

edhard

Metering Systems

Filling A Need



German 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

Series-F

Diese Füllvorrichtungen* sind aus durchsichtigem, von der U.S. Nahrungsmittel- und Medikamentenbehörde (FDA) zugelassenem Polycarbonat. Sie sind mit Fülltrichtern à 5,5 bzw. 17 Liter jeweils mit 1 bzw. 2 Spenderöffnungen erhältlich und erlauben vielfältige Dosierfunktionen, von Gebäckfüllungen bis hin zur Schichtung verschiedener Produkte. Mit einer großen Anzahl von Spezialaufsätzen lassen sich die Füllvorrichtungen der Series F zur Füllung von Berliner Pfannkuchen, Éclairs, Croissants und anderen Backwaren verwenden. Die Füllvorrichtungen eignen sich für die schnelle, effiziente Ausgabe von weichen Teigen, Garnierungen und Brötchenaufstrichen, sowie für die Dosierung anderer halbflüssiger Produkte. Für die Dosierung nicht zum Verzehr bestimmter Produkte bieten wir die Füllvorrichtungen der Series F aus Valox*** an. Die Füllvorrichtungen der Series F sind kompatibel mit den Antriebssockeln der Series P, PS, PV.

Series-FHP

Bei den Füllvorrichtungen der Series FHP handelt es sich um Zahnradpumpen aus Polycarbonat. Sie sind mit einer Spenderöffnung und Fülltrichtern à 5,5 bzw. 18 Liter erhältlich. Die Series FHP wurde als Alternative zur Series FS entworfen, um dieselbe Hochdruckfähigkeit billiger anbieten zu können. Die Dosiermenge wird, wie bei den Series FS und RP, nicht durch die Produktmenge im Trichter beeinträchtigt. Mit dieser Series FHP können die unterschiedlichsten viskosen Produkte sehr genau dosiert werden. Die Series FHP ist mit den Antriebssockeln der Series P, PS, PV kompatibel.

Series-FS

Bei den Füllvorrichtungen der Series FS handelt es sich um eine vom U.S. Landwirtschaftsministerium zugelassene Konstruktion aus Edelstahl 316 mit Fülltrichtern à 9,5, 17 oder 32 Liter. Außerdem sind bei diesen Zahnradpumpen mit einer Spenderöffnung auch 5,5 bzw. 17-Liter Polycarbonat-Fülltrichter erhältlich. Diese Füllvorrichtungen funktionieren mit nahezu allen Zubehörtellen. Der 17-Liter-Edelstahltrichter (mit 30° Hals) kann mit unseren regulierbaren elektrostatischen Heizgeräten verwendet werden, mit denen während der Produktausgabe eine gewünschte Produkttemperatur aufrechterhalten werden kann. Für die Series FS sind Antriebssockel der stärkeren Series PS und PV erforderlich.

Series-RP

Die Füllvorrichtungen der Series RP besitzen dieselbe Edelstahlkonstruktion und dieselben Fülltrichterkapazitäten wie die Series FS. Sie unterscheiden sich jedoch durch ihr dreigeteiltes Flügelrad. Mit dieser Pumpe können viskose Produkte mit Partikelgrößen bis zu 10 mm ausgegeben werden, ohne daß diese zerdrückt werden. Die Series RP wird auch für die Ausgabe körniger und empfindlicher Produkte verwendet, die während des Auspumpvorgangs nicht übermäßig bearbeitet werden dürfen. Diese Geräte sind nur in Konfigurationen mit einer Spenderöffnung erhältlich und funktionieren mit nahezu allen Zubehörtellen. Die Series RP muß mit den Antriebssockeln der Series PS und PV verwendet werden.

AFüllvorrichtung bezeichnet eine komplette Einheit (Pumpe & Fülltrichter). Die Füllvorrichtungen lassen sich auf den Antriebssockeln auswechseln.

Die Antriebssockel können mit verschiedenen Füllvorrichtungen verwendet werden, wobei jedoch die jeweiligen Motorstärken zu beachten sind.

**Verwenden Sie für nicht zum Verzehr bestimmte Produkte Fülltrichter aus Valox® oder Edelstahl.





Series-P Der Antriebssockel der Series P ist mit 1/25 HP oder 1/15 HP erhältlich. Beide Antriebssockel sind zuverlässig und langlebig und für viele Jahre wartungsfreien Dienst konstruiert. Dank ihres praktischen Designs müssen sie zur Reinigung nur außen mit einem feuchten Tuch abgerieben werden. Beide Antriebssockel besitzen dieselben Funktionen, mit denen sie sich für eine Vielfalt von Anwendungen eignen. Dazu gehören -per Tastatur einstellbar- Normaldurchlauf, Rückwärtslauf, Automatikdurchlauf und kontinuierliche Ausgabe. Die Füllvorrichtungen der Series F eignen sich zur Verwendung mit den Antriebssockeln der Series P.

Normaldurchlauf:

Die zu dosierende Produktmenge kann auf der Digitaltastatur voreingestellt werden. Beim Drücken des Auslösearms erfolgt dann ein einzelner Durchlauf mit der vorgegebenen Menge, woraufhin das Gerät stoppt und in den Rücklauf schaltet.

Rücklauf:

Der Rücklauf dient dazu, das Produkt nach einem erfolgten Durchlauf wieder zurückzuziehen, um ein Nachtropfen zu verhindern. Der Rücklauf kann den speziellen Anforderungen entsprechend eingestellt werden.

Automatikdurchlauf:

Mit dieser Funktion entfällt die Notwendigkeit, bei Mehrfachdurchläufen ständig den Auslösearm zu drücken. In dieser Einstellung kann die ausgegebene Menge und die Wartezeit der jeweiligen Anforderung entsprechend eingestellt werden. Der Automatikdurchlauf verhindert die Ermüdung der Bedienungskraft und erhöht die Produktivität bei lange andauernden Arbeitsvorgängen mit ständigen Wiederholungen.

Kontinuierliche Ausgabe:

Wenn diese Funktion gewählt ist, wird der Start und das Ende der Pumpfunktion von der Bedienungskraft oder einem Fernauslöser, wie z.B. einem Photoschalter bestimmt. Diese Funktion ist nützlich wenn ein fortlaufender Produktfluß entweder auf ein Förderband bzw. manuell mit einem Schlauchaufsatz erfolgen soll.

Alle Antriebssockel können manuell mit einem Auslösearm betätigt werden (standardmäßig bei allen Antriebssockeln der Series P, PS, PV oder PT inbegriffen), bzw. mit unserem Fußschalter oder Schlauchaufsatz (Zubehör), oder unserem firmeneigenen photoelektrischen Schalter.



Series-PS Der Antriebssockel der Series PS ist in seiner Konstruktion ebenso zuverlässig und wartungsfrei wie der der Series P, und weist dieselben Kontroll- und Bedienfunktionen auf. Der zusätzliche Vorteil des Antriebssockels der Series PS ist sein 1/8 HP Motor. Durch die höhere Motorstärke erweitert sich die Bandbreite der dosierbaren Produkte. Der Sockel eignet sich am besten für die Verwendung mit den Füllvorrichtungen der Series FS und RP.

• Machen Sie sich die Arbeit einfach...

Die Geräte von Edhard füllen eine Marktlücke. Unsere Dosiersysteme werden von Bäckereien und der Lebensmittel-, Kosmetik- und Verpackungsindustrie eingesetzt, um Zeit und Material zu sparen.

Hier ist eine auszugsweise Liste der Lebensmittelprodukte, die mit unserem Dosiersystem eingespritzt, ausgegeben, geschichtet, abgewogen und aufgetragen werden können:

Teige, Butter, Käsekuchen, Hüttenkäse, Streichkäse, Cremes, Pudding, Fruchtfüllungen, Honig, Zuckerguß, Gelee, Ketchup, Melasse, Senf, Öle, Erdnußbutter, Konfitüre, Pürees, Quark, Salatsoßen, Sirup, Tomatenmark, Schlagsahne, Joghurt und viele andere Produkte.

Die Abbildungen zeigen Anwendungen im Restaurantbereich: die Füllung von Blätterteigformen mit einer Spinatzubereitung, die dosierte Ausgabe von Salsa und Käse für mexikanische Nachos, die Füllung von Nudelformen mit Ricotta und die Füllung von ausgehöhlten Kartoffelhälften.

Anwendung für nicht zum Verzehr* bestimmte Produkte:

Kosmetische Cremes, Fingerfarben, Gelee, Glycerin, Handcreme, Lotionen, industrielle Schmiermittel, Salben, Vaseline, Zahnpasta u. a.

*Verwenden Sie für nicht zum Verzehr bestimmte Produkte die Fülleinrichtungen aus Valox® oder Edelstahl.



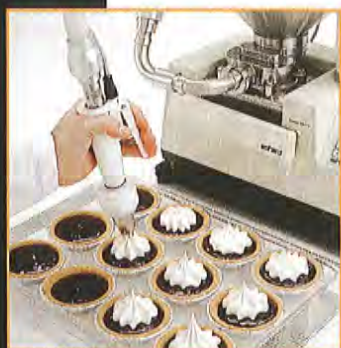


Series-PV

Der Antriebssockel der Series PV verleiht der Bedienungskraft komplette Kontrolle über die Geschwindigkeit mit der das Produkt ausgegeben wird (was mit den Eingeschwindigkeits-Sockeln nicht möglich ist), sowie über die auszugebende Menge, und erlaubt es, die Pumpe nach jedem Durchlauf in den Rücklauf zu schalten zu lassen, sowie auf Automatikdurchlauf und kontinuierliche Ausgabe zu schalten. Die Möglichkeit, all diese Funktionen zu steuern, erweitert die Anwendungsmöglichkeiten.

Geschwindigkeitskontrolle:

Sie ist wesentlich, um ein Produkt unter genauer Abstimmung auf die Fließbandgeschwindigkeit auf ein Fließband zu plazieren. Sie ermöglicht auch die Ausgabe eines Produkts durch eine Spritzdüse oder einen von Hand gehaltenen Schlauchaufsatz mit einer für die Bedienungskraft angenehmen Geschwindigkeit. Die Kontrolle der Ausgabegeschwindigkeit ist nötig wenn ein Produkt in einen Behälter gefüllt wird und dabei nicht spritzen soll. Eine Geschwindigkeitskontrolle ist auch unabdingbar, um zarte Gebäckhüllen vor dem Platzen zu schützen wenn Füllungen eingespritzt werden. Dies sind nur einige Beispiele, die aufzeigen, wie wichtig diese Funktion ist.



Normaler Durchlauf:

Jedesmal wenn der Auslöser im normalen Durchlaufmodus aktiviert wird, gibt das Gerät eine vorbestimmte Produktmenge ab, schaltet in den Rücklauf und stoppt.

Rücklauf:

Die Rücklaufbewegung der Pumpe nach jedem Zyklus ist nötig, um einen präzisen Abgabestopp zu gewährleisten. Diese Bewegung verhindert bei höherviskosen Produkten ein Nachtropfen. Für Anwendungen mit Produkten mit niedrigerer Viskosität werden jedoch für einen saubereren Produktabgabestopp tropffreie Ventile angeboten.



Automatikdurchlauf:

Der Automatikdurchlauf ist eine Funktion, die die Bedienungskraft davon entbindet, für jeden Durchlauf den Auslöser drücken zu müssen. Die ausgegebene Menge und Wartezeit sind genau einstellbar, wie bei all unseren Antriebssockeln.

Kontinuierliche Ausgabe:

Die kontinuierliche Ausgabe wird gewählt, um ein Produkt über einen unbegrenzten Zeitraum hinweg zu pumpen. In Kombination mit der Geschwindigkeitskontrolle bietet dieser Modus eine enorme Flexibilität für eine nahezu unbegrenzte Vielfalt von Anwendungsmöglichkeiten.



Alle aufgeführten Funktionen sind vom Kontrollfeld aus komplett einstellbar und bieten dem Anwender Gleichmäßigkeit, Kontrolle und Flexibilität für jede Art der Anwendung.

Series-PT Das Transfersystem der Series PT dosiert Produkte direkt aus einer Mischschüssel oder einem anderen Behältnis, so daß das häufige und zeitraubende Auffüllen von Fülltrichtern entfällt. Zu den Anwendungsmöglichkeiten zählen: das Füllen von Tassen, Backblechen, Pfannen, Flaschen und anderen Behältnissen, sowie die Dosierung von Muffins, kleinen Rührkuchen in Papierförmchen, Kuchenteigen, Pastetenfüllungen, und die Füllung oder Garnierung von Plunderstücken, Obst- und Marmeladentörtchen, usw.

Der Antriebssockel der Series PT kann in zwei verschiedenen Modi betrieben werden:

1. Als Dosier-Transfersystem, um das Produkt direkt aus einer großen Rührtrommel oder Mischschüssel zu pumpen und in dosierten Mengen unter Verwendung von verschiedenen Zubehörteilen und speziellen Dosierdüsen abzugeben.

2. Als schwerkraftgesteuertes System, in dem das Produkt in einen Fülltrichter gefüllt wird und durch verschiedene Zubehörteile und spezielle Dosierdüsen abgegeben.

Die Series PT ist ein komplett tragbares System und besteht aus zwei Hauptkomponenten - einem Antriebssockel und einer Dosierpumpe/Füllvorrichtung. Wenn aus einem großen Rührkessel gepumpt werden soll können der Antriebssockel und die Pumpe auf einen Tisch oder einen speziell dafür vorgesehenen Wagen (Teile-Nr. PT-8010) gestellt werden. Der Ansaugschlauch, mit einem Absperrventil am einen Ende, reicht direkt bis auf den Boden des Kessels. Das System kann neben ein Fließband gestellt werden, mit einer über dem Fließband angebrachten Dosierdüse. Die Dosierdüse kann mit einem Radius von 180° eingerichtet werden.

Die Series PT kann über einem Fließband eingerichtet werden, wenn sie statt als Transfersystem als Fülltrichter-System betrieben wird.

Der Antriebssockel besitzt dieselben Funktionen wie unsere Series PV, nämlich Geschwindigkeitskontrolle, Rücklauf, Normaldurchlauf, Automatikdurchlauf und kontinuierliche Ausgabe.

Für die Series PT sind Pumpen in zwei Grundausführungen erhältlich. Die Series FT ist eine Zahnradpumpe (ähnlich wie bei der Series FS), die zur Dosierung geschmeidiger Produkte verwendet wird. Die Series FTR ist eine Flügelpumpe (ähnlich wie bei der Series RP), und dazu bestimmt, körniges Material zu dosieren, sowie Produkte mit Partikeln (Nüsse, Fruchtstücke, Beeren, usw.) in halbflüssigem Material.

Abbildungen: Antriebssockel der Series PT, Pumpensatz der Series FT, Füllvorrichtung der Series FTR und Series PT komplett mit Wagen.





Series-CD

Mit der Series CD können sowohl die Oberfläche und Seiten von Torten garniert, als auch Rosen modelliert werden. Dieses Gerät kann auch zur Ausgabe von Windbeutel- und Éclairteigen, Keksteigen und verschiedener Arten von Zuckerguß verwendet werden. Die Series CD bietet der Bedienungskraft volle Kontrolle über die Menge, Form und Geschwindigkeit, mit der ein Produkt ausgegeben wird.

Die Series CD ersetzt die uralte Spritztüte durch einen Fülltrichter mit einer Kapazität von 17 Litern, was ungefähr 36 bis 40 Füllungen einer Spritztüte entspricht. Die Verwendung einer Spritztüte birgt für den Benutzer die Gefahr von Hand- und Handgelenkverletzungen (Karpaltunnelsyndrom). Bei der Series CD wird der Produktdruck (Geschwindigkeit) durch ein einfaches Drehen des Wählrades eingestellt. Der für den Druck des Auslösers erforderliche Handdruck ist sehr niedrig und bleibt - was noch wichtiger ist - bei allen Druckeinstellungen immer gleich.



Dieses Dosiergerät besteht aus vier Hauptteilen - dem Antriebssockel, der Füllvorrichtung, der Pistolen-/Schlauchvorrichtung und der Gewichtsausgleichsvorrichtung. Der Antriebssockel ist ein geschlossenes Teil, das keinerlei Wartung erfordert. Die Füllvorrichtung besteht aus einem Trichter und einer Pumpe. Die Trichtereinheiten sind in Polycarbonat oder Edelstahl 316 erhältlich. Beide Geräte sind einfach zu reinigen. Sie können ohne Werkzeug zerlegt werden. Eine Druckscheibe wird mit jedem Gerät mitgeliefert. Wenn diese Druckscheibe im Trichter auf das Produkt aufgelegt wird, verhindert dies eine Bildung von Hohlräumen im Trichter und stellt einen ununterbrochenen Fluß des Produktes durch das System sicher.



Die Garnierpistole ist ergonomisch geformt und hält die Hand der Bedienungskraft beim Garnieren in einer bequemen Stellung. Eine bequeme Handstellung ist nötig, um ein Ermüden zu vermeiden. Die Gewichtsausgleichsvorrichtung mit Gegengewicht hält die Pistolen-/Schlauchvorrichtung in dem für das Garnieren angenehmsten Bewegungsumfang. Die Garnierpistole wird in drei Konfigurationen angeboten: für Rechtshänder oder Linkshänder oder als gerade Pistole. Außerdem kann an die Schlauchgarnitur ein Entlüfter angeschlossen werden, der es der Bedienungskraft erlaubt, kunstvolle Dekorationen ohne Luftblasen zu kreieren. Zum Zerlegen der Pistole und Schlauchgarnitur ist kein Werkzeug erforderlich. Die Series CD wird komplett mit Adaptern geliefert, in die alle handelsüblichen Spritzaufsätze eingesetzt werden können.



Series-T

Die Drehscheibe der Series T dient dazu den Garnierungsvorgang zu beschleunigen, indem beide Hände zum Garnieren frei bleiben.

Diese Drehscheibe zeichnet sich aus durch:

- einen abnehmbaren Tisch mit ca. 30 cm Durchmesser
- selektierbare Drehrichtung im Uhrzeigersinn und Gegenuhrzeigersinn
- einstellbare Geschwindigkeit
- 27 kg Gewichtskapazität
- Gehäusedesign aus strapazierfähigem Polycarbonat



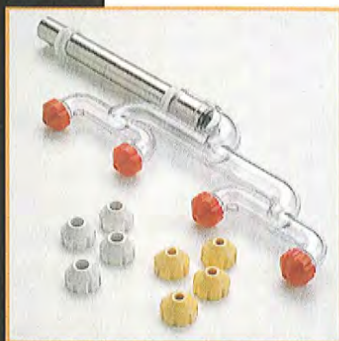
Standard and
Eclair Spouts



Plain and
Cannoli Spouts



45° & 90°
Spouts



Cupcake Spouts

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

Layering
and
Croissant
Spouts



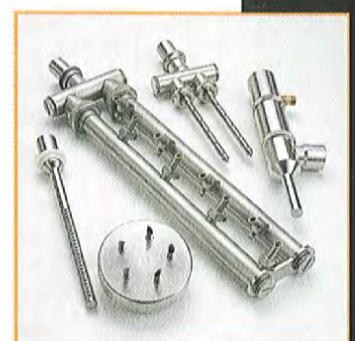
Balancer Assy.
Hose Assy. and
Foot Switch



Heaters for
Stainless
Steel Filler
Units



Custom Spouts
Built to Your
Specifications



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.

Edhard 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/Dbt	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

German Translation