

 **Bucher XPro 5 / 8 / 15**



Bucher XPro 5



Bucher XPro 15

La scelta dei mosti eccellenti

Le pressa Bucher XPro è ideale per lavorare uva appena raccolta o vinaccia fermentata e consente inoltre di realizzare delle selezioni di prodotto di qualità superiore.

Molto maneggevole, poco ingombrante, facile da utilizzare, la pressa Bucher XPro si integra facilmente in tutte le cantine.



Grande apertura della porta



Estrazione delle canaline forate



Riempimento assiale Bucher XPro 15

Numerosi vantaggi esclusivi

- Pressa monofase 230 V – 50 Hz (Bucher XPro 5 e 8) o trifase 400 V – 50 Hz (Bucher XPro 15).
- Grande apertura di 500 x 400 mm (Bucher XPro 5 e 8) o 600 x 500 mm. (Bucher XPro 15) per un riempimento agevole e totale ed uno svuotamento rapido delle vinacce.
- Riempimento assiale in opzione per Bucher XPro 15.
- Serbatoio chiuso, dotato di canaline forate dal profilo autopulente (brevetto Bucher) per facilitare lo sgrondo dei mosti durante la pressatura.
- Membrana poliuretanicamente perfettamente ermetica e testata per un contatto prolungato con acini, succo e vino.
- Funzione di macerazione integrata grazie agli otturatori disposti all'uscita delle canaline.
- Pressione di lavoro fino a 2 bar.
- 2 modalità di programmazione a seconda delle esigenze del viticoltore.
- Recupero del succo mediante una bacinella dotata di ruote.
- Pulizia facilitata grazie all'estrazione agevole delle canaline forate (brevetto Bucher Vaslin).
- Elettrolucidatura delle canaline di sgrondo (opzione).

Elasticità di programmazione

PLC programmabile mediante uno schermo di facile consultazione. Sono disponibili 2 tipologie di programma:

- «Automatico» basato su una successione di cicli di pressatura costituiti cadauno da una salita in pressione, da un mantenimento in pressione, da una decompressione e da una rotazione(i) del serbatoio.
- «Prim'Step»: basato su una concatenazione dei livelli di pressione e di mantenimento della pressione senza sgretolamento. Questa programmazione è particolarmente adatta alla lavorazione di uva intera Cremant ed anche per l'uva rossa fermentata.

Caratteristiche tecniche

Bucher XPro	Uva intera (Kg)	Uva diraspata (Kg)	Uva fermentata (Kg)	Potenza nominale (Kw)
5	300	800	1 500	1,5
8	480	1 280	2 400	2,8
15	900	2 400	4 500	4,4

Bucher XPro	Lunghezza (mm)	Larghezza (mm)	Altezza (mm)	Capacità della bacinella (L)
5	1 835	1 000	1 320	230
8	2 485	1 000	1 320	350
15	2 830	1 250	1 630	450

Distribuito da:

Bucher Vaslin S.r.l.

Viale Trieste 56
IT – 34076 Romans d'Isonzo (GO)
Tel. + 39 0481 908931
Fax +33 0481 909018
E-mail : commerciale@buchervaslin.com

www.buchervaslin.com

Il vostro successo è una nostra priorità