



BALL SHAPING MACHINE

for Lady's Kisses and Spheres

Manuale d'uso e manutenzione
Use and maintenance manual
Manuel d'utilisation et d'entretien
Manual de uso y mantenimiento
Gebrauchs- und Wartungshandbuch



BALL SHAPING MACHINE
for Lady's Kisses and Spheres

INDICE

1.0	DESCRIZIONE DEL PRODOTTO
2.0	AVVERTENZE PER LA SICUREZZA
3.0	STRUTTURA E DESCRIZIONE DELLE PARTI
4.0	CARATTERISTICHE TECNICHE
5.0	CAMPI E LIMITI D'IMPIEGO
6.0	MODO D'IMPIEGO
7.0	DIAGNOSTICA GUASTI E INCONVENIENTI
8.0	PULIZIA
9.0	IMBALLO, STOCCAGGIO E TRASPORTO
10.0	DISMISSIONE / SMALTIMENTO

1.0 DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Easy Sphere è composto da una struttura portante costituita da 2 fianchi in PST uniti tra loro da 4 traversi realizzati sempre in materiale plastico. All'interno di questa intelaiatura sono posizionati i 2 elementi principali della macchina, il tamburo cilindrico e la schiena di formatura entrambi costituiti da moduli in ABS dalla forma scanalata. Sul traverso superiore trova posto un profilo in alluminio con spazzola incorporata che effettua in continuo una pulizia del tamburo ed evita che l'impasto in lavorazione possa cadere nel lato frontale.

La copertura in plexiglass trasparente ha due funzioni principali:

- proteggere la macchina e l'impasto in lavorazione da agenti inquinanti;
- proteggere l'operatore durante l'utilizzo della macchina stessa.

2.0 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare Easy Sphere, in particolare le parti messe in evidenza con simboli:

	Informazioni da leggere
	Attenzione

L'apparecchio dovrà essere destinato esclusivamente all'uso per il quale è stato progettato. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non potrà essere ritenuto responsabile di eventuali danni derivanti da uso improprio, erraneo, irresponsabile e/o da riparazioni effettuate da personale non qualificato.

L'apparecchiatura presenta principalmente un tipo di rischio fisico:

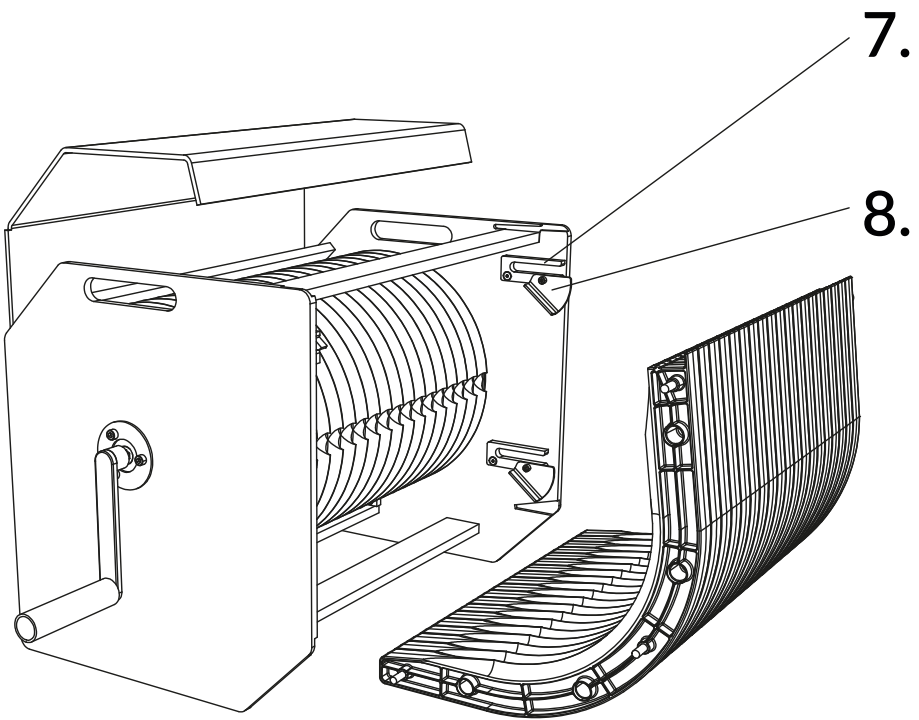
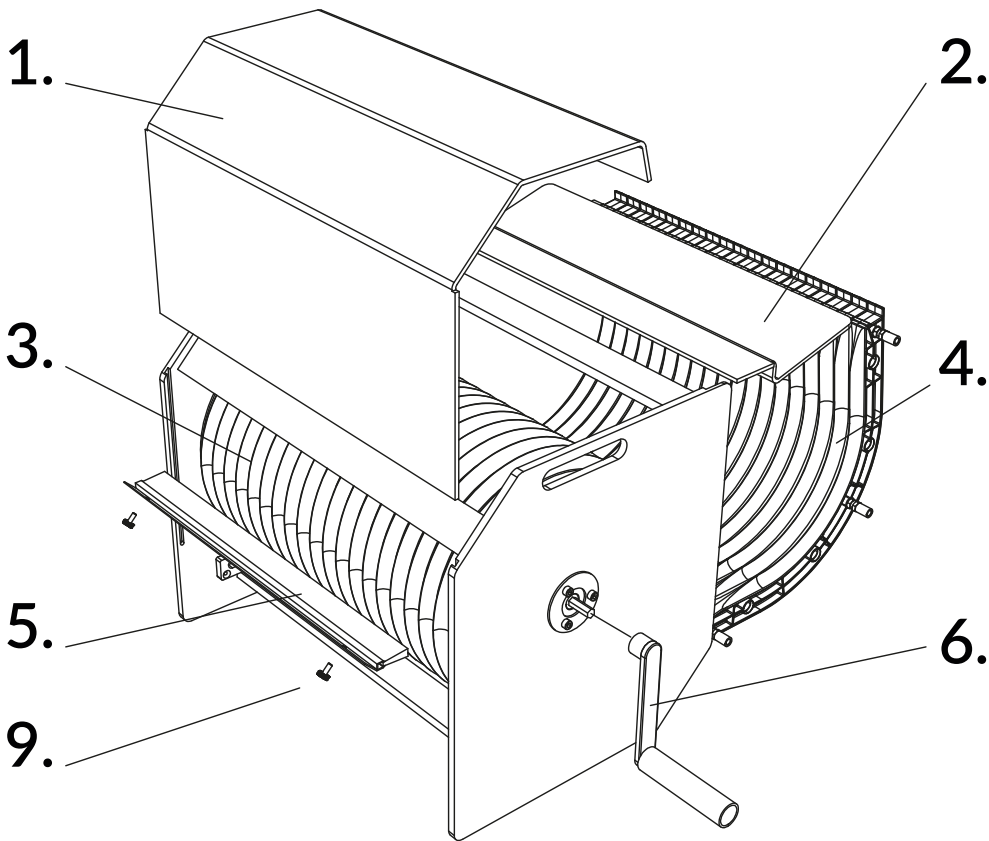
- Rischio di taglio, dovuto al contatto con il tamburo e la schiena di formatura.

PRECAUZIONI PER IL RISCHIO FISICO

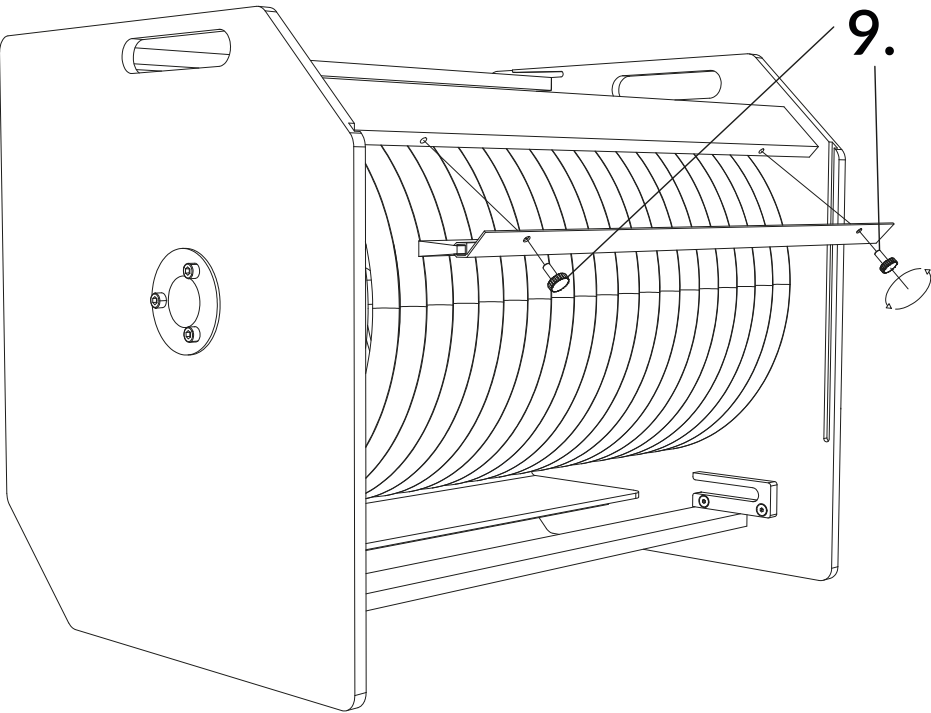
	Prima dell' utilizzo assicurarsi che la paratia di protezione sia correttamente inserita in modo da evitare qualsiasi contatto con il tamburo in rotazione.
	Il tamburo e la schiena di formatura presentano delle lame taglienti in plastica. Si raccomanda di utilizzare dei guanti protettivi.

3.0 STRUTTURA E DESCRIZIONI DELLE PARTI

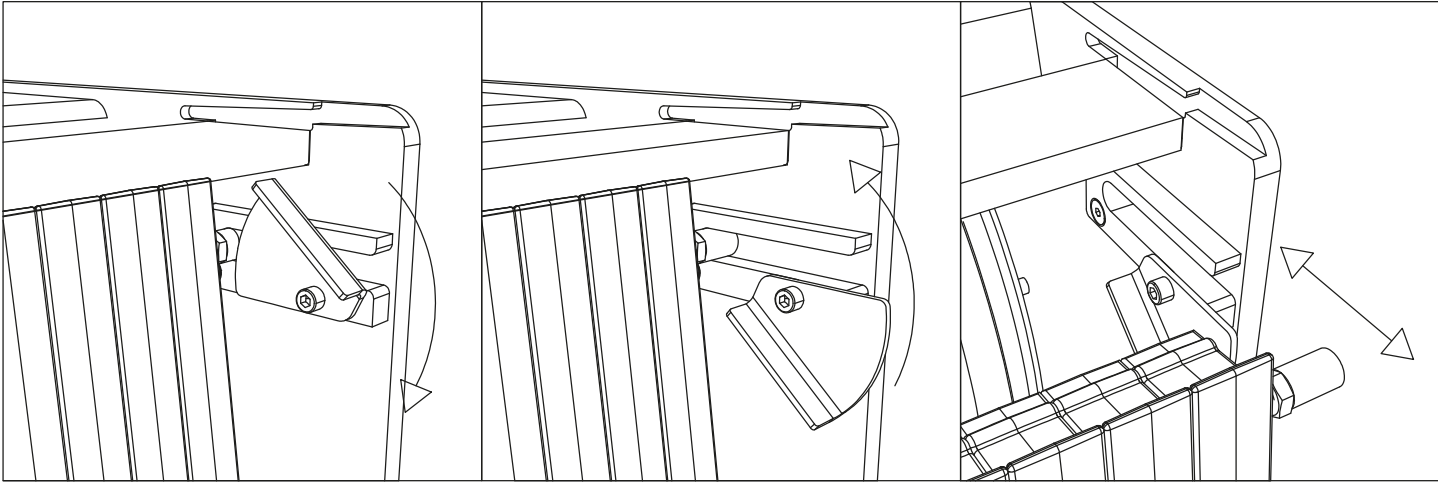
1. COPERTURA	2. VASSOIO	3. TAMBURO
4. SCHIENA	5. PROFILO A SPAZZOLA	6. MANOVELLA
7. SLITTA	8. CAMMA DI BLOCCAGGIO	9. VOLANTINI DI BLOCCAGGIO



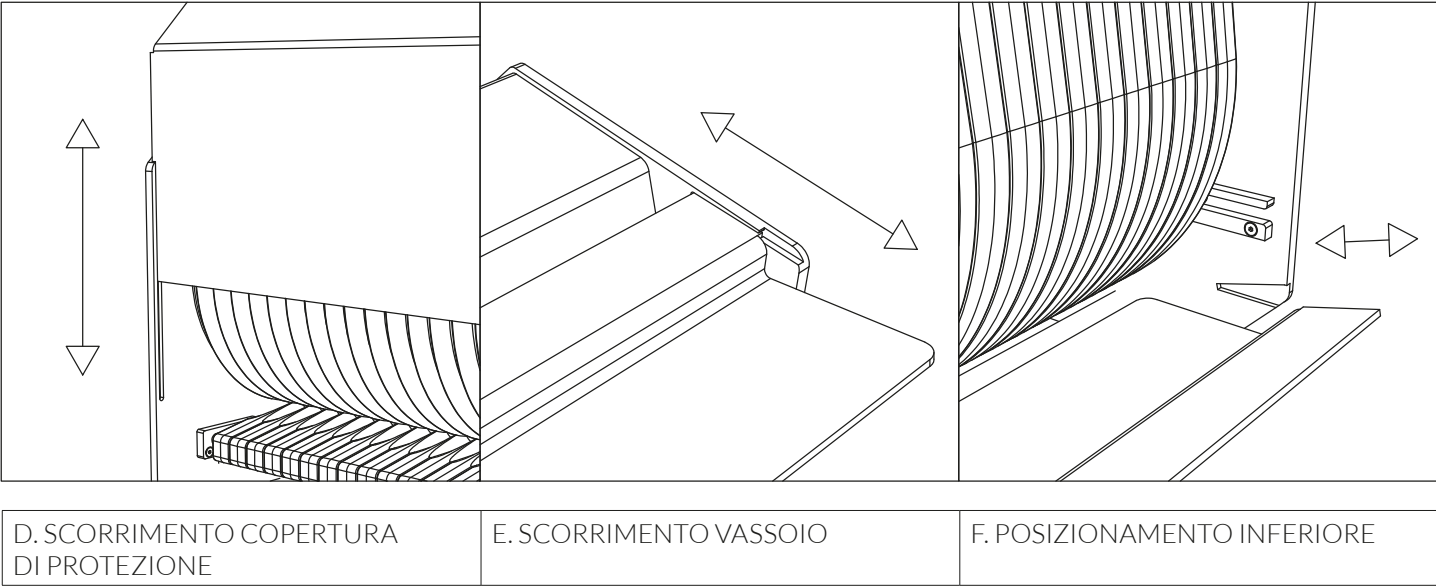
SMONTAGGIO DEL PROFILO CON SPAZZOLA PER PULIZIA / SOSTITUZIONE



SMONTAGGIO SCHIENA DI FORMATURA PER PULIZIA / IGIENIZZAZIONE



A. RUOTARE LA CAMMA	B. POSIZIONARLA ORIZZONTALMENTE	C. SFILARE LA SCHIENA
---------------------	---------------------------------	-----------------------



4.0 CARATTERISTICHE TECNICHE

modello	50ES01	50ES02
Dimensioni [cm]	585 x 420 x h.368 mm	585 x 420 x h.368 mm
Peso [kg]	11	11
Materiali:	Struttura di supporto: PS	Struttura di supporto: PS
	Tamburo /schiena: ABS	Tamburo /schiena: ABS
	Paratia / vassoio: PMMA	Paratia / vassoio: PMMA

I materiali e gli oggetti destinati al contatto con i prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni del regolamento europeo 1935/2004

5.0 CAMPO D' IMPIEGO

L'articolo è immesso nel mercato per il taglio e la formatura di impasti alimentari, per l'ottenimento di porzioni calibrate di forma sferica. Nello specifico è stato progettato e testato per la produzione di Baci di Dama e praline di marzapane. Per uso professionale, non utilizzabile da minori di 8 anni.

LIMITI DI IMPIEGO

Utilizzo	Impiego professionale.
Ambiente	Commerciale chiuso, o riparato da umidità ed eventi atmosferici.

6.0 MODO D'IMPIEGO

1	Inserire la manovella 6 sul perno corrispondente a lato della macchina, facendo un pò di pressione. L'apparecchio è ora pronto all'utilizzo.		
2	Stendi l'impasto della misura desiderata. Spessore 15 mm per Easy Sphere ø 20 (cod. 50ES01) Spessore 18 mm per Easy Sphere ø 24 (cod. 50ES02)		
3	Posiziona la griglia di taglio sopra all'impasto Per taglio 15 mm 50GD0015 Per taglio 18 mm 50GD0018 e incidi o taglia l'impasto utile alla formazione delle listarelle utilizzando un tagliapasta multipl estendibile ROTAPINOX 5 P o un coltello;		
4	Lavora le listarelle singolarmente per formare dei cilindri uniformi; Se necessario stabilizza l'impasto portandolo alla temperatura più idonea alla lavorazione;		
5	Posiziona una teglia sotto alla macchina per la raccolta delle palline in caduta;		
6	Inserisci il cilindro di impasto nella fessura tra il tamburo 3 e la schiena 4 ;		

7	Esegui due/tre “mezze rotazioni”, efficaci per una completa formazione delle palline, utilizzando la manopola posizionata sul laterale destro della macchina. Eseguire una quarta rotazione completa per far fuoriuscire le sfere.		
8	Per espellere eventuali palline incastrate all'interno delle guide utilizzare lo scovolino in dotazione.		

Martellato consiglia:

	50GD0015 Griglia di taglio 15 mm ideale per EasySphere 20 (non incluso nella confezione)	50GD0018 Griglia di taglio 18 mm ideale per EasySphere 24 (non incluso nella confezione)
	ROTAPINOX 5 P Tagliapasta estensibile in acciaio con 5 lame lisce. Misura: ø 55 mm Distanziamento: 10/120 mm (non incluso nella confezione)	

7.0 DIAGNOSTICA GUASTI E INCONVENIENTI

	MALFUNZIONAMENTO	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
A	L'impasto in uscita dalla macchina non è di forma “sferica”	La schiena 4 non è inserita correttamente e rimane distanziata dal tamburo.	Verificare che la schiena 4 sia montata a fine corsa nelle “slitte”. 7
		I “cilindri” di impasto non sono della dimensione corretta	Verificare il diametro dei cilindri e regolarsi di conseguenza.
	Per interventi di riparazione o sostituzioni di parti, contattare il servizio di assistenza Martellato.		

8.0 PULIZIA

Seguire attentamente tutte le istruzioni per il corretto mantenimento di “Easy Sphere”

	1. Rimuovere la copertura 1 ed il vassoio 2 e lavare sotto un getto d'acqua calda utilizzando un prodotto neutro privo di alcool specifico per superfici delicate. 2. Smontare il profilo con spazzola attraverso i 2 volantini di fissaggio 9 e lavare con sapone neutro. 3. Liberare la schiena di formatura 4 ruotando le 4 camme 8. 4. Procedere con la pulizia del tamburo 3 e della schiena di formatura 4 con detergente. 5. Asciugare accuratamente ogni parte dopo il lavaggio e rimontare i componenti seguendo il medesimo procedimento. 6. Non lavare in lavastoviglie.
---	---

9.0 IMBALLO, STOCCAGGIO E TRASPORTO

L'imballo dell'apparecchiatura è composto da scatola in cartone e protezioni. Conservare “Easy Sphere” nel suo imballo originale in un luogo asciutto e planare, sia dopo ogni uso che in caso di spostamenti.

10.0 DISMISSIONE / SMALTIMENTO

	Il prodotto contiene le seguenti categorie di materiali principali: • materie plastiche • acciaio 
	L'imballo contiene le seguenti categorie di materiali principali: • scatola • sacchetto • antiurto in cartone • antiurto polistirolo • etichette e nastro adesivo: Indifferenziata 
	Il loro smaltimento deve avvenire nel pieno rispetto dei regolamenti ambientali in vigore. Seguendo le disposizioni del proprio comune di appartenenza.



RICETTARIO

BACI DI DAMA TRADIZIONALI PIEMONTESI

Ingredienti:

- Impasto bacio dama alle mandorle 1000 g
 - Cioccolato fondente 90 g
- Totale fase: 1090 g*

Procedimento:

Temperare il cioccolato fondente, colarlo su un biscotto e accoppiare i biscotti. Lasciar cristallizzare prima del confezionamento.

IMPASTO BACIO DI DAMA ALLE MANDORLE

Ingredienti:

- Burro 250 g
 - Farina mandorle pelate 250 g
 - Farina di frumento, tipo 00 250 g
 - Zucchero semolato (saccarosio) 250 g
- Totale fase: 1000 g*

Procedimento:

In planetaria con foglia lavorare tutti gli ingredienti insieme fino a ottenere un impasto omogeneo e compatto.

Stendere a 15 mm e lasciar raffreddare in frigorifero prima di procedere alla formatura.

Tagliare filoni da 15 mm con chitarra o coltello e formare dei cilindri.

Usare EasySphere per formare le palline e disporre in teglia con silicone o carta forno.

Cuocere a 165°C per c.a. 12/14' a valvola chiusa. Terminare la cottura a 140°C per altri 8/10' a valvola aperta. Lasciar raffreddare e procedere all'accoppiamento con la copertura.

BACI DI DAMA AL CIOCCOLATO E PISTACCHIO

Ingredienti:

- Impasto bacio di dama al cacao 1000 g
- Cioccolato bianco 60 g
- Pasta di pistacchio 30 g

Totale fase: 1090 g

Procedimento:

Sciogliere la copertura, aggiungere la pasta di pistacchio e temperare il cremino portandolo a 26°C. Colare il cremino sul biscotto al cacao e accoppiare con il secondo biscotto e lasciar cristallizzare il cremino. Lasciar cristallizzare completamente prima del confezionamento.

IMPASTO BACIO DI DAMA AL CACAO

Ingredienti:

- Burro 250 g
- Farina mandorle pelate 250 g
- Farina di frumento, tipo 00 220 g
- Cacao amaro in polvere 30 g
- Zucchero semolato (saccarosio) 250 g

Totale fase: 1000 g

Procedimento:

In planetaria con foglia lavorare tutti gli ingredienti insieme fino a ottenere un impasto omogeneo e compatto. Stendere a 15 mm e lasciar raffreddare in frigorifero prima di procedere alla formatura. Tagliare filoni da 15 mm con chitarra o coltello e formare dei cilindri. Usare EasySphere per formare le palline e disporre in teglia con silicone o carta forno. Cuocere a 165°C per c.a. 12/14' a valvola chiusa. Terminare la cottura a 140°C per altri 8/10' a valvola aperta. Lasciar raffreddare e procedere all'accoppiamento con la copertura.

CASTAGNOLE DI CARNEVALE

Ingredienti:

- Farina di frumento, tipo 00 1000 g
- Zucchero semolato (saccarosio) 300 g
- Uovo di gallina, intero 335 g
- Burro 233 g
- Grappa 34 g
- Lievito chimico 20 g
- Sale da cucina 13,5 g
- Vaniglia madagascar in polvere 1 g
- Limone, scorza 4 g

Totale fase: 1940.50 g

Procedimento:

Procedere impastando come una frolla: amalgamare burro, sale, zucchero e aromi. Aggiungere le uova ed infine le polveri setacciate. Lasciare riposare in frigorifero.

Prima di stendere a 15 mm di spessore, formare dei filoni da 15 mm (tagliare con chitarra o con coltello) e lavorare a mano formando dei cilindri diametro 15 mm.

Passare i cilindri di pasta frolla su EasySphere e procedere alla frittura in olio di semi di girasole altoleico.

Scolare e far asciugare l'olio in carta assorbente. Far raffreddare.

Passare sullo zucchero semolato prima del confezionamento.

FAVETTE DEI MORTI ALL' ARANCIO

Ingredienti:

- Polveri favette dei morti 835,95 g
- Uovo di gallina, albume 73,15 g
- Rapa rossa disidratata 83,59 g
- Arance, scorza 7,31 g

Totale fase: 1000 g

Procedimento:

In planetaria con foglia lavorare le polveri raffinate con l'aroma, il colorante e aggiungendo albume fino a consistenza. Tenere l'impasto duro per ottenere una forma più regolare. Tagliare filoni da 15 mm con chitarra o coltello e formare dei cilindri. Usare EasySphere per formare le palline.

POLVERI FAVETTE DEI MORTI

Ingredienti:

- Zucchero semolato (saccarosio) 626.33 g
- Farina mandorle pelate 167.02 g
- Pinoli 41.76 g
- Lievito chimico 0.84 g

Totale fase: 835.95 g

Procedimento:

Raffinare zucchero, mandorle, pinoli e lievito.

FAVETTE DEI MORTI AL CACAO

Ingredienti:

- Polveri favette dei morti 883.98 g
- Uovo di gallina, albume 77.35 g
- Cacao amaro in polvere 38.67 g

Totale fase: 1000 g

Procedimento:

In planetaria con foglia lavorare le polveri raffinate con l'aroma, il colorante e aggiungendo albume fino a consistenza. Tenere l'impasto duro per ottenere una forma più regolare. Tagliare filoni da 15 mm con chitarra o coltello e formare dei cilindri. Usare EasySphere per formare le palline.

POLVERI FAVETTE DEI MORTI

Ingredienti:

- Zucchero semolato (saccarosio) 662.32 g
- Farina mandorle pelate 176.62 g
- Pinoli 44.15 g
- Lievito chimico 0.88 g

Totale fase: 883.98 g

Procedimento:

Raffinare zucchero, mandorle, pinoli e lievito.

FAVETTE DEI MORTI AL LIMONE

Ingredienti:

Polveri favette dei morti 913.87 g
Uovo di gallina, albume 79.96 g
Limone, scorza 5.71 g
Colorante giallo limone 0.46 g
Totale fase: 1000 g

Procedimento:

In planetaria con foglia lavorare le polveri raffinate con l'aroma, il colorante e aggiungendo albume fino a consistenza. Tenere l'impasto duro per ottenere una forma più regolare. Tagliare filoni da 15 mm con chitarra o coltello e formare dei cilindri. Usare EasySphere per formare le palline.

POLVERI FAVETTE DEI MORTI

Ingredienti:

- Zucchero semolato (saccarosio) 662.32 g
- Farina mandorle pelate 176.62 g
- Pinoli 44.15 g
- Lievito chimico 0.88 g

Totale fase: 883.98 g

Procedimento:

Raffinare zucchero, mandorle, pinoli e lievito.



FAQ
Le domande più frequenti
sull'utilizzo di EasySphere

FAQ

LE DOMANDE PIÙ FREQUENTI SULL'UTILIZZO DI EASYPHORE

Quali sono i vantaggi nei tempi di lavorazione dei baci di dama?

Nella lavorazione tradizionale dei baci di dama (o formatura palline) i tempi medi di produzione sono di c.a. 2 Kg/h. (Tempi medi calcolati partire dall'impastamento, formatura, cottura, accoppiamento, confezionamento singolo e confezionamento in imballi).

Con Easy Sphere si può arrivare alla produzione di 3 Kg/h.

Questo perché nella formatura manuale delle palline si passa da una resa manuale di c.a. 850 palline ogni 15' a 850 palline ogni 6'20" c.a.. Inoltre la resa migliora nelle grandi quantità in quanto un operatore a compiere un gesto ripetitivo per molto tempo non ha la costanza di produttività, e già dopo 30/40 minuti cala la resa e qualità del prodotto.

In sostanza questa macchina può migliorare l'efficienza della produttività nella sua fase di utilizzo al 150%, una percentuale che può crescere calcolando il calo di resa di un operatore in un lavoro di 1 h per esempio. Il vantaggio principale è che il suo utilizzo può essere delegato a persone con competenze basse, per cui migliora ancora di più la redditività aziendale.

Easy Sphere può aiutare a una maggior standardizzazione dei processi di lavorazione?

Codificato lo spessore dell'impasto e la sua lavorazione, Easy Sphere permette di avere sempre lo stesso standard di lavorazione, con tempi certi, lavorazioni codificate e facilità nella delega agli operatori.

La lavorazione con Easy Sphere influisce nella qualità del prodotto finito?

Easy Sphere permette di avere una precisione che migliora sensibilmente la qualità del prodotto finale. Produrre un biscotto regolare e sempre uguale infatti permette di utilizzare una quantità precisa di cioccolato nella farcitura, e di conseguenza si otterrà un prodotto finito sempre uguale.

Qual è la giusta consistenza dell'impasto per la lavorazione con Easy Sphere?

Per un corretto uso e una ottima resa in lavorazione gli impasti devono essere sodi, infatti gli impasti troppo molli non permettono la corretta fuoriuscita della forma sferica.

Come vanno preparati i cilindri di impasto?

Tagliare l'impasto con la Chitarra o al coltello e ripassare a mano formando dei cilindri.

Per ottenere una pallina perfetta è importante che i cilindri di impasto siano regolari, per far questo spessore e taglio devono essere uguali.

Per mantenere la stessa lunghezza del cilindro di partenza ci si può aiutare con l'utilizzo di una tavoletta 30x40 o un tagliare piano per regolarizzare il cilindro.

Come lavorare i cilindri di impasto?

Lavorare i cilindri con "Easy Sphere", raccogliere le palline e disporle in teglia (con carta o silicone) per la cottura. Se si utilizza la teglia di ferro si può passare direttamente in forno.

Suggerimenti per la lavorazione della frolla

Si consiglia di fare la frolla, lasciarla raffreddare in frigorifero e dopo una lavorazione per renderla plastica (foglia in planetaria) stendere con la sfogliatrice.

Suggerimenti per le favette dei morti

Nel caso delle favette dei morti tenere l'impasto sodo, aggiungendo meno albume: questo porterà ad ottenere un impasto più lavorabile e uno sviluppo più omogeneo in cottura.

Watch the
VIDEO

