





Smartline



Handbuch

Frisch - Spritzmatic Ramminger Straße 4 D-89129 Öllingen Tel.: 0 73 45 – 200 95-0

CE Frisch Spritzmatic GmbH
Ramminger Straße 4
D-89129 Öllingen

 +49 (0) 73 45 – 200 95-0
 +49 (0) 73 45 – 200 95 -20

Smartline-Band 2200
Original-Betriebsanleitung
Ausgabe: 05/2006 Vers.1.0

Inhalt

1. Beschreibung der Anlage	4
2. Sicherheit.....	5
2.1 Konvention für Sicherheitshinweise	5
2.1.1 Sicherheitskennzeichnung an der Maschine	5
2.1.2 Bedeutung von Signalwörtern	5
2.1.3 Bedeutung von Sicherheitssymbolen	5
2.2 Verhalten im Notfall.....	6
3. Vorbereitung / Aufstellung der Anlage	7
4. Inbetriebnahme.....	9
4.1 Betreiben der Anlage	9
4.2 Bandsteuerungen.....	10
4.3 Einstellparameter Smartline	11
5. Reinigung und Pflege der Anlage	12
5.1 Reinigungsplan: Smartline (empfohlen)	13
6. Wartung.....	14
6.1 Fehlersuche und Behebung	14
7. Sicherheitsbestimmungen	15
8. EG-Konformitätserklärung	16
9. Handbuch Spray-Hit	16

Frisch-Spritzmatic GmbH
Ramminger Straße 4 – 89129 Öllingen
Tel.: 0 73 45 – 200 95-0 / Fax: 0 73 45 – 200 95-20



Smartline

1. Beschreibung der Anlage

Die Smartline Bandanlage ist eine modular aufgebaute Durchlaufsprühanlage welche auf die speziellen Anforderungen leistungsfähiger Backstuben abgestimmt ist. Der Einsatz verschiedenster Sprühköpfe und Beschickungsstationen macht aus der Smartline eine äußerst flexible Bandanlage. Die Maße von nur 100 x 100 cm sind gerade für den Einsatz in beengten Backstuben von Bedeutung. Die Anlage ist geeignet für das Versprühen mit Ei, Öl, Aprikotur, Tortenguss u.v.m. Die Bandbreite beträgt 600 mm. Somit ist die Anlage für den Einsatz von Euroblechen bestens geeignet. Zur Beschickung der Anlage eignet sich bereits der oft schon vorhandene Profi-Jet oder Uno-Jet. Bei Kaltmaterialien können Sie auf den Spray-Hit oder Spray-Profi zurückgreifen.

Die Smartline – Bandanlage ist ideal für die kleine Backstube, welche Wert auf zügige und gleichmä-



ßige Produktergebnisse legt.

Um die Anpassung an die jeweiligen Erfordernisse so optimal wie möglich zu machen, haben Sie die Wahl zwischen folgenden optionalen Ausstattungen:

- Ei – Station (mit zwei Einstoff-Automatic Düsen)
- Öl – Station (mit einer Einstoff- Automatic Düse)
- Aprikotier – Station (mit zwei Einstoff-Automatic Düsen)

- Druckbehälter (z.B. zum Versprühen von Ei, Öl usw.)
- Pumpe (zur direkten Beschickung aus Fässern oder Containern)

- Band Rücklauf (Bedienbarkeit der Anlage durch eine Person möglich)
u.v.m.

Standardmäßig enthalten ist:

- Lasererfassung zur optimalen Steuerung des Materialauftrags
- Siemens OP7 Steuerungstechnik

2. Sicherheit

2.1 Konvention für Sicherheitshinweise

2.1.1 Sicherheitskennzeichnung an der Maschine



Warnung vor elektrischer Spannung



Warnung vor Handverletzungen



Hineinfassen verboten

2.1.2 Bedeutung von Signalwörtern

Nachfolgend sind die im Handbuch verwendeten Signalwörter und ihre Bedeutungen definiert. Vergewissern Sie sich Ihrer jeweiligen Bedeutung, bevor Sie dieses Handbuch lesen. Arbeiten Sie nicht an dieser Maschine bevor Sie dieses Handbuch gelesen haben.



Weist auf eine grundsätzlich gefährliche Situation hin, die vermieden werden muss, da sie sonst zum Tod oder zu schweren Verletzungen führt.



Weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die vermieden werden muss, da sie sonst zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.



Weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die vermieden werden muss, da sie sonst zu mittelschweren oder leichten Verletzungen führen kann.



Weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die vermieden werden muss, da sie sonst zu Sachschäden führen kann.

2.1.3 Bedeutung von Sicherheitssymbolen



„Achtung“ weist auf Punkte hin, die Sie beachten sollten. Lesen Sie die betreffenden Punkte im Bedienungshandbuch vor der Verwendung der Maschine unbedingt nach.

2.2 Verhalten im Notfall

Im Notfall drücken Sie die >NOT-AUS< Taste am Schaltkasten. Beachten Sie, dass jedes Bandmodul eine eigene >Not-Aus< Taste hat. Schalten Sie die >HAUPTSCHALTER< auf „AUS“.



- 1 Not-Aus
- 2 Hauptschalter
- 3 Quittiertaste
- 4 Vor-/Rücklauf
- 5 Geschwindigkeitsschalter
- 6 Schranckschloss
- 7 Druckluftschalter zur Düsenreinigung (Ein / Aus)

Holen Sie sofort autorisiertes Personal, welches die Ursache für den Notfall feststellen und beseitigen kann. Erst danach darf der >HAUPTSCHALTER< wieder betätigt werden.

Möglicher Notfall:



Unerlaubtes Hineingreifen in das Fördermodul.
(Quetschgefahr)

Platzen oder abspringen eines Schlauches

3. Vorbereitung / Aufstellung der Anlage



Gefahr durch Wegrollen der Maschine.

Die Combino / Performance - Bandanlage und alle Komponenten dürfen nur auf ebenem, tragfähigem Untergrund stehen und bewegt werden. Betätigen Sie immer die Feststellbremsen der Lenkrollen, bevor Sie die Maschine abstellen.



- | | | | |
|---|---|---|-----------------------------|
| 1 | Druckluftanschluss | 2 | Anschluss Material |
| 3 | Druckluft zur Düsensteuerung | 4 | Steuerung (im Schaltkasten) |
| 5 | Wechselbare Sprühbrücken | 6 | Laser-Gebäckfassung |
| 7 | Druckluftreinigung der Düsen
(Ein / Aus) | | |

Mit der Smartline – Bandanlage können Sie sowohl kalt- als auch warm aufzubringende Materialien verarbeiten (Ei, Leuterzucker, Licerol, Öl, Trennfett, Aprikotur, Guss u.a.). Dem Endprodukt entsprechend arbeiten Sie entweder mit einer

- Ei-Station
- Trennwachs-Station
- Aprikotur-Station

Die Stationen sind durch einfaches umstecken schnell zu wechseln.

Frisch-Spritzmatic GmbH

Ramminger Straße 4 – 89129 Öllingen
Tel.: 0 73 45 – 200 95-0 / Fax: 0 73 45 – 200 95-20



Als Beschickungsstation eignen sich der Profi-Jet genauso wie der Uno- Container- und Schleier-Jet. Die Kaltmaterialien werden entweder mit einem Druckbehälter gefördert oder mit dem Spray-Profi direkt aus dem Fass oder Großgebinden der Industrie. Die Anleitungen entnehmen Sie bitte den Handbüchern der entsprechenden Maschinen)

Verbinden Sie die Smartline-Bandanlage mit dem Druckluftanschluss bzw. Materialanschluss des jeweiligen Gerätes. Entsprechend des zu verarbeitenden Materials wählen Sie den Sprühkopf / Schleierstation.



Öffnen Sie niemals den Schaltkasten und Teile der elektrischen Ausrüstung der Maschine.
Informieren Sie immer eine ausgebildete Elektrofachkraft, falls Sie Fehler innerhalb der elektrischen Ausrüstung der Maschine befürchten.

4. Inbetriebnahme



Schaltschrank für Aprikotier- bzw. Fondantband

1. Hauptschalter (1) einschalten
2. Mit Quittiertaste (2) bestätigen
3. Vor-/Rücklaufmodus (3) wählen
4. Bandgeschwindigkeit (4) wählen
5. Falls Düse verstopft, seitlichen Kipphebel (5) betätigen.
6. Not-Aus (6) bei Störung

4.1 Betreiben der Anlage



Der Arbeitsplatz zum Auflegen bzw. Abnehmen der Produkte befindet sich vor dem Einlaufband, bzw. hinter den Auslaufrollen.

Die Gebäcke, bzw. die Bleche werden so auf die Transportriemen aufgelegt, dass sie sofort weiterbefördert werden.

Die fertigen Gebäckstücke, bzw. Bleche werden ausschließlich von den Auslaufrollen entnommen – niemals von den Transportbändern.

Geschwindigkeitsänderungen der Bandmodule erfolgen ausschließlich über die Wahlschalter. Das Reinigen der Aprikoturdüsen erfolgt mittels des Drucklufthebels am Schaltkasten.

Dekoränderungen, Umrüstungen, Fehlersuche erfolgen bei ausgeschalteter Anlage.

Der Not-Halt Taster (6) befindet sich am Schaltkasten der Smartline Bandanlage.

Durch drücken stoppt das Band. Ein Wiederanfahren ist nur durch vorheriges Quittieren mittels Quittiertaste (2) möglich.

Beachten Sie die Reinigungsintervalle.



**Greifen Sie niemals in die laufenden Riemenförderer –
Einzugsgefahr / Quetschgefahr !**

4.2 Bandsteuerungen

Drehzahl ändern:

1. Taste >STOP/START< drücken
2. Mit Pfeiltaste ↓ auf Anzeige >Par<
3. Mit >Enter< bestätigen
4. Gewünschte Parametereinstellung suchen (z.B. 160)
5. Mit >Enter< bestätigen
6. Wert kann mit Pfeiltasten ↑↓ geändert werden.
7. Wert blinkt = mit >Enter< bestätigen.
8. Wert wird dauerhaft angezeigt = ok (Erst **jetzt** ist der Wert übernommen worden!)
9. Taste >Out< drücken um aus dem Menü zu gehen. (2x Out bis „P---“ angezeigt wird.)
10. Solange ↑ Pfeil drücken, bis „Stop“ angezeigt wird.
11. Grüne Taste >RUN< drücken bis aus Symbolbereich heraus.

Parameternummern (Beispiel)

- | | | |
|-----|---|-----------------------|
| 160 | → | Geschwindigkeit Nr. 1 |
| 161 | → | Geschwindigkeit Nr. 2 |
| 162 | → | Geschwindigkeit Nr. 3 |
| 170 | → | Geschwindigkeit Nr. 4 |
| 171 | → | Geschwindigkeit Nr. 5 |
| 172 | → | Geschwindigkeit Nr. 6 |
| 302 | → | Geschwindigkeit Nr. 7 |

302 entspricht also N-max = 100 Hz.
(Bei Modell Smartline = Rücklauf)



Im Fehlerfall siehe Betriebsanleitung Movitec

Zeiten ändern in Siemens Logosteuerung (Sprühsteuerung) OP7:

1. **ESC** drücken
2. Mit **Pfeiltaste ↓** nach unten **Set Parameter** anwählen
3. **OK** drücken
4. Mit **Pfeiltasten auf / ab ↑↓** gewünschte Zeit (siehe Tabelle) auswählen
5. Taste **OK** drücken
6. Mit Pfeiltaste **links / rechts ← →** zu ändernde Position auswählen
7. Mit **Pfeiltasten auf / ab ↑↓** Zahl verändern
8. Mit **OK** bestätigen
9. **ESC** drücken um zurück in Ausgangsstellung zu kommen

4.3 Einstellparameter Smartline

Steuermodul / Frequenzumrichter SEW Movitrack MC 07 B

	Werkseinstellung	Umdrehungen	Logowert	Kundeneinstellung
	10 Hz	300		
	Spritzen		9,0 Sec.	_____
	Nachspritzen		0,7 Sec.	_____
	20 Hz	600		
	Spritzen		4,0 Sec.	_____
	Nachspritzen		0,6 Sec.	_____
	30 Hz	900		
	Spritzen		2,5 Sec.	_____
	Nachspritzen		0,5 Sec.	_____
	40 Hz	1200		
	Spritzen		2,0 Sec.	_____
	Nachspritzen		0,4 Sec.	_____
Geschwindigkeit 1:	50 Hz	1500		
	Spritzen		0,7 Sec.	_____
	Nachspritzen		1,2 Sec.	_____
Geschwindigkeit 2:	60 Hz	1800		
	Spritzen		0,3 Sec.	_____
	Nachspritzen		1,0 Sec.	_____
Geschwindigkeit 3:	70 Hz	2100		
	Spritzen		0,2 Sec.	_____
	Nachspritzen		0,8 Sec.	_____
Geschwindigkeit 4:	80 Hz	2400		
	Spritzen		0,2 Sec.	_____
	Nachspritzen		0,8 Sec.	_____
Geschwindigkeit 5:	90 Hz	2700		
	Spritzen		0,1 Sec.	_____
	Nachspritzen		0,6 Sec.	_____
Geschwindigkeit 6:	100 Hz	3000		
	Spritzen		0,1 Sec.	_____
	Nachspritzen		0,5 Sec.	_____
Rücklauf:	100 Hz			
	Rücklaufzeit			_____
	Vorlauf			_____
	Wenden			_____
Diese Werte dürfen nicht verstellt werden:				
	Takt	Wert TH	0,01 Sec.	Wert On
	Takt	Wert TL	0,01 Sec.	Wert Off
	Zähler	Wert TH	1	
	Zähler	Wert TL	1	

5. Reinigung und Pflege der Anlage

Um zu vermeiden, dass sich Materialreste wie Ei oder Aprikose an Bändern, Antriebswellen und Lagern festsetzen, empfiehlt es sich, die Anlage nach Beendigung der Arbeit, auch äußerlich gründlich zu reinigen.

Die Sprühsysteme selbst können sowohl über einen vorhandenen Profi-Jet mit eingebauter Wasserspülung, als auch mit Hilfe des optional erhältlichen Spray-Hit gereinigt werden. Hierzu werden die wasserführenden Schläuche mit den Materialanschlüssen an der Bandanlage verbunden. Wenn vorhanden, lauwarmes Wasser verwenden. Bei Ei wird ein Desinfektionsmittel empfohlen.



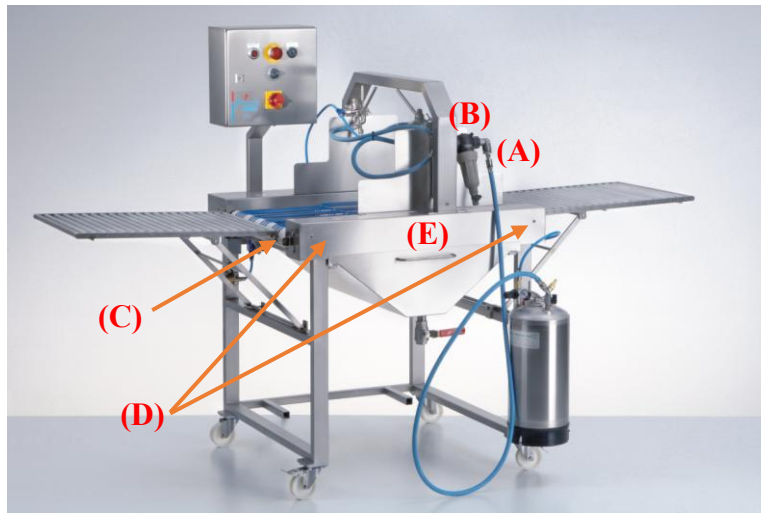
Hinweis:

Die Bandanlage kommt in der Lebensmittelproduktion zum Einsatz. Die Rahmenabdeckungen wurden deshalb so konzipiert, dass durch einfaches Lösen der Schrauben auch hier eine Reinigung möglich ist. Als Reinigungsmittel empfehlen wir P&R Reinigungskonzentrat

(siehe hierzu auch Reinigungsplan, Seite 10).

5.1 Reinigungsplan: Smartline (empfohlen)

Die Smartline – Bandanlage ist eine im Lebensmittelbereich einzusetzende Anlage. Dem entsprechend sind einige Hygieneempfehlungen einzuhalten, die wir nachfolgend zusammenfassen möchten:



Reinigung:

1. Sprühsystem (täglich)

Desinfektionsbehälter an den Materialanschluss **(A)** anschließen und mit P&R Reinigungskonzentrat (Mischungsverhältnis beachten durchspülen). Bis zum nächsten Gebrauch einwirken lassen. Anschließend mit genügend Klarwasser nachspülen. Den Materialfilter **(B)** täglich ausspülen.

2. Materialführende Teile (täglich)

Riemen, Edelstahlchassis, Spritzschutz sind mit warmem Wasser und ggfls. mit P&R zu reinigen.

3. Abdeckschutz (je nach Einsatz 2-3 x jährlich)

Alle Abdeckungen sind nach unten gekantet, so dass Verschmutzungen bei empfohlener Reinigung auf das minimalste beschränkt sind. Die Abnahme der Abdeckungen ist mit wenigen Handgriffen möglich. Für die Reinigung empfehlen wir P&R Reinigungskonzentrat.

Vorgehensweise:

Lösen der Arretierung der Einlaufs **(C)**

Herausnahme der Einlaufs

Lösen der 2 Schrauben **(D)**

Abziehen der Verkleidung **(E)**

Reinigen

Bei der Rückseite ist die Vorgehensweise identisch. Jetzt Arretierung der Auslaufrollen lösen. Bitte beachten Sie hier jedoch, dass der Druckluftschlauch entfernt werden muss und der Anschluss des Lasers berücksichtigt wird.

6. Wartung



Schalten Sie den Hauptschalter aus und sichern Sie diesen mit einem Vorhängeschloss gegen Wiedereinschalten, bevor Sie mit Instandhaltungsarbeiten beginnen.



Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Nur diese sind für die Verwendung im Lebensmittelbereich geprüft und zugelassen.

6.1 Fehlersuche und Behebung

Fehleranzeige:	Mögliche Ursachen:	Behebung:
Ungleichmäßiges Sprühbild	Düsen verstopft Fremdkörper in der Düse	<ul style="list-style-type: none"> - Seitl. Kipphebel am Schaltkasten betätigen. - Düsenkopf abschrauben und reinigen.
	Materialfilter verstopft	Filtergehäuse abschrauben, Filterhülse entnehmen und gründlich reinigen.
	Aprikosenmarmelade zu dick oder klumpend	Material verdünnen

7. Sicherheitsbestimmungen



Schützen Sie sich und Ihre Umwelt durch geeignete Vorsichtsmaßnahmen vor Unfallgefahren.

•	Smartline-Bandanlage nicht zweckentfremden
•	Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Druck- oder Dampfstrahlgerät.
•	Druckluftwerkzeuge dürfen nur von unterwiesenem Personal betrieben und gewartet werden. Vor Kindern sichern!
•	Nur ausgeruht und konzentriert zu Werke gehen.
•	Niemals in laufende Bänder oder Einrichtungen fassen.
•	Druckluftanschluss nur über Schnellkupplung herstellen.
•	Arbeitsdruckeinstellung muss über einen Druckminderer der Beschickungsstation erfolgen.
•	Keine brennbaren Materialien verwenden.
•	Vor Störungsbeseitigung Gerät von der Druckluftleitung und vom Stromnetz trennen.
•	Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Nur diese sind auf ausreichende Druckfestigkeit getestet.
•	Die zulässige Höchsttemperatur von 95°C darf nicht überschritten werden.
	Öffnen Sie niemals den Schaltkasten und Teile der elektrischen Ausrüstung der Maschine. Informieren Sie immer eine ausgebildete Elektrofachkraft, falls Sie Fehler innerhalb der elektrischen Ausrüstung der Maschine befürchten.
•	Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.
•	Der max. zulässige Druck darf nicht überschritten werden.
•	Nach Beendigung der Arbeit muss das Gerät am Hauptschalter abgeschaltet und die Druckluftzufuhr durch schließen der Haupt-Abstellhähne unterbrochen werden.
•	Minderjährige Personen dürfen das Gerät nur unter Aufsicht eines Erwachsenen in Betrieb nehmen.
•	Dichtungen und Materialaustrittsöffnungen sauber halten von Verschmutzungen.
•	Kugelhahn muss vor jeder Inbetriebnahme auf Luftdurchlässigkeit überprüft werden. Wenn keine Luft entweichen kann, muss dieser gereinigt oder ersetzt werden.
•	Anschluss: 230 V , 16A, CEE-Stecker
	Achtung:
•	Beim Öffnen des Entlüftungshahnes kann heiße Luft entweichen.
•	Die Geräte dürfen ausschließlich an FI gesicherten Stromquellen betrieben werden (Auslösestrom 30 mA).

8. EG- / EU-Konformitätserklärung

(Original EG-Konformitätserklärung) im Sinne der
EG-Richtlinie für Maschinen 2006/42/EG, Anhang II 1 A, EU-Abl. L 157/24 vom 09.06.2006
sowie der EU-Richtlinie
Elektromagnetische Verträglichkeit „EMV“ 2014/30/EU, EU-Abl. L 96/79 vom 26.02.2014.

Hiermit erklären wir als Hersteller und in alleiniger Verantwortung, dass die nachfolgend genannte Maschine, in ihrer Konzipierung und Bauart sowie in der von uns in Verkehr gebrachten Ausführung den einschlägigen Bestimmungen und Harmonisierungsrechtsvorschriften der oben genannten Richtlinien entspricht.

Die nachfolgend genannte Maschine erfüllt außerdem die **Schutzziele der EU-Richtlinie für**
Elektrische Betriebsmittel „Niederspannung“ 2014/35/EU, EU-Abl. L 96/357 vom 29.03.2014


Alle lebensmittelberührten Teile des Produkts entsprechen außerdem den Anforderungen der Verordnungen der **EU über Lebensmittel-Materialien und –Kunststoffe**
VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004, EU-Abl. L 338/4 vom 13.11.2004,
VERORDNUNG (EU) Nr. 10/2011, EU-Abl. L 12/1 vom 15.01.2011 und
deren Änderungs-Verordnungen sowie über gute Herstellungspraxis für Lebensmittel-Materialien und Gegenstände **VERORDNUNG (EG) Nr. 2023/2006,** EU-Abl. L 384/75 vom 29.12.2006

Produktbezeichnung	Smartline
Funktionsbeschreibung	Transport von Lebensmitteln
Modellbezeichnung	2200
Typenbezeichnung	2200
Maschinennummer	
Produktionsdatum	

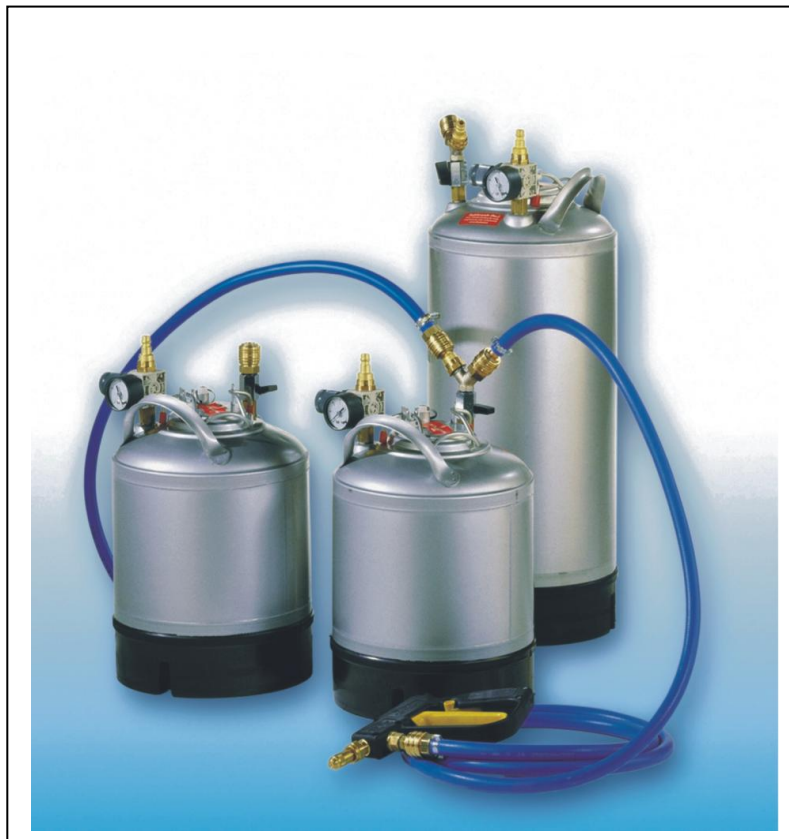
Hersteller und Anschrift	Frisch Spritzmatic GmbH Ramminger Straße 4 D-89129 Öllingen
--------------------------	---

Dokumentationsbevollmächtigter	Jürgen Frisch
--------------------------------	---------------

Angewandte harmonisierte Normen, insbesondere	Sicherheit von Maschinen und Anlagen EN ISO 12100:2010 – Risikobeurteilung und Risikominderung EN 60204-1:2018 - Elektrische Ausrüstung von Maschinen EN 1672-2: 2005+A1:2009 - Nahrungsmittelmaschinen — Allgemeine Gestaltungsleitsätze — Teil 2: Hygieneanforderungen Elektromagnetische Verträglichkeit – Wohnbereich EN 61000-6-3:2011-09 Fachgrundnorm-Störaussendung Wohnbereich EN 55011:2018-05 Grenzwerte und Messverfahren für Funkstörungen von ISM-Geräten EN 61800-3:2019-04 Drehzahlveränderbare Antriebssysteme Teil 3: EMV-Anforderungen
---	--

Öllingen	11.11.2025.....	
Ort	Datum	



Spray - Hit



Art.-Nr.: 0300
7411111 0300

Handbuch

Frisch Spritzmatic GmbH
Ramminger Straße 4
D-89129 Öllingen

 +49 (0) 73 45 – 200 95-0
 +49 (0) 73 45 – 200 95-20

Spray – Hit 0300
Original - Betriebsanleitung
Ausgabe: 22.11.2024 Vers. 1.0

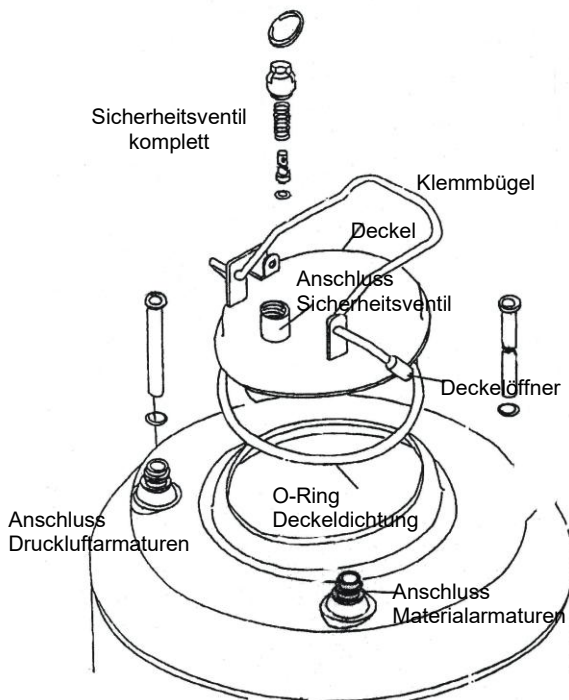
1. Maschinenbeschreibung

Der Spritzmatic **Spray-Hit** ist ein hochwertiger Druckbehälter zum Versprühen von Ei, Trennwachs und sonstigen kalt zu verarbeitenden Materialien. Mit dem Spray-Hit kann nach einem speziellen Umbau auch Frisch-Ei versprüht werden. Hierzu muss der Behälter dauerhaft an Druckluft angeschlossen sein.

Der Behälter des **Spray-Hit** ist aus rostfreiem Edelstahl gefertigt. Er wurde nach modernsten Verfahren hergestellt und vor der Auslieferung auf Druckfestigkeit geprüft. Sie haben somit die Gewähr, nur einwandfreie, druckfeste Behälter zu erhalten. Zusätzlich verhindert ein Überdruckventil, dass ein zu hoher Druck auf den Behälter gegeben werden kann.



1. Druckluftanschluss
2. Materialanschluss
3. Manometer
4. Druckregler
5. Druckbehälter
6. Materialschlauch
7. Düsen
8. Sprühpistole



Ersatzteile:

1. Deckel komplett
2. Deckeldichtung
3. Sicherheitsventil
4. Druckregler
5. Manometer
6. Materialschlauch
7. Sprühpistole
8. Düsen

2. Sicherheit

2.1 Konvention für Sicherheitshinweise

2.1.1 Bedeutung von Signalwörtern

Nachfolgend sind die im Handbuch verwendeten Signalwörter und ihre Bedeutungen definiert. Vergewissern Sie sich Ihrer jeweiligen Bedeutung, bevor Sie dieses Handbuch lesen. Arbeiten Sie nicht an dieser Maschine bevor Sie dieses Handbuch gelesen haben.



Weist auf eine grundsätzlich gefährliche Situation hin, die vermieden werden muss, da sie sonst zum Tod oder zu schweren Verletzungen führt.



Weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die vermieden werden muss, da sie sonst zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.



Weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die vermieden werden muss, da sie sonst zu mittelschweren oder leichten Verletzungen führen kann.









Weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die vermieden werden muss, da sie sonst zu Sachschäden führen kann.

2.1.3 Bedeutung von Sicherheitssymbolen



„Achtung“ weist auf Punkte hin, die Sie beachten sollten. Lesen Sie die betreffenden Punkte im Bedienungshandbuch vor der Verwendung der Maschine unbedingt nach.

⚠️ WARNUNG	
Behälter steht unter Druck!	
Explosionsgefahr!	
Versuchen Sie niemals den Deckel zu öffnen wenn der Behälter unter Druck steht.	
Behälter durch ziehen am Sicherheitsventil drucklos stellen, Druck vollständig entweichen lassen	
Klemmbügel umklappen	
Deckel mit einer Vierteldrehung herausnehmen. Dabei abklappen.	
Behälter zu ¾ auffüllen (5 bzw. 10 Liter)	
Deckeldichtung (Dichtungsring) auf einwandfreien Sitz kontrollieren	
Deckel schließen, Klemmbügel umlegen	
Prüfen ob Kugelhahn geschlossen ist	
Behälter unter Druck setzen	

3. Betriebsablauf



Auffüllen des Behälters

Zum Einfüllen des möglichst flüssigen pasteurisierten „**Volleies**“ ist der Klemmbügel zu entfernen. Hierzu wird der Klemmbügel umgeklappt, der Deckel an diesem festgehalten und durch eine Vierteldrehung bei gleichzeitigem Abkippen des Deckels in den Behälter herausgenommen.

Achtung: Der Klemmbügel / Deckel lässt sich nur bei völlig drucklosem Gerät entfernen.

Der Behälter wird mit pasteurisiertem Vollei bis max. $\frac{3}{4}$ seines Fassungsvermögens, das entspricht einem nutzbaren Inhalt von 5 bzw. 10 Litern, gefüllt. Das restliche Volumen wird für das Luftpolster benötigt, welches für die Zerstäubung notwendig ist.

Beim Schließen des Behälters ist darauf zu achten, dass der Dichtungsring rundum gleichmäßig an der ovalen Behälteröffnung anliegt und der Klemmbügel bis an den Behälter umgeklappt ist.

Bewährt hat sich auch eine Sprühmischung von Eigelb mit Wasser oder Milch im Verhältnis 6 : 4.

Behälter unter Druck setzen

Der Behälter kann nun an Ihr Luftnetz angeschlossen werden. Nach Erreichen des max. Druckes von 6 bar kann die Luftzuleitung abgekuppelt werden. Ein Rückschlagventil verhindert, dass die Luft beim Nippel ausströmen kann. Versuchen Sie es auch mit weniger Druck.

Sprühen

Sprühen Sie nur aus entsprechendem Abstand. Sprühen Sie immer nur kurz mit schnellen Bewegungen. Sie werden sehen, dass ein kurzer Augenblick reicht um einen ganz dünnen Film zu erzeugen. **Fragen Sie evtl. nach einer anderen Düse.**



Ablassen des Druckes

Nach beendetem Sprühvorgang oder vor dem Öffnen des Behälters zum Nachfüllen bzw. Reinigen ist der Druck durch Anheben des Sicherheitsventiles abzulassen.

Tägliche Reinigung

Nach Gebrauch des Spray-Hit mit Ei, den Materialhahn schließen und am Reinigungsanschluss den Frischwasserschlauch aufstecken. Mit Wasser durchspülen, bis Schlauch und Pistole sauber sind. Die Pistole darf nicht längere Zeit im Wasser liegen!
Der Materialschlauch und die Pistole sind mit einem geeigneten Reinigungsmittel mit desinfizierender Wirkung durchzuspülen. Wir empfehlen hier Frisch P&R Konzentrat.

HINWEIS

Nach dem Spülvorgang mit reichlich klarem Wasser nachspülen.

Wöchentliche Wartung und Pflege des Spray-Hit

Nach Gebrauch Wasser und Reinigungsmittel (z.B. Pril) in den Behälter geben und unter Druck durch den Kessel und den Schlauch spülen.

4. Sicherheitsbestimmungen



Schützen Sie sich und Ihre Umwelt durch geeignete Vorsichtsmaßnahmen vor Unfallgefahren.

- Spritzmaschine nicht zweckentfremden
- Druckluftwerkzeuge dürfen nur von unterwiesenem Personal betrieben und gewartet werden. Vor Kindern sichern!
- Nur ausgeruht und konzentriert zu Werke gehen.
- Keine brennbaren Materialien verwenden.
- Nur Originalersatzteile verwenden.
- Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.
- Der max. zulässige Behälterdruck darf nicht überschritten werden.
- Minderjährige Personen dürfen das Gerät nur unter Aufsicht eines Erwachsenen in Betrieb nehmen.
- Deckeldichtungen und Behälterrand sauber halten von Verschmutzungen.
- Behälter nur **drucklos** öffnen.



Achtung:

- **Beim Öffnen kann Inhalt entweichen, wenn nicht vollständig entlüftet wurde**

Sicherheitsbestimmungen Sprühpistolen

- Sprühpistolen dürfen nur entsprechend ihrer bestimmungsgemäßen Verwendung eingesetzt werden.
- Zur bestimmungsgemäßen Verwendung gehört auch die Einhaltung der wichtigen Hinweise dieses Merkblattes und die Beachtung aller berufsgenossenschaftlichen Vorschriften.
- Sprühpistolen dürfen nur von Personen benutzt werden, die mit dem Gebrauch und der Handhabung vertraut sind.
- Sprühpistolen von Kindern fernhalten.
- Vor Gebrauch überzeugen, ob alle Anschlüsse fest sitzen.
- Flüssigkeitsstrahl nie auf Personen richten – chemische Flüssigkeitszusätze und oder hohe Flüssigkeitsdrücke führen zu schweren Verletzungen.
- Grundsätzlich geeignete Arbeitsschutzkleidung tragen.
- Die Gängigkeit aller beweglichen Teile ist laufend zu prüfen und sicherzustellen – Wartung statt Gewalt.
- Ventilhebel darf im Betrieb nicht festgesetzt werden.
- Überzeugen Sie sich vor jeder Inbetriebnahme von der einwandfreien Funktionsfähigkeit.
- Bei hohem Spritzdruck entstehen Rückstoßkräfte – Gerät gut festhalten – für sicheren Stand sorgen.
- Nach Gebrauch immer Sprühpistole und Zuleitung vom Druck entlasten.

EG-Konformitätserklärung

(Original EU-Konformitätserklärung) nach
Druckgeräte-Richtlinie 2014/68/EU, Anhang IV

EU-ABT.L 189/164 vom 27.06.2014

Hiermit erklären wir als Hersteller und in alleiniger Verantwortung, dass die nachfolgend genannte Druckgerätebaugruppe, in ihrer Konzipierung und Bauart sowie in der von uns in Verkehr gebrachten Ausführung den einschlägigen Bestimmungen der oben genannten Harmonisierungsrechtsvorschrift entspricht.

Alle lebensmittelberührten Teile des Produkts entsprechen außerdem den Anforderungen der Verordnungen der

EU über Lebensmittel-Materialien und –Kunststoffe

VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004,

EU-Abl. L 338/4 vom 13.11.2004,

VERORDNUNG (EU) Nr. 10/2011,

EU-Abl. L 12/1 vom 15.01.2011 und

deren Änderungs-Verordnungen sowie über gute Herstellungspraxis für Lebensmittel-Materialien und Gegenstände

VERORDNUNG (EG) Nr. 2023/2006,

EU-Abl. L 384/75 vom 29.12.2006

Druckgerätebaugruppe:	Kategorie I
Konformitätsbewertung:	Modul A
Produktbezeichnung:	Spray-Hit
Funktionsbeschreibung:	Versprühung von Kaltmaterialien
Modellbezeichnung:	0300
Typenbezeichnung:	Set 3
Handelsbezeichnung:	Spray-Hit


Hersteller und Anschrift:	Frisch Spritzmatic GmbH Ramminger Straße 4 D-89129 Öllingen
---------------------------	---

Angewandte harmonisierte Normen, insbesondere:	EN ISO 12100:2010 Risikobeurteilung und Risikominderung
--	---

	EN 1672-2:2005 +A1:2009 Nahrungsmittelmaschinen -Hygieneanforderungen
--	---

Öllingen,
Ort

11.11.2025
Datum


.....
Jürgen Frisch - Geschäftsführer