



Freidora a Gas

Gas Fryer



FREI-22LP



Estructura y puerta de
acero inoxidable

22 L

Capacidad

Funciona con gas LP

Quemadores tipo guitarra

LEA ESTE MANUAL ANTES DE HACER USO DEL EQUIPO

PARTES DEL EQUIPO

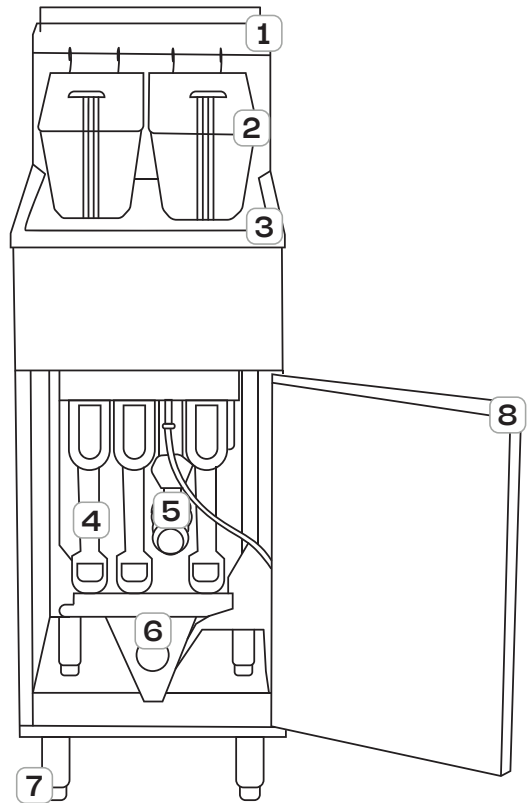
Usted ha adquirido un producto RHINO, lo cual le garantiza durabilidad ya que el equipo FREI-22LP ha sido fabricado bajo estándares de calidad norteamericanos. Conserve este instructivo de uso, el cual le ayudará a comprender la operación del equipo RHINO modelo FREI-22LP y le será útil para futuras referencias.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

BTU/h
90,000

PRESIÓN DE TRABAJO
10" WC

NO. QUEMADORES
3



1

Chimenea

2

Canastillas

3

Tanque de aceite

4

Quemadores

5

Drenaje de aceite

6

Termostato
de control de
temperatura

7

Patas
niveladoras

8

Puerta de acceso



ADVERTENCIAS

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

La instalación, ajuste, alteración, servicio o mantenimiento inapropiados pueden causar daños a la propiedad, lesiones e incluso la muerte.

Lea el manual de operación para la instalación, operación y mantenimiento antes de instalar o usar este equipo.

- Por su seguridad no coloque ni use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este o cualquier otro equipo.
- Sidetecta olor a gas, cierre inmediatamente el suministro. No encienda el equipo ni use flamas abiertas, ventile el área y contacte a su proveedor de gas o a un técnico autorizado.
- No toque ninguna superficie caliente ni las canastillas del equipo con las manos. Estas superficies pueden estar extremadamente calientes y causar quemaduras graves.
- Existe riesgo de muerte por asfixia si un niño coloca los materiales de embalaje en su cabeza.
- No mueva el equipo cuando esté lleno con aceite caliente. Para moverlo, corte el suministro de gas, deje enfriar el aceite y vacíe la tina.
- No exceda el nivel máximo de aceite ni permita que el agua entre en contacto con el aceite caliente.
- El equipo debe operar bajo una campana de extracción. Una ventilación inadecuada puede provocar acumulación de gases y riesgos para la salud.
- No se apoye sobre el equipo ni coloque peso sobre él.
- El servicio y las reparaciones deben ser realizados únicamente por personal técnico autorizado. El uso de refacciones no originales anula la garantía.



PRECAUCIONES

- Asegúrese de que el equipo esté correctamente nivelado antes de usarlo.
- No encienda el equipo con la tina vacía; verifique siempre el nivel de aceite.
- No se apoye sobre el equipo cuando esté en operación, ya que puede causar quemaduras severas.
- No sobrellene las canastillas para asegurar una cocción uniforme y segura.
- Mantenga el equipo limpio y realice la limpieza diaria y periódica conforme a este manual.
- Antes de mover el equipo para limpieza o mantenimiento, desconéctelo del suministro de gas y deje enfriar completamente el aceite.

NOTA: El cumplimiento de estas advertencias y precauciones ayuda a garantizar un uso seguro, un mejor desempeño y una mayor vida útil del equipo.



INSTALACIÓN

RECOMENDACIONES GENERALES

La instalación debe ser realizada únicamente por personal capacitado. Antes de comenzar:

- Lea completamente este manual.
- Seleccione una superficie firme, estable y nivelada.
- Mantenga el área libre de materiales combustibles.
- Verifique que exista ventilación adecuada.

NOTA: Una instalación incorrecta puede anular la garantía.

INSTALACIÓN DE PATAS Y SUJETADORES

El equipo se entrega con un juego de patas.

Paso 1. Preparación del equipo

Antes de iniciar la instalación:

- ☐ Asegúrese de que el equipo esté apagado y desconectado del suministro de gas.
- ☐ Libere el área de trabajo para maniobrar con seguridad.
- ☐ Utilice una estructura firme o apoyo adecuado para levantar el equipo.

ADVERTENCIA: Nunca intente instalar las patas sosteniendo el equipo sin soporte. El peso del equipo puede causar lesiones o daños si no está correctamente apoyado.

Paso 2. Elevación del equipo

- ☐ Levante el equipo inclinado lo suficiente para permitir el acceso a la base inferior.
- ☐ Asegúrese de que el soporte utilizado sea estable y capaz de soportar el peso del equipo.
- ☐ No incline el equipo más de lo necesario.

NOTA: Elevar el equipo de forma incorrecta puede provocar deformaciones o pérdida de estabilidad.

Paso 3. Instalación de las patas

- ☐ Enrosque cada pata en las placas de montaje ubicadas en la parte inferior del equipo.
- ☐ Asegúrese de que queden firmemente sujetas.

Paso 4. Colocación del equipo en posición vertical

- ☐ Baje el equipo con cuidado hasta apoyarlo completamente sobre el piso.
- ☐ Verifique que todas las patas estén correctamente apoyadas sobre la superficie.

Paso 5. Nivelación del equipo

- ☐ Utilice un nivel para verificar que el equipo esté perfectamente nivelado.
- ☐ Revise la nivelación de: Frente a fondo, lado izquierdo a lado derecho.
- ☐ Ajuste cada pata girándola hacia adentro o hacia afuera hasta lograr una nivelación correcta.

NOTA: Un equipo desnivelado puede provocar calentamiento irregular, funcionamiento deficiente y riesgos durante la operación. Un nivelado incorrecto puede anular la garantía.

ADVERTENCIA: Todos los equipos deben estar asegurados para prevenir inclinaciones que puedan causar derrames de aceite caliente.

Nunca mueva el equipo cuando esté lleno con aceite caliente. Esto puede causar quemaduras graves o accidentes.

Paso 7. Verificación final

Antes de continuar con la instalación:

- ☐ Confirme que el equipo esté estable y nivelado.
- ☐ Verifique que las patas estén firmemente sujetas.
- ☐ Asegúrese de que los sujetadores estén correctamente instalados.

NOTA: Una correcta instalación de patas y sujetadores es indispensable para la seguridad del operador y el buen funcionamiento del equipo.

INSTALACIÓN DEL TANQUE

La chimenea y la guarda de protección son componentes indispensables del equipo, ya que permiten la correcta salida de los gases generados durante la operación y ayudan a proteger al operador del calor directo.

IMPORTANTE:

El equipo no debe operarse si la chimenea y la guarda de protección no están correctamente instaladas.

Paso 1. Desempaquete de las piezas

- Desempaque cuidadosamente la chimenea y la guarda de protección.
- Retire completamente los plásticos, cartones o materiales de embalaje.
- Verifique que las piezas no presenten golpes, deformaciones o daños visibles.

NOTA: Si alguna pieza presenta daño, no continúe con la instalación y contacte al proveedor antes de operar el equipo.

Paso 2. Colocación de la chimenea

- Ubique la salida de ventilación del equipo, localizada en la parte superior trasera.
- Deslice la chimenea directamente sobre la salida de ventilación.
- Asegúrese de que la chimenea quede correctamente asentada, recta y alineada con el cuerpo del equipo.

ADVERTENCIA: Una chimenea mal colocada puede afectar la evacuación de gases y el funcionamiento seguro del equipo.

Paso 3. Fijación de la chimenea

- Utilizando una llave de 5/16", asegure la chimenea con dos tornillos.
- Apriete firmemente, sin forzar las roscas, hasta que la chimenea quede completamente fija.
- Verifique que la chimenea no tenga movimiento.

NOTA: No sobreapriete los tornillos, ya que podría dañar la rosca o deformar la pieza.

Paso 4. Colocación de la guarda de protección

- Deslice la guarda de protección sobre la chimenea ya instalada.
- Alinee la guarda con los orificios de fijación del equipo.
- Confirme que la guarda cubra correctamente la chimenea y quede bien posicionada.

IMPORTANTE:

La guarda de protección ayuda a dirigir los gases y reduce el riesgo de contacto accidental con superficies calientes.

Paso 5. Fijación de la guarda de protección

- Utilizando una llave de 5/16", asegure la guarda con cuatro tornillos:
 - Dos tornillos en la parte trasera
 - Un tornillo en cada lado
- Apriete todos los tornillos hasta que la guarda quede firme y estable.

Paso 6. Verificación final

- ☐ Verifique que la chimenea esté correctamente asentada y bien sujeta.
- ☐ Confirme que la guarda de protección esté firme y alineada.
- ☐ Asegúrese de que no existan obstrucciones en la salida de ventilación.

NOTA: Una correcta instalación de la chimenea y la guarda de protección es esencial para un funcionamiento seguro, una adecuada ventilación y el cumplimiento de las recomendaciones del fabricante.

UBICACIÓN

La chimenea y la guarda de protección son componentes indispensables del equipo, ya que permiten la correcta salida de los gases generados durante la operación y ayudan a proteger al operador del calor directo.

Antes de realizar la instalación:

- ☐ No retire etiquetas, advertencias ni placas técnicas del equipo.
- ☐ Verifique y cumpla con todas las reglamentaciones y códigos locales aplicables.

En caso de que no existan normas o reglamentaciones locales, la instalación deberá realizarse conforme a los códigos aplicables para equipo de gas vigentes.

NOTA: El equipo debe aislarse del sistema de tuberías de suministro de gas cerrando la válvula de paso individual durante cualquier prueba de presión del sistema, cuando la presión de prueba sea igual o menor a 1/2 PSI (3.45 kPa).

CLAROS Y ESPACIOS LIBRES

El área donde se instale y opere el equipo debe mantenerse libre de materiales combustibles para garantizar una operación segura y permitir el adecuado servicio del equipo.

El equipo debe instalarse respetando los siguientes espacios mínimos:

	CONSTRUCCIÓN	
	COMBUSTIBLE	NO COMBUSTIBLE
LADOS	6 pulgadas	0 pulgadas
POSTERIOR	6 pulgadas	0 pulgadas
PISO	6 pulgadas	0 pulgadas

NOTA: Estos espacios permiten una correcta disipación del calor y facilitan el acceso para limpieza y mantenimiento.

CLAROS Y ESPACIOS LIBRES

- ☐ El área ubicada al frente, alrededor y por debajo del equipo debe mantenerse libre de cualquier obstrucción que impida el flujo de aire necesario para una correcta combustión.
- ☐ Deben instalarse elementos que permitan la correcta expulsión de los gases de combustión fuera del local.
- ☐ Generalmente, el equipo debe instalarse debajo de una campana de extracción, diseñada y construida conforme a los códigos locales aplicables.

IMPORTANTE:

La ventilación debe permitir la salida adecuada de gases sin afectar el funcionamiento del equipo.

No se recomienda instalar extractores excesivamente grandes en las campanas ni en el sistema de aire acondicionado

CONEXIÓN DE GAS

La correcta conexión de gas es indispensable para garantizar un funcionamiento seguro, eficiente y conforme a las especificaciones del equipo. Esta instalación debe ser realizada únicamente por personal calificado.

Paso 1. Identificación del tipo de gas

Antes de realizar cualquier conexión:

- Verifique el tipo de gas para el cual el equipo está configurado (gas LP).
- Asegúrese de que el suministro de gas disponible corresponda al tipo indicado.

IMPORTANTE:

El equipo solo debe conectarse al tipo de gas para el cual fue diseñado. Conectarlo a un gas incorrecto provocará bajo rendimiento y puede anular la garantía.

Paso 2. Ubicación del punto de conexión

- El equipo cuenta con un conector NPT macho de 3/4", ubicado cerca de la esquina trasera inferior.
- Este será el punto donde se conecte directamente la línea de suministro de gas.

Paso 3. Consideraciones previas a la conexión

Antes de conectar la línea de gas:

- Purge la tubería de suministro para eliminar polvo, tierra u otros contaminantes.
- Verifique que la línea de gas tenga el diámetro adecuado y presión suficiente.

IMPORTANTE:

Las líneas de gas demasiado pequeñas o de baja presión limitarán el volumen de gas necesario y afectarán el desempeño del equipo.

Paso 4. Instalación de válvula de cierre

- Se recomienda instalar una válvula manual de cierre individual en la línea de suministro de gas hacia el equipo.
- Esta válvula permitirá aislar el equipo de forma segura cuando sea necesario.

Paso 5. Conexión de la línea de gas

- Aplique un sellador para uniones roscadas, adecuado para gas natural y gas LP, en todas las conexiones.
- Conecte la línea de suministro directamente al conector NPT macho de 3/4".
- Al apretar la tubería, sostenga con una llave el conector del equipo para evitar daños o deformaciones en las tuberías internas y en los controles.

Paso 6. Presión y regulación del gas

- El equipo incluye una válvula combinada de gas con regulador, ajustada desde fábrica para mantener:
 - 4" columna de agua (W.C.) en el regulador.
 - 10.0" W.C. en el múltiple para gas LP

Para un funcionamiento adecuado:

- La presión de la línea de suministro no debe caer por debajo de:
 - 10" W.C. para gas LP.
- 10% en gas LP provocarán problemas en los quemadores.

NOTA: La válvula combinada incluye una toma de 1/8" para medir la presión del regulador, ubicada debajo de los quemadores, dentro del gabinete.

Paso 7. Ajustes adicionales

El equipo viene ajustado desde fábrica; sin embargo:

- La altura de la flama piloto debe revisarse durante la instalación y ajustarse si es necesario.
- Para conocer los tamaños de orificios del quemador y ajustes del regulador, consulte la tabla correspondiente del manual.

Paso 8. Ventilación del regulador (si aplica)

- Si el equipo cuenta con línea de ventilación del regulador de presión, esta debe instalarse hacia el exterior.
- La instalación debe realizarse conforme a los códigos locales o, en su ausencia, conforme a los códigos aplicables para equipo de gas.

Paso 9. Pruebas de presión del sistema

Durante pruebas de presión del sistema de tuberías:

- Si la presión de prueba es mayor a 1/2 PSI (3.5 kPa): El equipo y su válvula de cierre individual deben desconectarse del sistema.
- Si la presión de prueba es igual o menor a 1/2 PSI (3.5 kPa): El equipo debe aislarse cerrando la válvula manual de cierre.

Paso 10. Revisión de fugas

- Una vez conectada la línea de gas, pruebe todas las uniones y conexiones.
- Utilice únicamente agua con jabón para detectar fugas.
- Observe la formación de burbujas.

PRECAUCIÓN:

Nunca utilice una flama abierta para revisar fugas de gas.

Todas las conexiones deben revisarse nuevamente después de que el equipo haya sido puesto en funcionamiento.

La presión de prueba no debe exceder 14" W.C.

Paso 11. Verificación final

Después de completar la conexión de gas:

- Verifique nuevamente que el equipo esté perfectamente nivelado.
- Use un nivel de burbuja largo en cuatro direcciones:
 - Parte frontal de la tina.
 - Parte trasera de la tina.
 - Ambos costados.



OPERACIÓN

Este apartado describe el uso correcto del equipo, desde el encendido inicial hasta la limpieza diaria y periódica.

Siga estas instrucciones para garantizar un funcionamiento seguro, eficiente y prolongar la vida útil del equipo.

LLENADO DE LA TINA DE FREÍR

Antes de llenar la tina:

- Asegúrese de que la válvula de drenaje esté completamente cerrada.

Limpieza Inicial

- Cuando el equipo es nuevo, llene la tina con agua y realice una limpieza completa antes del primer uso para eliminar residuos de fabricación.

Llenado con aceite o grasa

- ☐ Llene la tina hasta el nivel recomendado indicado en el equipo.
- ☐ Si se utiliza grasa sólida:
 - Retire el soporte de la canastilla.
 - Coloque la grasa debajo y entre los tubos de calentamiento, cubriéndolos completamente.
 - Asegúrese de que la grasa quede al menos una pulgada por encima de los tubos antes de encender.

PRECAUCIÓN:

Nunca intente derretir bloques sólidos directamente sobre los tubos calientes. Nunca encienda el equipo con la tina vacía.

ENCENDIDO DEL EQUIPO

PRECAUCIÓN:

Si durante el procedimiento de encendido se detecta olor a gas, cierre inmediatamente el suministro de gas hasta que la fuga haya sido corregida.

Antes de encender:

- ☐ Asegúrese de que el equipo esté correctamente instalado y nivelado.
- ☐ Verifique que la tina esté llena con aceite o grasa.
- ☐ Nunca encienda el equipo con la tina vacía.

Procedimiento de encendido

- ☐ Abra la puerta del compartimento de los quemadores.
- ☐ Gire el control de temperatura a la posición **"OFF"**.
- ☐ Presione la perilla de la válvula de gas y gírela hasta la posición **"PILOT"**.

- ☐ Mientras mantiene presionada la perilla, encienda el piloto con un cerillo encendido.
- ☐ Continúe presionando la perilla durante aproximadamente 30 segundos.
- ☐ Suelte la perilla lentamente
 - Si el piloto se apaga, repita el procedimiento y mantenga la perilla presionada por más tiempo.
- ☐ Una vez que el piloto permanezca encendido, gire la perilla a la posición **"ON"**.
- ☐ Ajuste el control de temperatura a la temperatura deseada solo después de que la tina esté llena.

USO DURANTE LA COCCIÓN

ADVERTENCIA: El aceite caliente y las partes del equipo pueden causar quemaduras.

Durante la operación:

- ☐ No sobrellene las canastillas.
- ☐ Introduzca las canastillas lentamente en el aceite.
- ☐ Agite suavemente la canastilla para evitar que los alimentos se peguen.

Al terminar la cocción:

- ☐ Retire la canastilla del aceite.
- ☐ Cuélguela en el gancho del soporte para permitir que el exceso de aceite escurra.

NOTA: El equipo cuenta con una zona fría, la cual es un área al fondo de la tina diseñada para que el medio de cocción (aceite o manteca) no alcance la temperatura de fritura evitando que los restos de comida que caigan por gravedad en el fondo se descompongan por acción de la temperatura, garantizando una mayor vida útil del aceite y un sabor agradable en los alimentos.

FILTRADO DEL ACEITE

- ☐ Filtre el aceite al menos una vez al día.
- ☐ Realice el filtrado cuando el aceite esté caliente, pero no hirviendo.
- ☐ Un equipo frío no drenará correctamente.

APAGADO DEL EQUIPO

Modo de espera

- ☐ Gire la perilla de la válvula de gas a la posición **"PILOT"**.
- ☐ En esta posición, únicamente permanece encendida la flama piloto.

Apagado completo

- ☐ Presione la perilla de la válvula de gas.
- ☐ Gírela hasta la posición **"OFF"**.
- ☐ Cierre el suministro de gas.

REENCENDIDO DEL EQUIPO

ADVERTENCIA: Si el quemador principal no enciende, espere al menos 5 minutos antes de intentar encender nuevamente para permitir que el gas se disipe.

Procedimiento:

- ☐ Cierre el suministro de gas.
- ☐ Espere 5 minutos.
- ☐ Repita el procedimiento completo de encendido.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

LIMPIEZA DIARIA

- ☐ Gire el control de temperatura a **"OFF"**.
- ☐ Coloque un recipiente adecuado bajo la válvula de drenaje.
- ☐ Drene completamente el aceite caliente.
- ☐ Retire el soporte de la canastilla.
- ☐ Enjuague los residuos con un poco de aceite caliente.
- ☐ Limpie el interior de la tina y el soporte con un paño limpio.
- ☐ Cierre la válvula de drenaje.
- ☐ Filtre el aceite y regrese a la tina.
- ☐ Reinstale el soporte de la canastilla.
- ☐ Agregue aceite si es necesario hasta el nivel mínimo indicado.

LIMPIEZA SEMANAL

- ☐ Realice los pasos iniciales de la limpieza diaria.
- ☐ Cierre la válvula de drenaje.
- ☐ Llene la tina con agua tibia y limpiador adecuado.
- ☐ Encienda el equipo y lleve la solución a hervor suave por al menos 5 minutos.
- ☐ Apague el equipo y deje reposar.
- ☐ Limpie paredes y tubos.
- ☐ Drene y enjuague con agua limpia.

- ☐ Repita el enjuague hasta eliminar residuos.
- ☐ Seque completamente con un paño limpio.

LIMPIEZA MENSUAL

- ☐ Realice el procedimiento de limpieza semanal.
- ☐ Limpie áreas cercanas a los quemadores.
- ☐ Verifique que no existan obstrucciones.

LIMPIEZA DE SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE

- ☐ Limpie con agua y jabón usando un paño o esponja suave.
- ☐ Seque completamente después de limpiar.
- ☐ Limpie siempre en la dirección del acabado.
- ☐ No utilice limpiadores corrosivos, fibras metálicas ni cepillos de alambre.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El piloto no enciende	La alimentación del gas al equipo esta cerrado	Abrir la alimentación de gas al equipo de cocción
	Perilla de la válvula millivolt de gas no se encuentra oprimido en posición "pilot"	Colocar la perilla de la válvula millivolt en posición "pilot" y oprimir hasta que encienda
El piloto no se mantiene encendido	Perilla de la valvula millivolt de gas no se ha oprimido el suficiente tiempo	Oprimir la perilla de la valvula millivolt de gas por al menos 30 segundos
	Flama de piloto no adecuada	Ajustar la flama del piloto con el tornillo de ajuste de la válvula
Quemadores no encienden	Piloto no encendido	Encender piloto
	Perilla de la válvula millivolt de gas no se encuentra oprimido en posición "on"	Colocar la perilla de la válvula millivolt en posición "on"
	No se ha seleccionado la temperatura en el termostato	Colocar la perilla del termostato a la temperatura deseada
	Válvula millivolt defectuosa	Reemplazar
	Hi—limit switch defectuoso	Reemplazar

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Equipo no calienta rápidamente	• Gas insuficiente	• Revisar presión de gas
	• Línea obstruida	• Revisar y limpiar línea de gas
Aceite o manteca se queman	• Temperatura de operación muy alta	• Freír menor carga de alimentos
	• Termostato descalibrado	• Reemplazar
	• Uso de aceite muy usado	• Reemplazar
	• Uso de aceite con residuos	• Filtrar y reemplazar
Temperatura no puede ser controlada	• Bulbo de termostato fuera de posición	• Revisar y asegurar la posición del termostato
	• Termostato descalibrado	• Reemplazar
	• Termostato defectuoso	• Reemplazar
	• Válvula millivolt defectuoso	• Reemplazar
Cuando el equipo se apaga, también se apaga el piloto	• Se acciona el hi-limit	• Nota: cuando el termostato falla, se acciona el hi limit apagando todo el sistema de el equipo. Llame a servicio técnico
	• Termostato defectuoso	• Reemplazar
	• Termostato des calibrado	• Reemplazar
	• Hi-limit defectuoso	• Reemplazar

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

- Verificación de seguridad del sistema de gas
 - Prueba de hermeticidad y estanqueidad
 - Inspección de mangueras, tuberías y conexiones
 - Verificación y ajuste de presión de gas
- Evaluación del regulador de presión
 - Limpieza general y profunda del equipo
 - Inspección del quemador
 - Ajuste y verificación de flama y piloto

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 FREI-22LP 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, 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 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.

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