

L'azienda
The Company
La Société

La sinergia fra intelligenze locali e lontane fa sì che nel 2006 il polo enomeccanico di Canelli si arricchisca di una nuova azienda la cui attività è dedicata alla progettazione e costruzione di macchine per la lavorazione dello spumante secondo il metodo classico.

Barida Enologica conta costantemente sulle conoscenze consolidate dai fratelli Barida Hicham e Adil (soci fondatori) nel settore dell'enologia canellese, combinate con il contributo tecnico di professionisti dell'ingegneria meccanica.

Personalizzare è e sarà sempre la carta vincente di Barida Enologica, la progettazione di soluzioni tecniche personalizzate rappresenta e rappresenterà un costante obiettivo di crescita.

Thanks to the synergy between local and remote intelligence, in 2006 Canelli is enriched with a new Company which business is dedicated to designing and building machinery of sparkling wine as the traditional method.

Barida is steadily consolidated by the knowledge about wine of Barida brothers Hicham and Adil (founder), combined with contributions from professionals in mechanical engineering.

Customize it will always be the trump of Barida, the design of technical solutions and customized accounts will be a constant target for growth.

En 2006 la synergie entre intelligences locales et étrangères a amené à la création d'une nouvelle Société qui va enrichir le pôle de l'industrie mécanique pour l'œnologie de Canelli.

La nouvelle entreprise est dédiée au projet et à la construction de machines pour travailler le champagne et tous les vins effervescents selon la méthode classique.

Barida Enologica compte sur les connaissances acquises par les frères Hicham et Adil Barida (membres fondateurs) dans la branche de l'œnologie de Canelli combinées avec l'assistance technique de professionnels d'ingénierie mécanique.

La personnalisation sera toujours un atout de Barida Enologica, la conception de solutions techniques personnalisée est et sera un objectif constant de son développement.

www.baridaenologica.com

ISO 6 - Scheda Tecnica/Technical Features/Fiche Technique

| | |
|--|--|
| MODELLO/MODEL/MODÈLE | ISO 6 |
| TIPO DI BOTTIGLIA /BOTTLE TYPE/TYPE DE BOUTEILLE | VETRO/GLASS/VERRE H 230 - 380mm. +/-5 D 70 - 100 |
| PRODOTTO/PRODUCT/PRODUIT | BEVANDE FRIZZANTI/ SPARKLING BEVERAGES/ BOISSONS GAZEUSES |
| MASSA/MASS/MASSE | 700 Kg |
| INGOMBRO/DIMENSIONS/MESURES | 1000 x 1300 x 2000 mm |
| PRODUZIONE Max./Max. THROUGHPUT/CADENCE Maxi. | cl. 0,33 800/900 b/h lt. 0,75 500/600 b/h lt. 0,50 600/700 b/h |



ISO 6
RIEMPITRICE ISOBARICA
ISOBARIC FILLER
REPLISSAGE ISOBARIQUE

ISO 6/1T/1G-A
RIEMPITRICE ISOBARICA
+ TAPPATORE FUNGO + GABBIETTATRICE
ISOBARIC FILLER
+ SPARKLING WINE CORKER + WIRER
REPLISSAGE ISOBARIQUE
+ BOUCHEUSE CHAMPAGNE + MUSELEUSE

BARIDA
INTERNATIONAL

Via Antonio Gatti 13/15/17 | 14053 Canelli (AT) | Italy
Tel. +39 0141 832092 | Fax +39 0141 825466
info@baridaenologica.com | www.baridaenologica.com



ISO 6

RIEMPITRICE ISOBARICA
ISOBARIC FILLER
REMPLISSAGE ISOBARIQUE

La **ISO 6** è costruita interamente in acciaio inossidabile AISI 304 (o AISI 316 a richiesta del cliente), materiale ad elevata compatibilità alimentare e di facile pulizia.

Alcuni particolari sono realizzati in materiale plastico o gomma, anch'essi certificati per uso alimentare o compatibili a tale utilizzo; le pareti di accesso alla zona di lavoro sono realizzate in materiale trasparente, antiurto ad alta resistenza che permette all'operatore di seguire la lavorazione.

Adatta al riempimento di bevande addizionate di anidride carbonica in bottiglie di varie misure. La ISO 6 funziona in modo totalmente automatico consentendo all'operatore di dedicarsi esclusivamente alla logistica di carico e scarico del piattello.

I rubinetti racchiudono tutta la tecnologia della ISO 4 concepiti per evitare schiumatura del prodotto, garantendo la massima fluidità del riempimento che permette di ottenere una livellatura costante.

La ISO 6 permette un riempimento tandem di due bottiglie contemporaneamente.

La macchina è versatile ed adattabile a qualsiasi chiusura.

ISO 6 is a semiautomatic filling machine stainless steel made.

*Used to fill carbonated beverages, such as sparkling wines, soft-drinks, beer, mineral water.
High versatility : possibility to fill glass and PET bottles from 375 ml to 1.5 Lt.*

- Product tank with thick walls, tested up to 7 bars
- Level probe inside the tank for automatic product inlet
- Pneumatic bottle-lift with bottle – centring device
- Stainless steel filling nozzle, with hot-sanitizable seals

'No-foam' filling system, with rubber ring on the filling pipe to spread the product on the bottles walls.

- Product level inside the bottle by means of steel pipes, easily removable with a tool included in the supply.
- Front safety panel with pneumatic safe lock.
- Pneumatic operated unit.

The machine is versatile and adaptable to any closure.

ISO 6 est une machine entièrement en acier inox AISI 304 (ou 316 sur demande), les matières alimentaires avec une compatibilité élevée et un nettoyage facile.

Certaines pièces sont en plastique ou en caoutchouc, qui sont également certifiés pour la nourriture ou compatible avec leur utilisation, les murs de l'accès à la zone de travail sont réalisés en matériau transparent, haute résistance aux chocs qui permet à l'opérateur de suivre le processus.

*Convient pour le remplissage des boissons gazeuses dans des bouteilles de différentes tailles.
Le ISO 6 fonctionnement est entièrement automatique permettant à l'opérateur pour se consacrer à la logistique de chargement et de déchargement de la plaque.*

Les robinets contiennent toute la technologie de ISO 4 conçu pour empêcher le moussage du produit, assurer la fluidité maximale du remplissage combiné avec un système de nivellement automatique.

Le tandem ISO 6 permet un remplissage de deux bouteilles à la fois.

La machine est polyvalente et adaptable à toute fermeture.

I **monoblocchi automatici ISO 6/1C-A** e **ISO 6/1T/1G-A** sono ideali al riempimento di liquidi frizzanti e chiusura di qualsiasi formato di bottiglia in vetro.

La torretta di riempimento è dotata di **4 rubinetti in acciaio inox AISI 304 (o 316 a richiesta) con sistema di riempimento anti-schiuma, garantendo così la massima fluidità del prodotto che viene distribuito uniformemente sulle pareti della bottiglia.**

Equipaggiata di un sistema di pre-evacuazione rende possibile la riduzione del pick-up di ossigeno ai livelli necessari per il riempimento di prodotti liquidi frizzanti.

Il funzionamento completamente meccanico con sollevamento e discesa simultaneo dei 4 piattelli garantisce ottime prestazioni con una massima precisione.

L'operatore può controllare e regolare le diverse fasi di lavorazione ed i tempi di riempimento, evacuazione e sgasificazione direttamente da pannello.

Possibilità di funzionamento indipendente o in linea

La compattezza della soluzione, gli altissimi livelli di efficienza e la massima flessibilità nella gestione del ciclo di lavoro fanno sì che questa sia la soluzione ideale per la produzione birraria medio-piccola e per chi voglia limitare al massimo il numero degli operatori su una linea d'imbottigliamento.

The **automatic monoblocks ISO 6/1C-A** and **ISO 6/1T/1G-A** are suitable for filling sparkling liquid and closing any glass bottle size.

The filling turret is equipped with 4 valves in AISI 304 stainless steel (or 316 on request) with anti-foam filling system, thus guaranteeing the utmost fluidity of the product spread on bottles' walls.

Fitted of a pre-evacuation system to reduce oxygen to the necessary levels for filling sparkling products.

The full mechanical operations of the 4 plates with a simultaneous movement provides excellent performance with maximum precision on the level in the bottle. The operator can control and regulate directly from the panel the different processing stages and filling, evacuation and gas discharging times.

Free-standing or in-line working.

The compactness of the solution, the very high levels of efficiency and flexibility in the management of the work cycle make this monobloc as the ideal solution for small-medium brewery and for those who want to limit the number of operators on a bottling line.

Les **monoblocs automatiques ISO 6/1C-A** et **ISO 6/1T/1G-A** sont apte pour le remplissage des liquides pétillants et la fermeture des bouteille en verre de toutes les tailles.

La tourelle est équipée de 4 robinets de remplissage en acier inoxydable AISI 304 (ou 316 sur demande) avec système de remplissage anti-mousse, assurant ainsi la fluidité maximale du produit qui est distribué uniformément sur les parois de la bouteille.

Équipée d'un système de pré-évacuation il est possible de réduire la prise en charge de l'oxygène au niveau nécessaire pour le remplissage des boissons gazeuses.

Le levage et l'abaissement complètement mécanique des 4 plaques garantie d'excellentes performances avec précision sur le niveau dans la bouteille.

L'opérateur peut contrôler et réguler directement à partir du panneau les différentes étapes du travail et le temps de remplissage, évacuation et dégasification.

Possibilité de fonctionner indépendant ou en ligne.

La compacité de la solution, les niveaux très élevés d'efficacité et de flexibilité dans la gestion du cycle de travail, font de ce monobloc la solution idéale pour les petites et moyennes brasseries et pour ceux qui veulent limiter le nombre d'opérateurs sur une ligne d'embouteillage.



ISO 6/1C-A

RIEMPITRICE ISOBARICA
+ TAPPATORE CORONA
ISOBARIC FILLER
+ CROWN CAPPER
REMPLISSAGE ISOBARIQUE
+ CAPSULEUSE CORONNE