

# Дробилка Enamel S/M ручная для винограда

## Инструкция по применению

Уважаемый покупатель!

Вы приобрели маленькую ручную дробилку Enamel S/M для винограда, которая предназначена для приготовления виноградной массы (мезги), закладываемой в пресс. В виноделии применяется для разрушения ягод с целью получения из них сока. Идеально подходит для производства красных и белых вин.



### Технические характеристики

Модель	Enamel S	Enamel M
Габаритный размер, см	120x55x36h	120x62x36h
Размер бункера, см	78x50x31h	85x62x33h
Материал бункера	Оцинкованная сталь, эмалированное покрытие	
Вес, кг	19	20
Производитель	Polsinelli Enologia Srl	

### Правила пользования

1. Подготовьте дробилку для винограда к использованию: установите её над ёмкостью, в которую будет стекать сок и мезга.
2. Засыпьте в бункер дробилки предварительно очищенные от листьев и веток ягоды.
3. С помощью ручки, находящейся сбоку и приведите в движение мощные валы, которые превратят виноград в однородную массу, являющуюся основой для последующего приготовления вина.
4. После окончания использования очистить дробилку от остатков мезги, промыть и протереть сухой тряпкой.