

# PALA "PEGASO" OVEN LOADER

Il continuo impegno nella ricerca di soluzioni innovative e l'esperienza acquisita, hanno permesso alla Gerosa di mettere a punto la nuova pala di infornamento "Pegaso"; l'unica pala che, inforna i telai che si trovano sul blocco mensole, senza nessuna movimentazione manuale degli stessi.

E' sufficiente trasferire i telai sul blocco delle mensole e procedere all'infornamento.

La base della Pala Pegaso corre esclusivamente su proprie guide poste su pavimento senza alcun aggancio alla parte superiore del forno ed è dotata di due funzioni di salita:

- sollevamento del braccio infornatore composto da una speciale pinza per agganciare e sganciare automaticamente i telai
- sollevamento del piano telai, diventando automaticamente alimentatore del braccio infornatore

Terminato il ciclo di lavoro si porta la Pala in posizione di riposo senza dare così alcun problema di ingombro. Innovazione e qualità sono obiettivi primari della Gerosa e sono garanzie di scelte competenti per assicurare sempre la massima precisione, affidabilità e sicurezza. La pala "Pegaso" come tutte le macchine Gerosa è interamente progettata e costruita all'interno dell'azienda nel rispetto delle nuove normative di sicurezza sul lavoro ed igiene.

*Gerosa's long standing experience and constant commitment to search for innovative solutions have resulted in the development of the new "Pegaso" Oven Loader.*

*"Pegaso" is the only Oven Loader capable of handling the single oven frame as well as all the oven frames in the trolley, without manual intervention in either case. All that is needed to start loading is simply hooking-up the oven-frame trolley to the "Pegaso" Oven Loader. The "Pegaso" Oven Loader runs on floor rails and it is not connected in any way to the top of the oven.*

*Oven loading is accomplished with two mechanical lifting actions:*

- a special jaw rises to hook-up or release the oven frame automatically.
- the trolley platform rises to feed the loading arm.

*When the loading is completed the loading arm is brought back to its idle position to save space. Innovation and quality represent Gerosa's primary objectives and in every case they are the guarantee of a competent choice aimed at ensuring accuracy, performance and safety.*

*The "Pegaso" Oven Loader, like the rest of our machines, is entirely designed and manufactured in the Gerosa Plant under conditions of safety and hygiene always conforming with the latest standards.*



## Caratteristiche tecniche:

- Infornamento singolo telaio
- Abbinabile a "Cronos" e "Prometeo EV-01"
- Potenza installata 4 kW

### Optional:

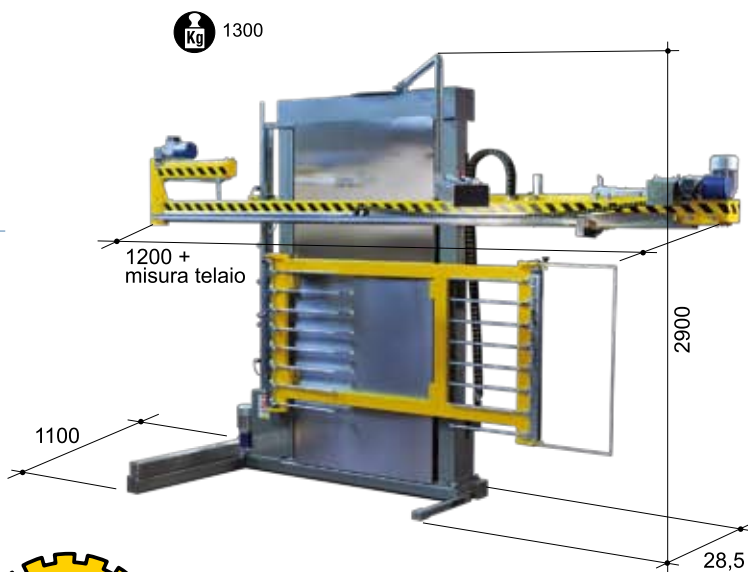
- Funzione sfornamento
- Ciclo automatico

## Technical features:

- Single oven frame loading
- Can work in combination with "Cronos" and "Prometeo EV-01".
- Installed power 4 kW

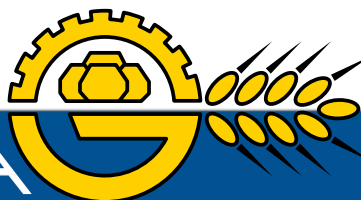
### Optional:

- Oven unloading function
- Automatic work cycle



Costruzione  
macchine per panifici

# GEROSA



Gerosa Achille srl  
23868 Valmadrera (Lc) Italy  
Via Vassena, 29  
tel ++39 0341 581611  
fax ++39 0341 202196  
www.gerosasrl.com  
e-mail:gerosa@gerosasrl.com