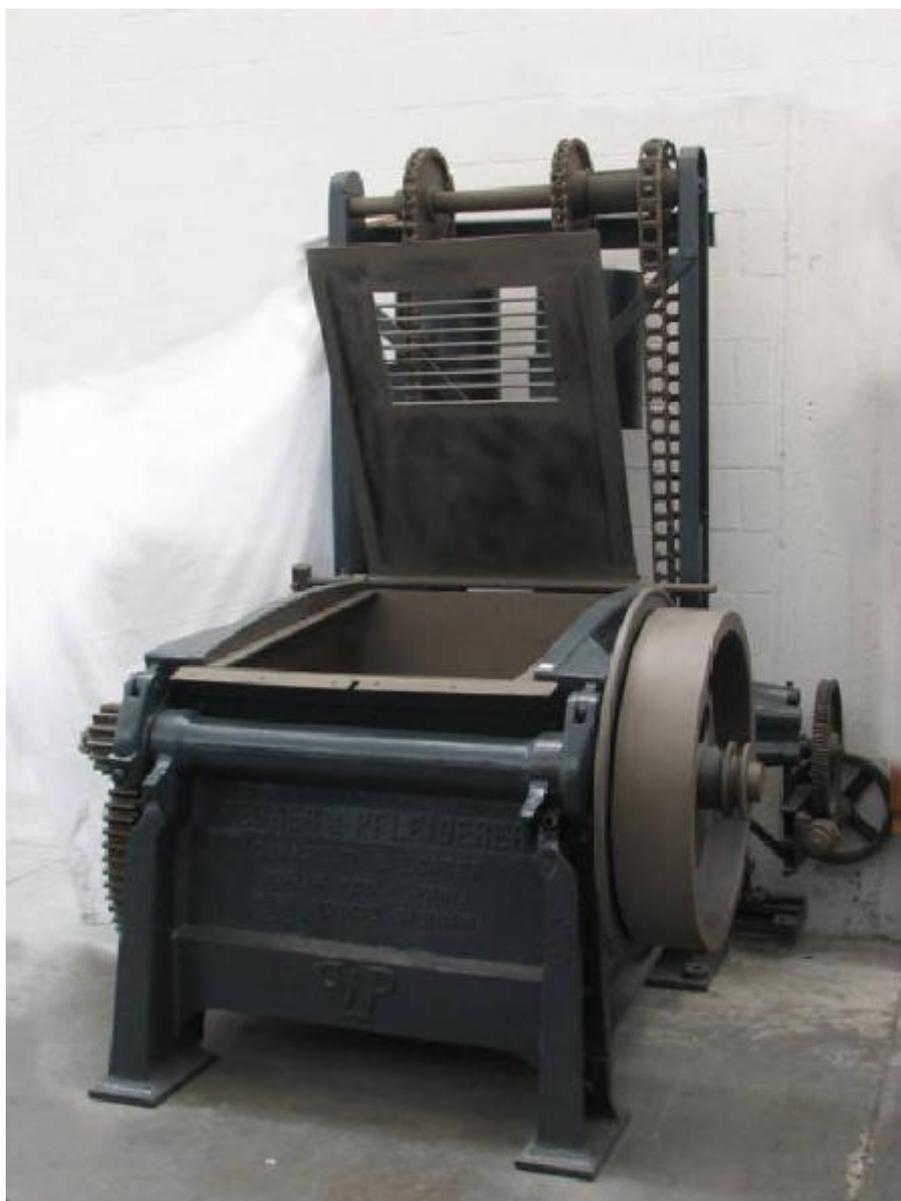


Impastatrice - industria, manifattura, artigianato

Werner e Pfleiderer (officina)



Link risorsa: <https://www.lombardiabeniculturali.it/scienza-tecnologia/schede/6t010-00241/>

Scheda SIRBeC: <https://www.lombardiabeniculturali.it/scienza-tecnologia/schede-complete/6t010-00241/>

CODICI

Unità operativa: 6t010

Numero scheda: 241

Codice scheda: 6t010-00241

Tipo scheda: PST

Livello ricerca: C

CODICE UNIVOCO

Codice regione: 03

Numero catalogo generale: 01971863

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

Ente competente: S27

OGGETTO

OGGETTO

Definizione: impastatrice

Tipologia: per biscotti

CATEGORIA

Categoria principale: industria, manifattura, artigianato

Altra categoria: meccanica

Parole chiave: impastatrice

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: 1142

STIMA

CRONOLOGIA

CRONOLOGIA GENERICA

Secolo: sec. XIX

Frazione di secolo: ultimo quarto

CRONOLOGIA SPECIFICA

Da: 1880

Validità: ca.

A: 1918

Validità: ca.

Motivazione cronologia: analisi storica

DEFINIZIONE CULTURALE

AUTORE

Ruolo: costruttore

Nome di persona o ente: Werner e Pfeleiderer

Tipo intestazione: E

Dati anagrafici/Periodo di attività: 1880-1918

Codice scheda autore: 6t010-00081

Riferimento all'autore: officina

Motivazione dell'attribuzione: marchio

DATI TECNICI

MATERIA E TECNICA [1 / 3]

Materia: acciaio

MATERIA E TECNICA [2 / 3]

Materia: ferro

MATERIA E TECNICA [3 / 3]

Materia: cuoio

MISURE [1 / 3]

Unità: cm

Altezza: 2450

Larghezza: 2000

Profondità: 2200

Validità: ca.

MISURE [2 / 3]

Unità: kg

Peso: 2900

Capacità: 230

Specifiche: La capacità indicata è quella della farina trattabile; quella di un impasto è 350 Kg

Validità: ca.

MISURE [3 / 3]

Unità: kw

Potenza: 2.8

Validità: ca.

DATI ANALITICI

DESCRIZIONE

Oggetto

la macchina è composta da un pesante telaio metallico, chiuso su 3 lati ,poggiante su due grosse nervature anteriori facenti un tutt'uno con la facciata e due montanti posteriori più snelli ma più alti.

All'interno un cassonetto metallico a forma cubica , aperto superiormente ma chiudibile con coperchio manovrabile da manovella e contrappeso ; il bordo anteriore-superiore è incernierato su un asse orizzontale , potendo ruotare attorno allo stesso .Il fondo interno del cassonetto è composto da due corpi semicilindrici all'interno dei quali possono ruotare due specie di pale a forma di Z allungata.I due montanti posteriori del telaio sono collegati da un albero orizzontale su cui sono calettate 3 ruote a carrucola attorno alle quali ruotano delle catene ad una cui estremità sono collegati contrappesi cilindrici pieni in ghisa.L'altra estremità di due è collegata al bordo inferiore-posteriore del cassonetto azionate da un motorino elettrico mentre la terza è collegata alla manovra del coperchio.

Un albero orizzontale, inserito sul bordo superiore della facciata , ha calettata sulla destra un grande ruota liscia sede di collegamento di una cinghia di trasmissione che riceve il moto da un sistema centralizzato,L'altra estremità dell'albero trasmette il movimento mediante ingranaggi agli alberi delle pale a z ruotanti dentro i due corpi semicilindrici del cassonetto.

Funzione

La funzione della macchina è quella di preparare l'impasto definitivo con la pasta per biscotti proveniente da precedente lavorazione.Vengono aggiunti gli additivi particolari : farina, zucchero ,tuorlo d'uovo ,burro ,acqua , più qualche altro segreto della casa,La particolare forma delle pale rotanti serve ad amalgamare ed omogeneizzare tutti gli ingredienti.

Modalità d'uso

Il carico del cassonetto avviene manualmente e l'attacco del movimento avviene con la trasmissione a cinghia che trasmette il movimento alle pale.L'aggiunta degli additivi avviene gradualmente secondo le quantità e i tempi propri della casa di produzione.Ad impasto pronto ,tramite la manovella ,si solleva il coperchio ed azionando il motorino che muove

il meccanismo a catene con i contrappesi si ribalta il cassonetto versando l'impasto in altro recipiente accostato alla macchina tramite un carrello mobile.L'impasto passa a successiva manipolazione.

Cronologia d'uso: 1880 post

STEMMI, EMBLEMI, MARCHI

Classe di appartenenza: marchio

Qualificazione: commerciale

Identificazione: Werner e Pfleiderer

Posizione: sul frontale

Descrizione

iscrizione fusa a rialzo sulla lamiera di chiusura frontale:Werner e Pfleiderer Cannstatt-London-Berlin-Koeln-Paris-Wien-Moskau-Saginaw.Più sotto la caratteristica sigla WP

Notizie storico-critiche

Il sistema di impasto della macchina Werner era riconosciuto già dal 1880 come uno dei migliori in Europa ed era stato brevettato.Doveva rispondere ai seguenti requisiti fondamentali :

- maggior rendimento
- produrre una pasta ben lavorata ed omogenea
- possibilità di impastare grandi quantità di farina in un tempo relativamente breve
- lavorazione più pulita e rispondente alle esigenze dell'igiene

Nel corso del tempo la macchina ha subito migliorie sia nella resistenza delle strutture che nella modalità di impasto.Era stata brevettata infatti una nuova forma di paletta di mescola che non solo aumentava tale effetto ma richiedeva anche una minor forza motrice per il movimento. Oltre che impastare bene la pasta la macchina aveva anche la funzione di gramolarla,cioè omogeneizzarla in maniera assolutamente superiore a quella di macchine analoghe. Altra caratteristica è che la vasca aveva nella parte inferiore la forma di due mezzi cilindri tangenziali,in ciascuno dei quali agiva un'elica di forma speciale ed a velocità differente.Inoltre mediante un apposito attacco a frizione le eliche potevano girare nei due sensi e venire arrestate istantaneamente. Finito l'impasto la vasca poteva essere ribaltata su un apposito cassonetto posto al di sotto sia automaticamente che mediante un apparecchio a cricco.

un catalogo del 1916 della Werner e Pfleiderer mostra ancora in produzione la nostra macchina con leggerissime varianti del 1915

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_6t010-00241_IMG-0000005831

Genere: documentazione allegata

Tipo: fotografia digitale colore

Autore: Airoldi, Filippo

Data: 2007/00/00

Ente proprietario: Museo delle Industrie e del Lavoro del Saronnese

Codice identificativo: IMG_2409

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

Nome del file originale: IMG_2409.JPG

FONTI E DOCUMENTI

Genere: documentazione esistente

Tipo: catalogo

Autore: Werner e Pfeleiderer

Denominazione: Parte I :Panificio

Data: 1910

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