

edhard

Metering Systems

Filling A Need



Dutch Translation

A complete guide to Edhard metering systems

PRODUCT INDEX



Page 3

Filler Units:
F-Series
FHP-Series



Page 6

Power Base:
PV-Series



Page 3

Filler Units:
FS-Series
RP-Series



Page 7

Power Base:
PT-Series
Filler Units:
FT-Series



Page 4

Power Base:
P-Series



Page 8

Cake Decorator:
CD-Series
Turntable:
T-Series



Page 5

Power Base:
PS-Series



Page 9

Accessories

Page 10-11

Specifications

F-Serie

Deze vultrechters zijn gegoten in een doorzichtig polycarbonaat.

Deze zijn verkrijgbaar met een inhoud van 5,5 liter of 17 liter en zijn uitgerust met enkele of dubbele uitlaten. De F-Serie vultrechters kunnen een uitgebreide reeks doseringsfuncties uitvoeren, van het doseren van eclairs, soezen, donuts en gele room tot het doseren van één product op een ander product. Een groot aantal gespecialiseerde spuiten passen op de vultrechters voor het injecteren van donuts, éclairs, croissants, soezen, pastetjes enz. Bijna alle halfvloeibare producten kunnen snel en efficiënt gedoseerd worden. Voor het doseren van non-food producten bieden wij de in Valox^{®**} gegoten F-Serie vultrechters aan. De F-Serie vultrechters kunnen worden gebruikt met P-, PS- en PV-Serie aandrijfunits.



FHP-Serie

FHP-Serie vultrechters zijn uit polycarbonaat geconstrueerde tandwielpompen en zijn verkrijgbaar met een enkele uitlaat

inclusief trechter, met een inhoud van 5,5 liter of 17 liter. De FHP-Serie werd ontworpen als alternatief voor de FS-Serie en levert dezelfde hogedruk- capaciteit tegen een lagere prijs. Net als de FS-Serie en RP-Serie wordt het gedoseerde product niet beïnvloed door het niveau van het product in het reservoir. Deze Serie kan een uitgebreide reeks hoog visceuze producten met een hoge mate van nauwkeurigheid doseren. De FHP-Serie kan gemonteerd worden op de P-Serie, PS-Serie en FV-Serie aandrijfunits.



FS-Serie

FS-Serie vultrechters zijn vervaardigd uit hoogwaardig roestvrijstaal van het 316 type met reservoirs met een inhoud van 9,5 liter, 17

liter of 32 liter. Daarnaast zijn polycarbonaat trechters met een inhoud van 5,5 liter of 17 liter verkrijgbaar met deze tandwielpompen met enkele uitlaat. De meeste accessoires zijn geschikt voor deze vultrechters. De roestvrijstalen reservoirs met een inhoud van 17 liter en een 30" hals kunnen worden gebruikt met onze regelbare elektrostatische verwarmers, die een product op een bepaalde temperatuur houden terwijl het wordt gedoseerd. De FS-Serie dient gebruikt te worden met de krachtigere PS-Serie en PV-Serie aandrijfunits.



RP-Serie

RP-Serie vultrechters zijn vervaardigd uit hetzelfde roestvrijstaal en heeft dezelfde inhoud als de FS-Serie. Het onderscheidende

kenmerk is echter de dribladige voortstuwer. Deze pomp kan zonder verpulveren stroperige producten doseren waarin zich deeltjes van maximaal 10 mm in het vierkant bevinden. De RP-Serie wordt ook gebruikt om korrelige producten te doseren alsmede delicate producten die niet te veel bewerkt mogen worden tijdens het pompen. Deze trechters zijn uitsluitend verkrijgbaar met een enkele uitlaat en zijn geschikt voor de meeste toebehoren. De RP-Serie dient gebruikt te worden met de PS-Serie en PV-Serie aandrijfunits.



*De vultrechter is een complete eenheid (pomp en trechter).

De vultrechters kunnen van de aandrijfunits worden getild en zijn onderling verwisselbaar.

Verschillende vultrechters kunnen worden gebruikt met één aandrijfunit, er van uitgaand dat het vermogen van de aandrijfunit toereikend is.

**Voor non-food producten vultrechters van Valox of roestvrijstaal gebruiken.



P-Serie

De P-Serie aandrijfunite is verkrijgbaar met 30W of 50W. Beide soorten aandrijfunits zijn betrouwbaar en duurzaam, ontworpen voor jarenlang werken zonder onderhoud. De buitenkant is zodanig ontworpen dat deze gewoon met een vochtige doek kan worden afgenomen. Beide aandrijfunits hebben dezelfde functies, waardoor ze voor een groot aantal toepassingen gebruikt kunnen worden. Deze functies zijn - normale cyclus, vacuüm, automatische cyclus en continu pompen - en kunnen op het bedieningspaneel worden geselecteerd. De F-Serie vultrechters passen op de P-Serie aandrijfunits.

Normale cyclus:

De hoeveelheid te leveren product kan van tevoren met het digitale bedieningspaneel worden ingesteld. Wanneer er op de schakelaar wordt gedrukt, gaat de aandrijfunite een cyclus afwerken. Dit betekent: de vooraf ingestelde doseerhoeveelheid leveren, stoppen en vervolgens draaien de tandwielen terug.

Vacuüm:

Vacuüm is nodig om het product terug te trekken nadat de doseercyclus voltooid is, waardoor nadruppen wordt voorkomen. Vacuüm kan worden afgesteld om aan specifieke eisen te voldoen.

Automatische cyclus:

Deze functie elimineert de noodzaak voortdurend op de schakelaar te moeten drukken tijdens toepassingen met meervoudige cycli. In deze functie kunnen de te leveren doseerhoeveelheid en de wachttijd worden ingesteld om te voldoen aan een specifieke behoefte. De automatische cyclus elimineert bedienersmoeheid en verbetert de productiviteit bij herhalende, langdurige taken.

Continu doseren:

Wanneer deze functie wordt gekozen, bepaalt de bediener of een startinrichting op afstand, zoals een foto-elektrische schakelaar, het starten en stoppen van de pompactie. Deze functie is nuttig wanneer een continue stroom product op een lopende band wordt gedoseerd of met de hand via een doseerslanghulpstuk.

Alle aandrijfunits kunnen met de hand door een uitschakelaar worden gestart (standaard bij P-, PS-, PV- of PT-aandrijfunits) of met een voetschakelaar of slangconstructie (toebehoren) of met uw eigen foto-elektrische schakelaar.



PS-Serie

De PS-serie aandrijfunit biedt dezelfde betrouwbaarheid en hetzelfde onderhoudsvrije ontwerp als de P-Serie met dezelfde regelaars en bedieningsfuncties. Het extra voordeel van de PS-Serie is de 93W motor. De beschikking over meer vermogen breidt het aantal producten uit dat gedoseerd kan worden. De aandrijfunit kan het beste gebruikt worden met de FS-Serie en RP-Serie vultrechters.

• Maak het karwei af...

Edhard apparatuur voldoet aan alle huidige HACCP eisen van deze tijd. De bakkerij-, horeca-, cosmetische en verpakkingbranches gebruiken onze doseersystemen om tijd en materiaal te besparen.

Hieronder volgt een gedeeltelijke lijst van voedingsproducten die ingespoten, geplaatst, gelaagd, gedoseerd en afgedekt kunnen worden met gebruik van ons doseersysteem:

Beslag, boter, kwarktaart, cottagecheese, roomkaas, gele room, vla, fruitvulsel, honing, suikerglazuur, jam, ketchup, stroop, mosterd, olie, pindakaas, confituur, pudding, moes, ricotta, slasaus, salsa, siroop, tomatenpasta, tomatensaus, slagroom, yoghurt en vele andere producten.

Op de foto's zijn toepassingen in de horeca afgebeeld: het vullen van pasteitjes met spinazie à la crème, het doseren van salsa en kaas voor nacho's, het vullen van pastaschelpen met ricotta en het vullen van aardappelschijfjes.

Toepassingen voor non-food producten:

Cosmetische crèmes, vingerverf, gel, glycerine, handcrèmes, lotions, industriële smeermiddelen, zalf, vaseline, tandpasta en andere producten.

* Voor non-food producten Valox of roestvrij stalen vultrechters gebruiken.



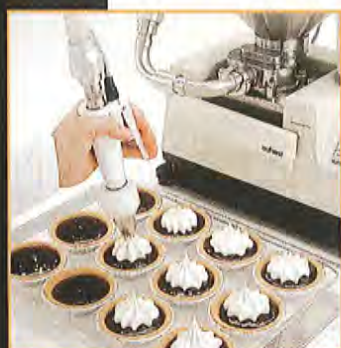


PV-Serie

De PV-Serie aandrijfunite geeft de bediener volledige controle over de snelheid waarmee een product wordt uitgedoseerd (hetgeen niet mogelijk is bij aandrijfunits met enkele snelheid), de te doseren hoeveelheid, de mogelijkheid het vacuüm van de pomp na elke cyclus af te stellen, automatische cyclus en continue dosering. De mogelijkheid al deze functies te regelen, breidt de hoeveelheid producttoepassingen uit.

Snelheidsregeling:

Dit is essentieel om een product op een lopende band neer te zetten door precieze aanpassing met de snelheid van de band. Een product kan ook worden geleverd door een tuit of een in de hand te houden slang op een snelheid die comfortabel is voor de bediener. Regeling van de doseersnelheid is nodig wanneer een product in een verpakking wordt gedoseerd waar spatten onder controle moet worden gehouden. Snelheidsregeling is ook essentieel om te voorkomen dat delicate pasteibakjes, soezen en eclairs tijdens het vullen uit elkaar barsten. Dit zijn maar een paar voorbeelden die het belang van deze functie illustreren.



Normale cyclus:

Elke keer dat de starter wordt geactiveerd in een normale cyclusstand, levert de trechter een vooraf ingestelde producthoeveelheid, gaat daarna achteruit en stopt vervolgens.



Achteruit/Vacuüm:

De achteruitbeweging van de pomp na elke cyclus is nodig om ervoor te zorgen dat het product nauwkeurig wordt stopgezet. Deze beweging voorkomt druppelen bij producten met een hoge viscositeit. Bij toepassingen voor producten met een lage viscositeit worden echter terugslagkleppen geleverd om te helpen bij een betere stopzetting van het product.

Automatische cyclus:

De automatische cyclus is een functie waarbij de bediener ontlast wordt van de taak herhaaldelijk op de starter te drukken om de trechter door een cyclus te laten gaan. De geleverde hoeveelheid en de wachttijd kunnen volledig ingesteld worden net zoals bij al onze aandrijfunits.

Continue dosering:

De continue distributiefunctie wordt gebruikt om een product voor een onbepaalde periode te pompen. Gecombineerd met de snelheidsregeling geeft dit buitengewone flexibiliteit bij een praktisch eindeloze verscheidenheid aan toepassingen.



Alle bovenstaande functies kunnen volledig ingesteld worden met het elektronisch bedieningspaneel en geven de gebruiker uniformiteit, controle en flexibiliteit bij alle doseringstoepassingen.

PT-Serie

Het PT-Serie overdrachtsysteem doseert producten rechtstreeks uit een mengkom of een andere kom, waardoor veelvuldig en tijdrovend vullen van een reservoir geëlimineerd wordt. Sommige toepassingen zijn: het vullen van bekertjes, schalen, pannen, flessen en andere containers alsmede het doseren van muffin-, soezen- en cakebeslag, eclairs, taartvullingen, het afdekken van koffiebroodjes, padeeg enz.

De PT-Serie aandrijfunite kan in twee verschillende standen gebruikt worden:

1. Als een doseer-/pompsysteem, waar het product rechtstreeks uit een groot vat of mengkuip kan worden gepompt en in gedoseerde hoeveelheden via een aantal verschillende toebehoren en klantgerichte uitstroomconfiguraties kan worden gedoseerd.

2. Als een door zwaartekracht gevoed systeem, waar het product in een reservoir wordt gedaan en via verschillende toebehoren en klantgerichte uitstroomconfiguraties wordt gedoseerd.

De PT-Serie is een volledig draagbaar systeem en bestaat uit twee hoofdcomponenten - een aandrijfunite en een doseerpomp/vultrechter. Wanneer uit een groot vat wordt gepompt, kan de aandrijfunite met de pomp op een tafel of op onze speciaal ontworpen verrijdbaar frame (stuknr. PT-8010) gezet worden. De aanzuigbuis, uitgerust met een terugslagklep aan het uiteinde, reikt tot onderin het vat. Het systeem kan naast een lopende band worden gezet met een uitstroomconfiguratie voor een doseersysteem die over de lopende band uitstrekt.

Wanneer de PT-Serie als een doseersysteem in plaats van als een pompsysteem wordt gebruikt, kan deze over een lopende band worden geplaatst.

De aandrijfunite heeft dezelfde functies als onze PV-Serie, namelijk snelheidsregeling, vacuüm, normale cyclus, automatische cyclus en continue doseer.

Er zijn twee basispompen verkrijgbaar voor de PT-Serie. De FT-Serie is een tandwielpomp (vergelijkbaar met de FS-Serie) en wordt gebruikt om gladde producten te doseren (geen stukjes erin). De FTR-Serie is een lobbepomp (vergelijkbaar met de RP-Serie) ontworpen voor het doseren van korrelig materiaal alsmede producten waarin zich deeltjes bevinden (noten, vruchten, bessen enz.) die in een halfvloeistof zweven.

Op de foto's staan afgebeeld: PT-Serie aandrijfunite, FT-Serie pomp, FTR-Serie vultrechter en PT-Serie compleet met verrijdbaar frame.





CD-Serie

Met de CD-Serie kunnen taarten worden gedecoreerd en afgewerkt, en er kunnen rozetten mee worden gemaakt. Dit apparaat doseert ook beslag voor roomsoezen en éclairs, koekjesdeeg en verschillende soorten glazuur. Met de CD-Serie heeft de bediener volledige controle over de hoeveelheid, vorm en snelheid waarmee een product wordt gedoseerd.

De CD-Serie vervangt de eeuwenoude spuitzak door een reservoir met een inhoud van 17 liter hetgeen ongeveer 36 tot 40 vullingen van een slagroomsput vertegenwoordigt. Met een slagroomsput loopt de bediener het risico van letsel aan de hand en pols. Met de CD-Serie wordt de productdruk (snelheid) afgesteld door simpelweg de knop te draaien. De handdruk die nodig is om in de starter te knijpen is heel laag en, wat belangrijker is, blijft constant ongeacht de instelling van de knop.



De automaat bestaat uit vier hoofdelementen - de aandrijfunit, de vultrechter, de pistool/slangconstructie en de balancer. De aandrijfunit is op zichzelf staand en heeft geen onderhoud nodig. De vultrechter bestaat uit een reservoir met pomp. De vultrechters zijn verkrijgbaar in polycarbonaat of roestvrij staal van het type 316. Beide trechters zijn gemakkelijk te reinigen. Ze kunnen zonder gereedschap uit elkaar worden gehaald. Er wordt met elke trechter een drukschijf meegeleverd. Deze schijf voorkomt cavitatie in het reservoir wanneer hij bovenop het product wordt gelegd en zorgt voor een ononderbroken productstroming door het systeem.



Het doseerpistool is ergonomisch van vorm en plaatst de hand van de bediener in een comfortabele garneerpositie. Een comfortabele handpositie is nodig om bedienersmoeheid te voorkomen. De balancer met tegengewicht laat het pistool en de slang in het meest comfortabele bewegingsbereik zweven om het garneren gemakkelijker te maken. Het garneerpistool wordt in drie configuraties geleverd: als rechts- of linkshandig pistool of als een recht pistool. Daarnaast past er op de slang een beluchter waardoor de bediener delicate versieringen zonder luchtballen kan creëren. Er is geen gereedschap nodig om het pistool en de slang voor het reinigen te demonteren. De CD-Serie wordt geleverd compleet met adapters waarop alle standaard garneerspuiten passen.



T-Serie

De T-Serie draaitafel is ontworpen om het garneerproces te versnellen en laat beide handen vrij voor het garneren. Deze draaitafel:

- heeft een verwijderbaar blad met een diameter van 30cm
- draait met de klok mee en tegen de klok in
- heeft een variabele snelheidsregeling
- kan een lading van 27kg dragen
- heeft een behuizing die vervaardigd is uit stevig polycarbonaat



Standard and
Eclair Spouts

Layering
and
Croissant
Spouts



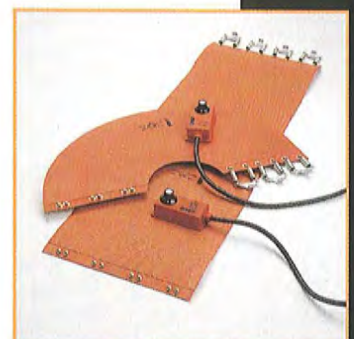
Plain and
Cannoli Spouts

Balancer Assy.
Hose Assy. and
Foot Switch



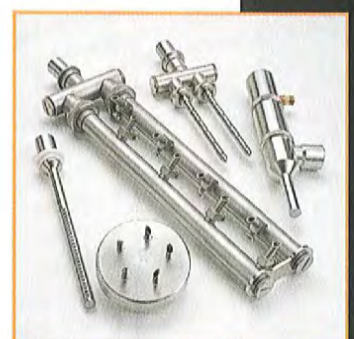
45° & 90°
Spouts

Heaters for
Stainless
Steel Filler
Units



Cupcake Spouts

Custom Spouts
Built to Your
Specifications



For complete
list of accessories,
please refer to
equipment
& accessories
brochure.

Equipment Specifications

Power Bases

Series	Model	Volts	Hz	HP	Weight lb/kg	Height inch/mm	Width inch/mm	Depth inch/mm
P	MK	120	60	1/25	12 / 5.5	6.75 / 172	15.4 / 391	9 / 229
P	MKH	120	60	1/15	12 / 5.5	6.75 / 172	15.4 / 391	9 / 229
P	MKHX	100/200	50/60	1/17	12 / 5.5	6.75 / 172	15.4 / 391	9 / 229
P	MKHX	220	50	1/17	12 / 5.5	6.75 / 172	15.4 / 391	9 / 229
PS	MKS	120	60	1/8	18 / 8	9.5 / 241	15.4 / 391	9 / 229
PS	MKSX	100	50/60	1/8	18 / 8	9.5 / 241	15.4 / 391	9 / 229
PS	MKSX	200	50/60	1/8	18 / 8	9.5 / 241	15.4 / 391	9 / 229
PS	MKSX	220	50	1/8	18 / 8	9.5 / 241	15.4 / 391	9 / 229
PT	MKT	100/120	50/60	1/3	29.3 / 13.3	8.75 / 222	13.13 / 333	15.75 / 400
PT	MKTX	200/240	50/60	1/3	29.3 / 13.3	8.75 / 222	13.13 / 333	15.75 / 400
PV	MKV	120	50/60	1/4	18 / 8	9.5 / 241	15.4 / 391	9 / 229
PV	MKVX	220	50	1/4	18 / 8	9.5 / 241	15.4 / 391	9 / 229
PV	MKVX	100	50/60	1/4	18 / 8	9.5 / 241	15.4 / 391	9 / 229
PV	MKVX	200	50/60	1/4	18 / 8	9.5 / 241	15.4 / 391	9 / 229
CD*	CD	120	60	1/4	18 / 8	9.5 / 241	15.4 / 391	9 / 229
CD*	CDX	200	50/60	1/4	18 / 8	9.5 / 241	15.4 / 391	9 / 229
CD*	CDX	100	50/60	1/4	18 / 8	9.5 / 241	15.4 / 391	9 / 229
CD*	CDX	220	50	1/4	18 / 8	9.5 / 241	15.4 / 391	9 / 229
T	CT	120	60	1/40	14 / 6.4	6.7 / 170	16.5 / 419	12 / 305
T	CTX	220	50	1/40	14 / 6.4	6.7 / 170	16.5 / 419	12 / 305
T	CTX	100	50	1/40	14 / 6.4	6.7 / 170	16.5 / 419	12 / 305

*CD is a complete system: Power Base + Filler Unit + Hose & Gun Assy. + Balancer Assy.
CD filler units are available in stainless steel or polycarbonate.

Edward Metering System = Power Base + Filler Unit.
Please consider HP requirements for future applications.

SPECIFICATIONS ARE SUBJECT TO CHANGE WITHOUT PRIOR NOTICE.
MADE IN USA AND SOLD THROUGHOUT THE WORLD.

EQUIPMENT SPECIFICATIONS

Filler Units

Series	Used With Power Bases	Construction		Pump Type	Capacity quart/liter	Outlet Single/DbI	Weight lb/kg	Diameter inch/mm	Height inch/mm
		Pump	Hopper						
F	P/PS/PV	Polycarb.	Polycarb.	Gear	6 / 5.5	S & D	3.75 / 1.7	9 / 229	15 / 381
F	P/PS/PV	Polycarb.	Polycarb.	Gear	18 / 17	S & D	5.1 / 2.32	10.25 / 260	19.75 / 502
FHP	P/PS/PV	Polycarb.	Polycarb.	Gear	6 / 5.5	S	3.75 / 1.7	9 / 229	15 / 381
FHP	P/PS/PV	Polycarb.	Polycarb.	Gear	18 / 17	S	5.1 / 2.32	10.25 / 260	19.75 / 502
FS	PS/PV	St. Steel	Polycarb.	Gear	6 / 5.5	S	9 / 4	9 / 229	15 / 381
FS	PS/PV	St. Steel	Polycarb.	Gear	18 / 17	S	11.55 / 5.3	10.25 / 260	21.1 / 536
FS	PS/PV	St. Steel	St. Steel	Gear	10 / 9.5	S	13 / 5.9	10 / 254	15.3 / 338
FS	PS/PV	St. Steel	St. Steel	Gear	18 / 17	S	17 / 7.7	10 / 254	23 / 584
FS	PS/PV	St. Steel	St. Steel	Gear	36 / 32	S	22.7 / 10.3	14 / 356	22 / 559
FT	PT	St. Steel	St. Steel	Gear	18 / 17	S	21 / 9.5	12.5 / 318	25.5 / 648
FT	PT	St. Steel	None	Gear	Transfer Type	S	10.8 / 4.9	-	6.0 / 152
FTR	PT	St. Steel	St. Steel	Lobe	18 / 17	S	21.7 / 9.8	12.5 / 318	25.5 / 648
FTR	PT	St. Steel	None	Lobe	Transfer Type	S	11.5 / 5.2	-	6.0 / 152
RP	PS/PV	St. Steel	Polycarb.	Lobe	6 / 5.5	S	10 / 4.5	9 / 229	15.3 / 338
RP	PS/PV	St. Steel	Polycarb.	Lobe	18 / 17	S	12.7 / 5.54	10.25 / 260	21.5 / 546
RP	PS/PV	St. Steel	St. Steel	Lobe	10 / 9.5	S	14 / 6.3	10 / 254	15.6 / 396
RP	PS/PV	St. Steel	St. Steel	Lobe	18 / 17	S	18 / 8.1	10 / 254	23.3 / 592
RP	PS/PV	St. Steel	St. Steel	Lobe	36 / 32	S	23.4 / 10.6	14 / 356	22 / 559

SPECIFICATIONS ARE SUBJECT TO CHANGE WITHOUT PRIOR NOTICE.
MADE IN USA AND SOLD THROUGHOUT THE WORLD.

Edhard Corp., 279 Blau Road, Hackettstown, NJ 07840 USA
Tel: 908 850-8444 • [in USA 888 EDHARD1] • Fax: 908 850-8445
email: meter@edhard.com





edhard
Metering Systems

Edhard Corp., 279 Blau Road, Hackettstown, NJ 07840 USA
Tel: 908 850-8444 • [in USA 888 EDHARD1] • Fax: 908 850-8445
email: meter@edhard.com

A-2200
02.98

Dutch Translation