

PROFESSIONELLE HANDSPRÜHTECHNIK

Handsprüheräte der Jet-Serie für präzises Besprühen von Aprikose, Fondant, Gel und Tortenguss. Für gleichmäßige Auftragsergebnisse, maximale Flexibilität und höchste Produktqualität. Für jede Betriebsgröße die passende Lösung.

- **ROBUST & LANGLEBIG**
Hochwertige Komponenten für einen langlebigen und zuverlässigen Einsatz.
- **HOHE LEISTUNG**
Hohe Durchlaufleistung und konstante Sprühergebnisse.
- **FLEXIBEL & EFFIZIENT**
Kurze Vorlaufzeiten und einfache Handhabung.
- **EINFACHE STEUERUNG**
Übersichtliche Bedienelemente für eine komfortable und intuitive Handhabung.
- **PASSENDE LÖSUNGEN**
Verschiedene Modelle für individuelle Anforderungen.



WARM SPRÜHEN - PERFEKT VEREDELN

➤ APRIKOSE ➤ FONDANT ➤ GEL ➤ TORTENGUSS

PROFI- JET

Für höchste Produktionsleistung – zwei 35-kg-Druckbehälter mit getrennten Heizkreisläufen ermöglichen die gleichzeitige Verarbeitung verschiedener Medien.



UNO- JET

Für hohe Produktionsleistungen – ein 35-kg-Druckbehälter für die zuverlässige Verarbeitung eines Mediums.



FRÜCHTE- JET

Speziell für Tortenguss – 80-Liter-Schmelzbehälter zum Aufkochen, Warmhalten und Versprühen per Pistole oder Bandanlage.



MIDI- JET

Für flexible Anwendungen – zwei 15-kg-Druckbehälter mit getrennten Heizkreisläufen ermöglichen den schnellen Wechsel zwischen verschiedenen Medien.



SOLO- JET

Für kleinere Produktionsmengen – ein 15-kg-Druckbehälter für die zuverlässige Verarbeitung eines Mediums.



JETINO- JET

Für maximale Flexibilität – zwei herausnehmbare 9-Liter-Druckbehälter mit getrennten Heizkreisläufen für Aprikur, Fondant und Gel.



PROFESSIONELLE REINIGUNGSTECHNIK

Reinigungstechnik für Formen, Bleche und Stikkenwagen. Für nachhaltige Hygiene, maximale Prozesssicherheit und konstant hohe Produktqualität. Effiziente Reinigung von Aufkrustungen und Rückständen für optimale Backbedingungen und höchste Lebensmittelsicherheit.

- **Leichte Reinigung**
Effiziente Reinigung mit wenigen Handgriffen.
- **Gründliche Reinigung**
Entfernt selbst hartnäckige und eingebrannte Rückstände.
- **Zeitsparend**
Weniger Reinigungsaufwand - mehr Zeit für das Wesentliche.
- **Kosteneffizient**
Wirtschaftliche Reinigung mit geringem Ressourcenverbrauch.



SRK - W7



- Gründliche Reinigung durch 6 Programme.
- Reinigungszeit ab 3,5 Minuten.
- Touch-Panel mit 10 Speicherplätzen.
- Für Stikkenwagen mit und ohne Bleche.
- Effizient, gründlich und zuverlässig.

EASY CLEAN



- Niederdruck-Reiniger für bis zu 2 Reinigern.
- Reinigungsdruck bei ca. 20 bar.
- Für Maschinen und Arbeitsbereiche.
- Einfache Bedienung und schnell einsatzbereit.
- Mobil oder als Wandmontage erhältlich.

AKTIV BAD



- Tauchbad für die gründliche und materialschonende Reinigung von Alu- Backblechen und Alu-Backformen.
- Entfernt selbst starke und eingebrannte Verschmutzungen.
- Für bis zu 18 Bleche pro Reinigungsvorgang.
- Einfache und wirtschaftliche Lösung für Bäckereien.

EINFACHE REINIGUNG
Reinigung mit wenigen Handgriffen.

WARTUNGSARM
Robuste Bauweise für minimalen Wartungsaufwand.

LEIHMASCHINE
Maschinentausch - Produktion läuft weiter.

ROBUSTE BAUWEISE
Hochwertige Konstruktion für den täglichen Einsatz.

EINFACHE BEDIENUNG
Intuitive Bedienung für einen schnellen Arbeitsablauf.

Frisch Spritzmatic GmbH
Rammingner Str. 4
89129 Öllingen
+49 (0) 7345/ 200 95 0
info@frisch-spritzmatic.de
www.frisch-spritzmatic.de

Mehr erfahren & Kontakt aufnehmen

frisch
SpritzMatic

Feingebäck neu definieren



Qualität aus Erfahrung - Ihr Partner für Glasier- und Reinigungstechnik seit 1987

PROFESSIONELLE BANDANLAGEN

Bandanlagen für präzises Aprikotieren, Glasieren mit Schoko, Fondant oder Tortenguss sowie zum Besprühen mit Ei und Fett. Für kontrollierte Gebäck veredelung, maximale Prozesssicherheit und höchste Produktqualität.

Combindo / Performance

- Aprikotieren, Trocknen, Glasieren und Veredeln auf höchstem Niveau.
- Für gleichmäßige Ergebnisse, effiziente Abläufe und perfekte Produktqualität.
- Erhältlich als Combindo mit 400 mm Arbeitsbreite oder als Performance mit 600 mm Arbeitsbreite – flexibel abgestimmt auf Ihren Produktionsprozess.



AUFLÖSEBEHÄLTER

- Schonendes und effizientes Auflösen von Fondant, Fettglasur und Guss.
- Erhältlich mit 1000L oder 1500L Fassungsvermögen.
- Thermoplate-Heizsystem mit geschlossener Wasserzirkulation.
- Leistungsstarkes Ankerrührwerk für gleichmäßige Verarbeitung.
- Integrierter Zerkleinerer für Fondantblöcke – Verkürzt die Aufheizphase und beschleunigt den Auflöseprozess.
- Rührwerk mit DGBM.



MASTERLINE

- Vollautomatische Vorkommissionierung in Körbe oder auf Bleche.
- Mit Korbspeicher für ca. 20 Körbe oder in alle gängigen Korbfördersysteme integrierbar.
- Kurvenausrollband für Ein-Mann-Betrieb.
- Einfache Steuerung am Siemens HMI-Panel.
- Individuelle Zusammenstellung der Module.
- Hoher Produktdurchsatz bei gleichbleibender Qualität.
- Leichte Reinigung.



MODULARER AUFBAU - MAXIMALE FLEXIBILITÄT

Unsere Bandanlagen überzeugen durch ihren modularen Aufbau. Module frei kombinieren und jederzeit erweitern.

HEIZMASCHINEN

Combindo Jet Guss



- Zum Sprühen und Fluten von Guss.
- Aufkochen und Verarbeiten in einem Behälter.
- 80 Liter Fassungsvermögen.
- Kombinierbar mit Bandanlagen oder mit einer Handpistole.

Combindo Jet Aprikotur Combindo Jet Fondant



- Zum Verarbeiten von Aprikotur und Fondant.
- Wasserinjektion – fügt in regelmäßigen Abständen selbstständig Wasser zu.
- 80 Liter Fassungsvermögen.

Thermo Schleier Jet/ Thermo Schleier Jet HT



- Doppelwandiger 150 Liter Schmelzbehälter für Aprikotur, Fondant, Fettglasur, Butter, Guss und weitere Medien.
- Leitwertsensor ^(DBGM) überwacht kontinuierlich den Leitwert und gleicht den Wasserverlust durch Verdunstung automatisch aus.
- Drei frei programmierbare Leitwerte für unterschiedliche Rezepturen.

FLEXIBEL EINSETZBAR

Die verschiedenen Heizmaschinen und Dekorationsstationen lassen sich optimal in Systeme wie Masterline, Combindo, Performance, Dippline, Fonditor, Berliner-Linie und Guss-Linie integrieren und gewährleisten eine konstante Verarbeitungstemperatur für perfekte Veredelungsergebnisse.

GUSSLINIE



BERLINER-LINIE



FONDITOR

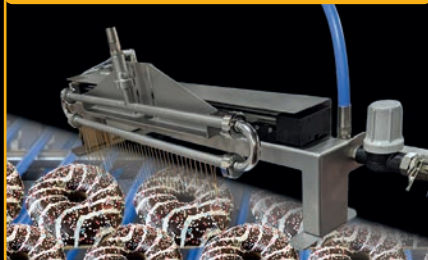


DIPPLINE

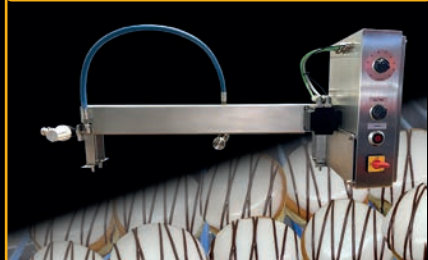


DEKORATIONS-STATIONEN

Streifen-Station beweglich



Streifen-Station filieren



Streifen-Station starr



Radial-Dekorations-Station



Bestreuer



UNIVERSAL-SPRÜHANLAGE



Smartline

Variable Vielfalt beim Sprühen und Veredeln.

- 600 mm Arbeitsbreite mit variabler Durchlaufgeschwindigkeit sowie Vor- und Rücklauf.
- Lichtschranken-Gebäckfärfassung sorgt für sparsame Materialführung.
- Vielseitige Einsatz- und Erweiterungsmöglichkeiten bei kompakten Außenmaßen.
- Einfache Bedienung und schnelle Reinigung für den täglichen Einsatz.
- Geeignet für Ei, Eiersatzstoffe, Öl, Trennfett, Butter, Aprikose, Gelees, Tortenguss, Fondant, Fettglasuren und viele weitere Veredelungsmedien.



SPRAY PROFI für Kaltmaterialien

- vielseitig flexibel.
- Für Ei, Eiersatzstoffe, Trennmittel, Öl, Leuterzucker, Glanzstrieche, Sahne uvm...
- Praktisch für Container und Fässer.
- Fahrbares Untergestell für einen sicheren Stand.



SPRAY HIT für Kaltmaterialien

- vielseitig flexibel.
- Für Ei, Eiersatzstoffe, Trennmittel, Öl, Leuterzucker, Glanzstrieche, Sahne uvm...
- In den Größen 5-9 Liter oder 10-17 Liter erhältlich.
- Fahrbares Untergestell für einen sicheren Stand.
- Leichte Reinigung.

INDIVIDUELLE LÖSUNGEN FÜR IHRE PRODUKTION

Ob Handsprüher, Reinigungsmaschinen, Auflösebehälter oder vollautomatische Bandanlagen – wir entwickeln gemeinsam mit Ihnen die passenden Lösungen für Ihren Betrieb und Ihren Anforderungen.

frisch
SpritzMatic

