



Exhibidor Caliente para Paso de Alimentos

Hot Food Display Case



EXCAL-87



Estructura de
acero inoxidable
y vidrio templado



Iluminación LED
interna

Control de temperatura independiente
de 30°C a 90°C para cada nivel

Temperatura controlada y operación confiable

LEA ESTE MANUAL ANTES DE HACER USO DEL EQUIPO

NOM

1,200 W

POTENCIA

Usted ha adquirido un producto RHINO, lo cual le garantiza durabilidad ya que el equipo EXCAL-87 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 EXCAL-87 y le será útil para futuras referencias.

ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS

CONTROL DE
TEMPERATURA

Independiente para cada nivel

POTENCIA

1,200 W

VOLTAJE

120 V~ / 60 Hz

MATERIAL DE
ESTRUCTURA

Acero inoxidable y
vidrio templado

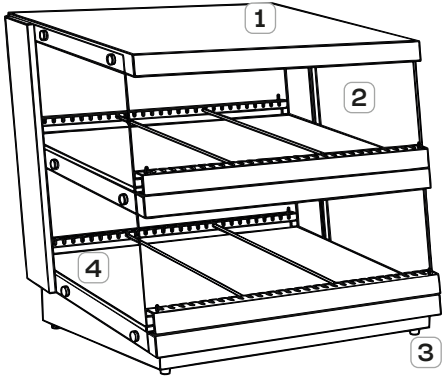
NIVELES DE EXHIBICIÓN

2 niveles

DIMENSIONES

63 x 77 x 69 cm

PARTES DEL EQUIPO



1

Cubierta
superior

2

Paneles de vidrio
templado

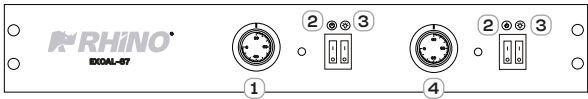
3

Patas de
goma

4

Repisas de
exhibición

PANEL



1

Perilla de control
de temperatura
superior

2

Interruptor de
encendido

3

Interruptor de
luz LED

4

Perilla de control
de temperatura
inferior



ADVERTENCIAS

Antes de operar el equipo, lea con atención las siguientes advertencias. Su cumplimiento es indispensable para garantizar un uso seguro, prevenir accidentes y prolongar la vida útil del equipo.

No introduzca materiales inflamables o explosivos en el equipo.



No coloque el equipo cerca de fuentes de calor externas.

Utilice el equipo exclusivamente en interiores.



Opere el equipo únicamente en condiciones técnicas correctas y seguras.

No realice modificaciones al equipo.



No deje el equipo funcionando sin supervisión.

No permita que personas sin conocimiento del equipo lo operen.



Cualquier reparación o intervención técnica debe ser realizada por centro de servicio autorizado RHINO.



¡IMPORTANTE!

Algunas superficies del equipo alcanzan altas temperaturas durante su operación.

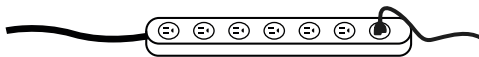


SEGURIDAD

- Utilice un enchufe exclusivo con conexión a tierra confiable.



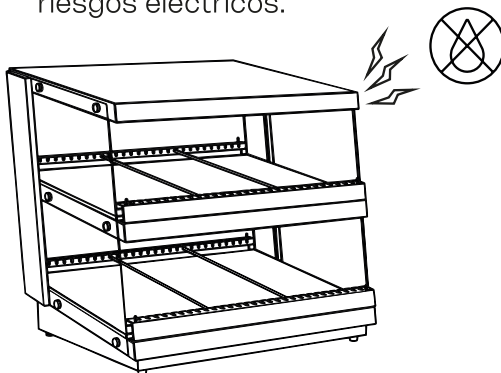
- No comparta el tomacorriente con otros aparatos, ya que puede provocar sobrecalentamiento de los cables e incendios.



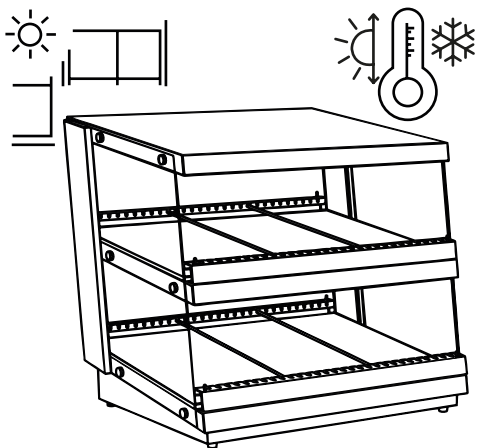
- Proteja los cables. No los dañe ni rompa, pues esto puede ocasionar fugas de corriente o incendios.



- No lave la superficie del equipo directamente con agua para evitar riesgos eléctricos.



- Coloque el equipo en un área con temperatura ambiente normal. Evite zonas extremadamente calientes o frías que puedan afectar su funcionamiento.



OPERACIÓN

- Antes del primer uso, limpie el interior y las parrillas con un paño suave y detergente neutro. Seque cuidadosamente todas las superficies.
- Conecte el equipo a un tomacorriente con conexión a tierra.
- Ajuste la temperatura según el tipo de alimento (rango de 30°C a 90°C).
- Coloque los alimentos en recipientes adecuados antes de introducirlos en el exhibidor caliente.
- Encienda la luz interna del equipo cuando lo requiera, utilizando el interruptor correspondiente.



INSTALACIÓN

Antes de poner en funcionamiento el equipo, siga las siguientes recomendaciones de instalación para garantizar un uso seguro y eficiente.

- Coloque el equipo sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
- No sitúe el equipo sobre superficies inflamables como manteles, alfombras u otros materiales similares.
- Mantenga el equipo alejado de fuentes de calor abiertas, como chimeneas, hornos eléctricos, estufas o calefactores.
- Ubique el equipo de manera que el enchufe permanezca siempre accesible.



¡IMPORTANTE!

Para evitar quemaduras, utilice siempre guantes de seguridad al colocar o retirar los alimentos, ya que el equipo alcanza altas temperaturas.



¡IMPORTANTE!

Por seguridad, desconecte el equipo de la toma de corriente cuando no esté en uso.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de limpiar o realizar cualquier revisión, apague el equipo, desconéctelo de la toma de corriente y espere a que se enfríe por completo.

- No utilice productos de limpieza ácidos y evite que el agua entre al interior del equipo.
- Para evitar descargas eléctricas, nunca sumerja el equipo, el cable ni el enchufe en agua u otros líquidos.

LIMPIEZA

- Limpie el equipo de forma regular para mantenerlo en buenas condiciones.
- Limpie el interior y exterior con un paño suave y ligeramente húmedo, utilizando únicamente detergentes no abrasivos.
- No utilice fibras, esponjas metálicas ni productos abrasivos que puedan rayar o dañar la superficie.
- Después de limpiar, seque el equipo con un paño suave y seco.
- Antes de guardar el equipo, asegúrese de que esté completamente limpio y seco, y colóquelo en un lugar seco.

MANTENIMIENTO

- Revise periódicamente el cable de alimentación para asegurarse de que no esté dañado. No utilice el equipo si el cable presenta daños.
- Todas las reparaciones y trabajos de mantenimiento deben ser realizados por el centro de servicio autorizado RHINO.

SOLUCIONES A FALLAS FRECUENTES

FALLA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El equipo no enciende.	• El equipo no esta conectado.	• Verifique que el enchufe esté correctamente conectado.
	• No hay energía eléctrica en la toma.	• Revise el suministro eléctrico o pruebe en otra toma.
	• Cable de alimentación dañado.	• No utilice el equipo y contacte a servicio técnico autorizado.
El equipo enciende pero no calienta.	• El termostato está en una temperatura baja	• Ajuste el termostato dentro del rango de 30 °C a 90 °C.
	• El equipo no ha alcanzado la temperatura.	• Espere unos minutos hasta que alcance la temperatura seleccionada.
El equipo se apaga repentinamente.	• Sobrecarga eléctrica.	• Conecte el equipo a una toma exclusiva.
	• Fallo eléctrico.	• Desconecte el equipo y contacte a servicio técnico autorizado.
Los alimentos no se mantienen calientes	• Temperatura configurada incorrectamente.	• Ajuste la temperatura según el tipo de alimento.
	• Puertas o accesos abiertos constantemente.	• Reduzca la apertura del equipo durante su uso.
El equipo se calienta demasiado por fuera.	• Uso continuo a temperatura máxima.	• Reduzca la temperatura y permita periodos de descanso.
	• Ventilación insuficiente.	• Asegure una correcta ventilación alrededor del equipo.
La luz interna no enciende.	• Interruptor de luz apagado.	• Active el interruptor de la luz interna.
	• Foco dañado.	• Contacte a servicio técnico autorizado.
Olor extraño durante el uso.	• Residuos de alimentos o suciedad acumulada.	• Limpie el interior del equipo según el manual.
	• Primer uso del equipo.	• Es normal en el primer encendido, desaparece tras unos minutos.

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	Cierre de garantía
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 1 mes	Cada 4 meses	Cada 6 meses	Cada 24 meses

Información del equipo

Fecha de compra:

Modelo:

Serie:

Tareas a Realizar en el Servicio

- Limpieza de superficies de acero inoxidable y los vidrios templados utilizando productos no abrasivos.
- Retire las parrillas para su limpieza, asegúrese de eliminar residuos de alimentos y verifique que queden correctamente colocadas y firmes.
- Realice la limpieza interna del exhibidor para evitar acumulación de residuos y malos olores.
- Verifique que el equipo encienda correctamente y que mantenga una temperatura estable durante su operación.
- Revisión visual del estado de la clavija y el cable de alimentación.
- Asegúrese de que no existan olores anormales durante el uso del equipo.
- Verificación básica del termostato.
- Inspección de vidrios y soportes.
- Revisión de deformaciones o sobrecalentamiento.
- Confirmación de operación sin ruidos anormales.
- Revisión de conexiones eléctricas internas.
- Inspección del sistema de calentamiento.
- Limpieza técnica de componentes internos (profunda, controlada y especializada).
- Verificación de estabilidad estructural.
- Limpieza técnica (Bandejas y soportes, prevención de sobrecalentamientos).
- Revisión de aislamiento térmico visible.
- Medición de consumo eléctrico (En Amperes).
- Verificación de continuidad eléctrica.
- Ajuste preventivo de conexiones.
- Evaluación térmica bajo carga.
- Inspección de componentes de seguridad.
- Servicio preventivo integral.
- Validación eléctrica completa.
- Medición y registro de temperaturas.
- Inspección total del sistema eléctrico.

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 EXCAL-87- 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 del equipo y mano de obra de la reparación. Esta garantía será nula en los siguientes casos: ■ 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. ■ 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 México
e-mail: info@rhino.mx
rhino.mx

Sello del distribuidor