



**Operazioni:**  
 Degorgiatura, ovvero, estrazione del tappo corona  
 Scolmatura  
 Dosaggio liqueur  
 Livellatura con vino  
**Produzione:** fino a 700 bottiglie/ora

**Operations:**  
 Disgorging, or removal of the crown cap.  
 Addition of the liqueur (syrup).  
 Levelling with wine.  
**Throughput:** up to a maximum of 700 bottles per hour

**Opérations:**  
 Dégorgement, c'est à dire expulsion bouchon couronne  
 Expulsion du dépôt et d'une partie de vin  
 Dosage liqueur (sirop)  
 Nivelage avec vin  
**Cadence:** jusqu'à 700 bouteilles/heure environ



**Operazioni:**  
 Degorgiatura, ovvero, estrazione del tappo corona  
 Scolmatura  
 Dosaggio liqueur  
 Livellatura con vino  
**Produzione:** fino a 400 bottiglie/ora

**Operations:**  
 Disgorging, or removal of the crown cap.  
 Addition of the liqueur (syrup).  
 Levelling with wine.  
**Throughput:** up to a maximum of 400 bottles per hour

**Opérations:**  
 Dégorgement, c'est à dire expulsion bouchon couronne  
 Expulsion du dépôt et d'une partie de vin  
 Dosage liqueur (sirop)  
 Nivelage avec vin  
**Cadence:** jusqu'à 400 bouteilles/heure environ

**POKER 700 e POKER 400**  
 La tua combinazione vincente!  
*Your winning combination!*  
*Votre combinaison gagnante!*

**POKER 700 - Scheda Tecnica/Technical Features /Fiche Technique**

**POKER 400 - Scheda Tecnica/Technical Features /Fiche Technique**

MODELLO/MODEL/MODÈLE	POKER 700 - 3D/6SDL
ANNO/YEAR/ANNÉE	2008
TIPO DI BOTTIGLIA /BOTTLE TYPE/TYPE DE BOUTEILLE	VETRO/GLASS/VERRE H 230 - 380mm. +/-5 D 70 - 113 mm. +/-2
MASSA/MASS/MASSE	1160 Kg
<b>TENSIONI:/TENSIONS:/TENSIONS:</b>	
Principale/Main/Principale	380 Volt
	50 Hz
Ausiliaria/Secondary/Auxiliaire	24 Volt
	50 Hz
<b>POTENZA:/POWER:/PUISSANCE:</b>	
Motorizzazione principale/Main motor/Motorisation principale	0.92 Kw
Pompa prodotto/Product pump/Pompe produit	0.25 Kw
TOTALE/TOTAL/TOTAL	1.27 Kw
ARIA COMPRESSA/COMPRESSED AIR/AIR COMPRIMÉ	150 Litri/h
PRODUZIONE Max./Max. THROUGHPUT/CADENCE Maxi.	700 b/h

MODELLO/MODEL/MODÈLE	POKER 400 - 6DGSDL
ANNO/YEAR/ANNÉE	2009
TIPO DI BOTTIGLIA /BOTTLE TYPE/TYPE DE BOUTEILLE	VETRO/GLASS/VERRE H 230 - 380mm. +/-5 D 70 - 113 mm. +/-2
MASSA/MASS/MASSE	800 Kg
<b>TENSIONI:/TENSIONS:/TENSIONS:</b>	
Principale/Main/Principale	380 Volt
	50 Hz
Ausiliaria/Secondary/Auxiliaire	24 Volt
	50 Hz
<b>POTENZA:/POWER:/PUISSANCE:</b>	
Motorizzazione principale/Main motor/Motorisation principale	0.55 Kw
Pompa prodotto/Product pump/Pompe produit	0.18 Kw
TOTALE/TOTAL/TOTAL	0.98 Kw
ARIA COMPRESSA/COMPRESSED AIR/AIR COMPRIMÉ	150 Litri/h
PRODUZIONE Max./Max. THROUGHPUT/CADENCE Maxi.	400 b/h



BARIDA srl

Strada Antica Fornace, 7/c - 14053 Canelli (AT) ITALY

Tel. (+39) 0141 832092 - Fax (+39) 0141 825466

info@baridaenologica.com - www.baridaenologica.com





## MONOBLOCCO AUTOMATICO

# POKER 700

Il monoblocco automatico **POKER 700** è costituito principalmente da due torrette di cui la prima a rotazione continua e la seconda a rotazione intermittente.

La prima torretta esegue l'operazione di degorgiatura: equipaggiata con tre gruppi di presa/chiusura bottiglia, durante l'esecuzione del ciclo lavorativo ribalta la bottiglia di circa 65° dopodiché estrae il tappo corona. A seguito dell'estrazione del tappo la bottiglia, che rimane in posizione inclinata, viene chiusa per limitare la fuoriuscita di vino. Prima del termine della rotazione viene riportata in posizione verticale in modo che possa essere scaricata sul nastro trasportatore.

La seconda torretta, che dispone di sei punti di lavoro, ciascuno equipaggiato con pinza di presa, nell'arco di una rotazione esegue tre operazioni: la scolmatura, il dosaggio del liqueur e la livellatura. La bottiglia viene nuovamente inclinata per il dosaggio del liqueur. L'operazione di livellatura avviene dopo che la bottiglia è stata riportata in posizione verticale.

Nel percorso tra la prima e la seconda torretta è installato un gruppo che esegue il controllo dell'eventuale presenza del tappo.

La prima torretta è inoltre equipaggiata con un dispositivo per lo scarico dei tappi che vengono convogliati in una vaschetta (estraibile per consentirne lo svuotamento periodico) ubicata all'interno del basamento.

Tutte le parti a contatto con il prodotto sono costruite in acciaio inox AISI 304 omologato per uso alimentare.

## AUTOMATIC MONOBLOC POKER 700

*The automatic monobloc **POKER 700** is composed mainly by two turrets: the first one with a continuous rotation, the second one with an intermittent rotation. The first turret is designed for the disgorging operation. It is equipped with 3 groups to seize and close the bottle. During the workflow, it reverses the bottle by around 65° and then it removes the crown cap. The bottle without the cap remains raking and is closed in order to limit the quantity of wine coming out. Before the end of the rotation, the bottle returns to a vertical position, so that it can be positioned on the conveyor belt.*

*The second turret has 6 working stations, each one equipped with grippers and it carries out 3 operations during one rotation: the disgorging, the addition of the liqueur, and the levelling. The bottle is again reversed for the liqueur dosing, while the levelling is made when the bottle is again in a vertical position.*

*Between the first and the second turret there is a device detecting the presence of the cap.*

*The first turret is also equipped with a device for the discharge of caps into a tray located inside the chassis.*

*The tray is extractible to allow periodical emptying. The upper part has a belt conveyor and a device for loading and discharging the bottles: these are called inlet and discharge starwheels and guide conveyors.*

*The bottles are transported over run surfaces from the belt conveyor to the turrets.*

*All parts that are in direct contact with the product are in stainless steel AISI 304, approved for an alimentary use.*

## MONOBLOC AUTOMATIQUE POKER 700

*Le monobloc automatique **POKER 700** consiste principalement en deux tourelles : la première à rotation continue et la seconde à rotation intermittente.*

*La première tourelle exécute l'opération de dégorgement : équipée de trois groupes de prise/fermeture bouteille, pendant l'exécution du cycle de travail renverse la bouteille de 65° environ et après extrait le bouchon couronne. Après l'expulsion du bouchon la bouteille, qui reste en position inclinée, est fermée pour limiter la sortie du vin. Avant de la fin de la rotation elle est guidée en position verticale pour être déchargée sur la bande transporteuse.*

*La deuxième tourelle avec six postes de travail, chacun équipé de pince de prise, pendant la rotation exécute trois opérations: l'expulsion du dépôt, le dosage de la liqueur et le nivelage. La bouteille est inclinée de nouveau pour le dosage avec la liqueur.*

*L'opération de nivelage est exécutée quand la bouteille a été guidée en position verticale.*

*Dans le parcours entre la première et la deuxième tourelle se trouve un groupe pour le contrôle de la présence du bouchon.*

*En plus la première tourelle est équipée avec un dispositif pour le déchargement des bouchons qui sont convoyés dans une cuve (extractible pour permettre la vidange périodique) située à l'intérieur du châssis.*

*Le monobloc **POKER 700** est une machine projetée pour être insérée dans une ligne de production automatisée.*

*Toutes les parties en contact avec le produit sont construites en acier inox AISI 304 approuvé pour usage alimentaire.*

## MONOBLOCCO AUTOMATICO

# POKER 400

Il monoblocco automatico **POKER 400** è costituito principalmente da una torretta a rotazione intermittente equipaggiata con sei gruppi di presa/chiusura bottiglia che eseguono in contemporanea, nell'arco di una rotazione, quattro operazioni: degorgiatura, scolmatura, dosaggio del liqueur e livellatura. Ribalta la bottiglia di circa 65° dopodiché estrae il tappo corona e la chiude per limitare la fuoriuscita di vino; successivamente la bottiglia viene riportata in posizione verticale in modo da consentire l'esecuzione dell'operazione di scolmatura. La bottiglia viene poi nuovamente inclinata per il dosaggio del liqueur.

L'operazione di livellatura avviene dopo che la bottiglia è stata riportata in posizione verticale.

Sulla postazione che esegue l'operazione di scolmatura è installato un gruppo che esegue il controllo dell'eventuale presenza del tappo. La torretta è equipaggiata con un dispositivo per lo scarico dei tappi che vengono convogliati in una vaschetta all'interno del basamento.

Tutte le parti a contatto con il prodotto sono costruite in acciaio inox AISI 304 omologato per uso alimentare.

**Ridotta nelle dimensioni, compatta nel prezzo: la POKER 400 è pronta per inserirsi nel mercato dei piccoli produttori di spumante metodo classico con un rapporto qualità/prezzo davvero interessante!**

## AUTOMATIC MONOBLOC POKER 400

*The automatic monobloc **POKER 400** is composed mainly by a turret with intermittent rotation equipped with 6 groups to seize and close the bottle performing the operations of disgorging, removal of the depot, addition of liqueur and levelling with wine during a rotation. During the workflow, it reverses the bottle by around 65° and then it removes the crown cap. The bottle without the cap remains raking and is closed in order to limit the quantity of wine coming out. After that the bottle is again in a vertical position for the disgorging operation so it is reversed for the liqueur dosing. The levelling is made when the bottle is again in a vertical position.*

*On the disgorging unit there is a group to detect the possible presence of a cap.*

*The turret is also equipped with a device for the discharge of caps into a tray located inside the chassis.*

*All parts that are in direct contact with the product are in stainless steel AISI 304, approved for an alimentary use.*

**Small size, best price: POKER400 is ready to enter the market of small producers of classic method sparkling wine with very interesting price effectiveness!**

## MONOBLOC AUTOMATIQUE POKER 400

*Le monobloc automatique **POKER 400** consiste principalement en une tourelle à rotation intermittente équipée avec six postes de prise/fermeture bouteille qui exécutent en même temps, pendant une rotation, quatre opérations : le dégorgement, l'expulsion du dépôt, le dosage de la liqueur et le nivelage. Il renverse la bouteille de 65° environ, extrait le bouchon couronne et la ferme pour limiter la sortie du vin: après la bouteille est guidée en position verticale pour permettre l'expulsion du dépôt.*

*En suite la bouteille est inclinée de nouveau pour le dosage avec la liqueur.*

*L'opération de nivelage est exécutée quand la bouteille a été guidée en position verticale.*

*Sur le poste de travail qui exécute l'expulsion du dépôt se trouve un groupe détection présence bouchon.*

*La tourelle est équipée avec un dispositif pour le déchargement des bouchons qui sont convoyés dans une cuve à l'intérieur du châssis.*

*Toutes les parties en contact avec le produit sont construites en acier inox AISI 304 approuvé pour usage alimentaire.*

**De dimensions réduite, compacte même dans le prix: la machine la POKER 400 est prête pour s'insérer dans le marché des petits producteurs de champagne méthode classique avec un rapport qualité/prix vraiment intéressant!**

