Пресс бутылочный для отжима сока
Инструкция по эксплуатации

1. Описание изделия
Бутылочный пресс для сока представляет собой прочную стальную раму, на которой закреплен домкратный механизм, поднимающий и опускающий за счет гидравлического домкрата специальный Стол. На Стол устанавливается поддон для сбора сока, на котором находятся корзина для мезги. Благодаря такой конструкции обеспечивается сила отжима в пять тонн без особых усилий.

Бутылочный пресс для сока состоит из следующих основных узлов:

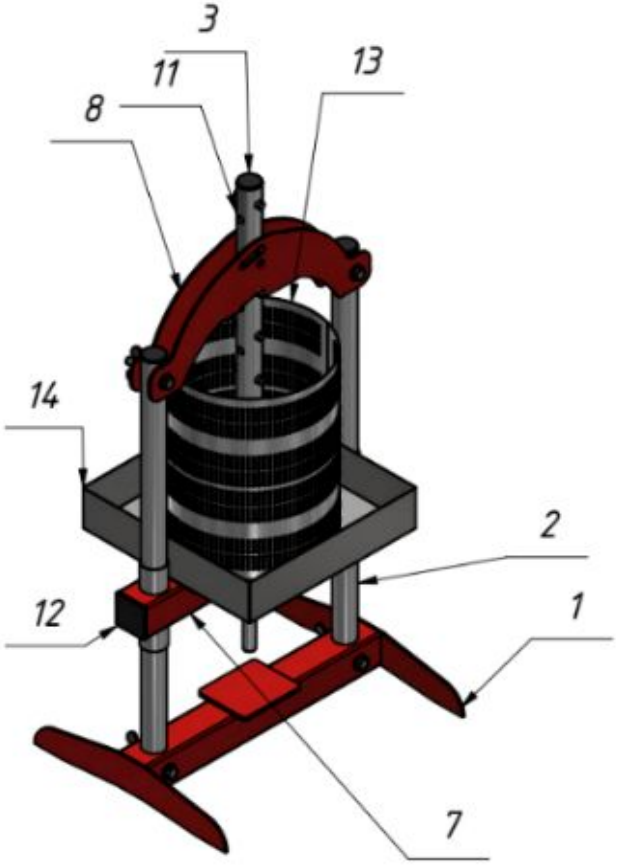


Рис. 1

Рис. 2

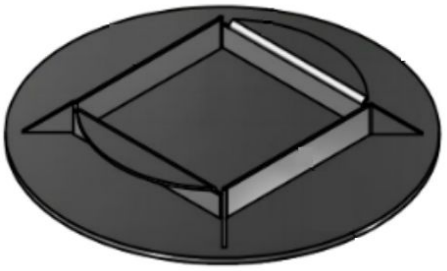


Рис. 3

1. Подстолье - 1 шт.
2. Опора - 2 шт.
3. Заглушка пластиковая диаметр 38 мм - 3 шт.
4. Подошва - 1 шт. (Рис. 2)
5. Пуансон - 1шт. (Рис. 3)
6. Домкрат гидравлический грузоподъемность 5 т - 1 шт.
7. Стол - 1шт.
8. Ферма - 2 шт.
9. Болты - 5 шт. (М12х75 - 2 шт. М12х60 - 3 шт.)
10. Шайба М12 - 10 шт. Барашек М12 - 5 шт.
11. Шток - 1 шт.
12. Заглушка пластиковая квадратная 60 мм - 2 шт.
13. Корзина - 1 шт.
14. Поддон со сливным патрубком - 1 шт.

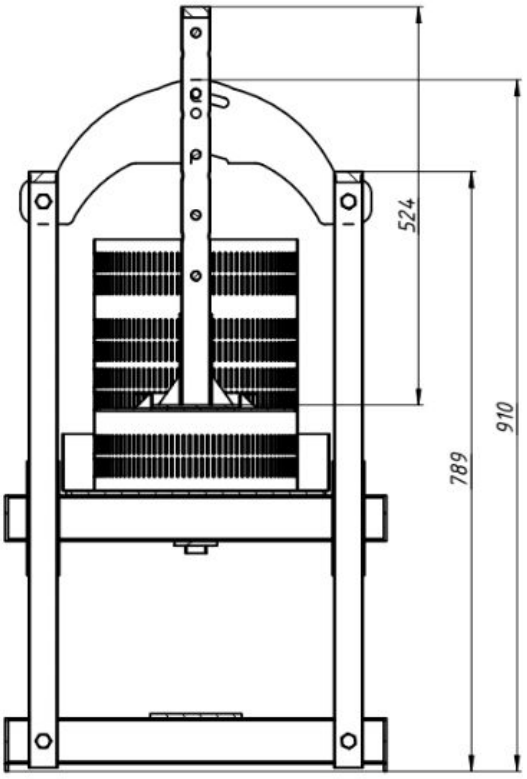
2. Назначение изделия
Пресс предназначен для получения 100%-го натурального сока путем отжима фруктов, ягод или овощей. В качестве сырья подойдут любые подготовленные ягоды, фрукты или овощи. Подготовленные — значит, избавленные от черенков, косточек и **ОБЯЗАТЕЛЬНО** измельченные на терке или овощерезке. Рекомендуем использовать специализированные измельчители, которые значительно ускорят и упростят процесс подготовки сырья. **Категорически запрещено** отжимать твердые овощи и фрукты, порезанные ножом.

Изделие полностью соответствует нормам пищевого производства в Российской Федерации. Детали оборудования, имеющие непосредственный контакт с сырьем и соком, выполнены из пищевой нержавеющей стали аустенитного типа, которая совершенно не подвержена коррозии. Кроме того, этот материал отлично

сопротивляется природным фруктовым кислотам, что позволяет получать по-настоящему чистый сок, без примесей железа.

3. Технические характеристики и комплектация

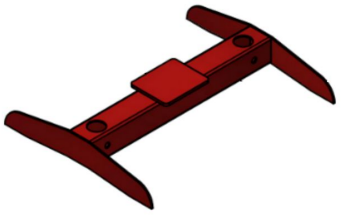
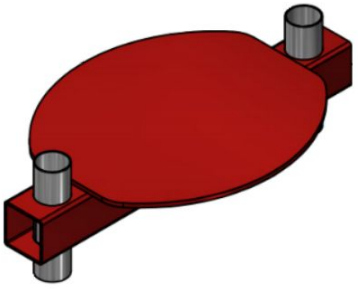
3.1 Технические характеристики

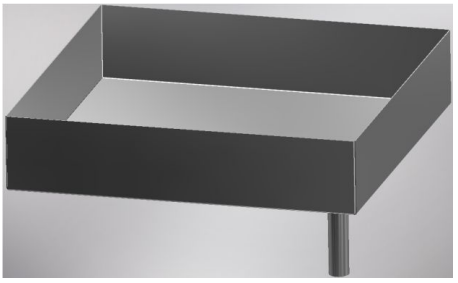


	10 л	20 л
Сила отжима, тонн	5	
Ширина Подстолья, мм	500	
Высота Пресса (от нижнего края Подстолья, до верхнего края Фермы), мм	910	
Диаметр Корзины, мм	255	264
Высота корзины, мм	204	330
Объем Корзины, л	10	20

4. Эксплуатация изделия и меры предосторожности

4.1. Сборка пресса

		
1. Установить на ровную	2. Вставить опоры 2 в отверстия	3. Вставить опоры в отверстия

поверхность Подстолье 1	подстолья 1. Вставить болты М12х60 и закрутить барашки на обеих опорах, используя шайбы с обеих сторон.	Стола 12 и опустить в нижнее положение.
		
4. Прикрепите Фермы 8 к Опорам через верхние отверстия, используя болты М12х60. Обратите внимание, что горизонтальные прорези от центра ферма должны смотреть в разные стороны. Закрутите барашки на обеих опорах, используя шайбы с обеих сторон.	5. Приподняв Стол, установите домкрат на Подстолье. Шток домкрата должен попасть в специальную выемку снизу Стола.	6. На Стол установите Поддон 14.

4.2. Эксплуатация изделия

Чтобы получить из фруктов или овощей натуральный сок с помощью бутылочного пресса, проделайте следующие операции:

- тщательно промойте Корзину и поддон для сбора сока;
- соберите пресс в соответствии с настоящей инструкций;
- вымойте фрукты и овощи, избавьтесь, если необходимо, от семечек, косточек, черенков или кожуры;
- обязательно измельчите овощи или фрукты **на терке или овощерезке** (!!!);
- установите Корзину 13 пресса;
- положите мешок с сочным сырьем в Корзину;
- на мешок установите пуансон и в него вставьте подошву;
- установите Шток 11 в Подошву и закрепите, используя или штыри на Штоке или болт М12х60 через отверстия в нем;
- под сливную трубку из Поддона установите емкость, в которую планируете собирать сок;
- вставьте ручку пресса и, качая ручку пресса, начинайте поднимать всю конструкцию вверх. Сок будет через патрубок стекать в приемную емкость.
- установите под узел сбора поддона для сока подходящую тару;
- при необходимости меняйте тару под патрубком слива сока;
- в случае, если мезга отжата не полностью:
а) используя специальный винт на домкрате, опустить его в нижнее положение
б) переустановить Шток в нижнее положение
в) повторно провести отжим сока
- при необходимости произвести подобную процедуру до полного отжатия сока из мезги.

4.3 Меры предосторожности
Работа с оборудованием связана с точками приложения больших масс (сила отжима до 5 тонн), поэтому крайне важно подсовывать части тела под пуансон или в домкратный механизм.
Для избежания попадания едкого сока некоторых фруктов в глаза не стоит находиться слишком близко от бункера при работе пресса.
Во избежание разбрызгивания мезги по помещению, в котором ведется эксплуатация изделия, нужно опускать поршень плавно. В идеале стоит приобрести кожух для бункера.
При длительной работе с оборудованием следует пользоваться защитными перчатками для предотвращения появления мозолей.

5. Транспортировка и хранение оборудования
5.1 Мыть оборудование рекомендуется после каждого использования.

5.2 Рекомендуется использовать легкие моющие средства, например, мыльный раствор.
5.3 Мыть оборудование следует мягкой губкой, салфеткой или тряпкой.
5.4 Транспортировка и хранение оборудования должны производиться в соответствии с требованиями ГОСТ 13762. Упакованное оборудование может транспортироваться всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах.
5.5 Транспортировка груза должна проводиться в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими для отдельных видов транспорта (железнодорожный, морской, автомобильный и т. д.).
5.6 Хранение оборудования допускается под навесом при температуре воздуха от минус 25 до плюс 50 градусов Цельсия и при относительно влажности не более 60%. Хранить комплектующие из нержавеющей стали (поддон, корзина, пуансон) нужно отдельно от окрашенных частей оборудования.

6. Утилизация
Срок службы оборудования — 10 лет. По истечении срока службы оборудование подлежит утилизации. Утилизация оборудования осуществляется в порядке, установленном Законами РФ от 04.05.1999г. №96-ФЗ «Об охране атмосферного воздуха» (с изменениями и дополнениями), от 24.06.1998г. №15-ФЗ «Об отходах производства и потребления» (с изменениями и дополнениями), а также другими российскими и региональными нормами, актами, правилами, распоряжениями, принятыми для реализации указанных Законов.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ!!!
1. Мыть оборудование с использованием твердых губок, мочалок; использовать средства на основе твердых абразивов, использовать чистящие средства, содержащие песок, соду, кислоты, хлориды.
2. Выжимать сок из твердых овощей и фруктов (яблоки, груши, морковь и пр.) без предварительного измельчения на терке или овощерезке.

Гарантийные обязательства
Срок службы оборудования - 5 лет.
Гарантийные обязательства указаны на гарантийном талоне, входящем в комплект поставки.
Гарантия снимается, если потребитель выжимал сок из твердых овощей и фруктов (яблоки, груши, морковь и пр.) без предварительного измельчения на терке или овощерезке.

Адрес производителя:
Россия, Кировская область, г. Киров, пер. Химический, д. 1
E-mail: service@gradushaus.ru
Электронная система для заявок в сервисный центр: **zabota.gradushaus.ru**

Перед отправкой Изделия в сервисный центр необходимо произвести его упаковку, во избежании повреждений в результате перевозки.

ВНИМАНИЕ!
Мы непрерывно работаем над улучшением характеристик нашего оборудования. В связи с этим, производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию без уведомления заказчика. Данные изменения не меняют принципа работы оборудования, и связаны с улучшением потребительских свойств товара.