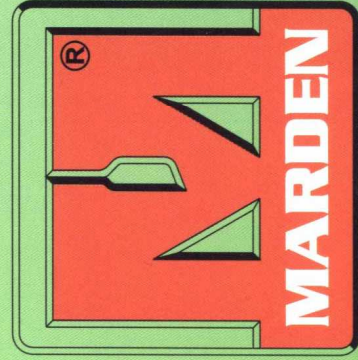
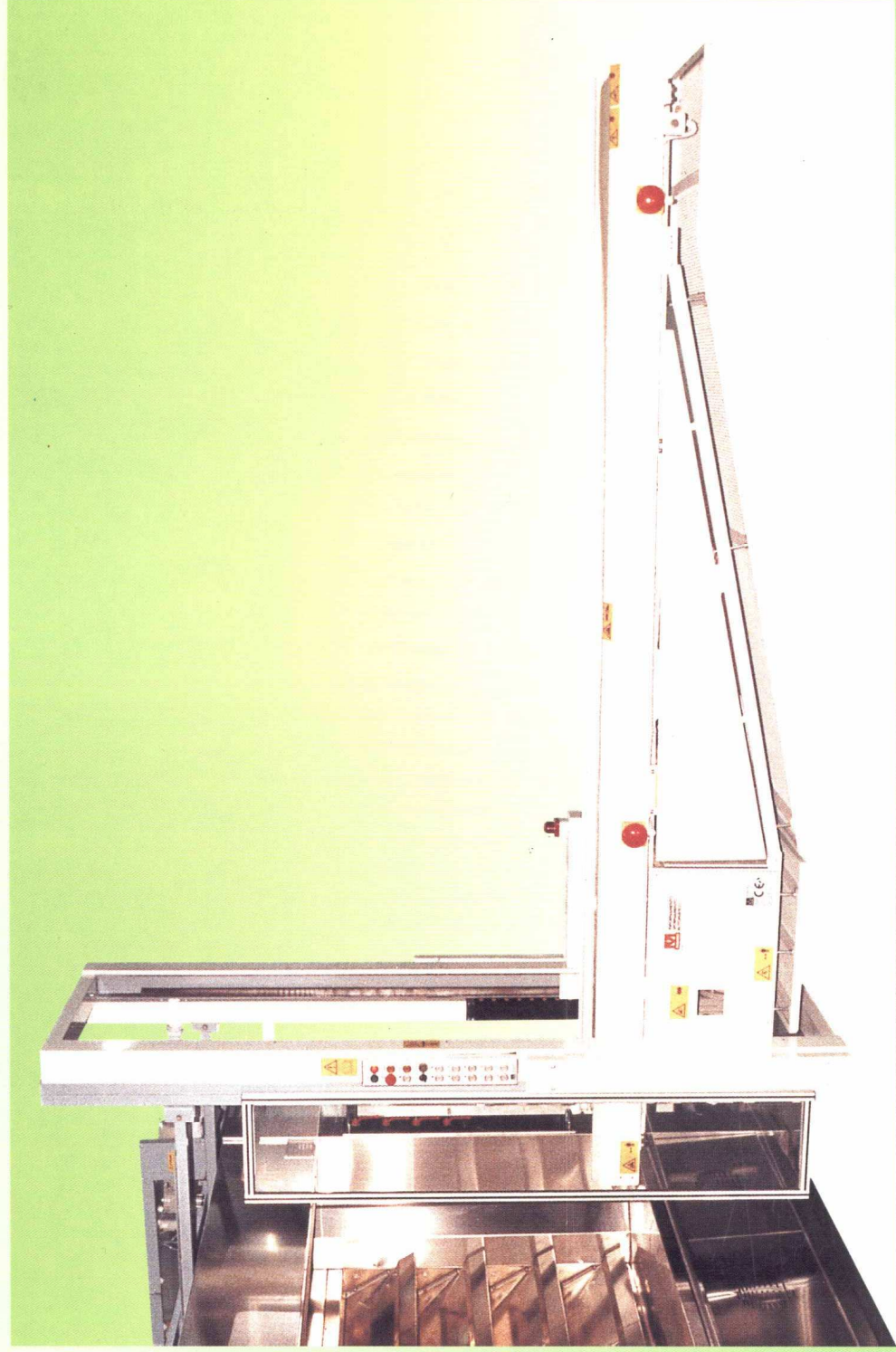


PALA MOD. "S"



INFORMAMENTO
SFORNAMENTO
AUTOMATICO



APPLICAZIONI, APPLICATIONS



↑ Scarico posteriore

↑ Rear unloading

↓ Recupero telo



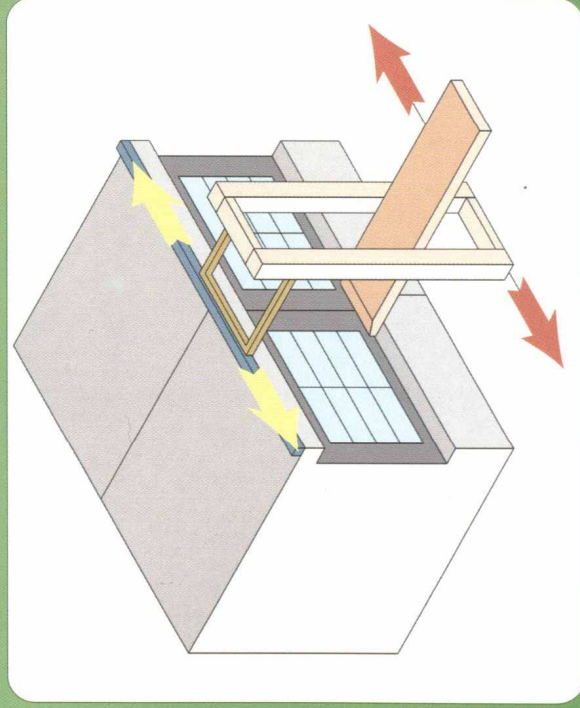
↑ Scarico anteriore

↑ Front unloading

↓ Recovery of the sheet



Spostamento, Shift system



-Spostamento laterale superiore

Permette lo spostamento laterale della pala mediante l'uso di cremagliera.

Spostamento preciso ($\pm 0,5$ cm), variazione di velocità (inverter) per un posizionamento più morbido, automatizzazione completa (nessun operatore), adatto ad impianti industriali.

-Upper shift system

Allows shovel shifting with rack-rail.

Shift precision ($\pm 0,5$ cm), speed variation for a soft positional stop (with inverter), complete automatism (no person). It's recommended for industrial plant.

-Spostamento laterale inferiore

Semplice ed economico, poco ingombrante è adatto per semplici impianti.

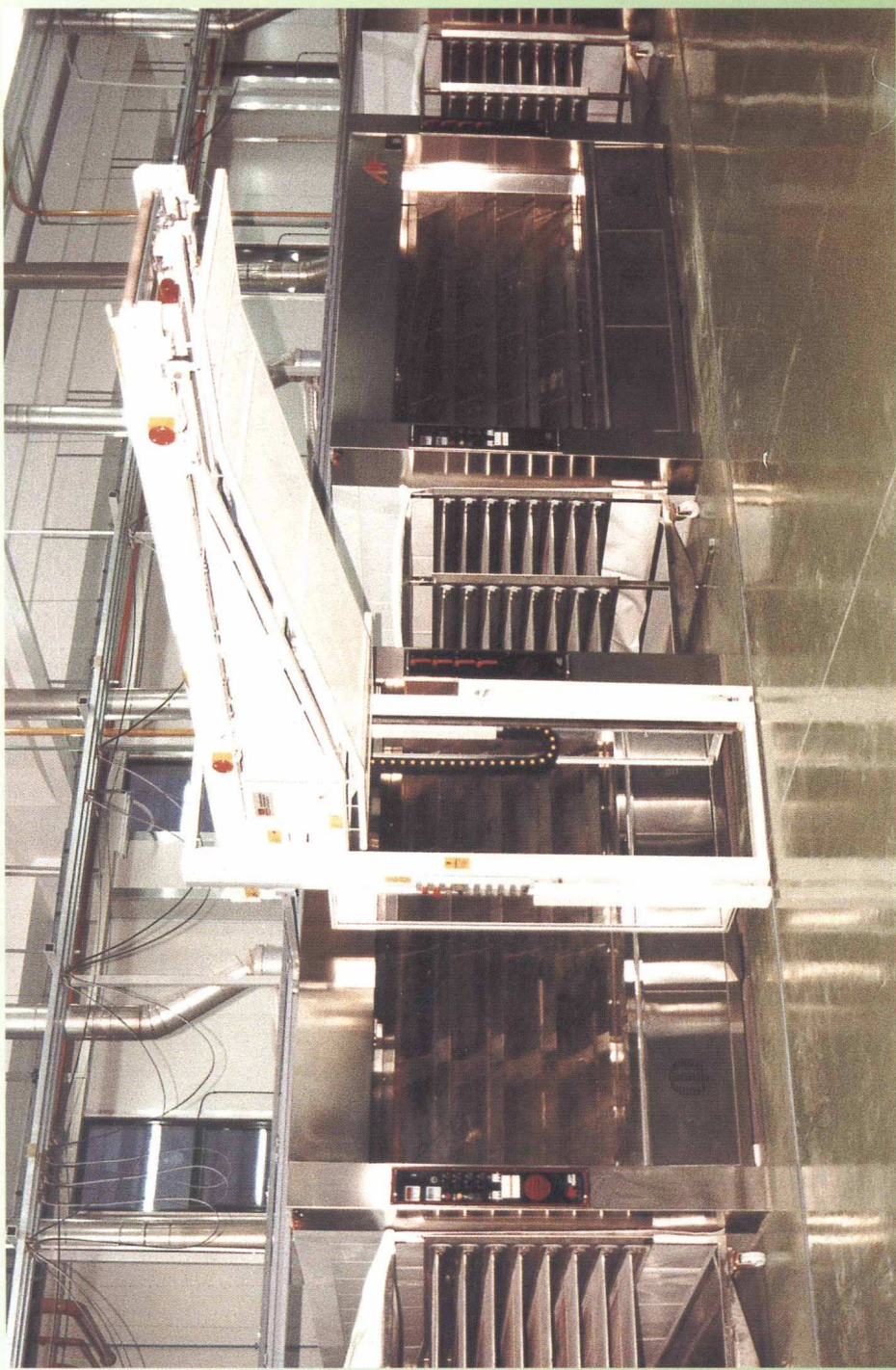
Occorre la presenza di un operatore, spostamento poco preciso (± 1 cm).

-Lower shift system

Simple and economic, not much encumbering, it's recommended for small plant.

Is necessary one person, shift precision (± 1 cm).

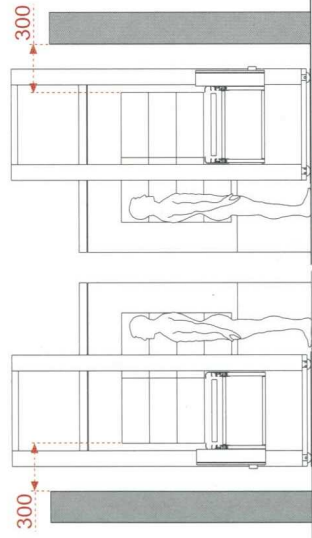




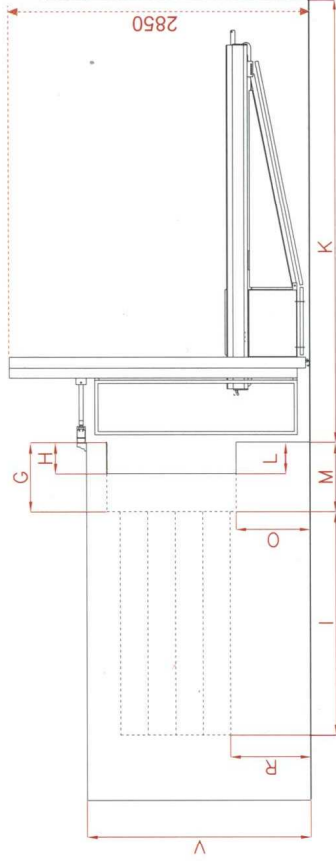
Impianto con pala "S" in posizione di riposo
Plant with "S" baker's shovel in stop position

Impianto con pala "S"
Plant with "S" baker's shovel





Le misure sono indicative
Measures are indicative



Comandi DX

Comandi SX

Per le misure d'ingombro della pala, comunicare al nostro ufficio tecnico le misure sopra indicate.
For Baker's shovel dimensions, please contact our technical office and communicate above-mentioned measures.
Pour les dimensions de la pelle, communiquer a le notre bureau les mesures indiqué plus haut.

PALA TIPO «S»

Pala elettromeccanica per infornamento, sfornamento e scarico di qualsiasi tipo di pane. Adattabile e qualsiasi forno. Questo modello munito di carico - scarico posteriore può essere abbinato alle nostre celle di lievitazione.

- Tempi di infornamento e sfornamento ridotti.
- Una sola persona impiegata per il ciclo di cottura.
- Migliore qualità del pane data l'uniformità dell'infornamento.
- Lavoro fisico annullato grazie alla movimentazione completamente automatica della macchina.
- Dimensioni e caratteristiche in conformità al tipo di forno.
- Lo spazio per l'infornamento si libera dopo l'uso della macchina grazie all'elevazione a soffitto.

LOADER TYPE «S»

Electromechanical loader to place any type of bread into an oven, remove it from the oven and unload the product itself. This model has a rear loader-unloader and can be combined to our bread rising units.

- Low bread loading and removing times.
- One single person required for the baking cycle.
- Improved bread quality since it is evenly placed in the oven.
- No physical work since machine movement is completely automatic.
- Dimensions and characteristics in according to the type of oven.
- The oven loading space is freed after machine use since the loader lifts to the ceiling.

BROTSCHEIBER TYP «S»

Elektromechanischer Brotschieber zum Einschieben, Herausziehen und Entladen von Brot jeder Art. Aignet sich für Öfen jeder Art. Dieses Modell mit Be-/Entladung auf der Rückseite kann mit jeder beliebigen Aufgehzele unserer Produktion kombiniert werden.

- Reduzierte Zeiten zum Beschicken und Austragen.
- Nur eine Person pro Backzyklus.
- Bessere Brotqualität wegen einheitlicher Beschickungszeit.

- Vollkommen automatische Bewegungsabläufe der Maschine, daher keine Muskelarbeit mehr erforderlich.
- Abmessungen und Merkmale in Übereinstimmung mit dem Backofentyp.
- Nach der Benutzung der Maschine wird der Raum zum Ofenbeschieben frei, weil die Maschine nach oben bewegt wird.

PELLE TYPE «S»

Pelle électromécanique pour l'enfournage, le défournage et le déchargement de tout type de pain. Adaptable à n'importe quel four. Modèle équipé de chargement.

- Déchargement arrière pouvant être associé à nos cellules de levage.
- Temps réduits d'enfournage et défournage.
- Une seule personne suffit pour le cycle de cuisson.
- Meilleure qualité du pain, étant donné l'uniformité de l'enfournage.
- Travail physique annulé grâce à l'exécution entièrement automatique des mouvements par la machine.
- Dimensions et caractéristiques conformes au type de four.
- L'espace pour l'enfournage se libère après utilisation de la machine grâce à l'élévation au plafond.

PALA TIPO «S»

Pala elettromeccanica para enhornar, deshornar y descargar todo tipo de pan. Adaptable a cualquier horno. Este modelo con carga-descarga posterior puede combinarse con nuestras camaras de leudado.

- Reducidos tiempos para enhornar y deshornar.
- Empleo de una sola persona para el ciclo de cocción.
- Mejor calidad del pan dada la uniformidad del enhornado.
- Ausencia de esfuerzo físico gracias al desplazamiento completamente automático de la máquina.
- Dimension y características acordes al tipo de horno.
- El espacio para enhornar se libera luego del uso de la máquina, gracias a la elevación del techo.

Caratteristiche tecniche, Technical characteristics, Technische eigenschaften, Características técnicas:
Velocità infornamento>Loading speed, Geschwindigkeit des ofeneinschieben :0,475 m/s
Potenza impegnata, Installed power, Nutzleistung, Puissance installée, Potencia empleada :1 kW
Peso netto, Net weight, Nettogewicht, Poids net, Peso neto :530 kg (Max)

Livello di rumore, Noise level, Geraeuschniveau, Niveau de bruit, Nivel de ruido:

Pressione acustica continua, Continuous acoustics pressure, Andauernder druck, Pression acoustique continue, Presión acustica continua : 64,2 db

MARDEN S.r.l.

Viale del lavoro, 4
37050 Belfiore (VERONA)
ITALY

Tel 045 / 6149036
Fax 045 / 6149031

