar la función de limpieza presione la tecla [ALTO]

Nota: Para tener una mejor limpieza repita 3 veces los pasos.



PREPARACIÓN DE HACER HELADO

- Encienda su máquina de helados y coloque los tubos de expansión en cada una de las tolvas para una mejor incorporación de aire, este debe de insertarse de manera que el orificio pequeño vaya dentro la tolva.

- Coloque su base para helado preparado en cada una de las tolvas, no exceder la cantidad máxima de la tolva para evitar que se derrame.
- Esperar unos 2 minutos hasta que la base preparada baje por el agujero de las tolvas y llegue a los cilindros.

- Presione la tecla **[AUTOMÁTICO]** y después de unos segundos el compresor se activará empezando con el enfriamiento interno de la base preparada.
- En la pantalla se visualizará el indicador de **"Temp"** y el nivel de **"Dureza"** empezará a incrementar en conjunto con una animación, cuando el nivel llegue a 99 y la barra de animación llegue al color verde el helado estará listo.
- Coloque su contenedor y jale la palanca dispensadora para servir el helado, jalando la palanca dispensadora intermedia podrá mezclar los 2 sabores vertidos en las tolvas.
- Si desea para la producción de helado, presione la tecla **[ALTO]** y en pantalla aparecerá **"Espera"**

NOTA: Cuando el nivel de la base preparada disminuya en las tolvas y cilindros mientras se esté utilizando la máquina de helados, puede escucharse algún ruido anormal, esto significa que hay que agregar más base preparada. Si esto no es realizado rápidamente puede dañar los componentes internos.

Debe comprobarse que el agujero del agitador no se encuentre bloqueado cuando el ruido anormal es escuchado.



AJUSTE DE DUREZA

La máquina de helados tiene un ajuste de dureza que se divide en 10 niveles.

En el proceso de congelación la mezcla de helado dentro de los cilindros enfría rápidamente la mezcla y la agita constantemente para evitar la formación de cristales de hielo. Esta agitación constante ayuda a obtener una textura suave y cremosa en el helado.

A temperaturas más bajas, el helado será más duro, mientras que, a temperaturas más altas, será más suave.

Para modificar la dureza o suavidad de su helado siga los siguientes pasos:

- Presione la tecla **[ARRIBA]** o **[ABAJO]** durante 3 segundos, en pantalla parpadeará el número el número del indicador **"SET"**.
- Seleccione con las teclas **[ARRIBA]** o **[ABAJO]** el nivel de dureza o suavidad requerido. (Cuanto menor sea el número, más duro será el helado)
- Una vez seleccionado el número espere 5 segundos para salir del parámetro.

Repita los pasos cada vez que se requiera modificar la textura del helado

NOTA: Si desea cambiar la textura espere 3 minutos de lo contrario no se verá el ajuste de la dureza..



CONTADOR

- En la pantalla hay un indicador **"CUP"** que cuenta la cantidad de veces que se bajan las palancas dispensadoras. La cifra máxima es **"999"**, si se excede esta cifra se reinicia el conteo.

- Para reiniciar la cantidad marcada en la pantalla deje presionado la tecla **[ALTO]** durante 6 segundos y el conteo regresará a **"0"**.



LIMPIEZA EXTERNA Y MANTENIMIENTO

- Limpieza inicial:** Lave las tolvas y los tubos de expansión con jabón o sanitizante de grado alimenticio. Posteriormente, enjuague con agua hasta eliminar completamente los residuos de jabón o sanitizante. Consulte el apartado de limpieza interna antes de desarmar la máquina.

- Desmontaje del bloque dispensador:** Gire las cuatro perillas plásticas en el sentido de las agujas del reloj para desmontar el bosque dispensador, retire la barra horizontal del bloque dispensador para retirar las palancas. Posteriormente, retire los pistones y los empaques tipo **"O"**.

- Limpieza de los cilindros:** Reitre los batidores para limpiar los cilindros. Evite el uso utensilios afilados dentro del cilindro para prevenir daños. En su lugar, utilice una espátula de teflón, goma o madera cuando la máquina este apagada.

- Limpieza de los accesorios:** Utilice jabón o sanitizante de grado alimenticio para limpiar cada accesorio de la máquina de helados que está en contacto con el producto.

- Secado y lubricación:** Una vez concluida la limpieza, seque bien los accesorios. Aplique lubricante de grado alimenticio a los pistones, empaques y barra antes colocarlos en el bloque dispensador para su posterior ensamblaje. De igual manera aplique lubricante en los ejes del batidor, evitando colocar en la punta del eje para prevenir que se pueda barrer e inserte el empaque de gusano sobre el eje del batidor para terminar ingresándolos en los cilindros.

- Ensamblaje final:** para concluir, coloque el bloque dispensador, atornille las cuatro perillas y coloque los tubos de expansión en las tolvas para poder usar la máquina de helados.



PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El producto no se dispensa	La proporción de mezcla es incorrecta y provoca que los cilindros refrigerantes se congelen	Formar una proporción adecuada de la mezcla
	Sin mezcla en la tolva	Vierta la mezcla en la tolva
	El interruptor limitador se rompió o el cable de amarre está desabrochado	Cambie el interruptor o fije el cable
	El cinturón está desabrochado o patina	Cambiar o ajustar el cinturón
	El Cojinete de rodamiento o el eje del batidor están desgastados	Cambie el cojinete de rodamiento o el eje del batidor
El producto demasiado blando	La proporción de la fórmula es incorrecta	Componga la mezcla de acuerdo con la fórmula proporcionada por el proveedor
	La dureza de ajuste es demasiado baja	Aumente el valor de ajuste
Fuga	Pistón goteando o puerta condensadora goteando.	Vuelva a montar o cambie el sello Vuelva a montar o cambie el sello
	Bandeja de goteo con fugas	Arreglar bien o cambiar el sello de los batidores
Emite una alarma	Protección de bajo voltaje	Detenga la máquina, resuelva el problema y reinicie 5 minutos después
	Deja de trabajar por protección	Detenga la máquina, resuelva el problema y reinicie 5 minutos después
	El interruptor limitador no vuelve a la normalidad	Empuje la manija hacia atrás y deje que el interruptor limitador vuelva a la normalidad



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS DEL CUERPO DEL EQUIPO

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La máquina no enciende	<ol style="list-style-type: none">1. Falla en el suministro eléctrico2. El enchufe esta dañado3. Protección térmica sobrecargada	<ol style="list-style-type: none">1. El cable de corriente esta dañado o esta desconectado a la toma de corriente.2. Cambiarlo.3. Reinicie el interruptor térmico.
El sistema de refrigeración no enfría.	<ol style="list-style-type: none">1. La temperatura alcanzo el nivel deseado2. El voltaje de la alimentación eléctrica es muy bajo.3. Compresor dañado4. Perdida de gas refrigerante.	<ol style="list-style-type: none">1. Espere a que la temperatura suba al nivel medio o máximo.2. Revise su toma de corriente para validar el voltaje.3. Solicite soporte técnico.4. Solicite soporte técnico.
Los batidores no giran.	<ol style="list-style-type: none">1. El capacitor del motor esta dañado2. El motor esta dañado.	<ol style="list-style-type: none">1. Solicite soporte técnico.2. Solicite soporte técnico.
Helado es muy liquido	<ol style="list-style-type: none">1. No hay suficiente refrigerante2. Incorrecto ajuste de la temperatura de evaporación en la válvula de expansión	<ol style="list-style-type: none">1. Solicite soporte técnico.2. Solicite soporte técnico.
Goteo en el Block dispensador	<ol style="list-style-type: none">1. Mezcla o agua goteando del block de descarga.2. Condensación de la tubería de cobre del sistema de refrigeración	<ol style="list-style-type: none">1. Cambia el empaque tipo "O".2. Es algo normal.
No hay descarga de producto	<ol style="list-style-type: none">1. El cilindro mezclador está vacío.2. El helado es muy duro.3. La palanca dispensadora no está abierta lo suficiente.4. No se colocó los batidores.	<ol style="list-style-type: none">1. Agregue material a la tolva.2. Ajuste la dureza del helado adecuadamente.3. Baje la palanca completamente4. Instale los batidores y encienda la maquina nuevamente.

PÓLIZA DE GARANTÍA

El equipo HELA-25P 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 debidamente sellada por la tienda o unidad vendedora junto con el báscula 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.

El remplazo de accesorios o componentes internos por desgaste natural o por el uso propio del equipo, así como cualquier mantenimiento preventivo, cambio de aceite, gas refrigerante 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 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 le brindamos el respaldo técnico que necesita!

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
www.rhino.mx

Sello del distribuidor