

Минидробилка PMN mini

ручная для винограда



Инструкция по применению

Уважаемый покупатель! Вы приобрели ручную Минидробилку PMN mini 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:

- ✓ габаритный размер: 400x400 мм;
- ✓ материал бункера: оцинкованная сталь, эмалированное покрытие;
- ✓ материал вальцов: промышленный полиуретан;
- ✓ загрузка бункера: 10 кг;
- ✓ вес: 15 кг;
- ✓ производитель: «Grifo», Италия.

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 очистите дробилку от остатков мезги, промойте и протрите сухой тряпкой.



Производитель:

«GRIFO Macchine Enologiche SNC di Marchetti Giordano & C», Италия.

Адрес производства:

26034 Piadena (CR) Via Mantova, 1, Italy.