

ДОМКРАТНЫЙ ПРЕСС SOK



Инструкция по эксплуатации

1. Описание и назначение домкратного пресса SOK

1.1 Описание изделия

Домкратный пресс SOK — современное оборудование заводского производства для отжима сока из ягод, фруктов и овощей. Изделие представлено в трёх моделях: 6, 10, 15 литров.

Домкратный пресс для сока представляет собой прочную стальную раму, на которой закреплен домкратный механизм, поднимающий и опускающий круглый пуансон (прижимной диск). Поддон для сбора сока, приваренный к опорной раме, обеспечивает дополнительную жёсткость конструкции. На нём устанавливается корзина для мезги (может также использоваться дополнительное оборудование: кожух, сетки под днище корзины). Стоит обратить внимание на то, что отверстия для выхода сока расположены не только в днище и нижней части корзины, но и по всей высоте стенок. Регулируемые по высоте ножки обеспечивают устойчивость пресса на любой поверхности.

Движение пуансона осуществляется с помощью удобной ручки домкрата. Благодаря такой конструкции обеспечивается сила отжима в две тонны без особых усилий. Важно, что детали, непосредственно контактирующие с пищевыми продуктами, сделаны из медицинской нержавеющей стали (корзина и сетки под её днищем, кожух), либо окрашены красками, которые безопасно взаимодействуют с продуктами питания (рамная конструкция, поддон). Медицинская нержавеющая сталь не подвержена коррозии, что позволяет получать продукт с натуральным вкусом, без привкуса железа. Все используемые материалы хорошо сопротивляются природным фруктовым кислотам, что позволяет получать чистый сок, без добавок и примесей.

Пресс поставляется в собранном состоянии.

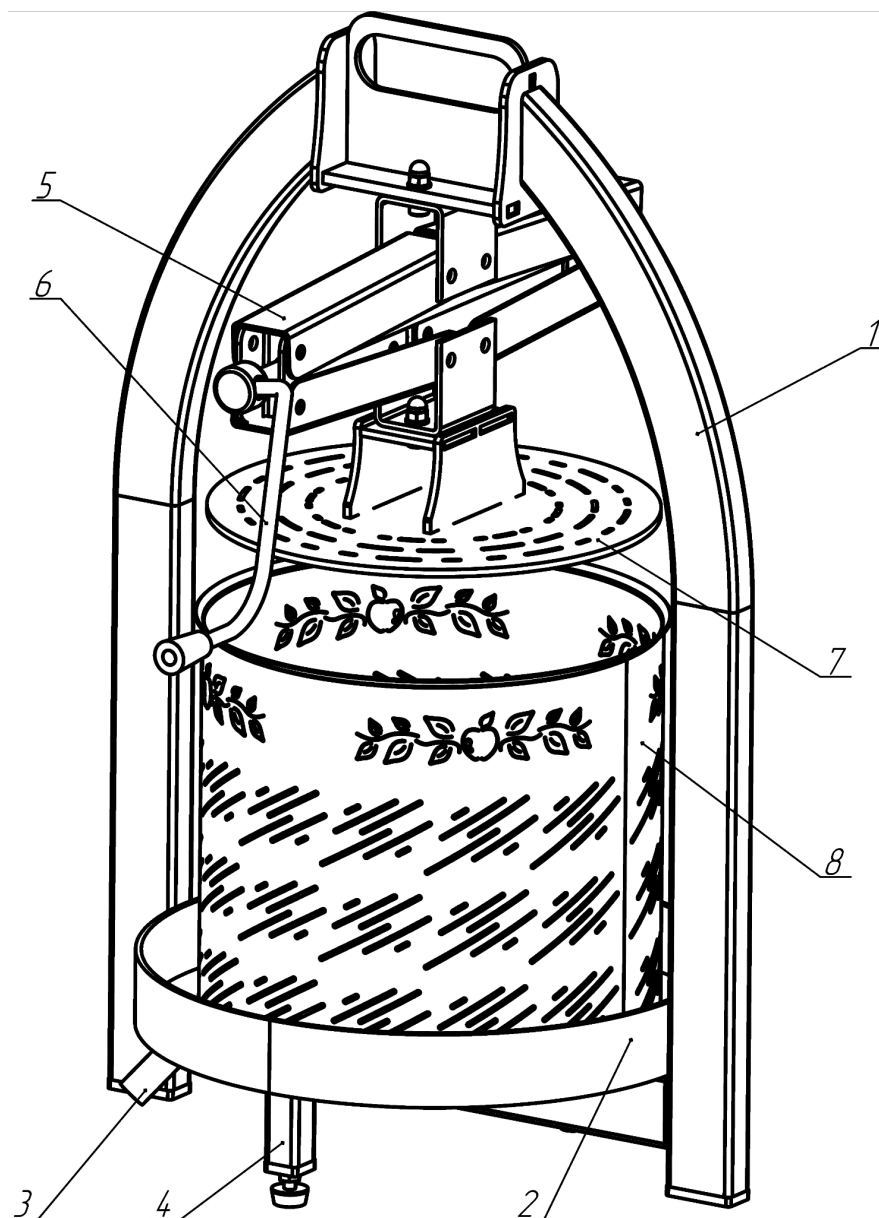
1.2 Назначение изделия

Домкратный пресс SOK предназначен для получения 100%-го натурального сока из ягод, фруктов и овощей методом холодного отжима. Использование метода холодного отжима способствует максимальному сохранению витаминов и микроэлементов в конечном продукте.

Объём полученного сока зависит от специфики исходного продукта (например, доля выхода морковного сока — 4,2 л на 10 кг, для томатного сока — 7,0 л на 10 кг исходного продукта). Объём сока можно увеличить за счёт более мелкого дробления фруктов и овощей.

Модель применима как в домашнем хозяйстве, так и при производстве соков в рамках малого бизнеса. Изделие полностью соответствует нормам пищевого производства в Российской Федерации.

2. Внешний вид и комплектация домкратного пресса SOK



- 1 - рамная конструкция;
- 2 - поддон:
- 3 - носик поддона;
- 4 - ножки;
- 5 - домкратная система;
- 6 - ручка домкрата;
- 7 - пуансон;
- 8 - корзина для мезги.

3. Характеристики

3.1 Основные характеристики домкратного пресса SOK:

Объём корзины, л	6	10	15
Высота, мм	570	610	615
Ширина (включая рамную конструкцию), мм	360	390	441
Диаметр поддона, мм	280	309	324
Вес, кг	9,0	10,3	12,1
Материал - корзина: - рамная конструкция, домкратный механизм, поддон:	Медицинская нержавеющая сталь AISI 430 Окрашенная углеродистая сталь Ст-3 (порошковая краска Pantone 374 C G PE Глянцевая гладкая)		
Давление, обеспечиваемое домкратным прессом, т.	2		
Страна - производитель	Российская Федерация		

3.2 Характеристики основных узлов конструкции:

Деталь	Показатели
Корзина	<ul style="list-style-type: none">● материал — медицинская нержавеющая сталь AISI 430;● габаритные размеры (высота и диаметр, мм): модель на 6 л — 180x210 мм; модель на 10 л — 220x240 мм; модель на 15 л — 230x290 мм;● фильтровальные мешки с мезгой (массой для отжима) помещаются в корзине под пуансоном.
Рамная конструкция	<ul style="list-style-type: none">● материал — окрашенная углеродистая сталь Ст-3;● для удобства переноса имеет ручку в верхней части (материал — углеродистая сталь Ст-3).

Домкратная система	<ul style="list-style-type: none"> • обеспечивает давление 2 тонны (пуансон — металлический диск, с помощью которого осуществляется равномерное давление на исходный продукт — ягоды, фрукты, овощи); • имеет закреплённую ручку с пластиковой рукояткой.
Поддон для сока	<ul style="list-style-type: none"> • материал — окрашенная углеродистая сталь Ст-3; • высота бортика — 40 мм; • диаметр: для модели 6 л — 280 мм; модель 10 л — 309 мм; модель 15 л — 344 мм.
Ножки	<ul style="list-style-type: none"> • материал — окрашенная углеродистая сталь Ст-3; • регулируемые; • основание — пластик; • в комплектации — 2 шт.

3.3 Совместимость с другими устройствами.

Все фото дополнительных аксессуаров пресса представлены на сайте

1. Кожух — металлический корпус (без дна и крышки), устанавливающийся на поддон, в центр его помещается корзина для мезги. Брызги из корзины попадают на стенки кожуха и стекают в поддон для сбора сока. Материал — нержавеющая сталь AISI 430. Параметры кожуха для домкратных прессов разного литража представим в Таблице ниже:

Модель, литров	Диаметр, мм	Высота, мм
6 литров	244	155
10 литров	271	195
15 литров	297	245

2. SOK+ — система из трёх сетчатых дисков, способствующих более быстрому вытеканию сока. Диски установлены так, чтобы создать между мешками свободное пространство высотой 1 мм. Система включает три слоя (диска). При любом взаимном расположении верхнего и нижнего дисков сок будет проходить через веерные пластинки среднего диска. Систему можно разместить внутри корзины между мешками или использовать только средний диск, разместив его под корзиной. Диски выполнены из медицинской

нержавеющей стали AISI 430, диаметр:

- для пресса на 6 литров — 208мм;
- для пресса 10 литров — 238мм;
- для пресса 15 литров — 263 мм.

3. Подставка под пресс — складное устройство, предназначенное для удобной установки домкратного пресса (особенно в случаях, когда отжим сока производится прямо на даче или в саду). Устройство изготовлено из окрашенной углеродистой стали Ст-3, схоже со складной табуреткой, без посадочной части. Подставка крепится болтами к ребру поддона (ножки домкратного пресса устанавливаются в специальные пазы).

4. Монтаж оборудования

4.1 Сборка домкратного пресса SOK

Монтаж домкратного пресса SOK проводится в следующей последовательности:

- освободить изделие от упаковки и защитных плёнок;
- проверить комплектацию согласно п.2 данной инструкции;
- при наличии системы SOK+ расположить её в корзине, либо установить отдельный, средний диск системы в той части, где будет находиться корзина для мезги;
- установить корзину так, чтобы пуансон опускался точно внутрь корзины для мезги;
- при наличии кожуха установить его на корзину для мезги.

4.2 Рекомендации по первоначальному запуску домкратного пресса SOK

- промыть все детали домкратного пресса слабым раствором моющего средства с помощью мягкой губки или тряпки;
- тщательно просушить пресс;
- проверить устойчивость домкратного пресса на рабочей поверхности (отрегулировать высоту ножек пресса), при необходимости установить пресс на специальную подставку;
- проверить, насколько точно пуансон опускается в отверстие корзины (для этого прокрутить ручку домкратного пресса до конца вниз, а затем вернуть её в первоначальное положение);
- подготовить исходный продукт для отжима сока;

ВНИМАНИЕ! Фрукты, овощи перед отжимом следует измельчить с помощью ручной или электрической дробилки, либо мелко нарезать вручную. Ягоды не нуждаются в предварительном измельчении. Из вишни, сливы и т. п. следует предварительно вынуть косточки.

- установить тщательно промытую ёмкость для сока под носик поддона;
- фильтровальный мешок с мезгой поместить в корзину;

- вращать ручку домкрата, постепенно выжимая сок (до упора пуансона);
- когда поток отжимаемого сока станет минимальным, а мезга (исходный продукт) достаточно сухой, следует завершить процесс отжима: поднять пуансон с помощью ручки домкрата, достать корзину и освободить её от мезги, тщательно промыть все комплектующие.

5. Руководство по применению домкратного пресса SOK

- перед каждым использованием необходимо проверять носик поддона на отсутствие засоров;
- рекомендуемый температурный режим эксплуатации 5–60 °С с максимально допустимой влажностью воздуха не более 60%;
- важно регулярно контролировать положение корзины на поддоне, чтобы пуансон опускался точно в отверстие корзины;
- выход сока достаточно быстрый, поэтому стоит постоянно отслеживать наполненность ёмкости под носиком поддона, во избежание её переполнения, своевременно менять ёмкости;
- разница в выходе сока при отжиме разных овощей, фруктов и ягод может быть значительной, она зависит от вида исходного продукта, а также его сочности.

6. Меры предосторожности

6.1 Общие правила безопасности

- оборудование предназначено для использования взрослыми людьми, ознакомившимися с данной инструкцией;
- до начала работ должен быть проведён внешний осмотр оборудования, проверка надёжности крепления всех узлов, устойчивости расположения.

6.2 Меры предосторожности в процессе эксплуатации изделия

- во избежание попадания едкого сока некоторых фруктов в глаза не стоит наклоняться над корзиной в процессе работы пресса;
- во избежание разбрызгивания мезги по помещению, поршень следует опускать плавно. Желательно приобрести кожух для бункера;
- при длительной, многочасовой работе с оборудованием желательно пользоваться защитными перчатками для предотвращения мозолей.

6.3 ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- вносить изменения, не предусмотренные данной Инструкцией, в конструкцию изделия;
- работа с оборудованием связана с точками приложения больших масс (сила отжима до 2 тонн), потому не нужно класть руки под пуансон или засовывать их в домкратный механизм;

- во время работы производить ремонт и техническое обслуживание аппарата;
- использовать оборудование в случае сбоев в домкратном механизме, в состоянии алкогольного опьянения или других психотропных и сильнодействующих веществ;
- допускать детей или лиц с ограниченной дееспособностью к работе с оборудованием.

7. Уход и хранение

Мыть оборудование рекомендуется после каждого использования. Важно использовать легкие моющие средства, например, мыльный раствор. Мыть оборудование следует мягкой губкой, салфеткой или тряпкой.

Запрещается мыть домкратный пресс с использованием твердых губок, мочалок; использовать средства на основе твердых абразивов, использовать чистящие средства, содержащие песок, соду, кислоты, хлориды во избежание попадания указанных веществ в конечный продукт.

Хранение оборудования допускается под навесом или в помещении, при температуре воздуха от -25 до 50°C при относительной влажности не более 60%.

8. Гарантийный срок

8.1 Гарантийный срок на домкратный пресс SOK представлен в гарантийном талоне.

8.2 Гарантийный срок наступает с момента приобретения оборудования.

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

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

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

Производитель	ИП Гайнутдинов Анатолий Николаевич, ИНН 432500888349, ОГРНИП 314744919000039, почтовый адрес: 610000, г. Киров, а/я 154 Фактический адрес: Россия, 610006, Кировская область, г. Киров, Октябрьский пр-т, д. 24/2, корп.3, пом.1001
---------------	--

Единый номер горячей линии: 8 (800) 250 59 32

E-mail: service@gradushaus.ru

Электронная система для заявок в сервисный центр:
zabota.gradushaus.ru

Чат бот Telegram для приема обращений UserServiceBot

ВНИМАНИЕ!

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