

## Пресс домкратный для отжима сока «SOK» Инструкция по эксплуатации

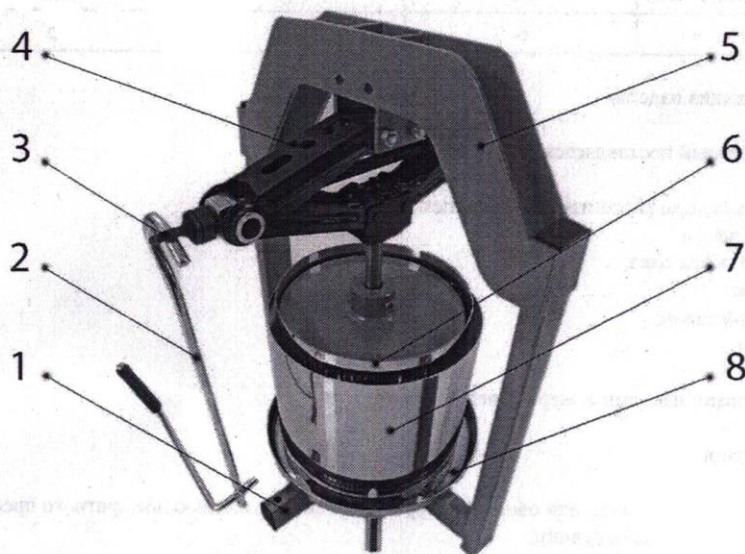
### 1. Описание изделия

Домкратный пресс для сока представляет собой прочную стальную раму, на которой закреплен домкратный механизм, поднимающий и опускающий круглый поршень. На крестовину опоры устанавливается поддон для сбора сока, на котором находятся бункер для мезги и кожух.

Движение поршня осуществляется с помощью ручки-рычага. Благодаря такой конструкции обеспечивается сила отжима в две тонны без особых усилий. Пресс поставляется в собранном состоянии и готов к работе. От пользователя требуется только вставить крюк ручки в «ушко» домкрата.

Домкратный пресс для сока состоит из следующих основных узлов:

- Опорная крестовина (1);
- Ручка-рычаг (2);
- «Ушко» домкрата (3);
- Домкратный механизм (4);
- Рама пресса (5);
- Бункер для мезги (6);
- Кожух пресса (7) (не входит в стандартную комплектацию);



Поддон для сока(8).

Рисунок 1 — основные узлы домкратного пресса.

## 2. Назначение изделия

Пресс предназначен для получения 100%-ого сока путем отжима фруктов или овощей. В качестве сырья подойдут любые подготовленные фрукты или овощи. Подготовленные — значит, избавленные от черенков и косточек и порезанные на небольшие кусочки.

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

Изделие производится в трех вариациях:

	SOK-6	SOK-10	SOK-15
Сила отжима, тонн	2		
Высота рамы, мм	111		
Высота бункера, мм	205	205	205
Диаметр бункера, мм	195	250	305
Объем бункера, л	6	10	15

### 3.2 Комплектация изделия

Пресс домкратный поставляется с следующей комплектации:

- рама с домкратным механизмом и поршнем;
- бункер для мезги;
- поддон для сбора сока;
- ручка-рычаг;
- гарантийный талон;
- инструкция.

## 4. Эксплуатация изделия и меры предосторожности

### 4.1 Эксплуатация изделия

Чтобы получить из фруктов или овощей натуральный сок с помощью домкратного пресса, сделайте следующие операции:

- установите домкратный пресс на прочное ровное основание;
- подготовьте сырье для отжима (вымойте фрукты и овощи, избавьтесь, если необходимо, от



семечек, косточек, черенков или кожуры);

- тщательно промойте бункер для мезги и поддон для сбора сока;
- установите бункер для мезги на поддон для сбора сока (при наличии кожуха, установите его - поверх бункера), так, чтобы зубчатая кромка была снизу;
- наполните бункер для мезги подготовленным сырьем для отжима;
- установите поддон для сбора сока вместе со стоящим на нем наполненным бункером на опорную крестовину под поршнем;
- вставьте крюк ручки-рычага в «ушко» домкратного механизма;
- возьмитесь за противоположную часть ручки-рычага так, чтобы часть с крюком была - расположена параллельно поверхности, на которой стоит пресс;
- вращательными движениями опустите поршень домкратного механизма до самого края бункера для мезги;
- удостоверьтесь, что поршень находится точно над бункером;
- установите под узел сбора поддона для сока подходящую тару;
- вращательными движениями опускайте поршень, выжимая из мезги весь сок;
- при необходимости меняйте тару под узлом сбора.

#### 4.2 Меры предосторожности

Работа с оборудованием связана с точками приложения больших масс (сила отжима до 2 тонн), поэтому крайне важно не класть руки под поршень или засовывать их 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. Гарантия

5.1 Изготовитель гарантирует соответствие оборудования всем техническим характеристикам, указанным в данном паспорте. Изготовитель оборудования гарантирует его исправную работу в течение 12 месяцев со дня покупки.

5.2 Гарантийный срок наступает с момента приобретения оборудования.

5.3 Наступление гарантийного случая подразумевает обнаружение заводского брака во время эксплуатации (проверки) оборудования.

5.4 Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие по вине потребителя вследствие нарушений правил транспортировки, монтажа или эксплуатации изделия.

#### 6. Транспортировка и хранение оборудования

Транспортировка и хранение оборудования должны производиться в соответствии с требованиями ГОСТ 13762. Упакованное оборудование может транспортироваться всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах.

Транспортировка груза должна проводиться в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими для отдельных видов транспорта (железнодорожный, морской, автомобильный и т. д.).

Хранение оборудования допускается под навесом при температуре воздуха от минус 25 до плюс 50 градусов Цельсия и при относительной влажности не более 60%. Хранить комплектующие из нержавеющей стали (поддон, кожух, бункер) нужно отдельно от окрашенных частей оборудования.

#### **7. 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.

#### **8. Уход за оборудованием**

8.1 Мыть оборудование рекомендуется после каждого использования.

8.2 Рекомендуется использовать легкие моющие средства, например, мыльный раствор.

8.3 Мыть оборудование следует мягкой губкой, салфеткой или тряпкой.

#### **ЗАПРЕЩАЕТСЯ!!!**

Мыть оборудование с использованием твердых губок, мочалок; использовать средства на основе твердых абразивов, использовать чистящие средства, содержащие песок, соду, кислоты, хлориды.

