



Bucher JLB 5



Bucher JLB 5

Die Tradition der Zukunft

Die Vertikalpresse JLB ist konzipiert um vergorene Rotweine zu pressen. Mit Ihrer ästhetischen Gestaltung, transportabel und Platz sparend, integriert sie sich in jedes Weingut. Das Korbbvolumen beträgt 5 hl. Die Dauer einer normalen Pressung variiert zwischen 45 und 60 min.



Exklusive Vorteile

- Eine makellose ökologische Qualität des gepressten Mostes.
- Alle mit Maische oder Wein in Berührung kommenden Teile sind aus Edelstahl gefertigt.
- Die Presse wird durch eine SPS mit grafischem Display gesteuert. Einstellbare Druckstufen bis maxi 5 Bar Druck auf der Maische und einstellbarer Druckhaltezeit.
- Kein Bedienpersonal während der Pressung notwendig (Vollautomatische Steuerung).
- Ausdrücken des Tresterkuchens nach dem Pressen (Bucher Vaslin Patent) durch Pressezylinder.
- Kontinuierliches Pressen und Entleeren (mit zwei Presskörben).
- Zwei Positionen : Arbeitsposition (H. 2,70 m) und Platz sparende Transportposition (H.1,80m).
- Die hydraulischen Pressezylinder befinden sich außerhalb des Pressbereiches.

Beschreibung

Die Bucher JLB 5 Presse ist ausgestattet mit:

- Einer Edelstahl Pressplatte, bewegt von zwei Hydraulikzylindern.
- Ein oder zwei austauschbaren durchbrochenen Presskörben aus Edelstahl.
- Einer großvolumigen Edelstahl Saftwanne je Presskorb.
- Einer Schutzverkleidung mit einem halben durchsichtigen und klappbaren Korb.
- Einem Steuerpult mit einem SPS Automat – 9 veränderbare Programme – 9 Druckstufen pro Programm.
- Ein Hydraulikaggregat zum Antrieb der Zylinder.
- 4 Fahrrollen mit Bremse.
- 4 höhenverstellbare FüÙe.

Die Lochung des Presskorbes ist so gewählt, daß ein optimaler Saftfluss gewährleistet ist, ohne die selbstfiltrierende Wirkung des Tresterkuchens zu beeinträchtigen.

Leichte Entnahme des Tresterkuchens (Patent Bucher Vaslin)

Am Ende der Pressung, bei Nutzung der verfügbaren Steuerungen auf dem Automat:

- Die Zylinder heben den Korb, der durch eine kleine Kette befestigt wurde, zusammen mit dem Tresterkuchen an.
- Anschließend wird dann der Korb durch ausziehbare Stützen abgestützt.
- Danach geht die Pressplatte nach unten und schiebt den Tresterkuchen aus dem Korb heraus. Der Tresterkuchen lässt sich dann leicht mit einem Gabelstapler herausnehmen (spezifisches Modell als Option lieferbar).

Technische Daten

- Fassungsvermögen: 5 hl.
- Arbeitsposition: L 2,00 m x B 1,00 m x H 2,70 m.
- Transportposition: L 2,00 m x B 1,00 m x H 1,80 m.
- Leistung: 3 kW.
- Leergewicht: 1300 kg.
- Maximale Kapazität der Saftwanne: 68 Liter.

Vertrieben von:

Bucher Vaslin

Rue Gaston Bernier – BP 70028
F - 49290 Chalonnes sur Loire
Tél. +33 (0)2 41 74 50 50
Fax +33 (0)2 41 74 50 51
E-mail : commercial@buchervaslin.com

www.buchervaslin.com
Ihr Erfolg ist unsere Priorität