

Руководство по эксплуатации Пресс 10, 15, 20 л винтовой

Основные сведения

Пресс винтовой предназначен для отжима сока из ягод, фруктов и овощей (малина, клубника, рябина, виноград, груши, яблоки, помидоры, тыква и др.).

Тип пресса – винтовой, ручной.

Корпус пресса состоит из станины (3) и ходового винта (2). На верхнем конце винта закреплена рукоятка (1) для его вращения.

Сырье, предварительно уложенное в мешок из ткани, закладывается в перфорированную корзину (4), которая помещается в защитный кожух (5), предотвращающий разбрызгивание сока. Корзина и кожух устанавливаются в тарелку (6) для слива сока, расположенной на металлической платформе корпуса.

Корзина, кожух и тарелка изготовлены из нержавеющей стали.

Конструкция пресса спроектирована так, что при отжиме сока, сырье и отжатый сок соприкасаются только с элементами из нержавеющей стали, не создают окислов и позволяют сохранить вкус, витамины, все полезные свойства сырья и чистоту готового продукта.



Подготовка и принцип работы

1. Перед первым применением пресса необходимо тщательно промыть все детали горячим (не более 60°C) 2-х процентным содовым раствором, ополоснуть теплой водой, насухо вытереть.
2. Установить пресс на столе (или тумбе, скамейке) с таким расчетом, чтобы сливное отверстие тарелки выходило за пределы края стола. Закрепить пресс болтами или шурупами к столешнице через отверстия (7).
3. Под сливное отверстие тарелки установить емкость для сбора сока.
4. Заложить в корзину пресса сырье, предварительно уложив его в мешок из ткани.
5. Фрукты и овощи перед закладыванием в корзину пресса необходимо измельчить при помощи корморезок.
6. Заворачивать винт до момента появления сока, продолжать медленно вращать винт, увеличивая давление до появления сопротивления вращению.
7. Для лучшего выхода сока процесс можно повторить несколько раз. Перед повторным отжимом спрессованное сырье в мешке перевернуть.
8. По окончании работы части изделия необходимо тщательно промыть, без использования моющих средств и вытереть насухо.