

Дробилка РРІ ручная маленькая для винограда



Инструкция по применению

Уважаемый покупатель! Вы приобрели маленькую ручную дробилку РРІ 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:

- ✓ материал бункера: нержавеющей сталь;
- ✓ размер бункера: 80x50 см;
- ✓ материал вальцов: промышленный полиуретан;
- ✓ загрузка бункера: 15 кг;
- ✓ вес: 20 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 очистить дробилку от остатков мезги, промыть и протереть сухой тряпкой.

Производитель:

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

Адрес производства:

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

