

edhard

Metering Systems

Filling A Need



French Translation

A complete guide to Edhard metering systems

PRODUCT INDEX



Page 3

Filler Units:
F-Series
FHP-Series



Page 3

Filler Units:
FS-Series
RP-Series



Page 4

Power Base:
P-Series



Page 5

Power Base:
PS-Series



Page 6

Power Base:
PV-Series



Page 7

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



Page 8

Cake Decorator:
CD-Series
Turntable:
T-Series



Page 9

Accessories

Page 10-11

Specifications

F-Series

Ces bols de dosage sont en polycarbonate approuvé par l'office américain du contrôle pharmaceutique et alimentaire (FDA). Ils sont disponibles équipés de trémies de 5,5 litres (6 quarts) ou 17 litres (18 quarts) et de sorties uniques ou doubles. Les bols de dosage F-Series peuvent assumer diverses fonctions de distribution, du fourrage des pâtisseries au placement d'un produit sur un autre. De nombreux injecteurs spécifiques peuvent y être montés pour le fourrage des beignets, éclairs, croissants et autres pâtisseries. Ils assurent vite et efficacement, le dosage des pâtes lisses, le nappage des garnitures, le dépôt des beurres et crèmes au fromage sur les "bagels" et petits pains et la distribution des autres produits semi-liquides. Pour la distribution des produits non alimentaires, nous offrons les mêmes éléments de remplissage en Valox®**. Les bols de dosage de remplissage F-Series peuvent être utilisés avec les bases électriques P, PS et PV-Series.

FHP-Series

Les bols de dosage de remplissage FHP-Series sont des pompes à engrenages construites en polycarbonate et disponibles équipées d'une sortie unique et d'une trémie de 5,5 litres (6 quarts) ou 17 litres (18 quarts). Le FHP-Series a été conçu pour offrir une alternative plus abordable au FS-Series, tout en conservant le même niveau de haute pression. Tout comme pour le FS ou RP-Series, la sortie de distribution équipant ces éléments est capable de distribuer divers produits visqueux, avec un grand degré de précision. Le FHP-Series est compatible avec les bases électriques P, PS et PV-Series.

FS-Series

Les bols de dosage FS-Series présentent une construction en acier inoxydable de type 316 approuvée par le ministère américain de l'Agriculture (USDA) et sont équipés de trémies de 9,5 litres (10 quarts), 17 litres (18 quarts) ou 32 litres (36 quarts). Par ailleurs, avec ces pompes à engrenages et à sortie unique, des trémies en polycarbonate de 5,5 litres (6 quarts) ou 17 litres (18 quarts) sont disponibles. La plupart des accessoires peuvent y être adaptés. Les trémies en acier inoxydable de 17 litres (18 quarts) (et présentant un coude à 30°) peuvent être utilisées avec nos éléments de chauffe, électrostatiques et réglables, pour maintenir le produit à une température donnée pendant sa distribution. Le FS-Series doit être utilisé avec les bases électriques plus puissantes PS et PV-Series.

RP-Series

Les bols de dosage RP-Series présentent la même construction en acier inoxydable et les mêmes tailles de trémies que le FS-Series. Mais, leur spécificité réside en la présence d'impulseurs à trois lobes. Cette pompe peut assumer la distribution de produits visqueux renfermant des particules ayant au maximum la taille d'un cube de 10 mm (3/8") sans les écraser. Le RP-Series est destiné aussi bien à la distribution de produits granuleux qu'à celle de produits délicats ne pouvant pas être "surtravaillés" lors de leur pompage. Ces éléments ne sont disponibles qu'équipés d'une sortie unique, mais la plupart des accessoires peuvent y être montés. Le RP-Series doit être utilisé avec les bases électriques PS et PV-Series.

*Le bol de dosage constitue une unité indépendante (pompe et trémie).
Les bols de dosage se montent sur les bases électriques. Ils sont interchangeables.
Une base électrique peut recevoir consécutivement plusieurs bols de dosage à condition de respecter les normes de puissance.

** Pour les produits non alimentaires utilisez des éléments de remplissage en Valox® ou acier inoxydable.





P-Series La base électrique P-Series est disponible en 1/25HP ou 1/15HP. Ces deux modèles ont été conçus pour être fiables et durables et fonctionner des années sans révision. L'extérieur a été conçu pour pouvoir être nettoyé à l'aide d'un chiffon mouillé. Les deux bases offrent les mêmes caractéristiques avantageuses en de nombreuses fonctions, à savoir un cycle normal, une marche arrière, un cycle automatique et une distribution continue, pouvant être sélectionnées à partir du clavier numérique. Les éléments de remplissage F-Series sont conçus pour fonctionner avec les bases électriques P-Series.

Le cycle normal :

Le volume de produit à distribuer peut être déterminé à l'avance sur le clavier numérique. Quand le bras de déclenchement est enfoncé, l'élément effectue un cycle pour la distribution du volume choisi, puis s'arrête et revient en arrière.

La marche arrière :

La marche arrière est nécessaire pour pouvoir retirer le produit une fois le cycle de distribution fini sans qu'il ne coule. La marche arrière peut être réglée suivant les besoins.

Le cycle automatique :

Cette fonction permet de ne pas avoir à appuyer continuellement sur le bras de déclenchement lors des applications à cycles multiples. Le volume et le temps de repos peuvent être réglés suivant les besoins. Le cycle automatique évite de fatiguer inutilement l'opérateur et améliore la productivité quand les tâches sont longues et répétitives.

La distribution continue :

Pour cette fonction, l'opérateur ou un dispositif de déclenchement à distance, tel qu'une commande photoélectrique, détermine le commencement et l'arrêt du fonctionnement de la pompe. Ceci est utile quand le produit est déposé en flot continu sur un tapis roulant ou manuellement via un tuyau accessoire.

Le déclenchement de toutes les bases électriques se fait manuellement par le bras de déclenchement (standard sur les bases P, PS, PV ou PT) ou par notre pédale ou flexible de dépose (accessoires) ou encore par votre propre commande photoélectrique.

PS-Series La base électrique PS-Series est aussi fiable et résistante que les P-Series et a les mêmes caractéristiques. Son avantage réside en la présence d'un moteur de 1/8 HP, ce qui augmente la gamme de produits qu'elle peut distribuer. Son fonctionnement est maximisé par l'utilisation conjointe des éléments de remplissage FS et RP-Series.

• Un travail efficace...

Les équipements Edhart répondent aux besoins du marché. Les industries du secteur de la pâtisserie, des services alimentaires, de la cosmétologie et du conditionnement utilisent nos systèmes de distribution pour économiser du temps et leur produit.

Voici une liste partielle des produits alimentaires pouvant être injectés, déposés, nappés, distribués et placés comme décoration par notre système de distribution:

Les pâtes, le beurre, le fromage blanc, la crème de fromage, les crèmes, les garnitures aux fruits, le miel, les glaçages, les gelées, le ketchup, les mélasses, la moutarde, les huiles, le beurre de cacahuètes, les confitures, les puddings, les purées, la ricotta, les vinaigrettes, les sirops, la sauce tomate, la crème Chantilly, les yogourts et bien d'autres encore.

Les photos illustrent certaines applications alimentaires: le remplissage de pâtisseries avec de la crème d'épinards, la distribution de sauce aux oignons et de fromage pour les "nachos", le remplissage de pâtisseries avec de la ricotta et celui des pommes de terre évidées.

Les applications non alimentaires*:

Les crèmes cosmétiques, les peintures pour enfants, les gels, la glycérine, les crèmes pour les mains, les lotions, les lubrifiants industriels, les pommades, la vaseline, le dentifrice et bien d'autres produits.

*Pour les produits non alimentaires utilisez des éléments de remplissage en Valox® ou acier inoxydable.





PV-Series La base électrique PV-Series donne à l'opérateur le contrôle total de la vitesse de distribution du produit (impossible avec les bases électriques à vitesse unique), du volume devant être distribué, du réglage de la marche arrière de la pompe à la fin de chaque cycle et du réglage du cycle automatique et de la distribution continue. Pouvoir contrôler ces fonctions augmente la gamme des applications possibles.

Le contrôle de la vitesse:

Contrôler la vitesse est essentiel à la production du produit en cadence sur un tapis roulant. Cela permet également à l'opérateur de déterminer la vitesse pour distribuer le produit, par une goulotte ou par un ensemble de tuyaux tenu à la main. Le contrôle de la vitesse de distribution est nécessaire quand un produit doit être versé dans un conteneur sans éclaboussures. Il est aussi essentiel pour empêcher l'éclatement des pâtisseries délicates pendant l'injection. Et ceci pour ne citer que quelques exemples illustrant l'importance de cette fonction.



Le cycle normal:

Chaque fois que le déclencheur est activé en mode de cycle normal, l'unité distribuera le volume de produit choisi à l'avance, passera en marche arrière puis s'arrêtera.

La marche arrière:

La pompe doit passer en marche arrière à la fin de chaque cycle pour garantir un arrêt sans bavures du produit. Ceci empêche la coulée excessive de produits hautement visqueux. Il est à noter que pour les applications impliquant des viscosités très basses, des valves anti-gouttes servent à un arrêt plus net du produit.



Le cycle automatique:

Un cycle automatique évite à l'opérateur d'avoir à enfoncer le déclencheur pour lancer l'unité. Le volume distribué et le temps de repos sont entièrement réglables, comme sur toutes nos bases électriques.

La distribution continue:

Le mode de distribution continue est utilisé pour pomper un produit pendant une durée indéterminée. Combiné au contrôle de la vitesse, il apporte une flexibilité extrême pour une gamme infinie d'applications.



Toutes les fonctions ci-dessus sont entièrement réglables à partir du clavier de commande et offrent à l'utilisateur uniformité, contrôle et flexibilité pour toutes les applications de distribution.

PT-Series Le système de transfert PT-Series distribue les produits directement à partir du récipient de préparation ou d'un autre conteneur, éliminant ainsi le remplissage successif, fréquent et long des trémies. Certaines de ses applications sont : les bols de remplissage, les plaques de cuisson, les plats, les bouteilles et autres conteneurs, tout comme le dépôt des pâtes à gâteaux individuels et quatre-quarts et celui des garnitures, des glaçages de décoration et des tartelettes.

La base électrique PT-Series peut être utilisée en deux modes différents:

1. Comme système de transfert et distribution, où le produit est directement pompé d'un grand bac ou récipient de préparation et distribué en quantités mesurées au moyen de différents accessoires et goulottes personnalisés.
2. Comme un système d'alimentation par pesanteur, où le produit est placé dans une trémie et distribué au moyen de différents accessoires et goulottes personnalisés.

La PT-Series constitue un système entièrement portable et comporte deux éléments principaux: une base électrique et un élément de distribution (pompe/remplissage). Quand ils pompent d'un grand bac, la base électrique et l'élément de pompe peuvent être placés sur une table ou sur le chariot spécialement adapté (pièce N1 PT-8010). Le tuyau d'aspiration équipé d'un clapet anti-retour sur l'une de ses extrémités, plonge directement au fond du bac. Le système peut être placé le long d'un tapis roulant avec une goulotte de sortie surmontant ce dernier. La goulotte peut être dirigée sur un rayon de 180°.

La PT-Series peut être placée au-dessus d'un tapis roulant, si elle est utilisée comme système à trémie au lieu de système de transfert.

La base électrique a les mêmes caractéristiques que notre PV-Series, à savoir un contrôle de la vitesse, une marche arrière, un cycle normal, un cycle automatique et une distribution continue.

Deux pompes standard sont disponibles pour la PT-Series. La FT-Series est une pompe à engrenages (similaire à la FS-Series) utilisée pour la distribution des produits lisses. La FTR-Series est une pompe à lobes (similaire à la RP-Series) conçue pour la distribution des produits granuleux et des produits renfermant des particules (noix, fruits, baies, etc.,) suspendues dans un semi-liquide.

Photos : La base électrique PT-Series, le bloc pompe FT-Series, l'élément de remplissage FTR-Series et la PT-Series avec son chariot.





CD-Series Le CD-Series permet de décorer les gâteaux et de les entourer de frises, mais aussi de dresser des roses. Cette unité assure aussi la distribution des petits choux de crème, crème d'éclair, et pâte de sablés et glaçages divers. Avec le CD-Series, l'opérateur contrôle entièrement le volume, la forme et la vitesse du produit distribué.

CD-Series remplace le traditionnel cornet de pâtissier par une trémie de 17 litres (18 quarts), équivalente en volume à entre 36 et 40 remplissages d'un cornet de pâtissier. L'utilisation d'un cornet fait courir le risque de blessures à la main ou au poignet (syndrome du canal carpien). Avec le CD-Series, la pression du produit (vitesse) est simplement réglée en tournant un bouton. La pression manuelle nécessaire pour appuyer sur la gâchette est minime et surtout constante quel que soit le réglage.



Ce distributeur est composé de quatre éléments principaux : la base électrique, l'élément de remplissage, le bloc pistolet/tuyau et le bloc compensateur. La base électrique est indépendante et ne nécessite pas d'entretien particulier. L'élément de remplissage se compose d'une trémie et d'une pompe. Les éléments de remplissage sont disponibles en polycarbonate ou en acier inoxydable de type 316. Ils sont tous deux faciles d'entretien et on peut les démonter sans outils. Un disque de pression les accompagne. Placé sur le produit dans la trémie, ce dernier y empêche la cavitation et garantit l'écoulement continu du produit dans le système.



Le pistolet de décoration est ergonomique et positionne la main de l'opérateur confortablement. Ceci est nécessaire pour en éviter la fatigue. Le compensateur à contrepoids suspend le bloc pistolet/tuyau dans la plage de mouvement la plus confortable pour une décoration facile. Le pistolet de décoration est offert en trois configurations: pistolet pour droitier ou pour gaucher et pistolet standard. En outre, un dispositif de désaération peut être monté sur le bloc tuyau pour permettre la création de décorations délicates sans bulles d'air. Le bloc pistolet/tuyau se démonte manuellement pour son nettoyage. Le CD-Series est livré avec les adaptateurs nécessaires au montage des embouts de décoration standard.



T-Series La plaque tournante T-Series est conçue pour accélérer le processus de décoration en laissant les deux mains libres de travailler.

La plaque tournante offre:

- une plaque de 30.5cm (12") de diamètre
- deux sens de rotation
- une commande de vitesse variable
- une capacité de charge de 27kg (60 lb)
- Un coffrage en polycarbonate résistant



Standard and
Eclair Spouts



Plain and
Cannoli Spouts



45° & 90°
Spouts



Cupcake Spouts

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

Layering
and
Croissant
Spouts



Balancer Assy.
Hose Assy. and
Foot Switch



Heaters for
Stainless
Steel Filler
Units



Custom Spouts
Built to Your
Specifications



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.

Edvard 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
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

French Translation