<http://forum.woodtools.ru/index.php?topic=14908.0>

 

 

 



<http://forum.woodtools.ru/index.php?topic=24000.25>



 

 

<http://forum.homedistiller.ru/msg.php?id=12051619>





<http://forum.homedistiller.ru/msg.php?id=12419682>



<http://forum.homedistiller.ru/index.php?topic=22808.560#msg12026553>



<http://forum.homedistiller.ru/msg.php?id=11763213>



Труба 60\*30

Дожмёшь до конца,дай постоять 20-30-минут,за это время набегает ещё 2-2.5 литра.Конечно если впереди ещё 2-3 закладки а время жаль,то ими жертвуешь.

Швеллер на перекладину ставить так [, [], ][

Коллеги,для отжатия яблочного сока из правильно скомпанованного пакета,достаточно и 2т.Применять 12т.домкрат при деревянной раме весьма опасно.При отжатии сока при помощи домкрата,не надо сразу давать нагрузку,жать надо постепенно,следя за струйкой сока,она не должна прерываться.Если сок перестал бежать,то он как бы связывается опять с мезгой и заставить его бежать вновь,надо приложить максимум усилий.Рама начинает трещать,а это опасно.Но все зависит от яблок(свежие,лежалые)и опыта оператора,выжать прессом можно до 70% от массы яблок.

<http://forum.homedistiller.ru/index.php?topic=2078.msg12424286#new>



<http://www.chipmaker.ru/topic/144542/page__hl__%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B8%20%D0%BF%D0%BE%20%D0%BA%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%B2%D0%B0%D0%B4%D0%BE%D1%81%D1%83>

