	Фактический адрес: Россия, 610006, Кировская область, г. Киров, Октябрьский пр-т, д. 24/2, корп.3, пом.1001 E-mail: info@gradushaus.ru

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.

ДОМКРАТНЫЙ ПРЕСС

SOK

(поддон из нержавеющей стали)



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 отжима сока представляет собой прочную стальную раму, на которой закреплен домкратный механизм, поднимающий и опускающий круглый пуансон (прижимной диск). Деформация пуансона невозможна в связи с наличием усиленной опорной конструкции. Поддон съёмный, имеет бортики высотой 7 см, потому потери сока в связи с переливом исключены. Поддон устанавливается на мощном основании единой сварной конструкции рамы.

В поддоне размещается корзина для мезги (может также использоваться дополнительное оборудование: кожух, система SOK+). 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, а также в пуансоне, что повышает эффективность процесса. Регулируемые по высоте ножки обеспечивают устойчивость пресса на любой поверхности.

Движение пуансона осуществляется с помощью удобной ручки домкрата. Благодаря такой конструкции обеспечивается мощность отжима в две тонны без особых усилий. Важно, что все детали, непосредственно контактирующие с пищевыми продуктами, сделаны из медицинской нержавеющей стали. Медицинская нержавеющая сталь не подвержена коррозии, что позволяет получать продукт с натуральным вкусом, без привкуса железа. Элементы рамной конструкции покрыты краской, которая безопасно взаимодействует с продуктами питания. Все используемые материалы хорошо сопротивляются природным фруктовым кислотам, что позволяет получать чистый сок, без добавок и примесей.

Пресс поставляется в собранном виде.

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.

6.3 ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- прилагать излишние усилия при вращении ручки домкрата или использовать механические инструменты для вращения ручки или оси домкрата.
- вносить изменения, не предусмотренные данной Инструкцией, в конструкцию изделия;
- работа с оборудованием связана с точками приложения больших масс (мощность отжима — до 2 тонн), потому не нужно класть руки под пуансон или в домкратный механизм;
- во время работы производить ремонт и техническое обслуживание аппарата;
- использовать оборудование при сбоях в домкратном механизме, в состоянии алкогольного опьянения или в случае применения других психотропных и сильнодействующих веществ;
- допускать детей или лиц с ограниченной дееспособностью к работе с оборудованием без контроля ответственных лиц.

7. Уход и хранение.

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

Запрещается мыть домкратный пресс с использованием твёрдых губок, мочалок; использовать средства на основе твёрдых абразивов, 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°С 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

- поместить корзину пресса на поддон;
- фильтровальный мешок/мешки с мезгой вложить в корзину;
- переместить поддон с заполненной корзиной на основание пресса;
- 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 , промыть и просушить оборудование, либо заложить следующую партию сырья.

Важные условия:

- перед каждым использованием необходимо проверять носик поддона на отсутствие засоров;
- рекомендуемый температурный режим эксплуатации 5–60 ^{0}C с максимально допустимой влажностью воздуха не более 60%;
- регулярно контролировать положение корзины на поддоне, чтобы пуансон опускался точно в отверстие корзины;
- скорость выхода сока достаточно высокая, 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.
- после окончания работ следует промыть и просушить все комплектующие пресса и саму раму.

6. Меры предосторожности

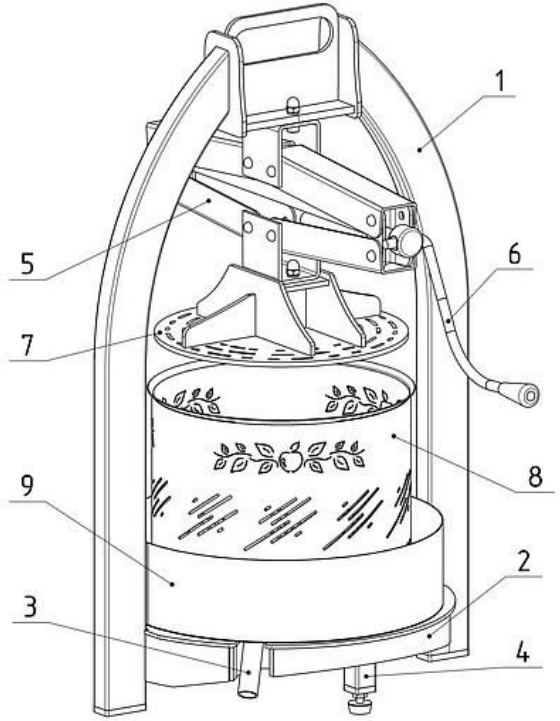
6.1 Общие правила безопасности

- оборудование предназначено для использования пользователями ознакомившимися с данной инструкцией;
- до начала работ должен быть проведён внешний осмотр оборудования и 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;
- чтобы сок не разбрызгивался по помещению, пуансон следует опускать плавно. Рекомендуется использование кожуха для бункера (приобретается отдельно);
- при длительной, многочасовой работе с оборудованием желательно пользоваться защитными перчатками для предотвращения мозолей.

2. Внешний вид и комплектация домкратного пресса SOK



1 — рамная конструкция с ручкой для переноса;
2 — основание;
3 — носик поддона;
4 — регулируемые ножки, 2 шт;
5 — домкратная система;
6 — ручка домкрата;
7 — пуансон;
8 — корзина для мезги;
9 — поддон из нержавеющей стали.

3. Основные характеристики домкратного пресса SOK

Объём корзины	6 л	10 л	15 л
Высота	570 мм	610 мм	615 мм
Ширина (включая рамную конструкцию)	360 мм	390 мм	441 мм
Диаметр поддона	265мм	293 мм	336 мм
Высота стенки поддона	70 мм		
Диаметр сливной трубки	16 мм		
Вес пресса	9,0 кг	10,3 кг	12,1 кг
Материал - корзина, поддон - рамная конструкция, основание , домкратный механизм	Медицинская нержавеющая сталь AISI 430 Окрашенная углеродистая сталь Ст–3		
Давление, обеспечиваемое домкратным прессом	2 тонны		

3.2 Совместимость с другими устройствами (не входят в стандартную комплектацию)

1. **Кожух** — ограничитель (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 представлены в Таблице ниже:

Модель, литров	Диаметр, мм	Высота, мм
6 литров	244	155
10 литров	271	195
15 литров	320	205

2. **SOK+** — система из трёх сетчатых дисков, способствующих более быстрому вытеканию сока. Диски установлены так, чтобы создать между мешками свободное пространство высотой 1 мм. Это позволяет усилить сток сока и тем самым увеличить количество получаемого продукта. Система включает три слоя (диска). При любом взаимном расположении верхнего и нижнего дисков сок будет проходить через веерные пластинки среднего диска. Систему следует разместить внутри корзины между мешками, или использовать только средний диск, установив его между фильтровальными мешками внутри корзины Диски выполнены из медицинской нержавеющей стали AISI 430, их диаметр:

- для пресса на 6 литров — 208 мм;
- для пресса 10 литров — 238 мм;
- для пресса 15 литров — 288 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. Пресс закрепляется на подставке специальными винтами из комплекта подставки, ножки домкратного пресса устанавливаются в специальные пазы подставки.

4. Сборка и рекомендации по первоначальному запуску

Перед применением:

- освободить изделие от упаковки и защитных плёнок;
- проверить комплектацию согласно п.2 данной инструкции;

Далее

- 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), при необходимости установить пресс на специальную подставку;
- установить поддон и корзину на основание;
- проверить работу домкратной системы с пуансоном. Для этого стоит прокрутить ручку домкратного пресса, наблюдая за точным движением пуансона вниз вдоль стенок корзины, затем вернуть в первоначальное положение — пуансон должен быть в самой высокой точке;
- пресс готов к работе.

5. Руководство по применению домкратного пресса SOK

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, подобных фруктов и ягод следует предварительно вынуть косточки.

- установить тщательно промытую ёмкость для сбора сока под носик поддона; проверить устойчивость ёмкости;