

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/prasa-ramowa-do-owocow-z-drewnianym-koszem-na-10l-p-2851.html>



## Prasa ramowa do owoców – z drewnianym koszem, na 10L

Cena	<b>519,00 zł</b>
Numer katalogowy	<b>P1-810110</b>
Kod producenta	<b>P1-810110</b>
Kod EAN	<b>5908277707729</b>

### Opis produktu

Robisz domowe wina i soki? Chcesz profesjonalnie, ale w prosty sposób tłoczyć sok z owoców? Szukasz praktycznego urządzenia, które umożliwi Ci wygodne pozyskiwanie soku z owoców zbieranych w ogrodzie? Ta ręczna prasa ramowa spełni Twoje oczekiwania. Złożysz ją z łatwością i docenisz jej wysoką jakość. Korzystaj z możliwości, jakie oferuje ta prosta, ale bardzo funkcjonalna konstrukcja, która będzie ci służyć przez lata.

- **Idealne wyciskanie soku z owoców** - prasa ramowa przeznaczona jest do dokładnego wyciskania soku z uprzednio przygotowanych owoców.
- **Praktyczna pojemność** - prasa na 10 L owoców.
- **Wysoka jakość i trwałość** - prasa wykonana jest z wysokiej jakości materiałów drewnianych i stalowych, składających się na solidną całość.
- **Nylonowy worek w zestawie** - ułatwia komfortowe tłoczenie soku.
- **Antyrozpryskowa osłona kosza** - ta niezwykle praktyczna osłona zabezpiecza przed rozpryskiwaniem się soku podczas wyciskania moszczu.
- **Łatwość korzystania** - prasa jest prosta w użyciu, odpowiednio przygotowane owoce włóż do worka w koszu i zacznij tłoczyć sok do podstawionego naczynia.
- **Funkcjonalność w klasycznej formie** - prasa ma klasyczną konstrukcję, a drewniany kosz nadaje jej stylowego wyglądu, charakterystycznego dla tradycyjnych urządzeń używanych do ręcznego tłoczenia soków.
- **Do samodzielnego montażu** - prasa typu DIY, złożysz ją szybko i z łatwością.

Prasa służy do tłoczenia soku z owoców wyciśniętych i rozdrobnionych, poddanych obróbce z użyciem preparatu enzymatycznego Pektoenzym, fermentacji w miadze czy maceracji w nalewce. Powyższe procesy sprawiają, że struktura owoców staje się rozluźniona i miękka, co ułatwia wyciskanie soku. **Nie używaj prasy do twardych owoców świeżych - jabłek, gruszek czy owoców wielkopiętkowych, niepoddanych wcześniejszej obróbce**, o której mowa powyżej. Niewłaściwe użycie może skutkować uszkodzeniem prasy.

**Antyrozpryskowa osłona kosza**, wykonana z elastycznego, przezroczystego tworzywa, szczelnie otula kosz prasy i zabezpiecza przed rozpryskiwaniem się soku podczas wyciskania moszczu. Osłonę z łatwością założysz na zewnętrzną stronę kosza, co pozwoli Ci prowadzić cały proces w czystości i zminimalizować ubytki pozyskiwanego soku.

### Prasę zmontuj według załączonej do produktu instrukcji graficznej.

Odpowiednio przygotowaną miążgę owocową umieść w worku filtracyjnym, zawiń brzegi worka do wewnątrz korpusu, pod otwór wylotowy prasy podstaw naczynie i rozpocznij tłoczenie. Dokręcaj tłok do momentu, aż zaczniesz lecieć płyn. Wznów tłoczenie, gdy płyn przestanie lecieć. Powtarzaj czynność aż do całkowitego wyciśnięcia owoców, nie dociskaj jednak tłoka na siłę. Odcisnięte owoce usuń z worka i dobrze go wypłucz. Jeśli w trakcie pracy szczeliny worka zostaną zapchane, po wyjęciu go ugnieć jego zawartość ręcznie, włóż worek z powrotem i kontynuuj tłoczenie.

### Konserwacja

Drewniane wnętrze korpusu, a także miejsca połączeń śrub z nakrętkami i z tłokiem, przed każdym tłoczeniem i po umyciu prasy posmaruj cienką warstwą oleju jadalnego. Części malowane wytrzyj do sucha.

---

Prasę przechowuj pod przewiewnym przykryciem w suchym pomieszczeniu.

**Przed użyciem prasy dokładnie zapoznaj się z instrukcją użytkowania i podanymi w niej ogólnymi zasadami bezpieczeństwa.**

**Wymiary kosza:**

- Ø wew.: 19,5 cm
- wysokość: 33 cm

**Materiały, z których wykonana jest prasa:**

- kosz prasy: drewno
- pałaki boczne: stal
- śruba: stal
- docisk tłoka: odlew żeliwny
- tłok: drewno
- belka (rama): odlew żeliwny
- tacka ociekowa: stal nierdzewna
- osłona kosza: tworzywo