

Инструкция по применению Минидробилка PMNI ручная для винограда

Уважаемый покупатель!

Вы приобрели минидробилку PMNI ручную 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

- *Объем загрузки:* 10 кг;
- *Тип привода:* ручной;
- *Материал бункера:* нержавеющей сталь;
- *Длина бункера:* 400 мм;
- *Ширина бункера:* 400 мм;
- *Вес:* 15 кг;
- *Материал валцов:* промышленный полиуретан;
- *Производитель:* Grifo, Италия.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. Подготовьте дробилку для винограда к использованию: установите ее над емкостью, 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 приведите в движение мощные валцы, 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.

ГАРАНТИЯ

Гарантийные обязательства утрачивают свою силу в случаях:

- Самостоятельного ремонта, замены частей аппарата для укупорки.
- Повреждений, вызванных стихией, пожаром, бытовыми факторами.
- Использования аппарата для укупорки не по назначению.

- Поломка оборудования по вине покупателя (нарушения им правил эксплуатации: использование не по назначению и т.д.).
- Наличие внешних и/или внутренних механических повреждений (трещин, следов удара, сколов и т.п.), полученных в результате неправильной эксплуатации или транспортировки.
- Наличие признаков ремонта неуполномоченными лицами.