

Colatrice - industria, manifattura, artigianato

Baker and Perkins (officina)



Link risorsa: <https://www.lombardiabeniculturali.it/scienza-tecnologia/schede/6t010-00239/>

Scheda SIRBeC: <https://www.lombardiabeniculturali.it/scienza-tecnologia/schede-complete/6t010-00239/>

CODICI

Unità operativa: 6t010

Numero scheda: 239

Codice scheda: 6t010-00239

Tipo scheda: PST

Livello ricerca: C

CODICE UNIVOCO

Codice regione: 03

Numero catalogo generale: 01971861

Suffisso numero catalogo generale: a

Ente schedatore: R03/ Museo delle Industrie e del Lavoro del Saronnese

Ente competente: S27

OGGETTO

OGGETTO

Definizione: colatrice

Tipologia: per dolciumi

ALTRA DEFINIZIONE OGGETTO

Definizione: dosatrice

CATEGORIA

Categoria principale: industria, manifattura, artigianato

Altra categoria: meccanica

Parole chiave: colatrice

LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA

INDICAZIONE DEL CONTENITORE FISICO

Codice del contenitore fisico: 26943

Categoria del contenitore fisico: architettura

LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA ATTUALE

Stato: Italia

Regione: Lombardia

Provincia: VA

Nome provincia: Varese

Codice ISTAT comune: 012119

Comune: Saronno

COLLOCAZIONE SPECIFICA

Tipologia: capannone

Qualificazione: industriale

Denominazione: Museo delle Industrie e del Lavoro del Saronnese

Indirizzo: Via don Griffanti, 6

Denominazione struttura conservativa - livello 1: Museo delle Industrie e del Lavoro del Saronnese

Tipologia struttura conservativa: museo

ALTRE LOCALIZZAZIONI GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVE

Tipo di localizzazione: luogo di esposizione

LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA

Stato: Italia

Regione: Lombardia

Provincia: VA

Comune: Saronno

COLLOCAZIONE SPECIFICA

Tipologia: capannone

Qualificazione: industriale

Denominazione: Museo delle Industrie e del Lavoro del Saronnese

Denominazione spazio viabilistico: Via Don Griffanti, 6

Denominazione struttura conservativa - livello 1: Collezione Lazzaroni

Tipologia struttura conservativa: museo

DATA

Data ingresso: 1998

DATI PATRIMONIALI E COLLEZIONI

INVENTARIO

Denominazione: registro di inventario generale

Data: 2008

Numero: 1134

STIMA

CRONOLOGIA

CRONOLOGIA GENERICA

Secolo: sec. XX

Frazione di secolo: secondo quarto

CRONOLOGIA SPECIFICA

Da: 1920

Validità: ca.

A: 1958

Validità: ca.

Motivazione cronologia: analisi tipologica

DEFINIZIONE CULTURALE

AUTORE

Ruolo: costruttore

Nome di persona o ente: Baker and Perkins

Tipo intestazione: E

Dati anagrafici/Periodo di attività: 1920-2009

Codice scheda autore: 6t010-00074

Riferimento all'autore: officina

Motivazione dell'attribuzione: documentazione archivio Lazzaroni

DATI TECNICI

MATERIA E TECNICA [1 / 3]

Materia: acciaio

MATERIA E TECNICA [2 / 3]

Materia: ferro

MATERIA E TECNICA [3 / 3]

Materia: legno

MISURE [1 / 2]

Unità: cm

Altezza: 184

Larghezza: 100

Lunghezza: 210

Validità: ca.

MISURE [2 / 2]

Unità: kg

Peso: 350

Validità: ca.

DATI ANALITICI

DESCRIZIONE

Oggetto

telaio unico con barre d'acciaio a forme curvilinee poggiate su 4 piedi con ruote pivotanti su cui è montata per tutta la larghezza e lunghezza un ripiano orizzontale in lamiera su cui scorrono due catene che girano anche al di sotto del ripiano. Sopra questo, a cavallo nella parte centrale, è montata una tramoggia che termina restringendosi e sotto cui si aprono n°8 ugelli terminanti con un beccuccio cilindrico. La tramoggia è coperta da un coperchio in lamiera, con contrappeso, manovrabile manualmente. Sopra le catene del ripiano sono poggiate dei vassoi a lamiera piana che vengono fatti avanzare con il movimento delle catene, passando sotto gli ugelli.

Sotto il telaio è montato un motorino elettrico con un albero di uscita che attraversa trasversalmente la macchina e per mezzo di ingranaggi, leve ed altri alberini comanda il movimento delle catene ed il movimento di una lamina che apre e chiude le aperture degli ugelli.

caratteristiche del motorino. Kw 0,75 ; G/ m 930 , HZ 50 ; volt 380/220

Funzione

Riceve manualmente nella tramoggia l'impasto di amaretto già passato dall'ultima lavorazione effettuata dalla impastatrice e la versa dosata dal tempo di apertura degli ugelli in appositi contenitori posti in file parallele sui vassoi che avanzano lentamente al di sotto.

Modalità d'uso

Caricata la tramoggia con l'impasto e posizionati i vassoi con i piccoli contenitori di carta da forno a monte della tramoggia viene avviato il movimento che fa avanzare i vassoi i cui contenitori vengono riempiti al passaggio sotto i beccucci della tramoggia. Un operaio a valle raccoglie i vassoi pieni e li deposita in una rastrelliera mentre un operaio a monte alimenta la catena con altri vassoi.

La dosatura della quantità di impasto da versare nei contenitori veniva preventivamente tarata in base alla sua densità ed alla grandezza del contenitore da riempire.

Cronologia d'uso: 1930-1958

STEMMI, EMBLEMI, MARCHI

Classe di appartenenza: marchio

Qualificazione: sociale

Posizione: sul motorino elettrico

Descrizione: iscrizione: Bauknecht

Notizie storico-critiche

Questo tipo di macchina ideato inizialmente per la dosatura della pasta dei biscotti si prestava facilmente per ogni tipo di impasto e quindi anche per gli amaretti arrivati molto tempo dopo per invenzione della Lazzaroni. La dosatura diveniva automatica e dava uniformità al prodotto finito, sostituendo quella manuale che ovviamente non poteva garantire uniformità di peso ad ogni singolo pezzo. Questa caratteristica permise alla macchina di essere adottata nelle principali industrie dolciarie del mondo.

La principale difficoltà da superare era stata quella di poter depositare impasti leggeri e spugnosi con molta accuratezza senza danneggiare il prodotto. Altra caratteristica era quella di poter depositare impasti contenenti in sospensione altri elementi (frutta secca o candita , pezzettini di cioccolato , ciliegine,) senza che questi ultimi andassero a depositarsi in fondo all'impasto. La garanzia soprattutto della uniformità delle pezzature era stato infine l'elemento in più per la sua diffusione. La facilità anche della sua pulizia , che richiedeva pochissimo tempo , permetteva il cambio rapido di utilizzo e quindi un ottimale e duttile impiego.

La storia di questa società è quella dei suoi fondatori. Uno , Jacob Perkins , nel 1819 dagli Stati Uniti andò in Inghilterra e l'altro, Joseph Baker , nel 1876 , andò con suo figlio Allen dal Canada in Inghilterra.

Dal 1920 le due Imprese si unirono.

CONSERVAZIONE

STATO DI CONSERVAZIONE

Data: 2008

Stato di conservazione: buono

CONDIZIONE GIURIDICA E VINCOLI

CONDIZIONE GIURIDICA

Indicazione generica: detenzione privata

FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

Codice univoco della risorsa: SC_PST_6t010-00239_IMG-0000005828

Genere: documentazione allegata

Tipo: fotografia digitale colore

Autore: Airoidi, Filippo

Data: 2007/00/00

Ente proprietario: Museo delle Industrie e del Lavoro del Saronnese

Codice identificativo: IMG_2397

Collocazione del file nell'archivio locale: C:\Users\Arnaldo\Pictures\foto museo\foto_sirbec

Nome del file originale: IMG_2397.JPG

FONTI E DOCUMENTI

Genere: documentazione esistente

Tipo: catalogo n° 201

Autore: Baker Perkins LTD

Denominazione: Biscuit and cake machinery and ovens

Data: 1920 post ca.

Nome dell'archivio: Fondazione Lazzaroni

Posizione: Libreria costruttori

Note: non esiste ancora una catalogazione dei documenti

BIBLIOGRAFIA

Genere: bibliografia specifica

Autore: Muir A.

Titolo libro o rivista: The history of Baker Perkins

Luogo di edizione: Cambridge

Anno di edizione: 1968

Codice scheda bibliografia: 6t010-00015

COMPILAZIONE

COMPILAZIONE

Anno di redazione: 2008

Ente compilatore: Museo delle Industrie e del Lavoro del Saronnese

Nome: Siena, Arnaldo

Referente scientifico: Siena, Arnaldo

Funzionario responsabile: Siena, Arnaldo