

ICE 1200

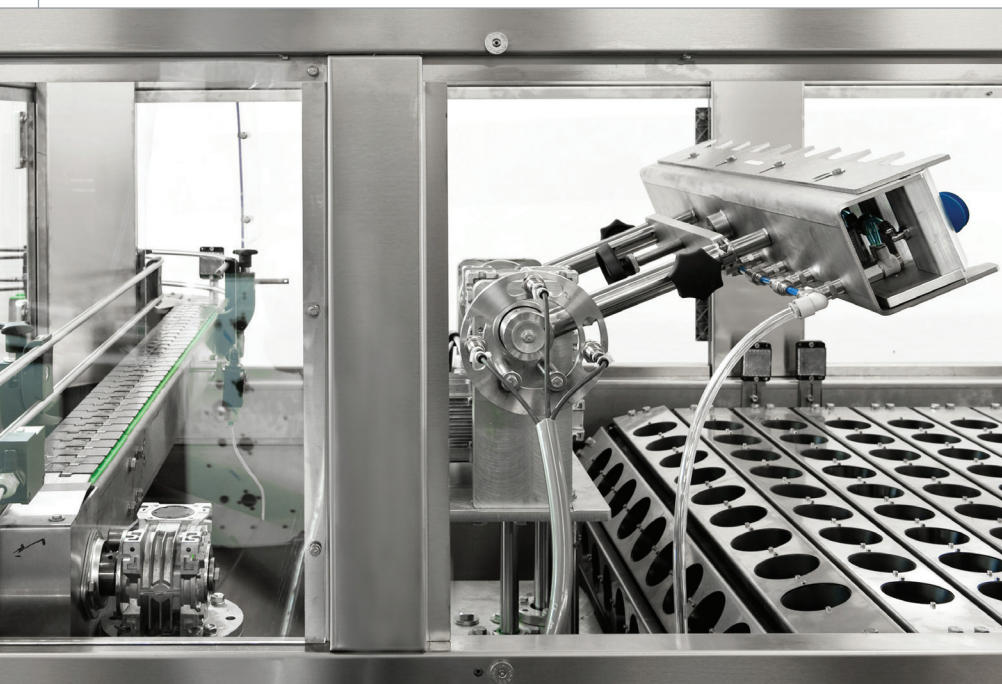
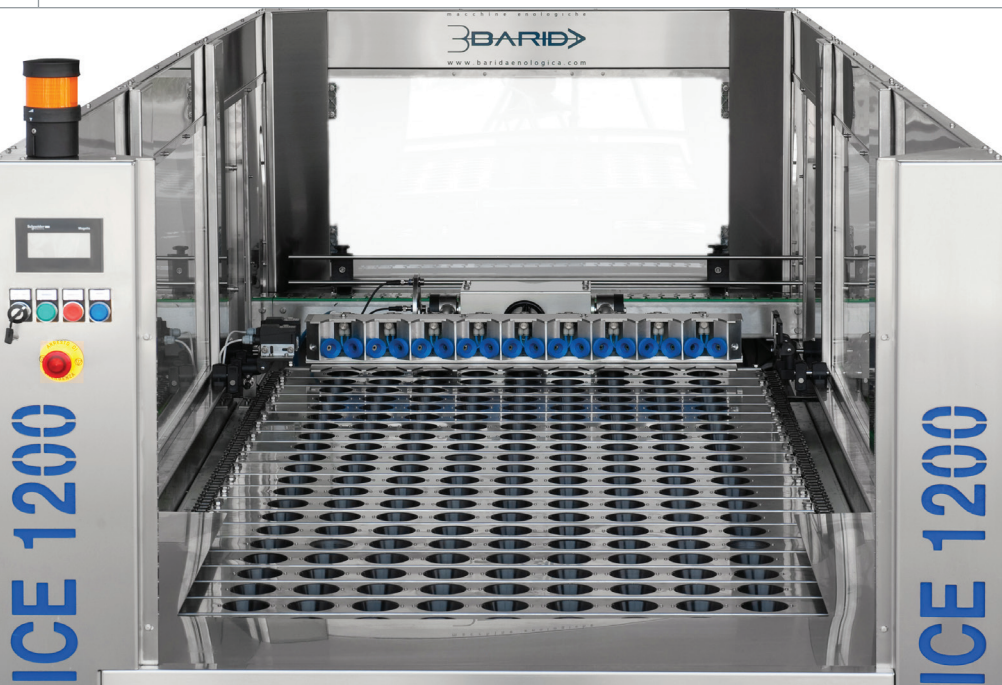


ICE 1200 - Scheda Tecnica/Technical Features/Fiche Technique

MODELLO/MODEL/MODÈLE	ICE 1200	
TIPO DI BOTTIGLIA /BOTTLE TYPE/TYPE DE BOUTEILLE	VETRO/GLASS/VERRE H 230 - 380mm. +/-5 D 70 - 113 mm. +/-2	
MASSA/MASS/MASSE	1800 Kg	
TENSIONI:/TENSIONS:/TENSIONS:		
Principale/Main/Principale	380	Volt
	50	Hz
Ausiliaria/Secondary/Auxiliaire	24	Volt
	50	Hz
POTENZA:/POWER:/PUISSANCE:		
Traino giostra/Carousel driving/Carrousel transmission	0.75	Kw
Ribaltatore/Tripper/Basculeur	0.18	Kw
Catena/Chain/Chaîne	0.75	Kw
TOTALE/TOTAL/TOTAL	1.68	Kw
CONSUMO ARIA/AIR CONSUMPTION/CONSOMMATION D'AIR	350	nL/h
PRODUZIONE Da-A/THROUGHPUT From-To/CADENCE De-À	1500	b/h



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



www.baridaenologica.com

Il congelatore di colli **ICE 1200** viene utilizzato con glicole alla temperatura di $-25^{\circ}\text{C}/-30^{\circ}\text{C}$ per il congelamento dei colli di bottiglia di spumanti.

Preposto alla lavorazione di bottiglie di capacità compresa fra i 37.5 e i 150 cl, (diam da 70 a 115 mm) la produzione oraria massima si attesta sulle 2.000 bottiglie/ora per bottiglie fino a 92 mm di diametro; in caso di diametri superiori la macchina lavora a passo alternato, situazione che comporta il dimezzamento della produzione oraria.

L'avanzamento delle bottiglie è garantito da un dispositivo ad azionamento completamente meccanico.

ICE 1200 consente la lavorazione di bottiglie con colli di diversa altezza; lo scarico delle stesse sul nastro, per tal motivo, viene effettuato con un sistema di azionamento misto in grado di gestire bottiglie di differenti altezze.

Il congelatore di colli ICE 1200 è una macchina progettata per essere inserita in una linea automatizzata di produzione.

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

*The neck freezer type **ICE 1200** uses glycol at $-25^{\circ}\text{C}/-30^{\circ}\text{C}$ to freeze bottle necks of sparkling wines.*

It allows to work bottles with capacity between 37.5 and 150 cl (working diameter 70÷115 mm).

The maximum throughput is 2,000 bottles per hour (by using bottle with diameter of 92mm); if the diameter is bigger, this machine works in the alternated pitch mode (in this case you will halve the production).

A device with mechanical control allows the bottle motion.

ICE 200 allows to work bottles with different neck height; so the bottle unloading on the conveyor is carried out by a mixed control system, which allows to check and control bottles with different heights.

ICE 1200 is designed to be put in a computerized production line.

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

*Le congélateur de cols **ICE 1200** est utilisé avec glycol à la température de $-25^{\circ}\text{C}/-30^{\circ}\text{C}$ pour la congélation des cols de bouteilles pour le "dégorgement" de champagne et vins effervescents.*

Conçu pour élaborer bouteilles de capacité comprise entre 37.5 et 150 cl, (diamètres de 70 à 115 mm) il atteint la cadence horaire maximum de 2.000 bouteilles basé sur bouteilles jusqu'à 92 mm de diamètre; en cas de diamètres supérieurs la machine travaille à pas alterné: cette modalité de travail implique la division par deux de la production horaire.

L'avancement des bouteilles est obtenu par un dispositif à actionnement entièrement mécanique.

ICE 1200 permet d'élaborer bouteilles avec hauteurs différentes; pour cette raison leur déchargement sur la bande est effectué avec un système à actionnement mixte à mesure de gérer bouteilles avec hauteurs différentes.

ICE 1200 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.