

PRESSOIRS MANUELS À CLIQUET

Mode d'emploi

- 1) Après déballage, laver soigneusement toutes les parties du presseoir avec un mélange d'eau de javel ou de métrasulfite de potassium ou de sodium (12 grammes par litre d'eau).
- 2) Huiler toutes les parties métalliques avec de l'huile alimentaire.
- 3) Introduire les fruits à presser dans la claie. Poser les demi-lunes sur les fruits puis, les cales. Les premières cales doivent être centrées entre la vis centrale et la claie et les suivantes doivent être croisées et ramenées contre la vis centrale. Visser le mécanisme en fonte jusqu'à ce qu'il bute contre les cales. Pour visser introduire les butées métalliques pointues dans les encoches appropriées :
 - celle face à soi: la pointe en bas à gauche
 - celle derrière la vis: la pointe en bas à droite
 - inverser le sens de butées pour dévisser

Introduire le levier dans le mécanisme et actionner celui-ci par un mouvement de va et vient. Il est possible d'utiliser une étamine (toile à placer à l'intérieur contre les parois de la claie) afin de filtrer le jus lors du pressage. Utiliser des scourtins (succession de fruits et de toiles drainantes) lorsque les fruits n'ont pas de fibres suffisantes pour drainer le jus vers les fentes de la claie. Lorsqu'il est trop dur d'actionner le levier, laisser exprimer le jus quelques minutes et vous pourrez à nouveau gagner quelques crans. Renouveler l'opération autant de fois que nécessaire.

- 4) À la fin de l'utilisation, laver à nouveau soigneusement toutes les parties nécessaires, nous vous conseillons d'appliquer avec un chiffon ou un pinceau de l'huile de cuisine sur toutes les parties métalliques avant stockage. Laver avec de l'eau chaude et un détergent vaisselle les parties métalliques avant de vous en servir à nouveau.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Pressoirs à cliquet manuels, vis centrale en acier, maie en acier avec renforcement radiaux, fermeture de la claie avec goujons extractibles, claie et sellettes de pressage en hêtre, mouvement en fonte.

Matériaux utilisés: hêtre, acier, fonte, peinture alimentaire.

Diam. (en cm.).	Hauteur de la claie (en cm.).	Capacité de la claie
20	30	9 l.
30	40	28 l.
35	45	43 l.
40	55	69 l.
45	60	96 l.
50	65	128 l.
55	70	166 l.
60	75	212 l.
65	80	265 l.
70	85	327 l.
80	95	477 l.



TOM PRESS - Le Bessou del Prat
81290 VIVIERS LES MONTAGNES
Tél. : 05 63 71 44 99 - Fax : 05 63 71 44 98
Email: infos@tompress.com - Site: www.tompress.com
S.A.V. dans nos ateliers