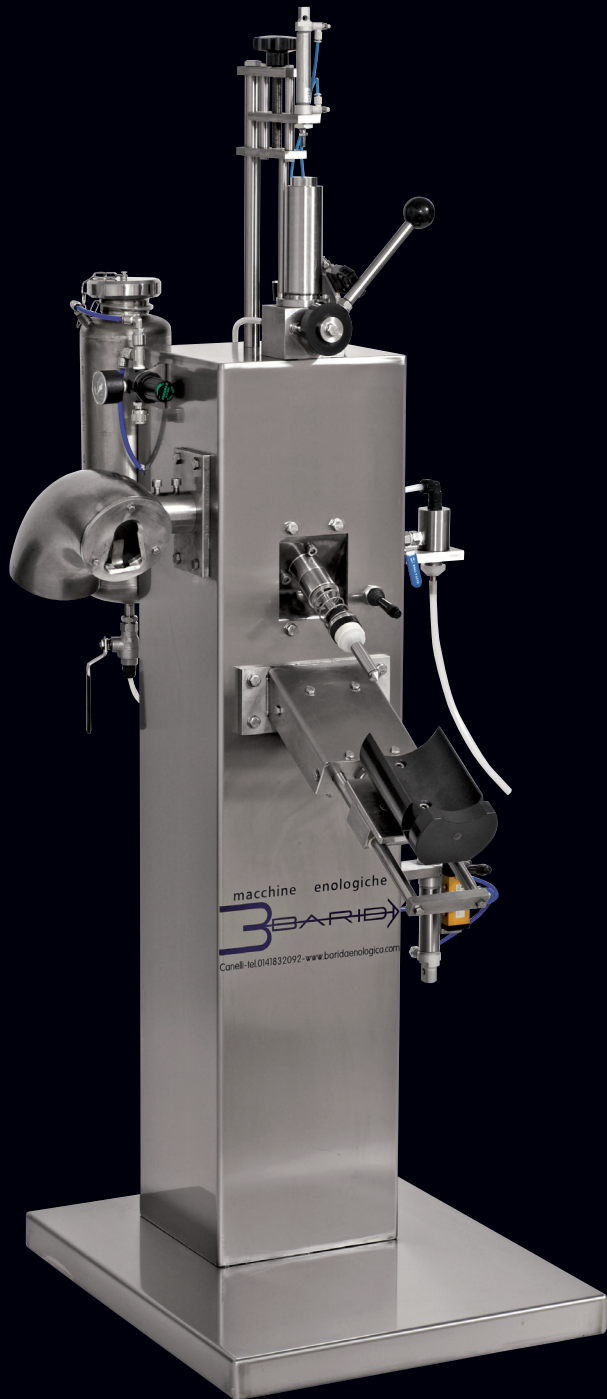


# ATLAS M



## ATLAS M - Scheda Tecnica/Technical Features/Fiche Technique

MODELLO/MODEL/MODÈLE	ATLAS M
TIPO DI BOTTIGLIA /BOTTLE TYPE/TYPE DE BOUTEILLE	VETRO/GLASS/VERRE H 230 - 380mm. +/-5 D 70 - 113 mm. +/-2
MASSA/MASS/MASSE	70 Kg
INGOMBRO/DIMENSIONS/MESURES	500 x 900 x 1580
ARIA COMPRESSA/COMPRESSED AIR/AIR COMPRIMÉ	34 Litri/h
PRODUZIONE Max./Max. THROUGHPUT/CADENCE Maxi.	150 b/h

**BARIDA**

Via Giuseppe Contratto 4 14053 Canelli (AT) Italy  
Tel. +39 0141 832092 Fax +39 0141 825466  
info@baridaenologica.com www.baridaenologica.com



www.barridaenologica.com

Il monoblocco manuale **ATLAS M** è costituito principalmente da:

- una struttura interamente realizzata in acciaio inossidabile inox AISI 304 formata da una base per l'appoggio a terra e da una colonna, solidale alla base, sulla quale sono installati i dispositivi che consentono alla macchina di eseguire il proprio ciclo produttivo;
- un dispositivo per l'operazione di degorgiatura;
- un serbatoio per il liqueur equipaggiato con ingresso aria compressa (azoto) e relativo manometro per il controllo del valore della pressione;
- un dispositivo per l'alloggiamento della bottiglia e il suo inserimento sulla valvola di controllo del flusso di liqueur in ingresso: tale dispositivo è predisposto per poter accogliere (sostituendo il solo particolare che sostiene la bottiglia) i formati lavorabili;
- una valvola di scambio a tre vie, con comando manuale, equipaggiata con dispositivo per la regolazione della dose di liqueur da immettere nelle bottiglie da lavorare;
- un dispositivo per l'alloggiamento della bottiglia che deve essere utilizzata come serbatoio del vino occorrente per l'operazione di livellatura;
- una valvola dotata di comando manuale a leva per il controllo della fase di livellatura.

**La produzione è eseguita in modo autonomo con l'ausilio di un operatore.**

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

*The manual monobloc **ATLAS M** consists of:*

- a structure entirely made of stainless steel AISI 304 composed of a base for the support on the ground and one column on which are installed devices that allow the machine to run its production cycle;
- a device for the operation of disgorging;
- a tank for the liqueur equipped with compressed air inlet (nitrogen) and manometer for pressure control;
- a device for bottle placement on the valve to control the flow of inbound liqueur: this device is designed to accommodate the bottle formats workable by replacing the only claim supporting the bottle;
- a three-way valve, with manual control, equipped with the device for adjusting the dose of liqueur into the bottles that are going to be processed. This valve is able to control both the liqueur tank with the preparation of the dose and the device of the valve that controls the flow entering the bottle;
- a device for bottle placement to be used as a tank of wine for the operation of levelling;
- a valve with a manual lever for controlling the phase of levelling.

**Production is carried out with the help of an operator.**

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

*Le monobloc manuel **ATLAS M** consiste en:*

- un châssis entièrement réalisé en acier inox AISI 304 formée par une base d'appui et une colonne, solidaire à la base, sur la quelle se trouvent les dispositifs qui permettent à la machine d'exécuter son cycle productif;
- un dispositif pour l'opération de dégorgement;
- une cuve pour la liqueur équipée avec entrée air comprimé (azote) et son manomètre pour le contrôle de la valeur de la pression;
- un dispositif pour le logement de la bouteille et son insertion sur la vanne de contrôle du flux de la liqueur en entrée: ce dispositif est prédisposé pour pouvoir accueillir (en substituant seulement la pièce de support de la bouteille) les formats ouvrables;
- une vanne d'échange à trois voies avec commande manuel, équipée avec dispositif pour le réglage de la dose de liqueur à introduire dans les bouteilles à travailler. Cette vanne met en communication d'abord la cuve de la liqueur avec le dispositif de préparation de la dose et en suite le dispositif avec la vanne qui contrôle le flux en entrée de la bouteille;
- un dispositif pour le logement de la bouteille qui doit être utilisée comme cuve du vin nécessaire à l'opération de nivelage;
- une vanne équipée de commande manuelle à levier pour le contrôle de la phase de nivelage.

**La production est exécutée de manière autonome à l'aide d'un opérateur.**

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