



Betriebs- und Wartungsanleitung
Hydropresse 500FPF90



**VERWENDUNG MIT
DRUCKLUFT IST
STRENG VERBOTEN!**

Weitere Fragen und Ersatzteile? <https://fischer-lahr.de/?a=24297>

Vorwort

Vielen Dank für Ihr Vertrauen in unser Produkt! Es freut uns sehr, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Damit Sie lange Freude daran haben und es sicher verwenden können, empfehlen wir Ihnen, vor dem ersten Gebrauch die Anweisungen sorgfältig zu lesen. Diese enthalten wichtige Informationen zur sicheren Nutzung, Funktion und Handhabung. Falls Sie das Produkt an eine dritte Person weitergeben, stellen Sie bitte sicher, dass auch diese die Anweisungen erhält. Wenn Sie noch Fragen haben oder Unterstützung benötigen, stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung!

Beim Lesen der Anwendungen seien Sie aufmerksam bei Kapiteln und Absätze, die mit dem folgenden Zeichen gezeichnet sind.



Dieses Zeichen in den Anweisungen betont die Bedeutung der Information im betreffenden Kapitel. Die Anlage kann darf ausschließlich von Personen angewendet werden, die älter als 18 Jahre sind und über den Inhalt der Anweisungen für sichere Verwendung und Instandhaltung informiert wurden.

SERVICELEISTUNG UND BESTELLEN VON ERSATZTEILEN

Serviceleistungen innerhalb und nach der Gewährfrist bietet:

Motorgeräte Fischer GmbH

Weingartenstr.79

77933 Lahr (Germany)

Tel.: +497821 5883820, E-mail: kontakt@fischer-lahr.de

Bei Bestellung der Ersatzteile geben Sie immer das Folgende an: -

Produktbezeichnung

- Artikelnummer des Produktes
- Seriennummer der Maschine
- Baujahrjahr der Maschine



NUTZUNG



Die Presse ist für die Produktion von Süßmost bzw. Safts durch der Pressung verschiedener Sorten gemahlten Obstes bestimmt.

Die Gewährleistung für Sicherheit und Funktionalität ist auch bei jeder Umarbeitung oder jedem Ersatz der Originalteile der Presse ausgeschlossen.



Die Verwendung von DRUCKLUFT zum Betrieb der Presse ist verboten.

Technische Daten:

Titel: **Hydropresse für gemaishtes Kernobst sowie gemaishtes und entsteintes Steinobst**

Typ:	500FPF90
Kapazität:	90l
Material:	Rostfreier Stahl
Druckmembrane:	Lebensmittelgummi
Wassertemperatur	von 8 bis 20 °C
Einlassdruck:	3,0 bar
Testdruck:	5,0 bar
Druckbegrenzung:	3,0 bar – Sicherheitsventil
Versorgung:	Wasserleitung 2,5 bar
Gesamtmaße:	83 x 70 x 125 cm
Gewicht	53 Kg
Versandmaße	85 x 72 x 95 cm
Herstellungsjahr:	

BESCHREIBUNG DER MASCHINE UND GEBRAUCH



Anschluss-Sicherheits-Messgarnitur

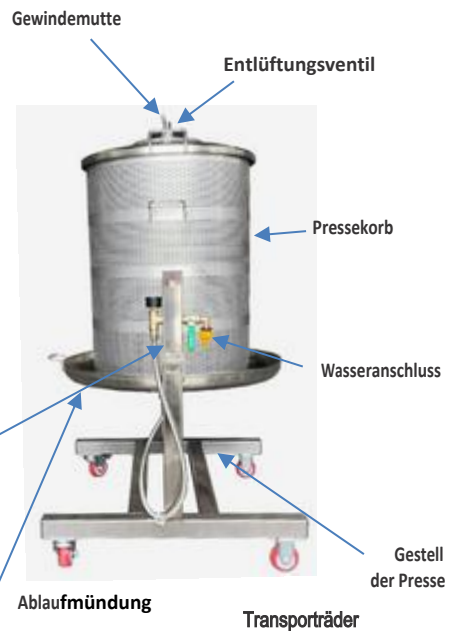


Bild 1 und 2: Beschreibung der Grundbestandteile der Presse

Beschreibung der Maschine und der Gebrauch

Die Hydropresse arbeitet mit Wasserdruck, um zuvor zerkleinertes Obst auszupressen. Das Prinzip ist einfach: Die Presse wird an eine Wasserleitung angeschlossen, die mindestens 2,5 Bar Leitungsdruck liefert. Beim Befüllen der Druckmembrane mit Wasser dehnt sich diese aus und drückt das Obst gegen die Lochwände des Presskorbs. Dadurch wird der Saft herausgepresst.

Die Membrane sitzt zentral in der Achse der Presse und ist über Flansche, das Einlassrohr und Schrauben fest mit dem Boden des Sammelgefäßes verbunden. Der Wasseranschluss befindet sich im unteren Bereich des Sammelteilers. Hier ist auch die sogenannte Anschluss-Sicherheits-Messgarnitur montiert – sie besteht aus folgenden Bauteilen:

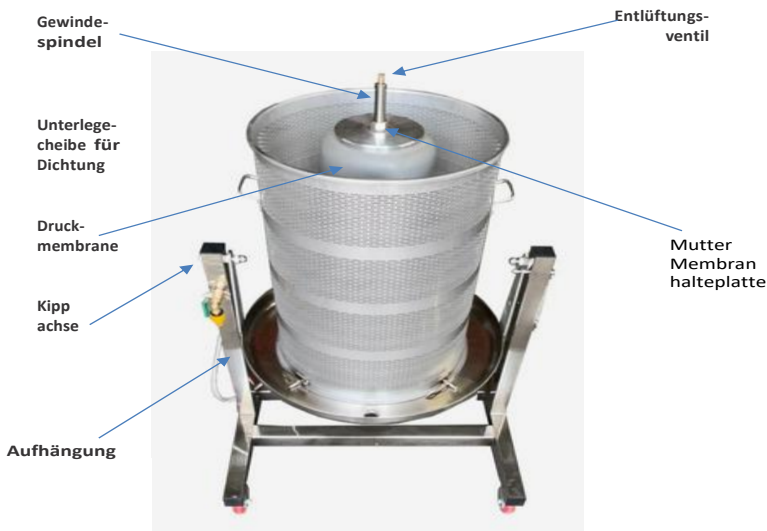
- Anschlussstück (½"-Innengewinde) für das Zulaufrohr
- Kugelhahn mit Schlauchkupplung für den Wasseranschluss
- Anschlusskammer
- Manometer (0–5 Bar) zur Druckkontrolle
- Sicherheitsventil mit Feder (öffnet bei ca. 3 Bar)
- Auslaufkugelhahn und Wasserablauf

Das Wasser gelangt über den Hahn und den angeschlossenen Schlauch in die Membrane. Das Sicherheitsventil auf der Rückseite der Kammer öffnet automatisch, wenn der Druck 3,0 Bar übersteigt, und entlastet das System – eine wichtige Sicherheitsmaßnahme, um Überdruck zu verhindern.

Das Einlassrohr verbindet die einzelnen Komponenten axial miteinander. An seinen beiden Enden befinden sich Gewinde, mit denen die Teile fixiert sind. Wie in Abbildung 3 gezeigt, ist die Druckmembrane beidseitig zwischen Flanschen eingespannt: Unten wird sie mit einer Dichtungsscheibe und dem Sammelgefäß verbunden, oben mit zwei Flanschen, Dichtungen und Muttern an der Einlassachse befestigt.

Die untere und obere Gewindemutter sind physisch gegen Aufschrauben geschützt und dürfen nach dem Kauf nicht aus- oder abgeschraubt werden.

Wie das Bild 3 zeigt, wird der Presskorb in den Zentrierring des Sammelgefäßes gestellt. Der Korb wird auf das Sammelgefäß mit drei Spannern fixiert, die auf dem Sammelgefäß und dem Korb angeschweißt sind.



WICHTIGER HINWEIS, WENN DIE HYDROPRESSE KEINEN AUSREICHEND DRUCK AUFBAUT: ÖFFNE BEIM BETRIEB DAS ENTLÜFTUNGS-VENTIL SO LANGE, BIS WASSER KOMMT. DAS HYDRAULISCHE SYSTEM MUSS ENTLÜFTET WERDEN, UM DRUCK AUFZUBAUEN...



Bild 4: Aufsetzen des Korbes auf die Sammelwanne

Der Pressdeckel wird über die zentrale Gewindespindel so aufgesteckt, dass er plan auf dem Presskorb aufliegt.

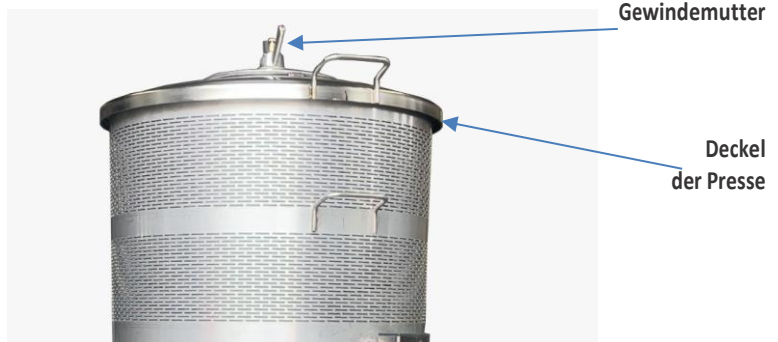
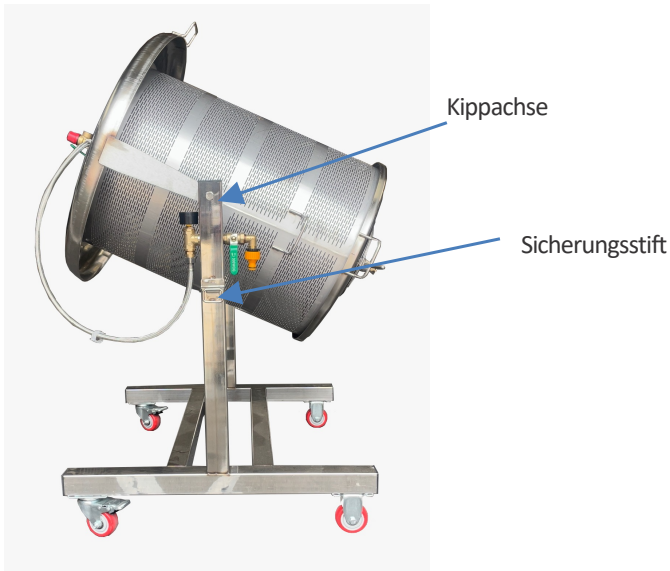


Bild 5: Aufschrauben der Gewindemutter auf der Gewindespindel der Einlassachse

Der Deckel wird mit der Gewindemutter, auf dem Presskorb befestigt. Diese wird mit Handkraft soweit festgedreht dass der Deckel rundherum plan auf dem Korb aufliegt.

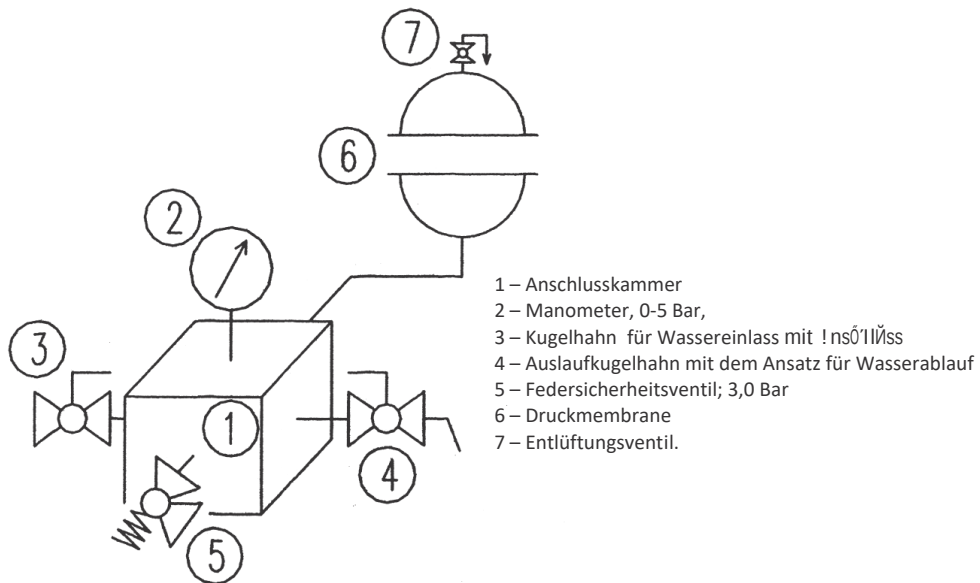
Hierfür braucht man nur Handkraft, ohne zusätzlichen Hebel!



Wegen des Gewichtes der gepressten Maische ist die Presse mit einer Kippvorrichtung ausgestattet. Zum Entleeren des Korbs entfernt man den Deckel der Presse, dann zieht man den Sicherungsbolzen des Kippmechanismus und dreht das Sammelgefäß samt Korb um die Schwingachse im Winkel von ca. 100 Grad. In dieser Lage wird der Korb entleert. Für die nächste Pressung wird der Korb in der Ausgangsstellung wieder mit dem Sicherungsbolzen fixiert.

Bild 6: Die Lage für Entleerung der Presse

Hydraulisches Drucksschema



V. SICHERHEIT BEI DER ANWENDUNG DER MASCHINE

- die Maschine darf nur von einer fachlich befähigten, gesunden und über Anwendungsanweisungen informierten Person, die älter als 18 Jahre ist, benutzt werden
- während der Anwendung darf die Maschine nicht bewegt oder umgestellt werden
- Reinigung oder Reparatur sind während der Anwendung verboten

Vor dem ersten Gebrauch ist es erforderlich:

- sorgfältig den Inhalt dieser Anwendungsanweisungen zu lesen;
- auf der Maschine alle Hinweise, Symbole prüfen, ihre Bedeutung ist in den Anwendungsanweisungen erklärt ;



Vor jedem Gebrauch ist es erforderlich:

- die Anweisungen vor dem ersten Gebrauch zu berücksichtigen
- die Maschine optisch auf Schäden zu untersuchen
- zu prüfen, dass alle Teile der Maschine in einwandfreien Zustand befinden
- die Maschine auf den stabilen, ebenen und nicht zu glatten Boden zu stellen. Dass sich neben der Maschine mindestens 2m² der Arbeitsfläche befinden
- die Transporträder vor der Pressung blockiert sind
- dass die Benutzer der Maschine eng anliegende Kleidung tragen, ihr langes Haar schützen und keine Kettchen, Krawatten usw. tragen
- sich zu versichern, dass die Anwendung der Maschine niemanden gefährdet und dass sich keine Kinder in der Nähe befinden



Die Materialien und Maschinenkomponenten, die in direkten Kontakt mit dem Saft kommen, sind gemäß der Verordnung über Maschinensicherheit für Lebensmittelprodukte ausgewählt.

Pressen

- 1) Bevor der Korb befüllt wird, öffnet man das Entlüftungsventil sowie die Gewindemutter und nimmt den Deckel von der Presse ab.
- 2) Der Korb wird in die Mitte des Sammelgefäßes gestellt, genau in den auf das Gefäß geschweißten Zentrierring, der mit den Hacken fixiert wird. Lege nun den Presssack in den Korb ein.
- 3) Der Raum zwischen der Druckmembran und dem Korb wird gleichmäßig mit gemahlenem Obst gefüllt. Es ist wichtig, auf eine gleichmäßige Verteilung zu achten, um Schäden an der Maschine zu vermeiden. WICHTIG: Fülle die Obstmaische IMMER bis zum oberen Ende der Druckmembran, damit die Membrane gleichmäßig ausgedehnt wird. Eine ungleichmäßige Ausdehnung kann zu Schäden an der Membrane bei einer Hydropresse führen!!
- 4) Während des Füllens soll der Wassereinlauf des Sammelgefäßes geöffnet sein, um eine Reduzierung der Presskapazität zu verhindern. Achtung: Das Wasser soll zu diesem Zeitpunkt NICHT angeschlossen sein.
- 5) Die Presse muss stets vollständig gefüllt werden (bis zum über den Rand d der Membrane).
- 6) Der Deckel wird auf die Gewindespindel gesetzt, sodass er gut und gleichmäßig auf dem Korb aufliegt.
- 7) Der Deckel wird durch das Aufschrauben der Gewindemutter auf der Spindel fixiert.
- 8) Die Gewindemutter sollte immer von Hand angezogen werden und niemals mit Hebeln oder anderen Hilfsmitteln.
- 9) Schließe den Kugelhahn für die Wasserzufuhr und verbinde ihn mit der Wasserleitung. Danach öffne den Kugelhahn und öffne das Entlüftungsventil an der Spitze der Gewindespindel.
- 10) Die Pressung wird eingeleitet, indem der Kugelhahn für die Wasserzufuhr geöffnet wird. **ÖFFNE DAS ENTLÜFTUNGSVENTIL.**
- 11) Die Membran füllt sich mit Wasser. Wenn Wasser aus dem Entlüftungsventil austritt, schließe das Entlüftungsventil vollständig.

- 12) Im System entsteht ein erhöhter Druck, der am Manometer abgelesen werden kann. Sollte der Druck über 3,0 Bar steigen, öffnet sich das Sicherheitsventil und es wird etwas Wasser abgelassen.
- 13) Der Wasserablauf kann kontrolliert werden, indem der Kugelhahn für die Wasserzufuhr geöffnet oder geschlossen wird. Dadurch lässt sich das Druckniveau am Manometer konstant überwachen. Hinweis: Fischer-Lahr Hydropressen haben einen vorgeschalteten Druckminderer, mit dem du den Eingangsdruck kontrollierst.
- 14) Nach der Pressung wird die Presse entlastet, indem der Kugelhahn für die Wasserzufuhr geschlossen und das Entlüftungsventil sowie der Auslaufkugelhahn geöffnet werden.
- 15) Wenn der Druck auf 0,0 Bar gesenkt ist, wird die Gewindemutter abgeschraubt und der Deckel entfernt. Das gepresste Obst wird zuerst gelockert, dann wird der Korb in die Entleerungsposition gedreht und der Inhalt entleert.

TRANSPORT UND LAGERUNG DER MASCHINE

Die Presse darf nur im energielosen und leeren Zustand umgestellt oder transportiert werden. Nach der Anwendung muss die gereinigte und getrocknete Maschine in einem trockenen und luftigen Raum gelagert werden, wo sich u.a. keine Kunstdünger befinden. Die Quantität der Feuchtigkeit, die sich an den Schmutz auf der Maschine während der Lagerungszeit bindet, hängt von der Gründlichkeit der Reinigung ab. Verwende idealerweise die Transportbox zur Lagerung der Presse

PLATZ DER BENUTZUNG DER MASCHINE

Die Maschine kann gleichzeitig nur von einer Person bedient werden, die sich vor jeder Benutzung genug Arbeitsraum um die Presse verschafft und die Sicherheitsmaßnahmen berücksichtigen muss.

ANWEISUNGEN FÜR SICHERE INSTANDHALTUNG



Allgemeine Instandhaltung

- Instandhaltungseingriffe können nur von dem fachlich befähigten Personal oder dem autorisierten Servicedienst ausgeführt werden.
- Instandhaltungseingriffe und Reinigung der Maschine können nur im entlasteten Zustand, beim völlig geschlossenen Hahn für Wasserzufuhr und beim geöffnetem Entlüftungsventil ausgeführt werden.
- Vor und nach jedem Gebrauch muss die Maschine gründlich gereinigt und getrocknet werden.
- Bei jedem Instandhaltungseingriff verwenden Sie entsprechendes Werkzeug und Schutzhandschuhe.
- Nach jedem Instandhaltungseingriff soll ein Betriebstest durchgeführt werden. - **Bei Reinigung verwenden Sie Reinigungsmittel, die in der Lebensmittelindustrie genutzt werden.**
- Stelle die gereinigte und getrocknete Presse an einen trockenen Platz, wo sie bis zur nächsten Verwendung wartet.
- schmiere einmal im Jahr die Schwingachse auf der beiden Seiten mit Fett.

Instandhaltung des Wassersystems

- **Kontrolliere die Druckmembrane** regelmäßig. Wenn du Risse auf der Fläche der Membrane bemerkst, kontaktiere sofort den autorisierten **Servicedienst**.
- Alle Bestandteile des Systems müssen regelmäßig kontrolliert und beim eventuellen Schaden oder Ende der Lebensdauer ersetzt werden.
- Instandhaltungseingriffe des Systems können nur im entlasteten Zustand, das heißt beim völlig geschlossenen Hahn für Wasserzufuhr und beim geöffnetem Entlüftungsventil, ausgeführt werden.



Wesentliche Ersatzteile der Maschine:

- Kugelhahn für Wasserzufuhr
- Manometer (0-5,0 bar)
- Sicherheitsventil (3,0 bar)
- Druckmembrane
- Presstücher
- Ansatz für das Einlassrohr und Wasserablauf -Pressekorb (perforiertes Abschlussblech)
- Gewindemutter mit der Schutzschraube
- Hebel für Erhebung des Pressekorbs
- Transporträder

DEMONTAGE UND ENTSORGUNG DER MASCHINE (DEPONIE)

Bei Berücksichtigung der Anwendungen für sichere Benutzung, Instandhaltung und Kontrollen beträgt die Lebensdauer der Maschine als ein Ganzes ungefähr 15-30 Jahre. Die Lebensdauer der einzelnen Komponenten kann variieren, darum beim eventuellen Schaden oder Abnutzung regelmäßig mit den neuen ersetzen, aber nur mit den technisch entsprechenden bzw. originalen Ersatzteilen.

Nach dem Ablauf der Lebensdauer:

- nach dem Ablauf der Lebensdauer muss die ganze Maschine gemäß der Abfallklassifikation entsorgt werden.

BESEITIGUNG DER TECHNISCHEN STÖRUNGEN

Störung	Ursache	Lösung
Die Druckmembrane dehnt sich nicht aus, Wasser fließt aus	Auslaufhahn an der Anschluss-Sicherheits-Messgarnitur ist nicht geschlossen.	Schließen Sie das Entlüftungsventil
	Entlüftungsventil auf der Spitze der Gewindespindel ist nicht festgeschraubt.	Festschrauben das Entlüftungsventil
	Luft in dem Druckwassersystem der Presse.	Beim geschlossenen Auslaufventil schrauben Sie das Entlüftungsventil, bis Wasser fließt.
Risse entstehen wegen dem Alter der Druckmembrane		Membrane erneuern. ACHTUNG: PRESSE <u>IMMER</u> BIS OBEN FÜLLEN
		Wenn Sie die Störung noch nicht beseitigt haben, rufen Sie den autorisierten Servicedienst an.

Konformitätserklärung laut EC-Richtlinie 2006/42/EC und Ordnung über Sicherheit der Maschinen

Wir

**Fischer
Motorgeräte
GmbH
Weingartenstr.79 ,77933 Lahr (Germany)**

Rico Fischer
Geschäftsführer

Erklären mit dass das Produkt:

**Hydropresse für Obst und Trauben
500PPF90**

den grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsbestimmungen der EC-Richtlinie 2006/42/EC und der Ordnung über Sicherheit der Maschinen entspricht.

Für die Inkraftsetzung der oben genannten Sicherheits- und Gesundheitsbestimmungen der EC-Richtlinie wurden die folgenden Standards und / oder technischen Vorschriften verwendet:

EN ISO 12100-1/2003 EN 12100-2/2003 EN ISO 13857/2008
EN 982/1996+ A1:2009, EN 1672-2 /2005+A1:2009

Lahr, Juli 2025

Rico Fischer