

edhard

Filling A Need



Italian Translation

A complete guide to Edhard equipment



Pagina 3

Tramogge:
Serie-F
Serie-FHP



Pagina 6

Base macchina:
Serie-PV



Pagina 3

Tramogge:
Serie-FS
Serie-RP



Pagina 7

Base macchina:
Serie-PT
Tramogge:
Serie-FT



Pagina 4

Base macchina:
Serie-P



Pagina 8

Decoratore per torte:
Serie-CDR
Giratorte:
Serie-T



Pagina 5

Base macchina:
Serie-PS



Pagina 9

Accessori

Pagina 10-11

Caratteristiche tecniche

Serie-F

Le tramogge di riempimento¹ sono in policarbonato trasparente pressofuso approvato dalla FDA. Sono disponibili con capacità di 5.5 o 17 litri e sono dotate di uscita singola o doppia. Le tramogge della Serie-F possono essere usate per molteplici usi, dalla farcitura di prodotti di pasticceria al dosaggio di creme e paste varie sopra altri prodotti. Una notevole varietà di beccucci e di ugelli speciali permette la facitura di brioche, èclairs, croissant, cannoli e altri prodotti di pasticceria. Le tramogge della Serie F sono particolarmente adatte per la farcitura ed il dosaggio di crema pasticcera, marmellata, crema al burro, maionese e svariati tipi di prodotti semi-liquidi. Per il dosaggio di prodotti non alimentari, sono disponibili le tramogge della Serie F pressofuse in Valox². Le tramogge della Serie-F possono essere usate con le basi macchina delle Serie P, PS e PV.



Serie-FHP

Le tramogge di riempimento della Serie FHP usano una pompa volumetrica ad ingranaggi, sono costruite in policarbonato, sono disponibili con capacità di 5.5 o 17 litri e sono dotate di uscita singola o doppia. La Serie FHP è stata progettata in alternativa alla Serie FS offrendo la stessa capacità di resistenza alle alte pressioni ma ad un costo inferiore. Come per le Serie FS e RP, il dosaggio non viene condizionato dal livello del prodotto nel serbatoio. Questa serie ha la capacità di dosare una vasta gamma di prodotti viscosi con elevata precisione. Le tramogge della Serie-FHP possono essere usate con le basi macchina delle Serie P, PS e PV.



Serie-FS

Le tramogge di riempimento della Serie FS sono costruite in acciaio inox tipo 316 approvato dall'USDA ed hanno capacità variabile da 9.5, 17 o 32 litri. Per queste pompe volumetriche ad ingranaggi aventi uscita singola, sono inoltre disponibili tramogge in policarbonato da 5.5 o 17 litri. A queste tramogge sono adattabili la maggior parte degli accessori. Il serbatoio in acciaio inossidabile da 17 litri (con l'imbuto a 30°) può essere utilizzato con le fasce riscaldanti a temperatura regolabile onde poter mantenere un prodotto a temperatura costante durante il dosaggio. Le tramogge della Serie FS possono essere usate **solamente** con le basi macchina più potenti della Serie PS e PV.



Serie-RP

Le tramogge di riempimento della Serie RP sono costruite in acciaio inossidabile e hanno serbatoi con le stesse capacità della Serie FS. Si distinguono dalla Serie FS per l'uso di una pompa a tre lobi. Questa pompa può dosare prodotti viscosi contenenti parti solide della dimensione di 1 cm³ senza danneggiarle (es. mirtillo, granella di nocciola, gocce di cioccolato etc.) La Serie-RP viene usata anche per dosare impasti delicati che non possono venire compressi troppo durante il dosaggio. A queste tramogge, disponibili solo con uscita singola, sono adattabili la maggior parte degli accessori. Le tramogge della Serie RP possono essere usate **solamente** con le basi macchina più potenti della Serie PS e PV.



¹La tramoggia di riempimento è un'unità completa (pompa e serbatoio).

Le tramogge di riempimento si possono togliere dalla base macchina semplicemente sollevandole e sono intercambiabili. Con una base con macchina si possono usare differenti tramogge di riempimento, purchè soddisfino i requisiti di potenza in cavalli.

²Per prodotti non alimentari usare tramogge di riempimento in Valox[®] o in acciaio inossidabile.



Serie-P Le basi macchina della Serie P sono disponibili con potenza da 1/37 CV o da 1/15 CV. Ambedue le basi sono affidabili durature e progettate per funzionare per anni senza manutenzione. È sufficiente uno strofinaccio umido per tenere pulita la parte esterna. Ambedue le basi presentano le stesse caratteristiche che le rendono utili per svariate applicazioni. Le basi macchina hanno le seguenti funzioni: ciclo normale (manuale), ciclo automatico, ciclo continuo e inversione di marcia; le funzioni sopracitate possono essere selezionate dalla tastiera. Le tramogge di riempimento della Serie F sono ideali per l'uso con le basi macchina della Serie P.

Ciclo normale (manuale):

La quantità di prodotto da dosare va digitata sulla tastiera. Premendo il pulsante di azionamento, viene azionata la base macchina che aziona la tramoggia eseguendo un ciclo di dosaggio per poi fermarsi ed invertire la marcia.

Inversione di marcia:

L'inversione di marcia è necessaria per risucchiare il prodotto alla fine del ciclo di dosaggio, in modo da evitare che il prodotto sgoccioli dai beccucci. L'inversione di marcia può essere regolata a seconda della densità del prodotto da dosare.

Ciclo automatico:

Questa funzione elimina la necessità di premere continuamente il pulsante di azionamento durante la farcitura o il dosaggio di prodotti in serie. Questa funzione permette sia la regolazione della quantità di prodotto da dosare che l'intertempo tra un dosaggio e l'altro. Il ciclo automatico elimina l'affaticamento dell'operatore e aumenta la produttività in lavori ripetitivi di lunga durata.

Ciclo continuo:

La selezione di questa funzione permette la fuoriuscita in continuo del prodotto da dosare; permette così l'azionamento a distanza a mezzo cavo o a mezzo di una cellula fotoelettrica. L'utilità di questa funzione è evidente in caso di dosaggio di prodotto su un nastro trasportatore o attraverso un tubo dosatore.

Tutte le basi macchina possono venire azionate manualmente con il pulsante di azionamento (in dotazione standard sulle basi P, PS, PV e PT), l'interruttore a pedale ed il tubo con pistola dosatrice (opzionali) o a mezzo di cellula fotoelettrica predisposta dal cliente.



Serie-PS

La base macchina con motore potenziato della Serie PS offre la stessa affidabilità, lo stesso disegno esente da manutenzione, gli stessi comandi e funzioni operative della Serie P. Il valore aggiunto della base con motore potenziato della Serie PS è dato dall'incremento di potenza che viene portata a 1/8 CV. La maggior potenza a disposizione permette il dosaggio di prodotti con maggiore viscosità. L'uso della base macchina Serie PS è indicata per l'utilizzo delle tramogge Serie FS e RP.

• Riuscire a fare il lavoro...

Le macchine Edhard soddisfano l'esigenza di una fascia di mercato. I settori dolciario, della panificazione e pasticceria, alimentare, cosmetico e dell'imballaggio usano i sistemi Edhard per risparmiare tempo e danaro.

Qui di seguito riportiamo una lista parziale dei prodotti che possono essere dosati, iniettati, spalmati e distribuiti con i nostri sistemi di dosaggio:

Impasti fluidi, burro, formaggi cremosi, panna, crema pasticcera, pasta di nocciola, ripieni di frutta, miele, marmellate, ketchup, melassa, senape, oli, burro di arachidi, conserve, budini, puree, ricotta, condimenti per insalata, salsa messicana, sciroppi, pasta di pomodoro, salsa di pomodoro, panna montata, yogurt e molti altri prodotti.

Le foto illustrano l'uso della macchina nel settore alimentare: riempimento di voluvant di pasta sfoglia con crema di spinaci, dosaggio di salsa messicana e formaggio per i "nachos", riempimento di gusci di pasta con ricotta e riempimento di bucce di patate.

Applicazioni non alimentari*:

Creme cosmetiche, smalto per unghie, gel, glicerina, crema per mani, lozioni, lubrificanti industriali, unguenti, vaselina, dentifricio e altri prodotti.

*Per prodotti non alimentari usare le tramogge di riempimento in Valox® o acciaio inossidabile.





Serie-PV

La base macchina con motore potenziato e velocità regolabile Serie-PV dà all'operatore la possibilità di controllare la velocità con cui viene dosato il prodotto (cosa non possibile con le basi macchina a velocità unica), la quantità di prodotto da dosare, la possibilità di regolare l'inversione della rotazione della pompa dopo ogni ciclo, il ciclo automatico ed il ciclo continuo. La possibilità di controllare tutte queste funzioni amplia ovviamente la gamma di prodotti da dosare.

Controllo della velocità:

Questa funzione è essenziale per dosare un prodotto su un nastro trasportatore regolando con precisione la velocità di erogazione rispetto a quella del nastro; permette altresì di dosare un prodotto con beccucci o tubo dosatore adeguando la velocità all'operatore. Il controllo della velocità di dosaggio è necessario quando si deve riempire un contenitore evitando schizzi. Il controllo della velocità è essenziale anche per evitare che prodotti di pasticceria piuttosto delicati possano scoppiare durante la farcitura. Questi, sono solo alcuni esempi che illustrano l'importanza di questa funzione.



Ciclo normale (manuale):

La quantità di prodotto da dosare va digitata sulla tastiera. Premendo il pulsante di azionamento, viene azionata la base macchina che aziona la tramoggia eseguendo un ciclo di dosaggio per poi fermarsi ed invertire la marcia.

Inversione di marcia:

L'inversione di marcia è necessaria per risucchiare il prodotto alla fine del ciclo di dosaggio, in modo da evitare sgocciolamenti di prodotto. Sono inoltre disponibili delle valvole salvagocce in caso di dosaggio di prodotti a bassa viscosità.



Ciclo automatico:

Questa funzione elimina la necessità di premere continuamente il pulsante di azionamento durante il dosaggio di più prodotti in serie. Questa funzione permette sia la regolazione della quantità di prodotto da dosare che l'intervallo tra un dosaggio e l'altro.

Ciclo Continuo:

La selezione di questa funzione permette il dosaggio di un prodotto per un tempo indefinito. In combinazione con il controllo della velocità permette un'infinità di applicazioni.

Tutte le funzioni sopracitate sono totalmente regolabili dalla tastiera e permettono all'utilizzatore di avere uniformità, controllo e flessibilità in qualsiasi operazione di dosaggio.



Serie-PT Il sistema di dosaggio della Serie-PT permette di dosare il prodotto aspirandolo direttamente dalla bacinella di miscelazione della planetaria evitando così frequenti riempimenti del serbatoio e perdite di tempo. Alcune delle applicazioni per le quali consigliamo la Serie-PT sono: Riempimento di tazze, vassoi, teglie, bottiglie e altri contenitori così come per dosare muffins, plumcake, impasto tipo ciambella, farcitura con frutta a pezzi, mousse.

La base macchina della serie PT può essere usata in due modi:

1. Come sistema di dosaggio, con cui si può aspirare il prodotto direttamente dalla bacinella di una planetaria e dosarlo in quantità esatta e con una notevole varietà di beccucci e accessori vari realizzati anche su richiesta del cliente.

2. Come sistema di dosaggio per gravità applicando una tramoggia in cui si pone il prodotto da dosare. Anche in questo caso il dosaggio può essere fatto con una notevole varietà di beccucci e accessori vari realizzati anche su richiesta del cliente.

La Serie-PT è un sistema totalmente mobile costituito da due parti principali; una base macchina ed una pompa dosatrice. Quando si pompa da un grande recipiente, si può collocare il gruppo della base macchina/pompa su un tavolo o su un carrello appositamente disegnato (Art. PT-8010). Il tubo di aspirazione del prodotto, dotato di una valvola di ritenzione, si può estendere fino al fondo del recipiente. Si può porre il sistema a lato di un nastro trasportatore usando un'estensione posta sopra il nastro stesso avente la possibilità di ruotare a 180°.

La Serie-PT può essere posta sopra un nastro trasportatore anche in versione con tramoggia.

La base macchina ha le stesse caratteristiche della Serie-PV, cioè il controllo della velocità, l'inversione di marcia, il ciclo normale, il ciclo automatico ed il ciclo continuo.

La Serie-PT è disponibile con due tipi di pompa di base. La pompa della Serie-FT è una pompa ad ingranaggi (simile alla Serie-FS) e si usa per dosare prodotti uniformi senza parti solide. La pompa della Serie-FTR è una pompa a lobi (simile alla Serie-RP) indicata per il dosaggio di materiale con parti solide contenenti nocciole, frutta, mirtilli etc. in sospensione in impasti semi-liquidi.

Illustrazioni: Base macchina Serie-PT, gruppo pompa Serie-FT. Tramoggia Serie-FTR ed una base macchina Serie-PT completa di carrello.





Serie-CDR La Serie-CDR offre la possibilità di decorare torte e realizzare rose in ghiaccia o decorare torte con crema al burro. Questa serie può depositare impasti di bigné ed éclair, impasti per biscotti e ghiacce di vario tipo. Con la Serie-CDR, l'operatore controlla manualmente la quantità, la forma e la velocità di erogazione.

La Serie-CDR sostituisce il vecchio sacchetto per decorazione con un serbatoio da 17 litri di capacità, che corrisponde a circa 20-25 riempimenti di un sacchetto per decorazione. Con un sacchetto per decorazione, l'operatore rischia altresì lesioni alla mano ed al polso. Con la Serie-CDR si può regolare la pressione del prodotto (velocità) girando semplicemente una manopola. La pressione della mano richiesta per premere il grilletto è molto bassa e soprattutto rimane costante a prescindere dalla regolazione della manopola.



Il dosatore-decoratore è costituito da quattro parti principali: la base macchina, la tramoggia di riempimento, il gruppo pistola/tubo e il gruppo supporto con bilanciere. La base macchina è un pezzo unico e non richiede alcuna manutenzione. La tramoggia consiste in un serbatoio ed in una pompa. Le tramogge sono disponibili in policarbonato o in acciaio inossidabile AISI 316. Ambedue le unità sono facili da pulire. Si smontano senza bisogno di attrezzi. In ogni unità è incluso un disco spingi-prodotto. Tale disco, quando è posto sulla parte superiore del prodotto nel serbatoio, evita la cavitazione nel serbatoio e assicura il flusso ininterrotto del prodotto attraverso il sistema.



La pistola realizzata con un design ergonomico, mette la mano dell'operatore in posizione confortevole onde evitare un'eccessivo affaticamento dell'operatore. Il gruppo supporto bilanciere sostiene la pistola ed il tubo con un raggio d'azione comodo in modo da facilitare la decorazione. La pistola è disponibile in tre differenti versioni: per operatori che usano la mano destra o sinistra o dritta. Al tubo può essere applicato un dispositivo di deareazione che evita la formazione di bolle d'aria, consentendo così all'operatore di realizzare decorazioni delicate senza correre il rischio di danneggiarle. Il tubo e la pistola non necessitano di alcun attrezzo per il montaggio e lo smontaggio. La Serie-CDR viene consegnata con una serie di adattatori che permettono l'uso della quasi totalità delle bocchette per decorazione.



Serie-T Il giratorce della Serie-T è stato progettato per velocizzare la decorazione delle torte lasciando ambedue le mani libere per decorare.

Il giratorce ha le seguenti caratteristiche:

- Piatto rimovibile di 30 cm di diametro
- Rotazione in senso orario e antiorario
- Regolatore della velocità di rotazione
- Capacità di carico di 27 kg
- Base macchina realizzata in resistente policarbonato.



Beccuccio standard
Beccuccio per éclairs



Beccuccio intero
Beccuccio per
cannoli



Beccuccio a 45°
Beccuccio a 90°



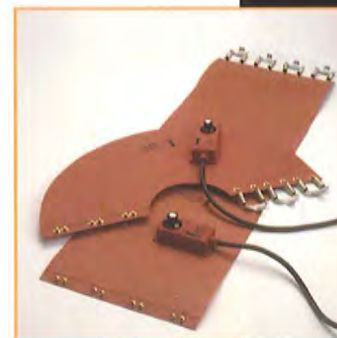
Beccuccio per
dosare in pirottini



Beccuccio a
spatola
Beccuccio per
croissant



Supporto/bilanciere
Tubo con pistola
Controllo a pedale



Fasce riscaldanti
per tramogge in
acciaio inox



Beccucci costruiti
su richiesta del
cliente

Per una lista completa degli
accessori disponibili fare
riferimento al catalogo

Serie	Modello	Volt	Hz	CV Hp/W	Peso in lb/kg	Altezza inch/mm	Larghezza inch/mm	Profondità inch/mm
P	MK	120	60	0.027 / 20	12 / 5.5	6.75 / 172	15.4 / 391	9 / 229
P	MKH	120	60	0.067 / 50	12 / 5.5	6.75 / 172	15.4 / 391	9 / 229
P	MKHX	100	50/60	0.059 / 44	12 / 5.5	6.75 / 172	15.4 / 391	9 / 229
P	MKHX	200	50/60	0.059 / 44	12 / 5.5	6.75 / 172	15.4 / 391	9 / 229
P	MKHX	220	50	0.059 / 44	12 / 5.5	6.75 / 172	15.4 / 391	9 / 229
PS	MKS	120	60	0.125 / 93	18 / 8	9.5 / 241	15.4 / 391	9 / 229
PS	MKSX	100	50/60	0.125 / 93	18 / 8	9.5 / 241	15.4 / 391	9 / 229
PS	MKSX	200	50/60	0.125 / 93	18 / 8	9.5 / 241	15.4 / 391	9 / 229
PS	MKSX	220	50	0.125 / 93	18 / 8	9.5 / 241	15.4 / 391	9 / 229
PT	MKT	100/120	50/60	0.268 / 200	29.3 / 13.3	8.75 / 222	13.13 / 333	15.75 / 400
PT	MKTX	200/240	50/60	0.268 / 200	29.3 / 13.3	8.75 / 222	13.13 / 333	15.75 / 400
PT	MKTH	240	60	0.536 / 400	31.5 / 14.3	8.75 / 222	13.13 / 333	15.75 / 400
PV	MKV	120	60	0.25 / 186.5	18 / 8	9.5 / 241	15.4 / 391	9 / 229
PV	MKVX	100	50/60	0.25 / 186.5	18 / 8	9.5 / 241	15.4 / 391	9 / 229
PV	MKVX	200	50/60	0.25 / 186.5	18 / 8	9.5 / 241	15.4 / 391	9 / 229
PV	MKVX	220	50	0.25 / 186.5	18 / 8	9.5 / 241	15.4 / 391	9 / 229
CDR	CD	120	60	0.25 / 186.5	18 / 8	9.5 / 241	15.4 / 391	9 / 229
CDR	CDX	100	50/60	0.25 / 186.5	18 / 8	9.5 / 241	15.4 / 391	9 / 229
CDR	CDX	200	50/60	0.25 / 186.5	18 / 8	9.5 / 241	15.4 / 391	9 / 229
CDR	CDX	220	50	0.25 / 186.5	18 / 8	9.5 / 241	15.4 / 391	9 / 229
T	CT	120	60	0.025 / 19	14 / 6.4	6.7 / 170	16.5 / 419	12 / 305

*CD è un sistema completo: Base macchina + Tramoggia + Tubo con pistola + supporto/bilanciere.

*Sistema di dosaggio Edhard = Base macchina + Tramoggia.
Vi preghiamo cortesemente verificare la potenza in CV necessaria.

LE CARATTERISTICHE TECNICHE SONO SOGGETTE A CAMBIAMENTI SENZA PREAVVISO.
PRODOTTO NEGLI USA E VENDUTO IN TUTTO IL MONDO.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Filler Units

Serie	Usare con Base Macchina	Fabbricazione		Tipo Pompa	Capacità quart/litri	Uscita Sing/Dopp	Peso lb/kg	Diametro inch/mm	Altezza inch/mm
		Pompa	Serbatoio						
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 / 5.26	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

LE CARATTERISTICHE TECNICHE SONO SOGGETTE A CAMBIAMENTI SENZA PREAVVISO.
 PRODOTTO NEGLI USA E VENDUTO IN TUTTO IL MONDO.



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

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 • www.edhard.com

A-2200
03.04

Italian Translation