

# Exprimidor BelOMO SVHPP-302

No compre!!!!!!

Buen modelo por su dinero Compr este exprimidor para exprimir jugo de manzanas (20l +) y triturar verduras. Antes de eso, haba un modelo anterior, demostr ser bueno, aunque hubo quejas. Este modelo me sorprendi gratamente con algunas mejoras: un cuchillo hecho de un metal mejor y ms grueso, una salida de jugo ms conveniente del exprimidor debido a una curvatura profunda en el cuerpo (ahora puede deslizarse el recipiente ms profundo), enrollando el cable debajo del exprimidor Probado al exprimir jugo de manzanas: mejor exprimido que en el modelo anterior (+ 15-20% de jugo), operacin un poco ms silenciosa

... malla y es difcil encontrar una nueva malla Este exprimidor tiene una malla slida y es mucho mejor Manejamos manzanas, tomates y calabazas en l, pronto madurarn la pera y las uvas --- vamos a perseguirlas tambin

... un buen modelo necesitas aprender a usar el reinicio del pastel y luego regaar al aparato, no pondr el cinco porque no hay exprimidores ideales, pero 4 es posible

buen modelo Tenemos este exprimidor desde hace mucho tiempo. Recomendaciones generales: 1. El exprimidor es bueno para verduras y frutas duras! Zanahorias, manzanas, etc. 2. Sirva en porciones pequeas, de lo contrario obstruir la red, el rendimiento del jugo disminuir. 3. Deje que salga el jugo, unos segundos entre servir la siguiente porcin. 4. Limpiar el exprimidor en funcionamiento con la palanca especial. Limpia bien. Intervalo de limpieza: varios lanzamientos! La pulpa estar seca. 5. Se lava bien. Use un cepillo de dientes para limpiar el tamiz. Los ingenieros bielorrusos hicieron un buen trabajo! Si eres tan aficionado a perseguir las marcas Bork, Philips, etc. 10,000 rublos por un exprimidor no es un problema para ti, y te encantan los cuentos de hadas de los vendedores de supermercados, y tambin crees que no necesitas lavar los importados? - Adelante!) Bielorruso de 2000 a 3000 rublos.

excelente modelo Video corto del first test -modelU Tengo un cierto lmite de confianza en lo que produce Bielorrusia. Con este exprimidor, se encogi. Despus de seis meses de uso, puedo decir: aprieta bien, pero te atormenta el lavado. Sito es una cancin aparte. Las paredes son gruesas, los agujeros son estrechos, los agujeros estn muy obstruidos. El esposo no crey al principio, y cuando trat de lavarse en el fregadero, olfate y olfate y fue al bao a lavarse debajo de la ducha. Debo decir que lo lav, pero tard unos 10 minutos, las piezas son voluminosas. pesa mucho Como resultado, para exprimir unos vasos de jugo en casa, sacas el pesado, cuando comienzas a poner verduras y frutas, lo sostienes con fuerza, ya que suena muy fuerte. con el dedo meique (el dedo meique debe ser fuerte!) sujetas la nariz roja, de la que sale jugo, ya que puede salir toda la estructura y entonces tendr toda la mesa en jugo. Tiro la pulpa despus de cada zanahoria, porque si no lo hago, la fuerza centrifuga volar el exprimidor y saltar sobre la mesa. Ruge como una bestia! No hay

recipiente para el pastel, as que puse una cacerola a una altura adecuada, pero an as el pastel sale volando un poco sobre la mesa. No lo us como cortador de verduras. Quiza, en condiciones de jardn, sera til, pero para uso domstico, despus de una bestia as, quiero algo extrao, fcil de limpiar, que no se deshaga durante la operacin y no sea tan ruidoso.

an excelente modelo No hay quejas sobre el trabajo. "Vavilovtsy" lo hizo. Puedo comparar en Zhuravinka, Molineks, Bork. Sadovaya est destinado a frutas y verduras duras, los ctricos no son una opcin para nuestros jardines))). Comparado con: 1) Zhuravinka: de hecho, mayor productividad, es estable cuando se gira (no se mueve) 2) Moulinesk: no requiere una actitud delicada, permite cargas pesadas. 3) Bork: pierde en el rango de materias primas procesadas, el precio es muchas veces ms atractivo. Resulta un pastel pequeo, entonces me gusta especialmente preparar papas para tortitas de papa y una abuela de papa)))

modelo terrible Kutspil hoy. De dos tazones grandes de manzanas, resultaron 3 litros de pur lquido. Al tratar de obtener jugo a travs de una gasa, qued un poco ms de un litro. Tengo muchas ganas de cometer un error y luego entender que hice algo mal. Pero parece que todos estos elogios son solo publicidad. Engaados, hermanos eslavos.

excelente modelo Quera comprar " Simplemente no es una mquina asesina. Ni siquiera s cuantas veces se pag solo.

gran modelo Informacin para compradores potenciales: este exprimidor es un JARDN, no un exprimidor domstico! Su propsito es exprimir, si no centavos, al menos decenas de kg de manzanas o algo ms en poco tiempo. El lugar de trabajo de este exprimidor es una mesa en el jardn (en la casa de campo) debajo de un rbol, y no en la cocina de la ciudad. Al mismo tiempo, no hay dudas sobre su apariencia, aunque no le encuentro nada malo. Si necesita exprimir un par de manzanas al da para un nio, busque otra cosa. Esta mquina est diseada para exprimir manzanas en cubos. Durante el verano-otoo de 2011 le exprim unos 150 litros de zumo de manzana. El jugo es limpio, hay poca pulpa. Rendimiento de jugo: del 60 al 70% segn la variedad de manzanas. Me gustara sealar especialmente el restablecimiento manual de la torta: puede exprimir todo lo que quiera, incluso hasta la sequedad. Al final, siempre encontrar un compromiso entre el deseo de exprimir las ltimas gotas de la siguiente porcin y el tiempo dedicado a estas ltimas gotas :) El diseo del exprimidor es slido, sin lujos y sin ahorros en materiales. Uno siente la escuela de diseo de la empresa militar sovitica: todo es simple, fuerte y con un buen margen de seguridad. Creo que no es fcil deshacerse de esta mquina :) Por experiencia personal de uso: no empuje las piezas en el escurridor demasiado rpido y no ponga demasiado en una porcin (si la porcin es demasiado grande, la mquina comienza a temblar y correr alrededor de la mesa). La mejor manera de lavar es con un fuerte chorro de agua con una manguera. Lavo el tamiz con un chorro de agua desde el interior del tamiz, aportamos el embellecimiento final con la ayuda de un cepillo de dientes. Lave inmediatamente despus de su uso, especialmente el tamiz. Y una cosa ms: es mejor trabajar con un exprimidor juntos: es difcil hacer frente a su productividad solo. La nica queja es un tornillo que se afloja solo. Sin embargo, por todos los mritos, perdon este incidente y puse "5". Para ser justos, observo: trat de exprimir SOLO MANZANAS, el resultado es excelente. No exprim nada ms, y tampoco lo prob como una trituradora CONCLUSIN: tomamos, exprimimos manzanas con centavos

y nos regocijamos. Y mentalmente agradecemos a nuestros hermanos bielorrusos...

un buen modeloLo compr ayer, lo prob - primeras impresiones Tengo muchos manzanos en mi jardn y, en consecuencia, manzanas y peras. , no se puede comer todo, es una pena tirarlo. Las manzanas son propias, sin conservantes ni qumicos, por lo que se pudren muy rpido. El ao pasado, las manzanas se cortaron y secaron para obtener frutos secos, secados durante varios aos. Este ao decidimos poner compotas en tarros y exprimir el jugo para su conservacin. Quera comprar algo de escala casi industrial de alto rendimiento. En Internet, primero mir exprimidores como Brown o Mulineks, pero es poco probable que resistan varias bolsas de fruta. Y s, el precio es genial. Encontr una descripcin de los exprimidores Sadovaya y Zhuravinka. No vi una diferencia especial ni en el proceso ni en el precio entre ellos, as que compr uno Sadovaya ms potente. Dir de inmediato: este es un exprimidor para una gran cantidad de trabajo, para un jardn, cuando necesita procesar muchas verduras y frutas en poco tiempo. Para la cocina, es demasiado voluminoso y no tiene una belleza especial. En una hora y media, se procesaron 2 cubos de manzanas. Pero, en primer lugar, el cuello estrecho para poner fruta estaba un poco molesto: las manzanas de tamao mediano y grande deben cortarse en varios pedazos. En segundo lugar, despus de 15-20 minutos de funcionamiento continuo, debajo de la tapa del exprimidor, todo el espacio posible se obstruye con torta y el motor deja de girar. Hay que quitar la funda, limpiarla, enjuagarla, volver a colocarla. En tercer lugar, el jugo viene con pulpa y espuma. Luego retiramos la espuma manualmente durante la ebullicin. Si alguien quiere jugo ms o menos transparente, debe filtrarse adicionalmente. En cuarto lugar, el pastel en la salida est mojado, trat de exprimirlo con las manos puedes exprimir ms jugo de la ola. En quinto lugar, cuando se vuelca la torta, solo sale una parte, la otra parte se esparce dentro del exprimidor. En general, menos las deficiencias anteriores, la unidad es buena, bastante adecuada para un jardn. El exprimidor puede funcionar durante mucho tiempo sin parar. Aunque, como dije, todava tienes que parar para limpiar.

modelo habitualcomo en esa ancdota "una miserable semejanza de la mano izquierda")))) y este exprimidor es una miserable semejanza del exprimidor sovitico que produjo Jarkov. Habiendo comprado el anuncio, mir este maravilloso dispositivo "en vivo" y, al notar un parecido sorprendente con el exprimidor de Jarkov, lo compr! para empezar, tom unos modestos 12-15 kg de tomates y decid hacer jugo - despus del primer medio litro de jugo, el tamiz se obstruy hermticamente y todo el jugo restante se va con la torta - ms tarde, destilando los desechos, alrededor de 8 -9 veces, este jugo se limpi de torta - al final, los kilogramos anteriores se destilaron a jugo puro durante ms de una hora, y no se puede hablar de ningn 51 kg (((((en el servicio me dijeron que este exprimidor no est diseado para tomates y tengo 2 salidas, o perfore todos los miles de agujeros en el tamiz con un dimetro mayor, o use un exprimidor manual)))))) solo hay una conclusin: si va a hacer jugo de tomate, NO compre este exprimidor. pon un tres en lugar de un dos porque el sistema en s es potente y productivo, y en otras verduras y frutas puede ser ms productivo...

Psimo modeloPerd mi dinero (que bueno que no es muy grande), tengo que usar mi exprimidor viejo (de ms de 20 aos). Aconsejo a los creadores de esta mediocridad que recurran al modelo SVSP-202, es un milagro, pero no se puede comprar, ya no se produce en Rusia.

un modelo excelenteUn excelente modelo por su dinero. plstico normal, excelente velocidad de

centrifugado. si hay ms, ya no ser jugo, sino pur de manzana. Resumen: para exprimir jugo de manzanas durante el periodo pico, es mejor no encontrarlo! Para frutas con hueso como cerezas y ciruelas, no lo usara. Es una pena, solo por esto lo tom ... Aconsejo a todos con solicitudes similares: no compren!

modelo terrible no lo recomiendo !!!!!!!!!!!!! !! !!

Mal modelo Operado con cuidado, pero se vino abajo. La varilla del motor en la que se coloca el disco y la malla se agrieta a lo largo del hilo. Muy decepcionante, elegiremos otro modelo.