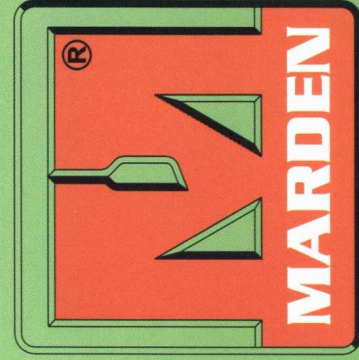
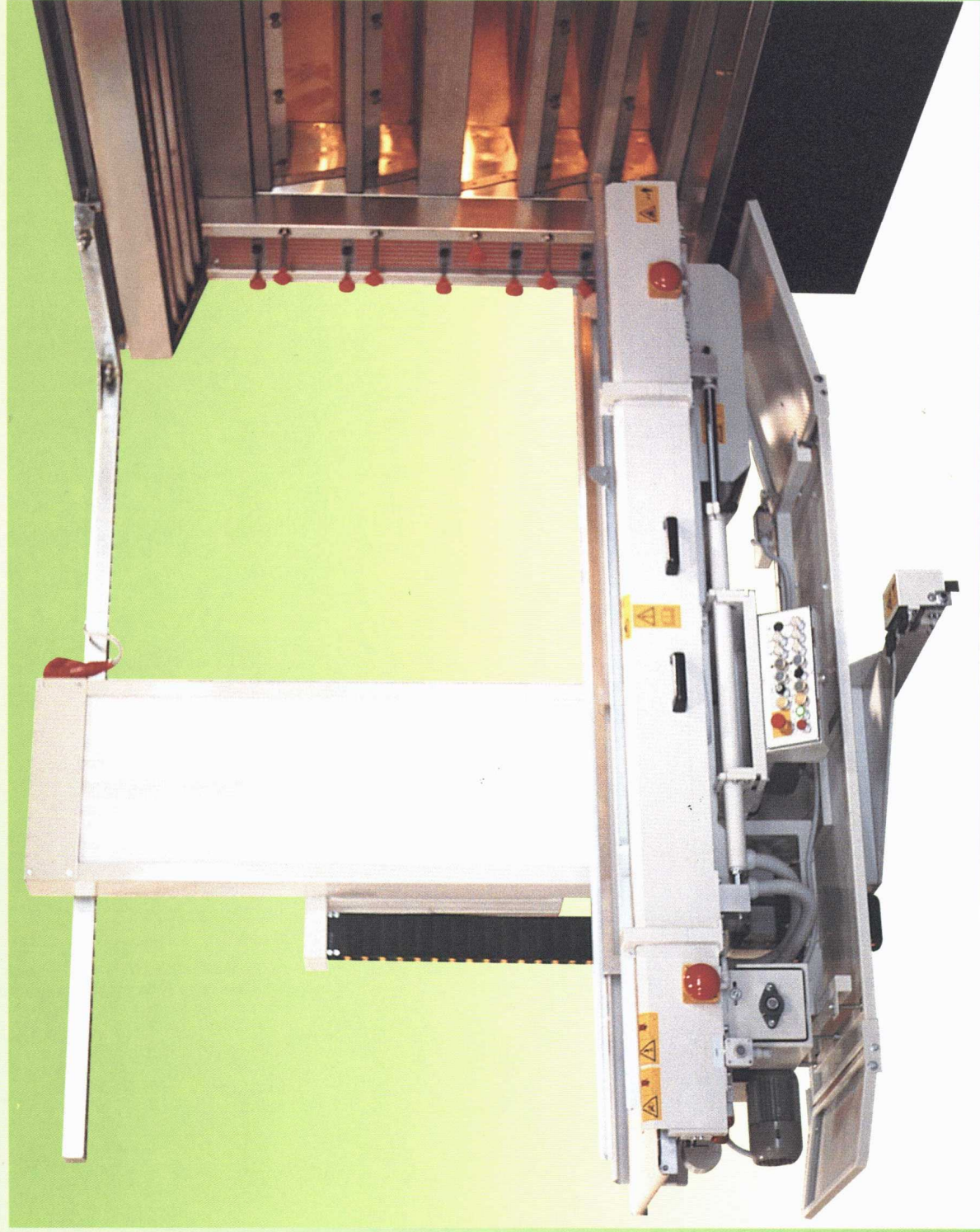


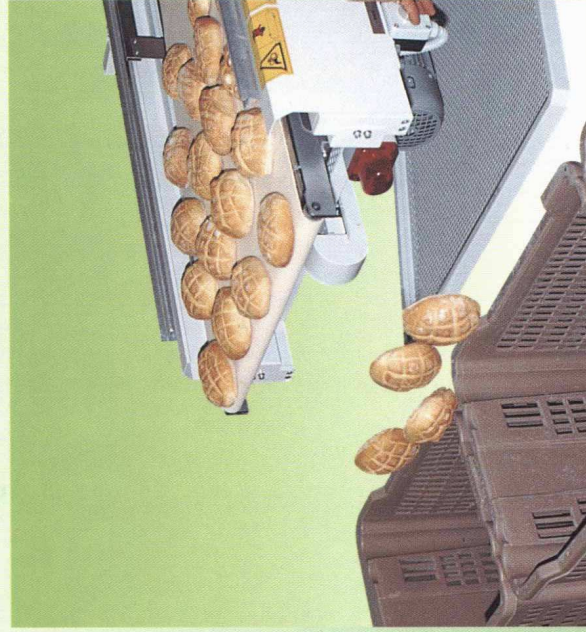
# **PALA MOD. "UNIVERSAL"**



**INFORNAMENTO  
SFORNAMENTO  
AUTOMATICO**



# APPLICAZIONI, APPLICATIONS



↑ Scarico posteriore

↑ Rear unloading

↓ Recupero telo

↓ Recovery of the sheet

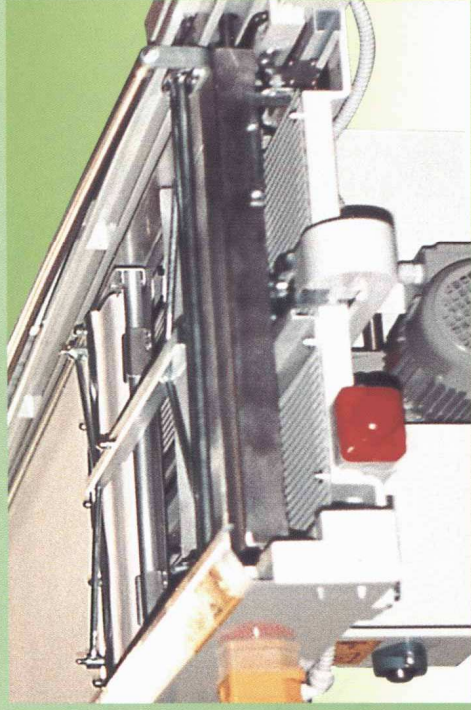
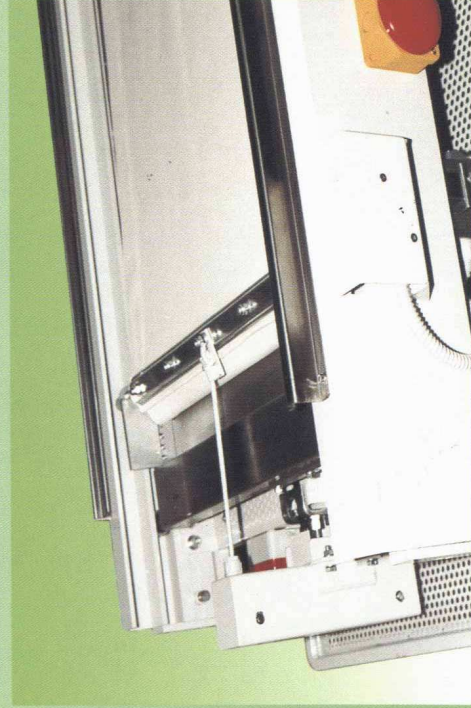


↑ Scarico anteriore

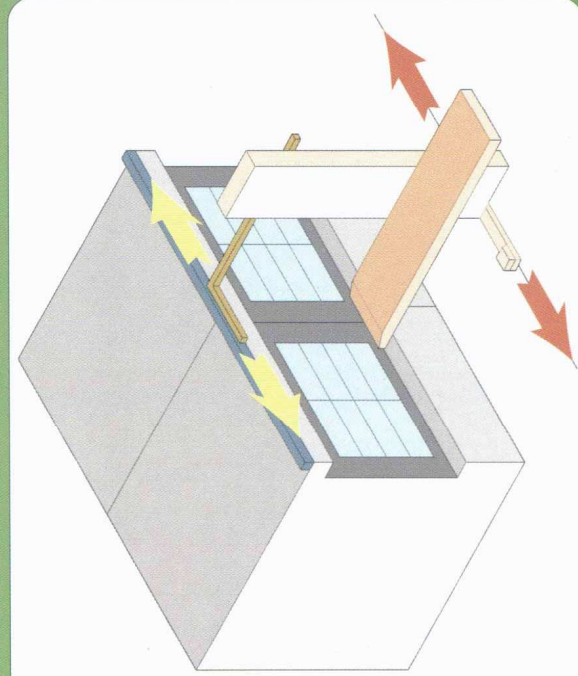
↑ Front unloading

↓ Telaio intercambiabile

↓ Changeable loom



# 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

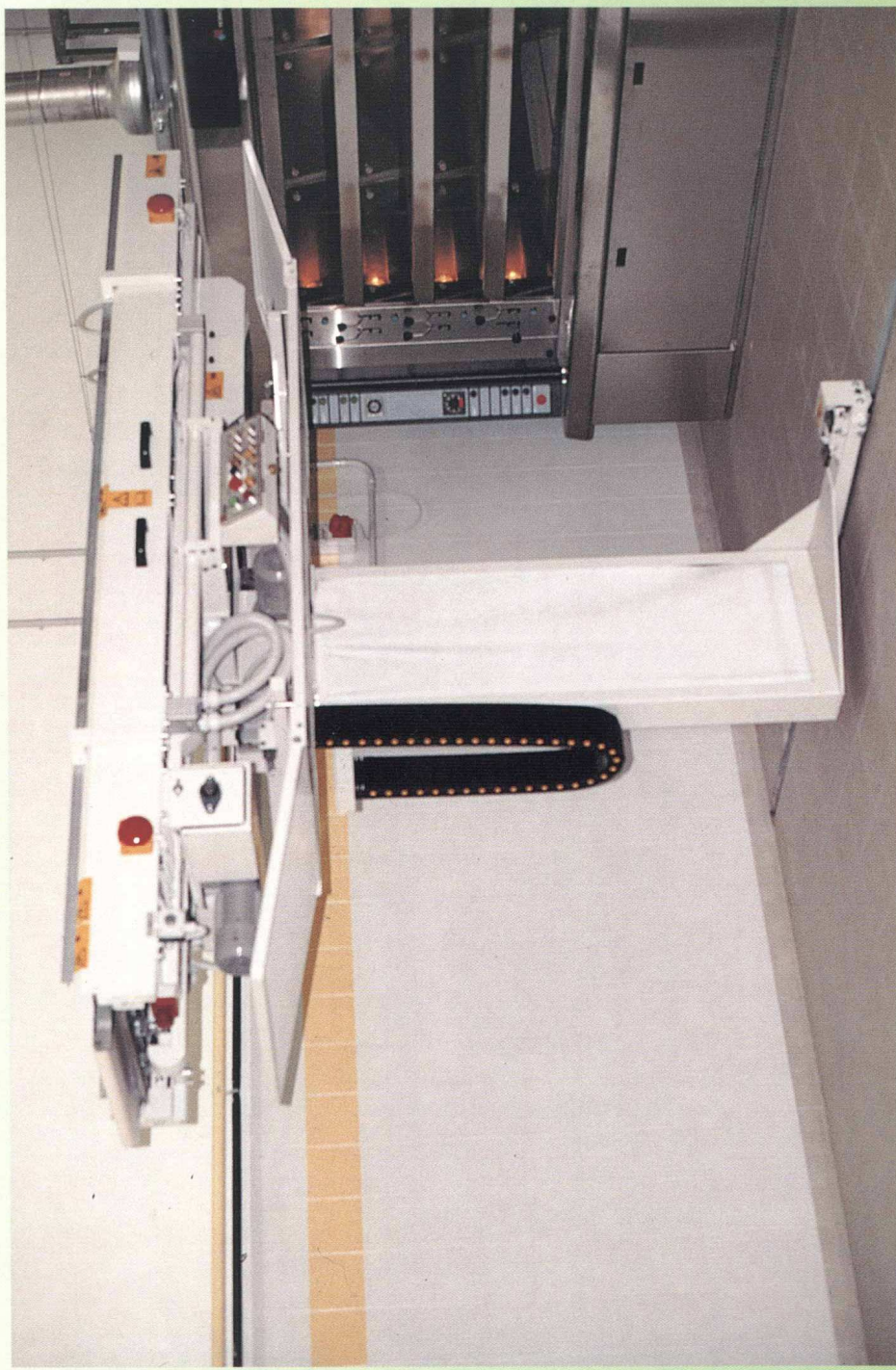
Semplice ed economico, poco ingombrante è adatto per semplici impianti.

Occorre la presenza di un operatore, spostamento poco preciso ( $\pm 1$  cm).

## -Lower shift system

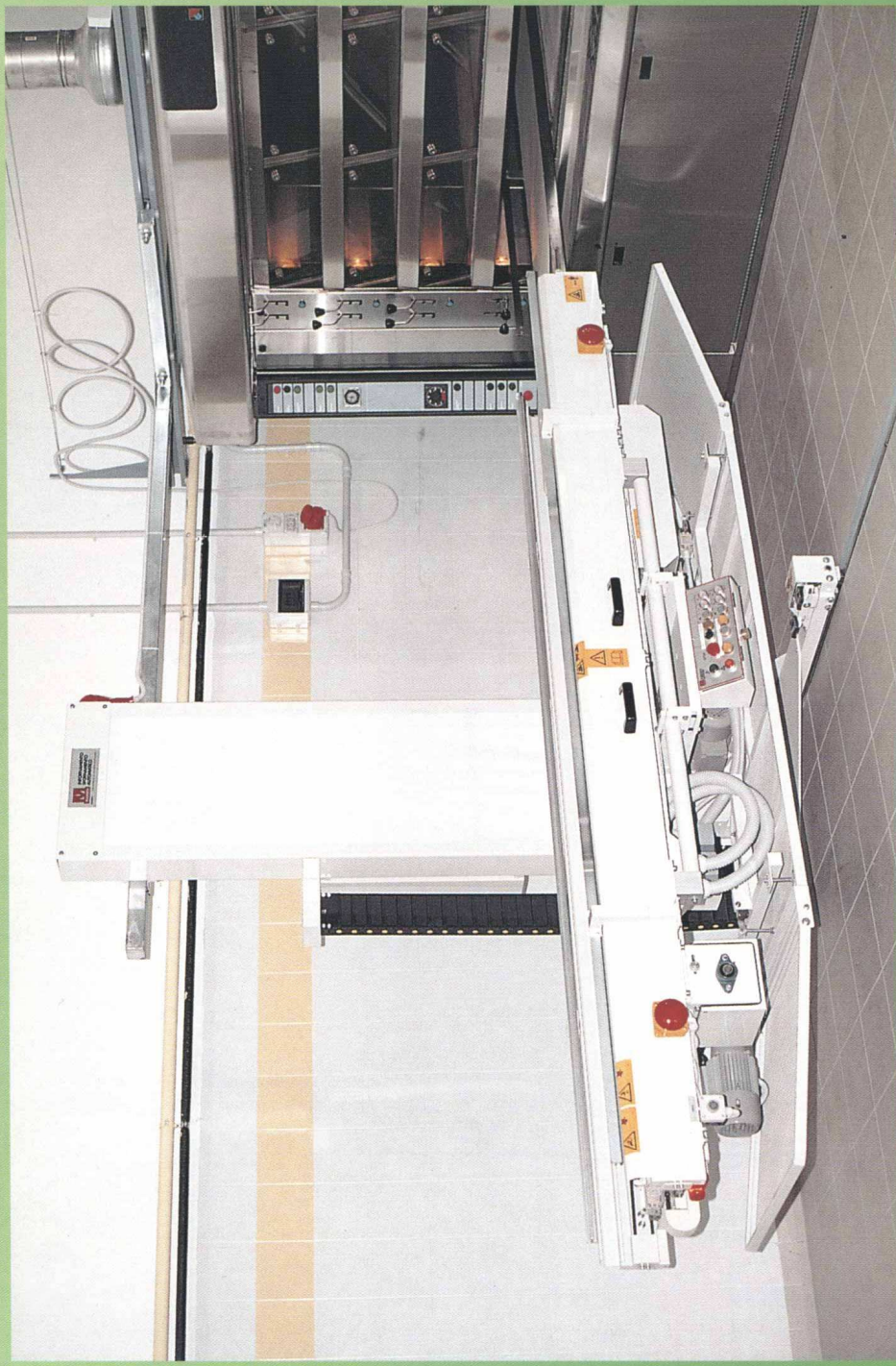
Simple and economic, not much encumbering, it's recommended for small plant.

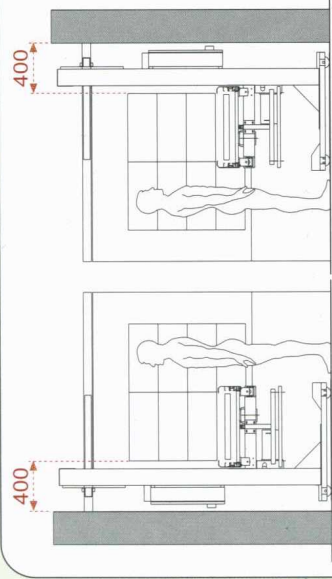
Is necessary one person, shift precision ( $\pm 1$  cm).



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

*Impianto con pala "Universal" in lavoro*  
*Plant with "Universal" baker's shovel in work*





Le misure sono indicative  
Measures are indicative

## Comandi DX Comandi SX

**PALA «UNIVERSAL», LA PIÙ COMPLETA PALA ELETTROMECCANICA** per l'infornamento, sfornamento e scarico anteriore o posteriore d'ogni tipo di pane; può essere adattata a qualsiasi tipo di forno. Rispetto agli altri modelli offre un minimo ingombro grazie alle barre di scorrimento assiale che permettono, in fase di lavoro, l'avvicinamento del tappeto alla base del forno.

### VANTAGGI:

- tempi d'infornamento e sfornamento ridotti;
- una sola persona impiegata per il ciclo di cottura;
- miglior qualità del pane data l'uniformità dell'infornamento;
- minor spreco di combustibile del forno;
- lavoro fisico e manodopera specializzata completamente annullati;
- adattabile a qualunque marca di forno;
- lo spazio per l'infornamento si libera dopo l'uso della macchina.

«UNIVERSAL» BAKER'S SHOVEL, THE MOST COMPLETE ELECTRO-MECHANICAL BAKER'S SHOVEL for loading and unloading ovens, from the front or the rear, of all types of bread and suitable for any type of oven. This unit, compared to others, offers minimum bulk thanks to its axial slide bars which, during work phases, bring the belt near to the base of the oven.

### ADVANTAGES:

- minimum oven loading and unloading times;
- a single person can do the complete baking cycle;
- uniform oven loading offers better quality bread;
- reduced fuel waste;
- all physical labor and specialized help are eliminated;
- adapts to any type and brand of oven;
- oven-loading space is freed after the machine is used.

### «UNIVERSAL» SCHAUFEL – DIE KOMPLETTE

ELEKTROMECHANISCHE SCHAUFEL zum Ofeneinschieben. Herausnahme, sowie vorderer und hinterer Entladung von jeder Brotart. Kann an alle Ofentypen angebracht werden.

Gegenüber anderen Modellen ist dieses nicht sperrig, dank der axialen Führungen, die während der Arbeitsphase die Annäherung des Teppichs zur Ofenbasis ermöglichen.

### VORTEIL:

- geringe Lade- und Entladezeiten;
- eine Person kann den gesamten Backzyklus durchführen;
- gleichmäßige Ofenbeladung ergibt bessere Backergebnisse;
- geringerer Brennstoffverbrauch;
- keine körperliche Arbeit und Spezialhilfen erforderlich;
- passt zu jedem Ofentyp und -marke;
- Ofenladeplatz wird nach dem Gebrauch freigegeben.

### Caratteristiche tecniche, Technical characteristics, Technische eingenschaften, Caracteristicas techniques, características técnicas:

- Velocità infornamento, Loading speed, Geschwindigkeit des Ofeneinschieben, Vitesse d'enfornament, Velocidad de enfornamiento :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, Geräusch-niveau, Niveau de bruit, Nivel de ruido:

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

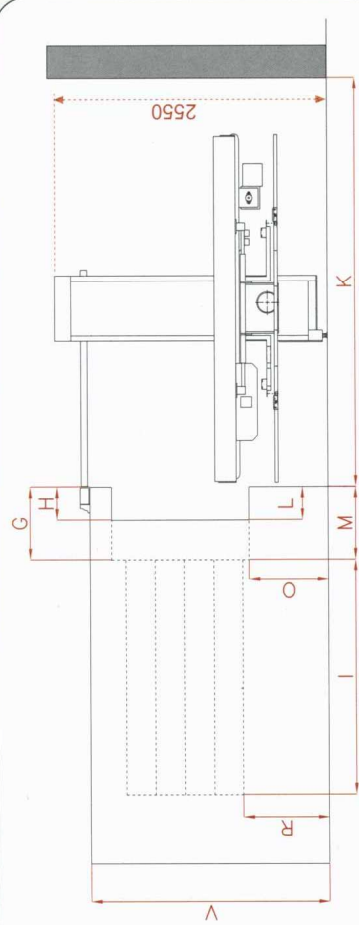
# MARDEN S.r.l.

Viale del lavoro,4  
37050 Belfiore (VERONA)

ITALY

Tel 045 / 6149036

Fax 045 / 6149031



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 indiquè plus haut.

- Ofeneinschiebungs- und Herausnahmezeit reduziert;
- Einsatz von nur einer Person für den Backvorgang;
- Bessere Brotqualität aufgrund der gleichmäßigen Einschiebung;
- Einsparung des Ofenbrennstoffes;
- Totale Ausschaltung körperlicher Arbeit und der Fachkräfte;
- Geeignet für jede Ofenmarke;
- Nach dem Einsatz der Maschine ist der Platz für das Einschieben frei.

**PELLE «UNIVERSAL», LA PELLE ELECTROMECCANIQUE LA PLUS COMPLETE** pour l'enfornement, le défournement et le déchargement avant ou arrière de n'importe quel type de pain, qui peut être combinée à tout type de four.

Par rapport aux autres modèles, elle est peu encombrante grâce aux glissières axiales qui rapprochent le tapis à la base du four durant le travail.

### AVANTAGES:

- temps d'enfornement et défournement réduits;
- une seule personne peut suivre tout le cycle de cuisson;
- meilleure qualité du pain grâce à l'enfornement uniforme;
- gaspillage moindre de combustible du four;
- travail physique et main-d'oeuvre spécialisée complètement éliminés;
- elle s'adapte à toute marque de four;
- l'espace pour l'enfornement est libre après l'utilisation de la machine.

**PALA «UNIVERSAL», LA MAS COMPLETA PALA ELECTROMECCANICA**, para enhornar, deshornar y descargar delante y detrás cualquier tipo de pan; se puede acoplar a cualquier tipo de horno.

Respecto a los demás modelos, cubre un espacio mínimo debido a las barras de deslizamiento axial que permiten, en fase de trabajo, acercar la correa a la base del horno.

### VENTAJA:

- reducidos tiempos de enhornamiento y deshornamiento;
- empleo de un solo operador para el ciclo de cocción,
- mejor calidad del pan por la uniformidad del enhornamiento;
- menor derroche del combustible del horno;
- anulación total del trabajo físico y de mano de obra especializada;
- se puede acoplar a cualquier marca de horno;
- el espacio del enhornamiento vuelve a quedar libre después de haber

