

CE



PIGIATRICE PICCOLA

Art. PP / PPI

SMALL GRAPE CRUSER BY HAND

Art. PP / PPI



2022 - ITALIANO
MANUALE USO E MANUTENZIONE

2022 - ENGLISH
MANUAL USE AND MAINTENANCE



CONGRATULAZIONE

Lei ha scelto il meglio acquistando questa macchina. E' molto robusta in tutti i suoi particolari ed affidabile nel tempo.

Per il miglior utilizzo di questa macchina consigliamo di seguire scrupolosamente le istruzioni qui di seguito elencate:

DATI TECNICI:

Funzionamento

Dimensioni LxL

Peso

PP e PPI

Manuale con volano

800x500mm.

20 Kg.

Descrizioni ed illustrazioni non sono impegnative e la Grifo Macchine Enologiche si riserva di apporre modifiche ai dati tecnici senza alcun preavviso.

CONSIGLI PER L'USO

Dopo aver iniziato a ruotare il volano inserire nella tramoggia i grappoli d'uva che passando attraverso i rulli vengono pigiati; a questo punto sono pronti per essere raccolti nei contenitori per la fermentazione.

MANUTENZIONE

Al termine di ogni pigiatura pulire accuratamente la tramoggia.

Oliare ogni albero dei rulli tramite i fori situati su ogni supporto.

BUON LAVORO!



CONGRATULATIONS

You have chosen the best by buying this machine. It is very robust in all detail and reliable over time. For the best use of this machine, we recommend to carefully follow the instructions below:

TECHNICAL DATA:

USE

Dimensions LxW

Weight

PP and PPI

Manual with flywheel

800x500mm

20 Kg.

Descriptions and illustrations are not binding and the Grifo Macchine Enologiche reserves the right to amend technical data without prior notice.

ADVICE ON USE

After starting to turn, the flywheel put into the hopper the grapes that passing by the rollers will be pressed; now they are ready to be picked up in containers for fermentation.

MAINTENANCE

After each pressing, clean the hopper.

Lubricate every tree of the rollers through the holes located on each support.

GOOD WORK!