

BUCHER
vaslin

Bucher

Al elegir las prensas Bucher,
usted elige la confianza.



En Bucher Vaslin, consideramos a nuestros clientes parte de la familia. Por eso, desde hace más de 75 años les ayudamos a mejorar el rendimiento.

La gama Bucher responde a las necesidades del prensado de la uva. Orientada a las necesidades del mercado vitivinícola, su objetivo es solo uno : garantizar un prensado eficaz mediante una amplia oferta de productos.

Elegir una prensa de Bucher Vaslin es elegir :

- Un diseño optimizado para un prensado de calidad atendiendo a sus inquietudes en cuanto a prestaciones, tiempo, inversión y penosidad del trabajo.
- 100 % de inertización de la prensa con Inertys, un procedimiento exclusivo que revela el potencial aromático de los vinos y garantiza una mejor estabilidad de los aromas y el color.
- La conectividad, que permite controlarla a distancia de forma intuitiva mediante programas manuales o automáticos basado en cientos de horas de análisis.

Descubra en las diferentes secciones de este catálogo la amplia oferta de nuestra gama Bucher.

¡Disfrute con su lectura!

Sumario

Nuestra historia	5
Nuestra red	6
Nuestra fuerza	8
Nuestra innovación	10
Servicios de ingeniería de bodegas	14
La Gama Bucher	18
Bucher XPert	20
Bucher XPlus	30
Bucher Origin	36
Bucher XPro	42
Bucher XP	46
Bucher JLB	50
Retrofit	54
Connect, tus servicios digitales	58



Bucher Vaslin

Una historia que cuenta - Más de 160 años de experiencia

Bucher Vaslin siente pasión por la vid y el vino desde hace casi dos siglos.

Desde las primeras prensas de Joseph Vaslin en 1857 y Johann Bucher en 1874 hasta la amplia gama actual, es una experiencia única que ponemos al servicio de viticultores y enólogos.

La cultura de la innovación – La investigación y la observación impulsan el desarrollo de nuevas soluciones

Bucher Vaslin lleva desde siempre investigando, innovando y mejorando sus productos para satisfacer las necesidades de sus clientes.

Atentos a las necesidades del mundo del vino y su constante búsqueda de calidad, nos esforzamos constantemente por hacer que nuestros productos sean más eficientes, más fáciles de usar y más rentables para nuestros clientes.

Bucher Vaslin lleva a la bodega todas las respuestas adaptadas a las necesidades del vinicultor, porque el vino es una delicada alianza entre la tierra, el saber hacer ancestral y la maestría técnica. Estamos orgullosos de acompañarle hacia el éxito

La fuerza de un gran grupo - Garantía de sostenibilidad

Bucher Vaslin forma parte del grupo industrial Bucher Industries, con sede en Suiza, cerca de Zúrich.

Bucher Industrie tiene 5 divisiones :

- Grupo Kuhn: maquinaria agrícola
- Bucher Municipal: vehículos y equipos para operaciones de limpieza y recogida de residuos
- Bucher Hydraulics: componentes electrónicos e hidráulicos
- Bucher Emhart Glass: fabricación e inspección de recipientes de vidrio
- Bucher Specials: equipos para la elaboración de vino con Bucher Vaslin, jugos de frutas con Bucher Unipektin y filtrado de cerveza con Bucher Denwel



376 colaboradores en todo el mundo



Presencia en los **5** continentes y en más de **80** países



507 distribuidores y agentes en todo el mundo

Más de 160 años de historia

1857

Joseph Vaslin registra una patente de una prensa horizontal con jaula cuadrada de madera.

1961

Salida de la prensa número 10.000. Primeras exportaciones a Japón.

1980

La empresa toma el nombre CMMC para las exportaciones.

2001

Compra de Mercier Sanchez en Rivesaltes. La fábrica se convierte en un centro de producción descentralizado.

1874

Johann Bucher crea la prensa hidráulica.

1970

Obtención de un Certificado de Mérito en la categoría de productos resistentes a la corrosión, otorgado en el Congreso de Washington de la Society of Plastics Industries.

1983

Salida de la prensa número 50.000.

2006

Vaslin Bucher se convierte en Bucher Vaslin.

1945

Gaston Bernier funda Constructions Méca-Métalliques Chalonnaises (CMMC).

1973

Entrada del Institut du Développement Industriel (IDI) en el capital de la empresa.

1986

Adquisición de CMMC por la suiza Bucher Guyer.

Adquisición de Friulmeccanica, licenciataria italiana de Bucher Guyer, y fusión con Vaslin Italia.

2008

Apertura de la filial chilena : Bucher Vaslin Sudamérica.

1946

Gaston Bernier compra las patentes de las prensas Vaslin.

Se firma el primer contrato de concesión con la empresa Juttaud en Charentes.

1974

Adquisición del fabricante de prensas continuas Coq.

Año de récord de ventas.

1996

CMMC se convierte en Vaslin Bucher SA.

2011

Adquisición del fabricante de prensas Sutter.

2000

Apertura de la filial americana mediante la adquisición de KLR Machines: Bucher Vaslin North-America.

2014

Creación de la filial argentina: Bucher Vaslin Argentina.

Nuestra red internacional



Una red mundial de distribuidores autorizados

Seleccionados por su profesionalidad, los distribuidores de Bucher Vaslin trabajan sobre el terreno para ofrecer un servicio de proximidad de calidad.

Nuestros distribuidores, auténticos especialistas regionales, ponen a su servicio su experiencia y saber hacer para asesorarle en la elección de los equipos y el diseño de su bodega, ayudándole antes, durante y después de la vendimia.

Consulte la lista de socios de nuestra red de distribución en nuestra página web : www.buchervaslin.com



Bucher Vaslin S.A.

5 Rue Gaston Bernier - BP 70028
49290 Chalonnes-sur-Loire - France
T +33 (0)2 41 74 50 50
connect.buchervaslin.com/contact

Bucher Vaslin S.A.

Allée A. Nobel
66600 Rivesaltes - France
T +33 (0)2 41 74 50 50
connect.buchervaslin.com/contact

Bucher Vaslin S.r.l.

Viale Trieste 56
Romans d'Isonzo - Italia
T +39 (0)481 908931
commerciale@buchervaslin.com

Bucher Vaslin Northamerica

3100 Dutton Ave, Suite 146
Santa Rosa, CA 95407, Californie - USA
T +1 707 823 2883
bvna@buchervaslin.com

Bucher Vaslin Sudamérica

La Vara 02429, San Bernardo
Santiago - Chile
T +56 22306 9800
info@buchervaslinsudamerica.com

Bucher Vaslin Argentina

Hernandarias 587
Godoy Cruz, Mendoza - Argentina
T +54 261 4390660
comercial@buchervaslinargentina.com

Nuestra fuerza

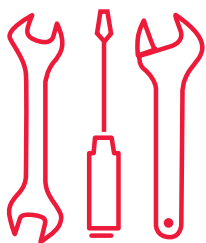


Una dinámica de innovación

Conociendo a fondo los problemas del mercado, trabajamos para crear soluciones innovadoras, específicas y eficaces para ayudarle a alcanzar el éxito.

Cada día reafirmamos con determinación nuestra voluntad de acompañarle, de mejorar su producción y de poner nuestra experiencia al servicio de su crecimiento.

Nuestro departamento de Investigación y Desarrollo viaja por todo el mundo para escuchar a nuestros clientes y analizar e imaginar nuevos proyectos que estén a la altura de sus expectativas.



Ejecución y fabricación

Bucher Vaslin controla en sus fábricas de Francia y del extranjero la cadena de producción de sus equipos, desde la recepción de las materias primas hasta la entrega de los equipos terminados.

Nuestros empleados reciben formación constante a lo largo de su carrera para adquirir el saber hacer necesario para adaptarse a la evolución de los procesos de fabricación.

Dentro de nuestra empresa contamos con profesionales que realizan todas las actividades de fabricación de las máquinas: desde el conformado de la primera chapa de acero hasta la colocación de la etiqueta en la máquina terminada.



Certificaciones

ISO 9001: versión 2015

Para garantizar la entrega de los productos dentro de los plazos contractuales y la puesta en marcha satisfactoria de los equipos.

Algunas colaboraciones



Chaire Denis DUBOURDIEU Cátedra de Investigación

Respaldada por la Fondation Bordeaux Université y adscrita al Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ISVV) de la Universidad de Burdeos, la cátedra «Denis DUBOURDIEU – Qualité et identité des vins» cuenta con el apoyo de siete bodegas bordelesas y de cuatro empresas líderes del sector vitivinícola para las que la calidad de los vinos de Burdeos es una preocupación diaria y la investigación enológica un factor esencial.

La cátedra tiene como objetivo apoyar los trabajos de la unidad de investigación enológica del ISVV, cuyo objetivo no es únicamente adquirir conocimientos, sino, sobre todo, contribuir a dar respuestas concretas a quienes trabajan en el sector del vino.

Para ello la cátedra financia desde 2018 trabajos de postdoctorado, tesis y prácticas en laboratorio. También ha contribuido a la adquisición de equipamiento científico puntero dentro de la unidad de investigación enológica.



Vignerons engagés

Esta asociación tiene por objeto :

- Promover la etiqueta Vignerons Engagés, la primera etiqueta RSE y sostenible dedicada al mundo del vino en Francia. Su pliego de especificaciones de gran alcance, completo y equilibrado, es auditado por un organismo de control independiente cada 18 meses.
- Acompañar todas las acciones de los productores del sector del vino en un proceso global de desarrollo sostenible para mejorar, diferenciarse y aportar un mayor valor añadido a su producción.
- Poner en contacto a los participantes del sector del vino impulsados por una misma visión de la RSE para facilitar el diálogo, las sinergias y el surgimiento de soluciones sostenibles y para progresar juntos conforme al espíritu del sector. Para ello sus miembros se articulan en 4 tipos: productores (con la etiqueta y en proceso), colaboradores, comerciantes y distribuidores.



Lien de la Vigne
VINELINK INTERNATIONAL

Lien de la Vigne (Vinelink International)

La asociación Lien de la vigne (VINELINK INTERNATIONAL), que se basa en el principio de la puesta en común de los trabajos de innovación, es ante todo un lugar de intercambio, un laboratorio de reflexiones tecnológicas y económicas libre de influencias nacionales o particulares.

La creación de la asociación surge de la constatación de que muchos de los grandes problemas de la profesión vitivinícola suelen ser los mismos en todos los países y regiones: por ejemplo, ese sería el caso de muchas enfermedades graves de la vid.

Y es que es muy deseable que los países o regiones afectados se asocien para investigar sobre los problemas más cruciales, que suelen ser también los más costosos; primero para aprovechar mejor los recursos, siempre limitados, pero también para alcanzar mejor una dimensión crítica combinando las experiencias complementarias de diversas regiones.

La asociación ya ha organizado muchos programas de investigación, en un principio en el ámbito de la producción vitivinícola en dos grandes ejes: las enfermedades de la vid y a maduración de la uva.



El CETIM

Este centro técnico industrial tiene por objeto fomentar el progreso de la técnica, contribuir a la mejora del rendimiento y garantizar la calidad en el sector.

Su objetivo es aportar a las empresas mecánicas medios y competencias para mejorar su competitividad, participar en la normalización y servir de enlace entre la investigación científica y la industria.

Como socio industrial, el CETIM ayuda a Bucher Vaslin con los retos industriales para un futuro descarbonizado en el sector.

Bucher Vaslin participa en proyectos colaborativos impulsados por el CETIM, estos proyectos nos permiten ofrecer a los viticultores soluciones innovadoras y de mayor calidad.

Nuestras innovaciones

Con el fin de acompañar mejor a los profesionales del sector vitivinícola, Bucher Vaslin se dedica desde hace más de 75 años a dar respuesta a sus expectativas mediante soluciones nuevas e innovadoras.

Procedimientos en constante evolución

Dar respuesta a las necesidades de nuestros clientes es una prioridad para Bucher Vaslin. Con el fin de hacerlo lo mejor posible, nuestros ingenieros trabajan para hacer mejorar los equipos y los procesos de nuestras máquinas.

Utilizar las tecnologías existentes e ir más allá para ofrecer soluciones adaptadas: esa es nuestra motivación.

Nuestros ingenieros desarrollan todas las gamas de productos realizando experimentos, pruebas y cálculos.

Durante nuestros muchos años de experiencia han surgido numerosos procedimientos, y todos nuestros colaboradores siguen hoy movilizados para ofrecerle las innovaciones que mejor respondan a sus preocupaciones.

Los grandes avances por gama/año

	1980/1990	1990/2000	2000/2010	2010/2020	Desde 2020
Delta	•	•	• Selección óptica	• Despalillado de jaula oscilante • Separación densimétrica • Remolque escurridor con compartimentos • Separación por chorro de aire	• Despalillado de movimiento pendular
Bucher	•	•	• Procedimiento Organ • Procedimiento Inertys • Procedimiento Rédux	• Procedimiento Aquapulse • Procedimiento Maestro	• Procedimiento Extraflow • Drenajes giratorios
Flavy	• Filtrado tangencial de vino	• Filtrado tangencial de fangos • Osmosis inversa	• Filtrado tangencial del fondo de la cuba • Filtrado de fangos	• Clarificación en línea del vino	• Filtro de gran capacidad de nueva generación • Filtrado de lías



Nuestras innovaciones en la gama Delta

Diversificación para separar la uva

Aunque la separación manual de la uva tiene sus ventajas, también tiene un mayor coste en tiempo y mano de obra. La evolución de la tecnología y de las soluciones desarrolladas por nuestros equipos tienen por objetivo hacerle ganar tiempo y precisión en la separación.

La separación óptica permite valorizar la cosecha gracias a la selección de la uva parametrizable, precisa y repetitiva. Gracias al calculador específicamente desarrollado para la óptica de alta cadencia, el análisis de la imagen y la toma de decisiones es rápida.

Para completar nuestra gama de separación mecánica, hemos desarrollado también un procedimiento de selección por chorro de aire. Este ofrece la posibilidad de eliminar automáticamente los restos vegetales, insectos, pepitas, pellejos, uvas secas, etc.

Nuestros ingenieros también han estudiado y desarrollado la separación por densidad. Así pues, ofrecemos también un procedimiento que permite eliminar todos los residuos flotantes y seleccionar las uvas que se deseen conservar en función de su densidad.

Un nuevo procedimiento para el despalillado

Se acabaron los batidores, los árboles de despalillado y las jaulas giratorias y toma el relevo el movimiento pendular, que despalilla mejor la uva reduciendo bastante la producción de mosto.

Nuestras innovaciones en la gama Bucher

Desde el llenado hasta el lavado, todo un ciclo de innovación

Hemos revisado y mejorado cada paso, desde el llenado hasta el lavado, para ofrecerle las soluciones más adecuadas a sus necesidades.

Procedimiento Extraflow

Este procedimiento patentado garantiza un rápido drenaje del mosto libre y un llenado óptimo de la prensa sin rotación, solo basculando la cuba. Este importante avance permite una extracción más rápida de los mostos libres, un aumento de la capacidad de llenado de la prensa y una reducción del tiempo de prensado.

Procedimiento Inertys

Primer procedimiento que protege contra la oxidación de la uva y del mosto durante el prensado. De esta forma se preserva el potencial aromático, consiguiendo vinos más complejos y afrutados.

Procedimiento Organ

Procedimiento de decisión automática que libera al operador de las limitaciones de programación. La prensa, controlando el caudal de mosto, decide de manera autónoma y en tiempo real la presión, duración y rotación. La duración del prensado se optimiza para conseguir el grado de desecado deseado.

Procedimiento Maestro

Maestro es la solución que garantiza una automatización completa de la prensa. Desde la medición de la cantidad de uva en la prensa durante el llenado hasta el lavado final, todo se encadena automáticamente sin intervención del operador. Este procedimiento supone una auténtica optimización de la prensa, desde el llenado hasta el lavado.

Lavado automático de los drenajes

Las prensas Bucher ofrecen una solución reconocida por su eficacia para el lavado automático de los drenajes. Inyectando alternativamente agua y aire a alta presión se consigue un resultado inigualable. Este procedimiento, que se controla de una forma muy sencilla, permite ganar un tiempo nada desdeñable en los procedimientos de limpieza.

Procedimiento Aquapulse

Aquapulse es un sistema de limpieza automática del interior de la cuba de la prensa. Sus ventajas más importantes son una mayor seguridad para el operador (ya que no tiene que intervenir en la prensa), una importante reducción del tiempo de lavado y un menor consumo de agua.

Canaletas de drenaje electropulidas de fijación rápida sin herramientas

Los drenajes electropulidos con perfil autolimpiable tienen un sistema de fijación fácil de bloquear y desbloquear a mano sin necesidad de herramientas. Ofrecen un lavado más fácil, rápido y eficaz y con un menor consumo de agua.

Nuestras innovaciones en la gama Flavy

Una respuesta a los retos medioambientales

El procedimiento Eco-Energía integrado en los filtros Flavy FGC ha sido desarrollado para hacer frente a los actuales retos económicos y medioambientales.

Su sistema de ajuste continuo de los parámetros de funcionamiento permite reducir hasta un 95 % el consumo eléctrico del filtro (dependiendo del perfil del vino).

Referente mundial de filtrado de fangos

Desde hace más de 15 años, nuestro saber hacer le permite tratar los fangos de sedimentación, los de flotación y también los de estabilización en frío sin limitaciones en cuanto a productos enológicos y su dosificación.

Nuestro dominio del procedimiento garantiza una recuperación de hasta el 90 % del mosto de los fangos (dependiendo de la carga inicial de materia en suspensión). La capacidad y estabilidad del caudal de nuestros filtros garantiza un tratamiento diario de hasta 600 hl, dependiendo del modelo de filtro.

Tratamiento simplificado para la estabilización proteica de los vinos

La opción de inyección en línea de bentonita UF garantiza en un solo paso la estabilización proteica del vino y su clarificación.

Se trata de una verdadera simplificación de la cadena de tratamiento de los vinos cuyas principales ventajas para el cliente son la reducción de los costes operativos, una mayor rapidez de la disponibilidad de vino para el embotellado y comercialización, una reducción de la dificultad de esta etapa de la vinificación y un menor impacto ambiental gracias a su menor consumo de agua.

Un paso hacia la reducción de los fenoles volátiles del vino

El kit EP, asociado a un osmotizador de la gama Flavy ML, actúa sobre los fenoles volátiles del vino independientemente de su concentración inicial.

Los reduce hasta por debajo del umbral de percepción para conseguir un vino más afrutado y complejo sin tocar su estructura.

Una sola unidad para filtrarlo todo !

Desarrollado para la máquina Flavy X-Treme, una nueva opción 3 en 1 amplía la versatilidad del filtro, permitiéndole filtrar sus lías de fermentación y clarificación, así como sus vinos y lías.

Esta opción no requiere desmontar los módulos. Basta con seleccionar los posos a filtrar en la pantalla de control y ¡listo! Con 3 en 1, puede estar seguro de una mayor tranquilidad, una mayor eficacia y una mejor calidad del producto filtrando las lías y los mostos a medida que se producen.

Conectividad

Una innovación en el corazón de nuestras operaciones

Con Service Connect, Bucher Vaslin ha desarrollado toda una gama de ofertas digitales que le permiten suscribirse a nuestras soluciones ajustándolas al máximo a sus necesidades fundamentales de asistencia y seguimiento remoto de sus equipos.

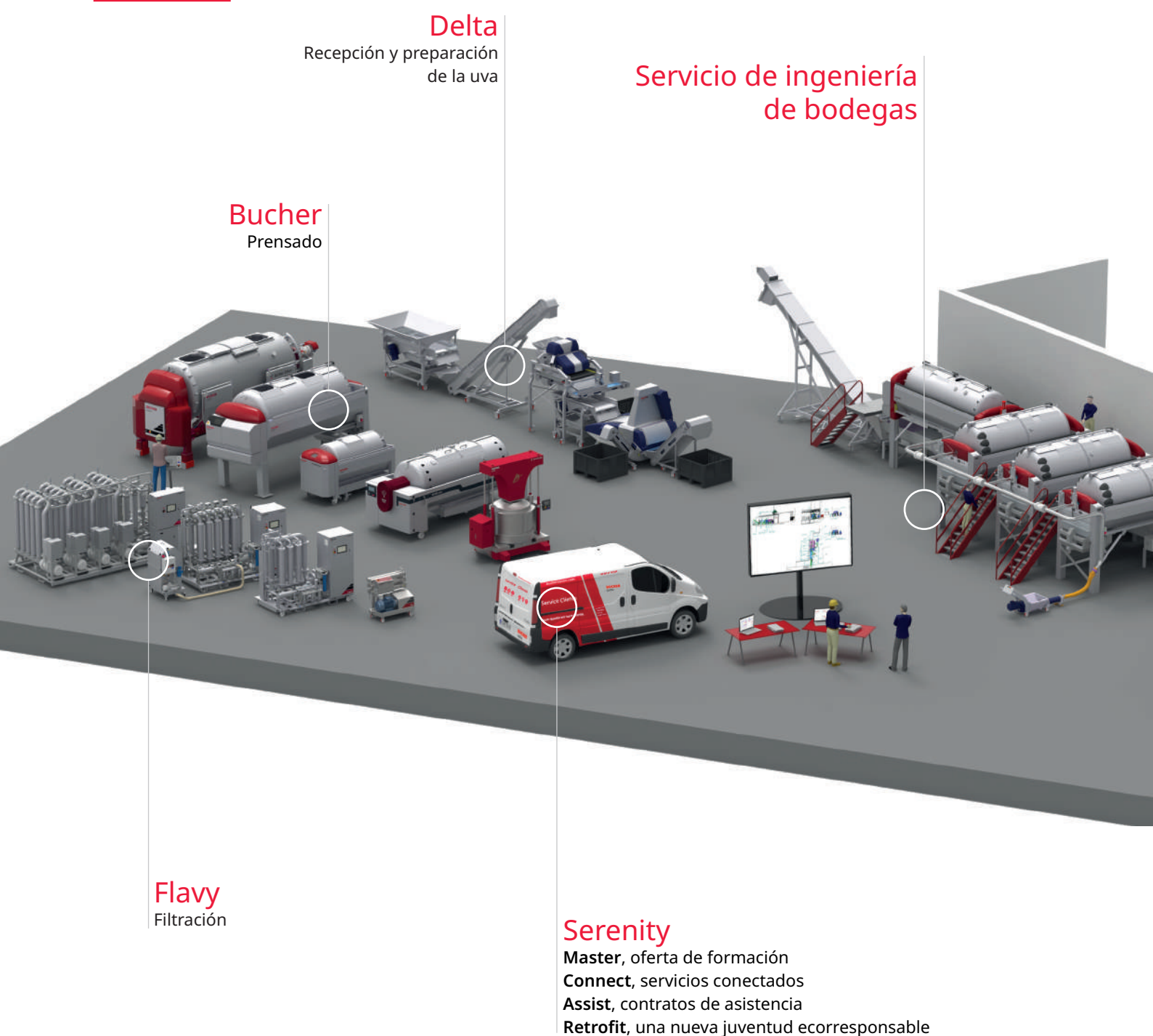
Gracias al acceso seguro y en tiempo real, la aplicación Winect le permite hacer un seguimiento del progreso de filtrado o prensado, recibir alertas cuando termina el ciclo o si se produce alguna anomalía y controlar su filtro de forma remota (modificar los parámetros de ajuste y detener o reiniciar un programa de filtrado o lavado).

La conectividad también es la posibilidad de recibir ayuda más rápida mediante teleasistencia, con la que ganará en tranquilidad, sobre todo durante el periodo de la vendimia.

Connect Portal le da acceso a todo un universo de cursos en línea (E-Learning) para dominar mejor el manejo de sus equipos (filtros y prensas) y recordar cuáles son las mejores prácticas, algo muy útil para los operadores antes de que arranque la vendimia.

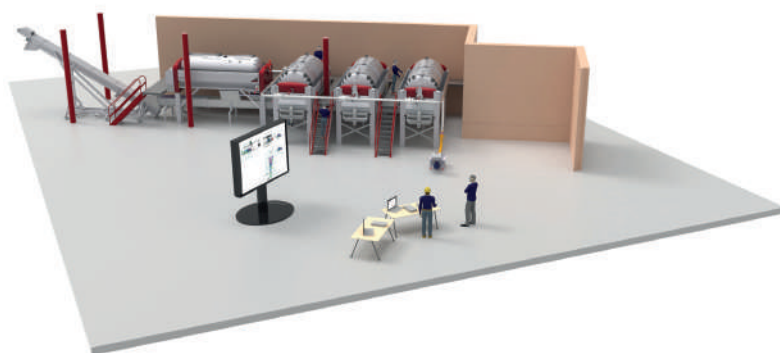
También encontrará información sobre todos los servicios en línea y la documentación técnica relativa a sus equipos.

Una amplia oferta para satisfacer sus necesidades



Servicios de Ingeniería de Bodegas (S.I.B.)

El servicio de ingeniería de bodegas de Bucher Vaslin le ofrece una experiencia personalizada para acompañarle en cada etapa de su proyecto. Nuestro equipo de expertos está a su lado para hacerse una idea de sus necesidades específicas, preferencias y limitaciones. Después, elaboran una solución a medida y se aseguran de la buena realización de su proyecto.



Seguridad

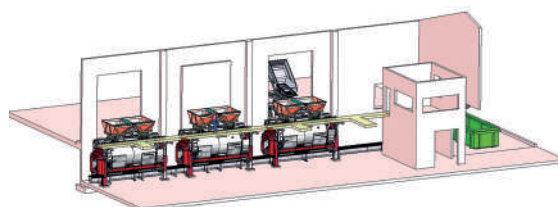
- Análisis de riesgos
- Asistencia para la creación del plan de prevención
- Interacción con el coordinador de seguridad

Estudios

- Consejo
- Viabilidad
- Definición de las necesidades
- Integración de los procesos enológicos de los clientes

Realización de los planos

- Planos 2D/3D
- Plano de implantación
- Interacción con ingeniería civil



Nuestros expertos dedicados

El gestor comercial

Opera en toda nuestra red en colaboración con nuestros comerciales y distribuidores de todo el mundo.

Este experto técnico se encarga del análisis, presupuestos y seguimiento de la realización de los proyectos.

Escuchando las necesidades, el gestor comercial adapta los productos y servicios para atender mejor las necesidades de los clientes.

El jefe de obra

Coordina sobre el terreno a los equipos de Bucher Vaslin y de los otros proveedores.

Es el responsable de la seguridad en el lugar de instalación.

El diseñador

Está a cargo de los planos preliminares y de implantación de las instalaciones de nuestros clientes.

También gestiona las interacciones con los planos de ingeniería civil.

Adaptación de productos

- Personalización
- Modificación de chasis y procesos
- Automatismo e interacción para la supervisión

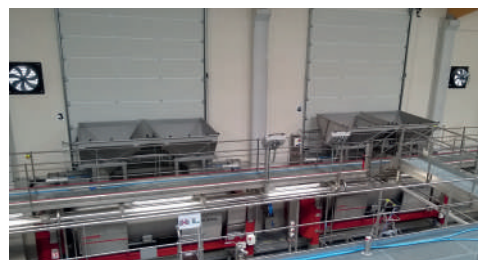
Proyectos completos

- Integración global del producto y su entorno
- Zonas de circulación
- Tuberías
- Estructura de soporte



Seguimiento de la implementación

- Coordinación de las actividades de todos los que intervienen en la obra
- Seguimiento de plazos
- Documentación de las instalaciones



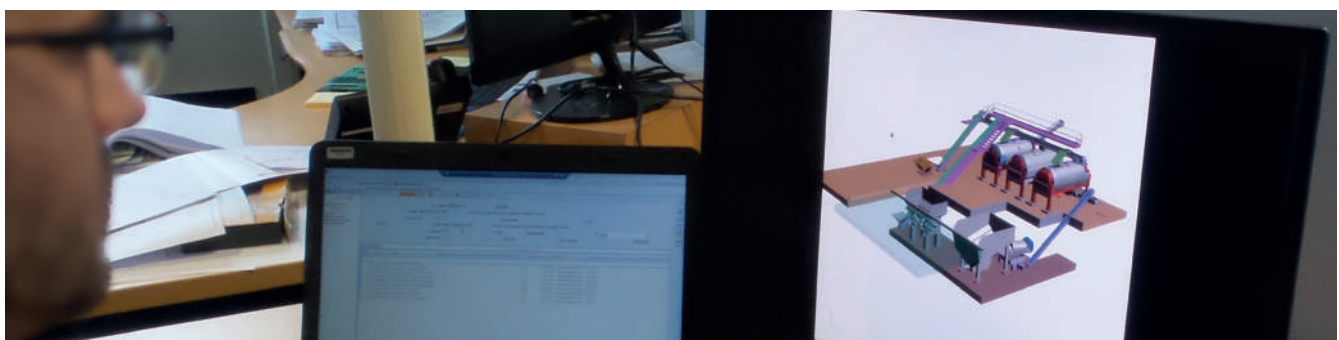
Servicios de Ingeniería de Bodegas que ofrecemos

Estudio previo y presupuesto

Descripción	Ventajas	Público al que se dirige
El estudio previo permite realizar los planes del anteproyecto y elaborar el presupuesto.	- Validación de la viabilidad - Conocimiento de las limitaciones - Elección de la solución óptima - Conocimiento del coste de las diferentes soluciones	- Cliente final - Red de distribución

Los planes de asistencia

	Descripción	Ventajas	Público al que se dirige
Asistencia para la definición de las necesidades y creación del pliego de especificaciones	En colaboración con el equipo de ventas y el cliente, este plan de asistencia permite definir las necesidades globales (creación y comparación de varios supuestos de funcionamiento, ayuda para redactar el pliego de especificaciones).	- Puesta en común de experiencia y conocimientos - Formalización de las necesidades - Aportación de nuevas soluciones	Cliente final
Asistencia técnica	La asistencia técnica está compuesta por modelos técnicos de los productos en colaboración con la oficina de proyectos.	- Puesta en común de experiencia y conocimientos - Relación con distintos departamentos internos de Bucher Vaslin	Distribuidores
Asistencia para la redacción del plan de prevención	Permite al cliente cumplir sus obligaciones legales ayudándole a redactar los documentos.	Ayuda para la redacción del plan de prevención de un expediente	Cliente final



Planes de seguimiento

	Descripción	Ventajas	Público al que se dirige
Seguimiento de proyectos	El cliente cuenta con seguimiento y ayuda en la realización de su proyecto (seguimiento del progreso, coordinación con los distintos intervinientes, recepción provisional y final en las fábricas y en las instalaciones finales, preparación del acta de fin de obra, creación del expediente de obras ejecutadas).	Control de la conformidad de la solución técnica con respecto al estudio previo	- Cliente final - Red de distribución
Seguimiento de obras	Este seguimiento aporta presencia y experiencia, sobre el terreno, para el seguimiento y la coordinación.	Control de plazos y de la conformidad del resultado final con lo que se ha comprado	Cliente final
Búsqueda y seguimiento de colaboradores	Trabajando con nuestros colaboradores identificados, ofrecemos soluciones externas según las necesidades. (Creación de pliegos de especificaciones para los proveedores y subcontratistas, convocatoria de licitaciones, selección de colaboradores, seguimiento de la ejecución).	Oferta de una solución global más amplia que el catálogo de productos y servicios estándar de Bucher Vaslin	- Cliente final - Red de distribución

Servicios a medida

	Descripción	Ventajas	Público al que se dirige
Creación de productos y accesorios específicos	Dependiendo de las necesidades del cliente, y en función de los elementos contractuales, es posible desarrollar complementos específicos (estudio mecánico, estudio eléctrico y electrotécnico, estudio de automatización).	Solución adaptada a las necesidades del cliente	- Cliente final - Red de distribución - Departamento de I+D de Bucher Vaslin
Personalización y adaptación de productos estándar	Dependiendo de las necesidades del cliente, y en función de los elementos contractuales, es posible hacer un seguimiento de las adaptaciones específicas de los productos (análisis de viabilidad en colaboración con la oficina de proyectos creadora del producto, elaboración del pliego de especificaciones de la modificación, diseño de periféricos o accesorios personalizados, validación de las modificaciones).	Solución adaptada a las necesidades del cliente	- Cliente final - Red de distribución

La gama Bucher

Desde hace más de 70 años, la gama Bucher de Bucher Vaslin da respuesta a las necesidades de prensado de la uva. Orientada a las necesidades del mercado vitivinícola, su objetivo es solo uno : garantizar un prensado eficaz mediante una amplia oferta de productos.

- Un diseño optimizado para un prensado de calidad atendiendo a las inquietudes de los clientes en cuanto a prestaciones, tiempo, inversión y penosidad del trabajo.
- Diversos avances en la gestión del llenado y prensado ofrecen mejoras significativas para el rendimiento de extracción y la calidad de los mostos.
- Producción integral de las prensas en su fábrica de Chalonnes-sur-Loire (cuba, membrana, automatismos, etc.).
- 100 % de inertización de la prensa con Inertys, un procedimiento exclusivo que revela el potencial aromático de los vinos y garantiza una mejor estabilidad de los aromas y el color.
- La conectividad, nueva aliada de Bucher Vaslin, permite hoy un control intuitivo a distancia mediante programas manuales o automáticos basado en cientos de horas de análisis.

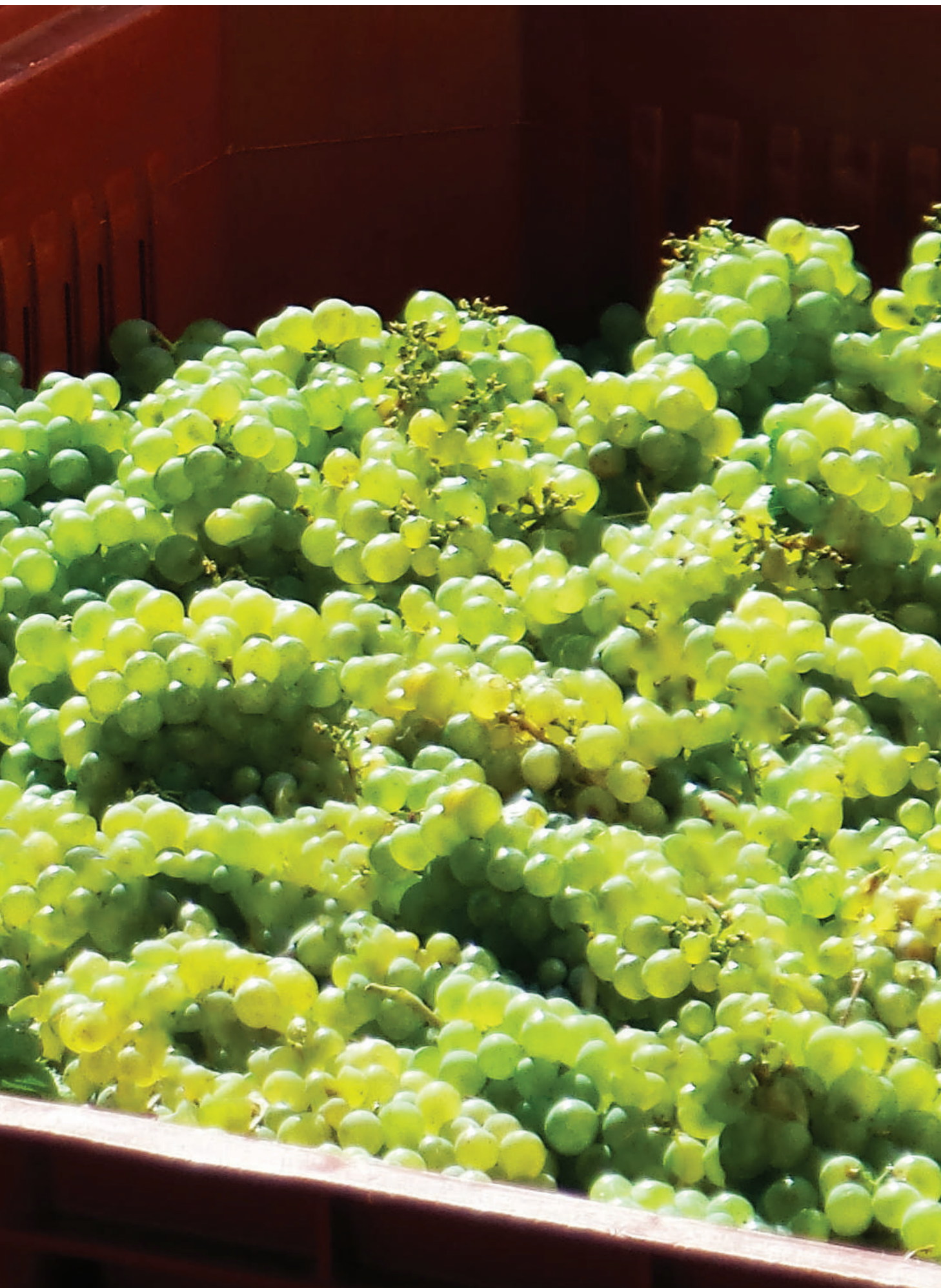
Bucher Vaslin es hoy líder del mercado de las prensas y ofrece a sus clientes la garantía de la calidad.



Bucher XPert	20
Bucher XPlus	30
Bucher Origin	36
Bucher XPro	42
Bucher XP	46
Bucher JLB	50



Calidad y productividad aseguradas



Bucher XPert



Una respuesta para instalaciones de alto rendimiento

Membrana de alta calidad

La membrana se fabrica enteramente en Bucher Vaslin siguiendo un procedimiento de soldadura sin costura para una resistencia mecánica perfecta. Se fija a la cuba mediante un sistema especial (patentado por Bucher) sin perforaciones para garantizar su estanqueidad y longevidad.

Canaletas de drenaje exclusivas

La superficie de drenaje está formada por canaletas caladas, de perfil autolimpiable y no agresivo (patente de Bucher), que permiten obtener mostos con una cantidad muy baja de fangos.

Ha demostrado su eficacia durante las fases de escurrido (durante el llenado), evacuación de mostos y desmenuzado (durante el prensado)

La fiabilidad, las prestaciones y el funcionamiento automático de la prensa garantizan total tranquilidad al usuario durante la vendimia.

Alta productividad

La prensa neumática Bucher XPert está especialmente diseñada para integrarse en una instalación de alto rendimiento.

Equipadas con los procedimientos de prensado autoadaptativo Organ y el dispositivo de llenado Extraflow, las prensas Bucher XPert garantizan una calidad de prensado y unas prestaciones optimizadas en la extracción de mostos.

Opcionalmente, Bucher XPert puede enriquecerse con las opciones de llenado axial, lavado automático o incluso el procedimiento Maestro.





Avances tecnológicos - prensas conectadas

Con la aplicación Winect puede ver en cualquier momento en su smartphone información sobre el prensado en curso: programa en curso, tiempo restante, presión, caudal, etc.

Con las alertas configurables por correo electrónico o SMS puede elegir de qué acontecimientos desea que se le avise durante el prensado: fin del prensado, selección de mosto, parada de la prensa, etc.

Mayor tranquilidad gracias a la teleasistencia, que permite un diagnóstico inmediato por parte de un técnico cualificado.

Configuraciones posibles

	XPert 100	XPert 115	XPert 150	XPert 250	XPert 320	XPert 450
1 puerta estanca automática	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2 puertas estancas automáticas		✓	✓	✓	✓	✓
Llenado axial (opción)	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Canaleta de llenado orientable (opcional)	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Artesa fija	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Programación automática	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Programación secuencial	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Procedimiento Organ	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Procedimiento Inertys	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Procedimiento Extraflow	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Drenajes de mayor capacidad	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Drenajes electropulidos	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Colector de jugos	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Vaciado de orujos por la puerta con hélices de vaciado en la cuba	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Varilla de lavado o lavado automático	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Características técnicas

	XPert 100	XPert 115	XPert 150	XPert 250	XPert 320	XPert 450	
Capacidad de la artesa	590	590	590	850	850	1500	L
Peso en vacío	4500	5000	5200	8000	9200	11 800	kg
Potencia	12	18	18	22	23.7	37	kW
Longitud sin llenado axial	6380	6890	6950	7790	8370	9730	mm
Anchura	3470	3470	3470	4080	4080	4630	mm
Altura	2660	2690	2930	3550	3650	3870	mm
Tensión de alimentación	400	400	400	400	400	400	Volts



Procedimiento Maestro

Con el procedimiento Maestro, su prensa Bucher XPert puede encadenar automáticamente las 4 fases de un ciclo completo: llenado, prensado, vaciado y lavado. Un software especial y un equipo adaptado garantizan el funcionamiento de Maestro.



Procedimiento Inertys

Procedimiento exclusivo de inertización de los mostos prensados que revela el potencial aromático de los vinos (patentado).



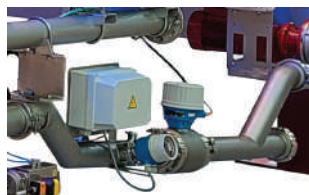
Procedimiento Extraflow

Este procedimiento garantiza la captación rápida de los mostos escurridos y optimiza la clarificación de esos mostos mediante el uso permanente del filtro de masa (patentado).



Volúmetro

- Se ha añadido un caudalímetro para contabilizar el mosto
- Permite la selección de mostos por volumen



Conductividad

Se ha añadido una sonda de conductividad a la salida del mosto para separar los mostos obtenidos de la zona de la película.



Bomba de recuperación de mostos

Bomba Cazaux Oenoflex de doble velocidad.



Llenado axial

- DN150 con dispositivos de seguridad eléctrica y mecánica
- Válvula de guillotina de DN150 o válvula de camisa de DN150

Sonda de nivel
Extraflow

Válvula respiradero

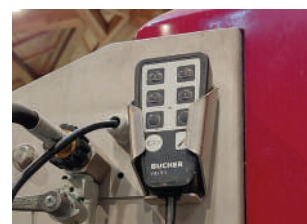
Lavado automático
de los drenajes





Lavado automático de los drenajes

- Desobstrucción de los drenajes sin intervención humana en la cuba
- Inyecciones alternas de agua y aire a alta presión
- Tiempos de inyección de agua/aire regulables



Control remoto

Mando a distancia con cable para controlar las puertas, las rotaciones y el lavado con varilla.



Posicionamiento del pupitre de mando

- Con o sin pie (de acero inoxidable o pintado).
- Con o sin ventilación.
- Con o sin protección solar.
- Cable suplementario para longitud > 10 m.



Selector de mosto

Selector de 2 o 4 vías con salida del agua de lavado.



Válvula de maceración

Válvulas automáticas: apertura simultánea de todas las válvulas o apertura de las válvulas en 3 secuencias si se prefiere un caudal constante y una mejor clarificación del mosto por el filtro de masa.

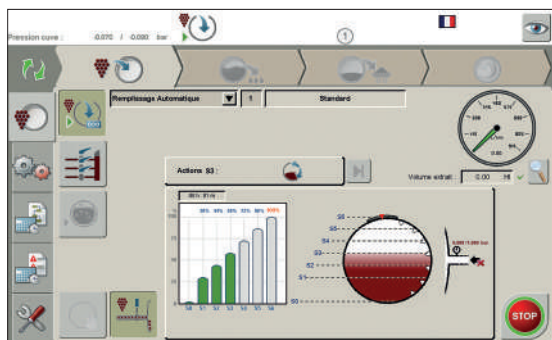


Canaleta de llenado orientable

- Para el llenado por puerta, la canaleta desvía el recorrido de la uva hacia el interior de la cuba.
- Optimización del índice de llenado sin rotación de la cuba.

Carro motorizado

Prensa sobre raíl con un mando manual al lado de la prensa.



Zoom sobre... Extraflow

Este procedimiento garantiza un drenaje optimizado de los mostos libres gracias a las innovaciones desarrolladas para las fases de llenado de la prensa. Este procedimiento está protegido por dos patentes.

Los beneficios son múltiples :

Extracción rápida

- Los caudales instantáneos son hasta 3 veces más elevados que en una prensa estándar.
- Reducción del tiempo de drenaje de mostos.
- Los mostos libres son transportados hacia la zona de los drenajes y se filtran entre la uva antes de la extracción.

Reducción del tiempo de prensado

Según el programa de llenado seleccionado, la duración del prensado puede reducirse en varias decenas de minutos (dependiendo del tipo de uva y el programa seleccionados).

Aumento del índice de extracción de mostos libres

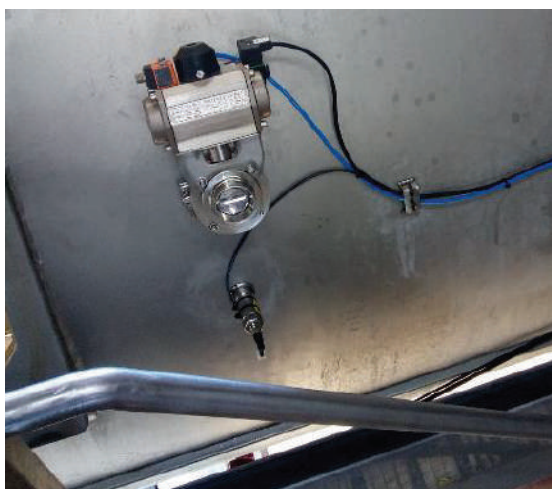
- Aumento de la proporción de mosto escurrido y obtenido a baja presión.
- Aumento del volumen de mosto de calidad.
- Aumento del rendimiento total de mosto: hasta casi un 10 % de productividad adicional.
- Este volumen de mosto adicional aporta una ganancia económica por el mayor volumen de vino vinificado.

Aumento de la capacidad de llenado de la prensa

El índice de llenado medio es uno de los más altos del mercado. El procedimiento Extraflow ofrece la posibilidad de alcanzar un índice de llenado de 3 en ciertas condiciones (tipo de uva, programa de llenado seleccionado).

Más comodidad, tranquilidad y serenidad para el operario

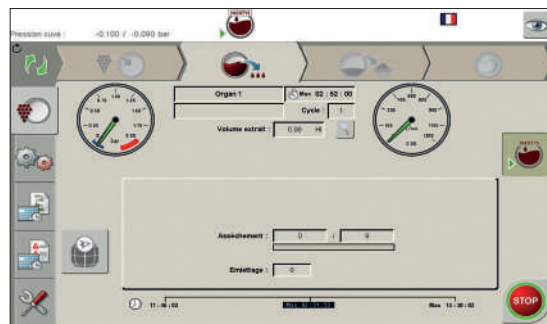
El llenado se hace con toda tranquilidad, liberando al operario de las tareas de seguimiento del llenado.



Zoom sobre... Organ

Organ es un programa de prensado autoadaptativo. Utiliza la artesa de la prensa « activa » para transmitir al autómatata la información necesaria para el control de la prensa.

Este procedimiento se adapta a cualquier tipo de uva para permitirle alcanzar el objetivo de desecado en un tiempo predefinido según sus necesidades.



Se acabaron las limitaciones de programación para el operario

El principio del control de Organ permite gestionar el caudal de escurrido de mostos ajustando la presión y la duración de cada nivel. Los encadenamientos entre los niveles de presión y el número de vueltas de desmenuzado se optimizan en función de la uva y las condiciones de producción.

Optimización de la calidad de los mostos

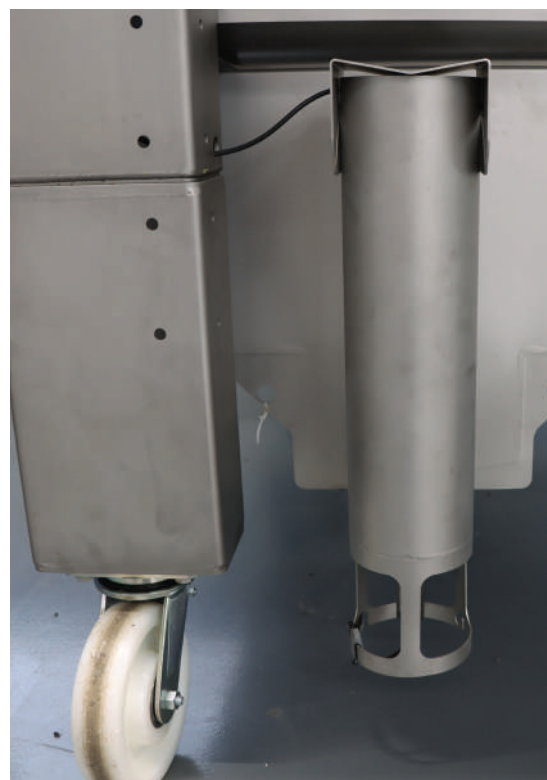
Organ adapta su prensado a la calidad de la uva, evitando así errores de programación que puedan degradar la calidad de los mostos.

Reducción de la duración del ciclo de prensado para obtener el rendimiento deseado

Este procedimiento integra un sistema de toma de decisiones en tiempo real con un seguimiento continuo del grado de desecado.

Personalización del programa de prensado

Organ tiene 6 programas de prensado pregrabados para los diferentes tipos de uva. Además, hay cuatro programas adicionales totalmente personalizables.



Zoom sobre... Maestro

El saber hacer de Bucher Vaslin, combinado con las nuevas tecnologías, ha dado lugar a una importante innovación : Maestro.

Procedimiento de automatización de la prensa, permite encadenar automáticamente las cuatro fases de un ciclo completo : llenado, prensado, vaciado y lavado.



Maestro facilita y maximiza el rendimiento del proceso de prensado. Una innovación que compensa y cuyos beneficios han sido reconocidos por los clientes.

Un 25 % más de rendimiento en la bodega

Con Maestro mejora el rendimiento de la bodega : hasta 2 prensados más al día que una prensa Bucher XPert estándar.

La prensa funciona en segundo plano al final de la jornada. Las etapas de fin de prensado, vaciado y lavado pueden dejarse para la noche. Al día siguiente, la prensa estará lista para llenar.

Ahorro en personal

Una vez iniciado el prensado, la prensa funciona sin necesidad de que haya un operario presente. Las fases se van encadenando conforme a la programación (fase automática).

Control del prensado

La prensa es autónoma una vez programada y puesta en marcha; por tanto, no hay riesgo de iniciar un programa de prensado, vaciado o lavado erróneo. El autómatas muestra continuamente el índice de extracción de mosto.

Rendimiento en el escurrido

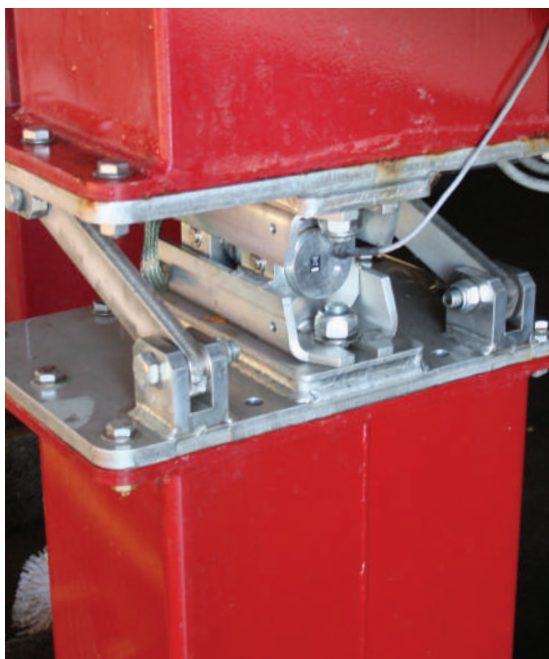
Las acciones de la prensa en la fase de escurrido se pueden programar y modificar en función de 6 umbrales para el índice de llenado.

Seguridad para los operarios

Menos desplazamientos del operario por la bodega gracias a la autonomía de la prensa.

Más tranquilidad

El operario puede despreocuparse, ya que las fases de prensado se encadenan automáticamente.



Zoom sobre... Inertys

Inertys es un procedimiento exclusivo y reconocido de prensado bajo gas inerte con reciclaje del gas, sencillo, eficaz y económico, con numerosas ventajas :

- Una solución única, aprobada y fiable gracias al reciclaje del gas.
- La única técnica capaz de suministrar a la prensa suficiente caudal instantáneo de gas neutro.
- Una inertización total garantizada : el 100 % de los mostos prensados quedan protegidos.
- Ahorro de gas neutro y energía : bajo coste de explotación, rápido retorno de la inversión.

Con el prensado sin oxígeno, la diferencia es bien visible.

Vinos más complejos con una mejor estabilidad de aromas y color.

La ausencia de oxidación protege los antioxidantes naturales de la uva que contribuyen a la longevidad de los aromas y del color. La protección de estos componentes está garantizada si la tasa de oxígeno es inferior al 2 %.

Más allá de este umbral, aunque los mostos parezcan protegidos (color más verde), los antioxidantes se destruyen y los aromas quedan desprotegidos.

Rápido retorno de la inversión

El gas se recicla en un depósito flexible, lo que permite utilizarlo durante 10 prensados consecutivos y reducir el consumo de gas. El procedimiento está totalmente automatizado, por lo que no requiere mano de obra suplementaria.

Bajos costes operativos

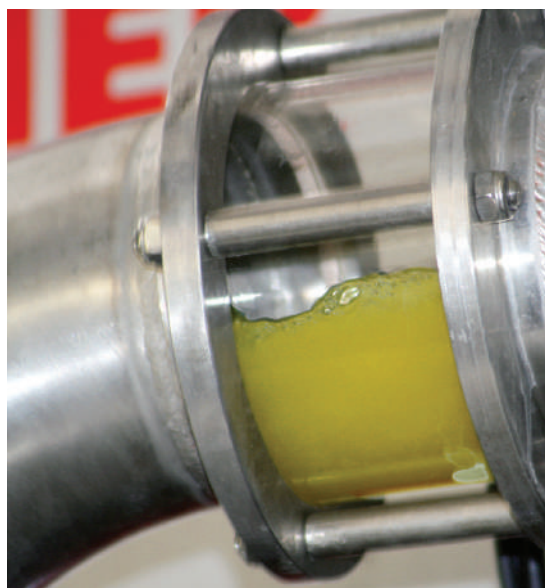
Un consumo de gas reducido gracias a la recuperación del gas en un depósito flexible (depósito flexible). Un procedimiento totalmente automatizado que no requiere mano de obra suplementaria (autómata Inertys).

Facilidad de uso

Sin limitaciones de gestión de flujo, la solución de Bucher Vaslin se basa en un depósito flexible que hace de «pulmón», lo que permite la transferencia libre del gas entre el depósito y la prensa.

Protección eficaz contra la oxidación

La tasa de oxígeno en la cuba es inferior al 2 %. El 100 % de los mostos están protegidos desde el comienzo del prensado.



La tecnología
al alcance de la mano



Bucher XPlus



Bucher XPlus le permite marcar la diferencia.

Organ, programas de prensado autoadaptativo. Inertys, sistema de prensado bajo gas inerte con reciclaje del gas. Bucher Aquapulse, lavado del interior de la cuba. Winect, prensa conectada.

Canaletas de drenaje exclusivas

El drenaje Bucher Vaslin se reconoce por su perfil autolimpiable y no agresivo. Ofrece una gran eficacia de drenaje y de regeneración del filtro de masa durante el desmenuzado.

La limpieza se ve facilitada por los drenajes basculantes de fácil manipulación sin herramientas que ofrecen una mejor higiene en la prensa.

Un manejo intuitivo – comodidad y sencillez

Con una pantalla táctil a color de 12", una interfaz fácil de usar e iconos intuitivos, ofrece al usuario comodidad y seguridad en el funcionamiento de la prensa.

El procedimiento autoadaptativo Organ ajusta el programa de prensado en función de la velocidad de escurrido del mosto, del desecado del orujo y de las instrucciones del operario.

Membrana de alta calidad

La membrana de poliuretano de las prensas Bucher Vaslin no contiene bisfenol A (BPA) ni ftalatos. Es compatible con temperaturas de entre -5 y +70 °C.

Avances tecnológicos - prensas conectadas

Con la aplicación Winect puede ver en cualquier momento en su smartphone información sobre el prensado en curso : programa en curso, tiempo restante, presión, caudal, etc.

Con las alertas configurables por correo electrónico o SMS puede elegir de qué acontecimientos desea que se le avise durante el prensado : fin del prensado, selección de mosto, parada de la prensa, etc.

Mayor tranquilidad gracias a la teleasistencia, que permite un diagnóstico inmediato por parte de un técnico cualificado.



Configuraciones posibles

	XPlus 22	XPlus 30	XPlus 40	XPlus 50	XPlus 62	XPlus 80
	Puerta grande o 1 puerta estanca manual	Puerta grande o 1 puerta estanca manual	Puerta grande o 1 puerta estanca manual	1 o 2 puertas estancas automáticas	1 o 2 puertas estancas automáticas	1 o 2 puertas estancas automáticas
Tipo de puerta(s)						
Llenado axial (opcional)	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Artesa fija	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Programación automática	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Programación secuencial	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Procedimiento Organ	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Número de drenajes calados	4	5	6	6	6	7
Drenajes electropulidos	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Canaletas de drenaje electropulidas de fijación rápida sin herramientas	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Características técnicas

	XPlus 22	XPlus 30	XPlus 40	XPlus 50	XPlus 62	XPlus 80	
Capacidad de la artesa	240	240	240	370	370	370	l
Peso en vacío	1220	1450	1680	2400	2660	2870	kg
Longitud sin llenado axial	3530	3830	4140	5030	5350	5200	mm
Anchura	1620	1630	1760	1960	1960	2150	mm
Altura	2115	2175	2250	2500	2500	2555	mm
Altura bajo el larguero de la prensa sobre ruedas	500	500	500	700	700	700	mm

Nuestros procedimientos a su servicio



Canaletas de drenaje basculantes de fijación rápida

Este innovador sistema de apertura y cierre rápido de los drenajes no requiere herramientas ni quitar tornillos u otros componentes.

Los drenajes se levantan fácilmente, permitiendo total acceso a la zona de lavado. El lavado es más eficaz y optimizado, tanto en cantidad de agua utilizada como en tiempo.



Las membranas Bucher Vaslin

Nuestras membranas han sido diseñadas para durar más de 10 años (dependiendo del modo de uso y del tipo de cosecha).

Compuestas por un tejido de alto rendimiento, van fijadas sin perforaciones.

Certificadas como libres de bisfenol A y ftalatos, garantizan una calidad alimentaria sin riesgos sanitarios.



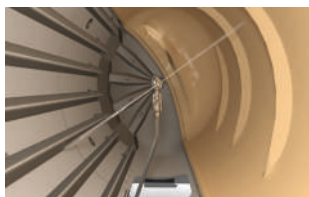
Conectividad

- Compatible con «Industria 4.0».
- Acceso a un amplio catálogo de servicios digitales.
- Aplicación Winect para seguimiento a distancia.



Procedimiento Inertys

- Depósito flexible conectado a la artesa.
- Conexión en punto bajo (CPB) disponible en Bucher XPlus 50-80.
- Inertización de gas residual disponible como opción.



Procedimiento Aquapulse

Sistema de lavado de la cuba de la prensa neumática disponible en Bucher XPlus 50-80. El dispositivo de cabezal rotativo de alta presión acorta en 10 minutos el tiempo de limpieza y reduce el consumo en un 30 % en comparación con una limpieza manual.



Selector de mosto

Solo en Bucher XPlus 50-80.



Volúmetro

Solo en Bucher XPlus 50-80. Permite la selección de mostos en función del volumen de mosto escurrido.



Dosificación sulfidización

Solo en Bucher XPlus 50-80.



Tolva de llenado

- Sencilla o doble, según el modelo.
- Fija o móvil, según el modelo.



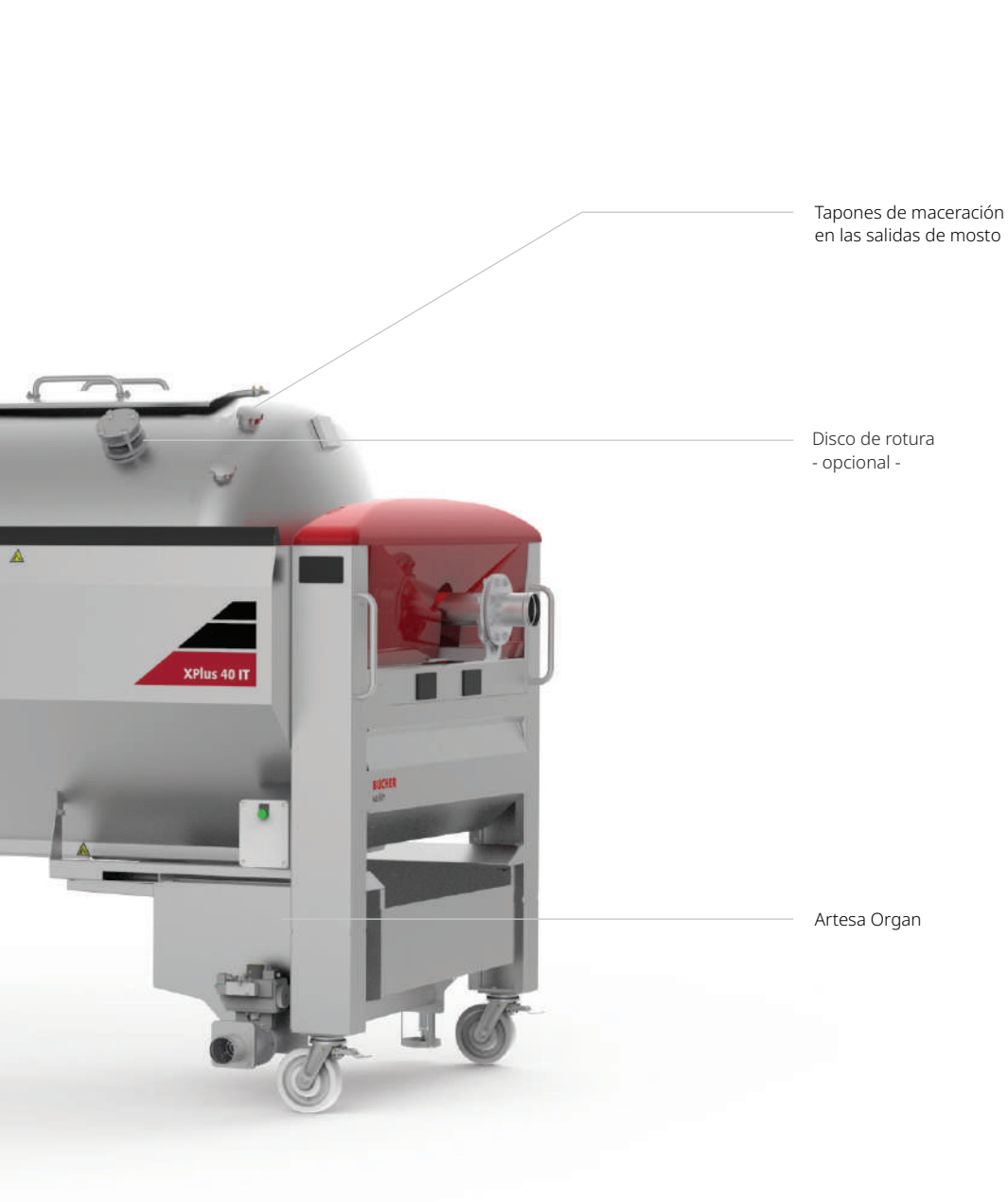
Llenado axial

Válvula de guillotina neumática solo en Bucher XPlus 50-80.

Depósito simétrico

- Solo en Bucher XPlus 50-80.
- Depósito orientado a la izquierda o derecha, según la instalación.
- Esto permite una pasarela única para 2 prensas.





Sistema de detección de sobrepresión del llenado axial
Solo para Bucher XPlus 22-80.

Ruedas de poliamida o poliuretano

Compresor de lavado
Solo para Bucher XPlus 22/30/40.

Juego de calzos, realces o espaciadores



Drenajes tridimensionales



Válvula de bola para llenado axial



Control remoto

- Mando a distancia con cable para controlar las puertas, las rotaciones y el lavado con varilla
- Como opción, solo para las Bucher XPlus 22/30/40



Carro motorizado

Prensa sobre ruedas motorizadas con un mando manual al lado de la prensa.



Lavado auto / lavado varilla

Solo para Bucher XPlus 50-80.



Lo más importante
de lo esencial



Bucher Origin



Retorno a los orígenes

Adaptabilidad

La prensa neumática Bucher Origin cuenta con una gran apertura de las puertas, lo que ayuda al llenado de la prensa y facilita el vaciado de los orujos. Su artesa deslizante garantiza la recogida de los mostos y un fácil acceso para el lavado.

La programación es fácil de usar mediante un autómata táctil y en color. El autómata trae pregrabados de serie 3 programas secuenciales y 7 programas automáticos.

El operario puede elegir el programa que más le convenga y modificar el tiempo de mantenimiento durante el prensado.

El programa « inteligente » OFM permite optimizar el tiempo de mantenimiento. Este programa ofrece la posibilidad de pasar automáticamente de un nivel de presión a otro si los caudales son bajos y, así, reducir los tiempos de prensado.

Un equipo adaptado a la auténtica realidad de los viticultores que ofrece, de lo básico, lo mejor.

Lavado

El lavado de la prensa neumática Bucher Origin es fácil y rápido. A través de una trampilla trasera se accede sin esfuerzo a la parte inferior de la prensa para vaciar por completo las aguas de lavado. A esto se añade una rampa de enjuague para el exterior de la cuba.

La gran apertura de las puertas facilita la limpieza del interior de la cuba. La prensa también cuenta con drenajes de fijación rápida que se pueden abrir sin herramientas y, así, realizar un lavado óptimo.

Seguridad del operador

La prensa Bucher Origin tiene cables todo alrededor de la prensa para detenerla cuando el operario se sube a ella.

La prensa tiene un dispositivo de seguridad « cierre puerta » antes de la puesta bajo presión de la prensa.

Configuraciones posibles

	Origin 22	Origin 30	Origin 40	Origin 50	Origin 64	Origin 80
Jaula abierta	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Jaula cerrada	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Puerta manual no estanca	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Dimensiones apertura puerta (mm)	1040 x 500	1180 x 500	1294 x 500	1694 x 500	1300 x 600	1694 x 600
Plato de prensa deslizante posterior	✓	✓	✓	✓	✓	✓
12 programas	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Programa «inteligente» OFM	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Servomecanismo de la bomba de recuperación de mostos	✓	✓	✓	✓	✓	✓

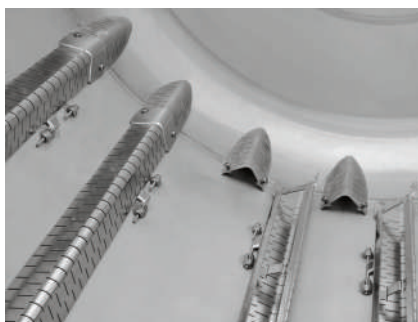
Características técnicas

	Origin 22	Origin 30	Origin 40	Origin 50	Origin 64	Origin 80	
Compresor	144	144	144	220	220	220	m³/h
Bomba de vacío	144	144	144	220	220	220	m³/h
Volumen de la artesa	280	330	400	400	400	400	L
Longitud	3500	3800	4190	4940	4430	5170	mm
Anchura	1590	1630	1970	1970	2150	2150	mm
Altura	2040	2120	2120	2120	2240	2240	mm



Amplia apertura

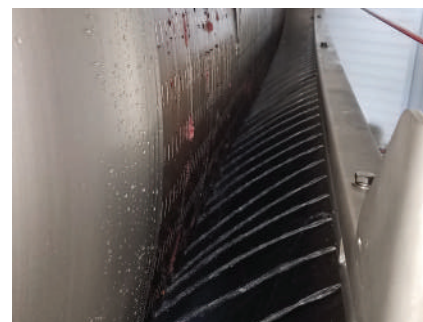
La apertura de la puerta supone el 52 % de la longitud de la cuba. Es manual y no estanca.



Canaletas de drenaje basculantes de fijación rápida

Este innovador sistema de apertura y cierre rápido de los drenajes no requiere herramientas ni quitar tornillos u otros componentes.

Los drenajes se levantan fácilmente, permitiendo total acceso a la zona de lavado. El lavado es más eficaz y optimizado, tanto en cantidad de agua utilizada como en tiempo.



Lavado fácil, rápido y eficaz

La rampa de enjuague integrada en la prensa permite limpiar el exterior de la cuba en unas pocas vueltas.

Jaula abierta

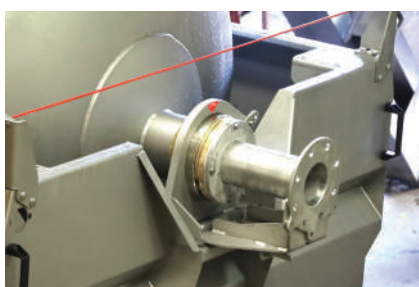
Seguridad por cable

Prensado a 2,0 bar

Pantalla táctil en color

**Servomecanismo de la bomba de recuperación de mostos**

Servomecanismo de la bomba de recuperación de mostos con dispositivo de sonda de nivel retráctil durante el deslizamiento de la artesa.

**Llenado axial**

Con válvula manual.

**Router**

Permite el acceso a los datos de la prensa.

Jaula cerrada



Canaletas de drenaje electropulidas de fijación rápida sin herramientas

Rampa de lavado

Artesa deslizante

Calzos

Juego de calzos de acero inoxidable de 260 a 620 mm.

Espaciador

Juego de distanciadores de acero inoxidable de 75 a 300 mm

Tolvas de llenado

Tolva simple y fija.

Pequeño tamaño,
grandes prestaciones



Bucher XPro



Pequeño tamaño, grandes prestaciones

Adaptabilidad

La prensa neumática Bucher XPro tiene una puerta deslizante.

Su amplia apertura facilita el llenado de la prensa, pero también el vaciado rápido de los orujos y el lavado.

Bucher XPro incluye canaletas caladas extraíbles que permiten un lavado rápido y fácil de la prensa.

La función de maceración está integrada mediante unos obturadores situados a la salida de las canaletas.

Esta prensa de baja capacidad es perfecta para el prensado de uva fresca, orujos fermentados o para lotes de gran calidad escogidos. Muy manejable, de dimensiones reducidas y fácil de utilizar, la prensa Bucher XPro se integra fácilmente en cualquier bodega.

Mantenimiento

La cuba cerrada con canaletas caladas de perfil autolimpiable (patente de Bucher) garantiza la evacuación de los mostos durante el prensado y genera muy bajos niveles de fangos.

La limpieza es sencilla gracias a la facilidad de extracción de las canaletas caladas (patente de Bucher Vaslin).



La simplicidad en su mano

El autómatá (1) incluye 6 programas automáticos adaptables y dos programas secuenciales Prim'Step en los que se puede personalizar la duración de cada nivel de presión y el número de vueltas de rotación al final del ciclo.

Hay una opción de llenado axial (2), disponible únicamente para las prensas XPro 15.

La recuperación de los mostos se realiza fácilmente gracias a la artesa con ruedas (3) que hay debajo de la prensa.

Configuraciones posibles

	XPro 5	XPro 8	XPro 15
	1 puerta manual	1 puerta manua	1 puerta manua
Llenado por puerta			
Llenado axial			✓
Programación automática	✓	✓	✓
Programación Prim'Step	✓	✓	✓
Número de canaletas caladas	3	3	3
Canaletas electropulidas extraíbles	✓	✓	✓
Artesa con ruedas	✓	✓	✓
Vaciado de los orujos por las puertas	✓	✓	✓

Características técnicas

	XPro 5	XPro 8	XPro 15	
Capacidad de la artesa	260	370	450	L
Peso en vacío	120	520	650	kg
Potencia	1.5	2.75	4.5 ou 5.4	kW
Longitud	1900	2550	2780	mm
Anchura	100	100	1250	mm
Altura	1320	1320	1440	mm
Altura bajo el larguero	400	400	410	mm

El método espumoso al alcance de la mano



Para el viñedo champañés



Porque cada grano de uva es precioso

Detalles que marcan la diferencia

Las canaletas de drenaje exclusivas con una gran superficie de drenaje, de perfil autolimpiable y no agresivo (patente de Bucher) permiten obtener mostos con una cantidad muy baja de fangos. Han demostrado su eficacia durante las fases de prensado, evacuación de mostos y desmenuzado (durante el prensado)

Los drenajes basculantes (patente de Bucher Vaslin) facilitan la limpieza de la prensa y garantizan una higiene óptima.

La membrana de poliuretano tiene garantía de no contener bisfenol A (BPA) ni ftalatos. Se fabrica enteramente en Bucher Vaslin siguiendo un procedimiento de soldadura sin costura para una resistencia mecánica perfecta. Se fija a la cuba mediante un sistema especial sin perforaciones (patentado por Bucher), lo que garantiza su estanqueidad y longevidad. Estas prensas ofrecen 3 modos de prensado autorizados por el CIVC : programa Inicial y procedimientos Bucher Orias y Bucher Orphé.

Autorizadas por el CIVC (Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne), estas prensas neumáticas están disponibles en cinco capacidades distintas y responden a las exigencias de nuestros viticultores de Champaña. Sus prestaciones, unidas a un alto nivel de servicio, garantizan una inversión de calidad.

Prensas neumáticas conectadas

Con la aplicación Winect puede ver en cualquier momento en su smartphone información sobre el prensado en curso : programa en curso, tiempo restante, presión, caudal, etc.

Con las alertas configurables por correo electrónico o SMS puede elegir de qué acontecimientos desea que se le avise durante el prensado : fin del prensado, selección de mosto, parada de la prensa, etc.

Mayor tranquilidad gracias a la teleasistencia, que permite un diagnóstico inmediato por parte de un técnico cualificado.

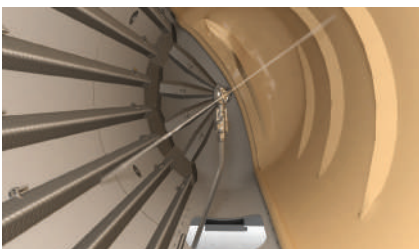
Configuraciones posibles

	XPlus 2000	XPlus 4000	XPert 6000	XPert 8000	XPert 12000
Número de puertas	2	2	2	2	2
Programación Orphé u Orias	✓	✓	✓	✓	✓
Programa Inicial	✓	✓	✓	✓	✓
Tipo de artesa	Fija	Fija	Deslizante	Deslizante	Deslizante
Escurrido del mosto en el fondo de la cuba	✓	✓	✓	✓	✓
Número de drenajes	6	7	7	9	11
Electropulido de las canaletas	✓	✓	✓	✓	✓
Lavado con varilla de desagüe	✓	✓	✓	✓	✓
Lavado con lanza	✓	✓	✓	✓	✓
Lavado con compresor	✓	✓	✓	✓	✓

Características técnicas

	XPlus 2000	XPlus 4000	XPert 6000	XPert 8000	XPert 12000	
Medidas de las puertas	2 puertas de 500 x 423	2 puertas de 630 x 520	2 puertas de 800 x 595	2 puertas de 800 x 595	2 puertas de 800 x 595	mm
Capacidad de la artesa	290	290	460	460	850	L
Potencia instalada sin compresor	8	7.8	14.1	14.1	19	kW
Peso en vacío	1680	2870	4150	4550	6800	
Longitud	4005	5192	6255	6313	7143	mm
Anchura	1760	2150	2200	2455	2925	mm
Altura	1950	2212	2590	2720	3350	mm

Nuestros procedimientos a su servicio



Bucher Aquapulse Solo en Bucher XPlus 2000/4000

Sistema de lavado de la cuba de la prensa neumática. El dispositivo de cabezal rotativo de alta presión acorta en 10 minutos el tiempo de limpieza y reduce el consumo en un 30 % en comparación con una limpieza manual.

Bucher Orias Procedimiento exclusivo de Bucher Vaslin

Es un procedimiento experto de control de la prensa, de decisión automática (mediante el volumen extraído y el caudal de mostos), « de 3.ª generación».

Garantiza la mejor calidad de prensado sean cuales sean las condiciones climáticas de la añada.

Bucher Orphé, Un procedimiento de prensado automático

El procedimiento « de 4.ª generación», Orphé se basa en la medición del volumen de mosto por prensada mediante 3 sensores de nivel instalados en el belón de cuvée.



La tradición modernizada



Bucher JLB



La tradición del futuro

La garantía de un prensado de calidad

La prensa hidráulica vertical Bucher JLB garantiza una extracción del mosto sin desmenuzando ni triturado de la uva.

La posibilidad de adaptar la velocidad de prensado permite un caudal constante, aprovechando mejor el autofiltrado de los orujos.

Los vinos o mostos son más puros y menos oxidados. Los capachos técnicos son de tejido drenante, de poco espesor, que mejoran considerablemente la extracción del mosto. Fabricados en materiales hidrófobos, son ligeros y facilitan el vaciado y el lavado.

Con una programación intuitiva, el usuario tiene acceso a 8 programas de prensado personalizables que se pueden adaptar según el tipo de uva. La prensa es automática durante las fases de prensado y desmoldado de los residuos de orujos y ofrece comodidad de uso.

Compromiso perfecto entre tradición y modernidad, la prensa hidráulica vertical Bucher JLB elimina las limitaciones de las antiguas prensas verticales.

Seguridad para el usuario garantizada

Todas las partes de la prensa hidráulica vertical en contacto con la uva son de acero inoxidable, lo que garantiza la seguridad alimentaria. El usuario puede desplazar la prensa con total tranquilidad gracias a las ruedas.

El autómatas con pantalla táctil y visualización de curvas facilita el manejo de la prensa y da tranquilidad al usuario. La jaula transparente de protección garantiza la seguridad del usuario.



Tecnología a su servicio

Las prensas verticales Bucher JLB cuentan con columnas telescópicas (1) que facilitan la instalación de la máquina dentro de la bodega.

El funcionamiento de la máquina es autónomo, con un autómata de pantalla táctil (2) que incluye programas personalizables (para las JLB 12-20).

La jaula troquelada está rodeada en su totalidad por otra jaula de protección, transparente y móvil (3).

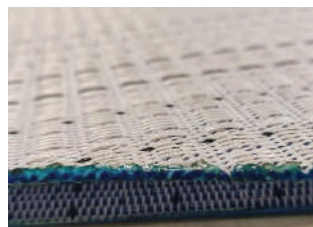
	JLB 5	JLB 12	JLB 20	
Capacidad (hl)	5	12	20	hl
Capacidad de llenado de orujo fermentado* (kg)	500	1200	2000	Kg
Capacidad de la artesa (l)	68	100	160	L
Longitud (mm)	2000	2100	2500	mm
Anchura (mm)	1000	1700	1875	mm
Altura desplegada (mm)	2700	3180	3180	mm
Altura plegada (mm)	1800	2180	2180	mm

*A título indicativo (corresponde a 3.000-4.400 kg de uva macerada para el modelo de 12 hl y a 5.000-7.300 kg para el de 20 hl)



Pupitre invertido

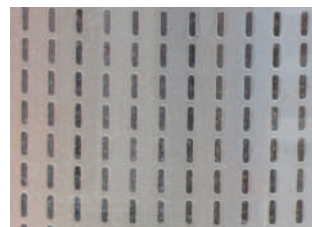
Una versión con el pupitre invertido 180 ° permite instalar 2 Bucher JLB una al lado de otra con los mandos en la parte central.



Juego de capachos

Para uva fresca u orujo fermentado, estos capachos de nueva generación mejoran el nivel de extracción de mosto.

Este tejido técnico alimentario de lavado fácil es ligero y cuenta con ojete que facilitan la manipulación y el desmenuzado.



Jaula de prensado con troquelado de 3 mm

Para el prensado de uva fresca (uva entera y despalillada-pisada). Esta jaula electropulida retiene los hollejos y pepitas.

Uva para vinos licorosos (JLB 12)

- Prensa de 4 cilindros
- Presión máx. 8,8 bar





RETROFIT

PAR BUCHER VASLIN

Retrofit, dé une segunda juventud a sus máquinas



Nuestros retrofits le acompañan en la transición ecológica combatiendo la obsolescencia de las máquinas manteniendo su estructura original.

//

Para mí, la ventaja es que es más práctico, más intuitivo y más moderno, y con menos averías y, por tanto, menos tiempos de parada

//



Vídeo descriptivo

Retrofit Basic et Maxi



Las ventajas de este servicio



Autómata antiguo



Autómata nuevo

Una instalación llave en mano realizada por nuestros equipos cualificados con un asesoramiento adaptado.

Retrofit Basic

El Retrofit Basic consiste en sustituir el autómata TMA por una solución ajustada que permite la instalación de un autómata de última generación con pantalla táctil en color de 12" y una interfaz intuitiva y fácil de usar.

Este servicio permite conectar la máquina a distancia para un seguimiento óptimo (según los modelos compatibles). De esta forma es posible hacer un seguimiento de los procesos del equipo gracias al registro histórico de datos. El Retrofit Basic garantiza la fiabilidad de la máquina y reduce los tiempos de parada.

Retrofit Maxi

Retrofit Maxi consiste en la sustitución del automatismo y de la red eléctrica y neumática del equipo. Este servicio de modernización hace que el equipo sea compatible con las opciones de serie y permite aumentar el rendimiento de la máquina.

Todas las características de Retrofit Basic, más las siguientes :

- Compatibilidad con las últimas opciones de software
- Proceso de prensado autoadaptativo (Organ), bomba de SO₂, selector de mosto y llenado axial
- Mejora del rendimiento y productividad del equipo

Productos compatibles con Retrofit Basic

- Flavy FX
- Bucher XPLUS, XPC, XPF
- Bucher XPERT ICS
- Bucher Retrofit ICS
- Bucher RPF/RPO

Productos compatibles con Retrofit Maxi

- Bucher XPERT V1, V2
- Bucher RPZI
- Bucher RPZ
- Bucher RPX
- Bucher RPA
- Bucher RPM
- Sutter
- JLB
- Vinimatic
- Delta Vistalys R2

Público al que se dirige

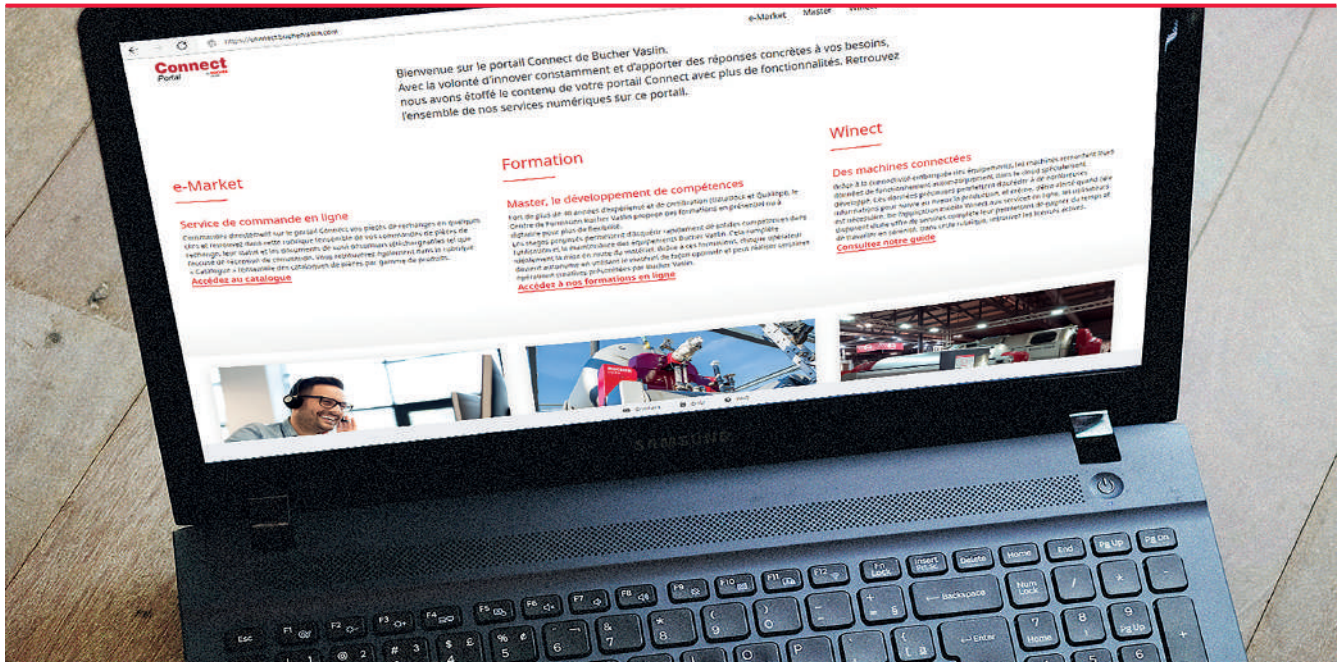
Clientes usuarios y distribuidores

A person wearing a red and blue plaid shirt is holding a smartphone, interacting with a large industrial facility. The facility features several large, cylindrical stainless steel tanks with perforated metal sections. The scene is brightly lit, and the person is positioned in the foreground, looking at the phone. The background shows more of the industrial structure and some equipment.

Connect,
sus servicios digitales



Connect



Suscribirse a los servicios Connect es descubrir la vinificación 4.0

Esté donde esté y en cualquier momento, no pierda de vista el buen desarrollo de su actividad gracias a nuestra completa oferta de servicios conectados. Toma de control a distancia, seguimiento de los trabajos en curso, soporte personalizado, encargo de piezas en línea...

Todo está pensado para facilitarle el día a día.

Connect Portal

En el Connect Portal ponemos a su disposición una serie de innovadoras herramientas en línea que se pueden configurar : connect.buchervaslin.com.

Allí encontrará muchas secciones para ayudarle en sus gestiones.

Este portal le permite gestionar en línea su cuenta o su parque de máquinas, consultar nuestro catálogo técnico o incluso hacer pedidos.

También puede hablar con Bucher Vaslin, que podrá tendrá en cuenta sus necesidades y peticiones concretas.

Conexión a la nube

Para los clientes que dispongan de máquinas con conectividad, este servicio permite activar su equipo para conectarlo a la red móvil.

De esta forma podrá utilizar la aplicación Winect y recibir alertas.



Kit Upgrade Connect

El kit Upgrade Connect permite conectar cualquier máquina compatible a los servicios Connect e incluye un año de estos servicios, incluida la aplicación móvil Winect y la conexión a la nube.

La instalación del kit deberá hacerla su distribuidor. Incluye :

- Un moderno router compatible con 3G/4G
- Una conexión al autómata mediante ethernet
- El montaje en el armario en carril DIN
- Alimentación de 24 VCC con la fuente de alimentación existente
- Las distintas referencias según país



Conexión a la nube

Este servicio permite activar el equipo de comunicación instalado en la máquina y conectarla a una red móvil.

El equipo se conecta a la red móvil más eficiente disponible en el lugar de instalación.

Los datos de la máquina se suben a la nube de Bucher Vaslin. Allí, el cliente puede acceder a ellos. Esta conexión es necesaria para contratar cualquier otra oferta de conectividad.



Teleasistencia - Licencia

El proveedor de servicios se conecta a la pantalla de la máquina y ve lo que ve el operario.

De esa forma puede controlar la máquina, con el consentimiento del operario, para ayudarle a resolver problemas u optimizar su funcionamiento.

El tiempo ganado en la resolución del problema es considerable y, por tanto, supone un ahorro significativo.

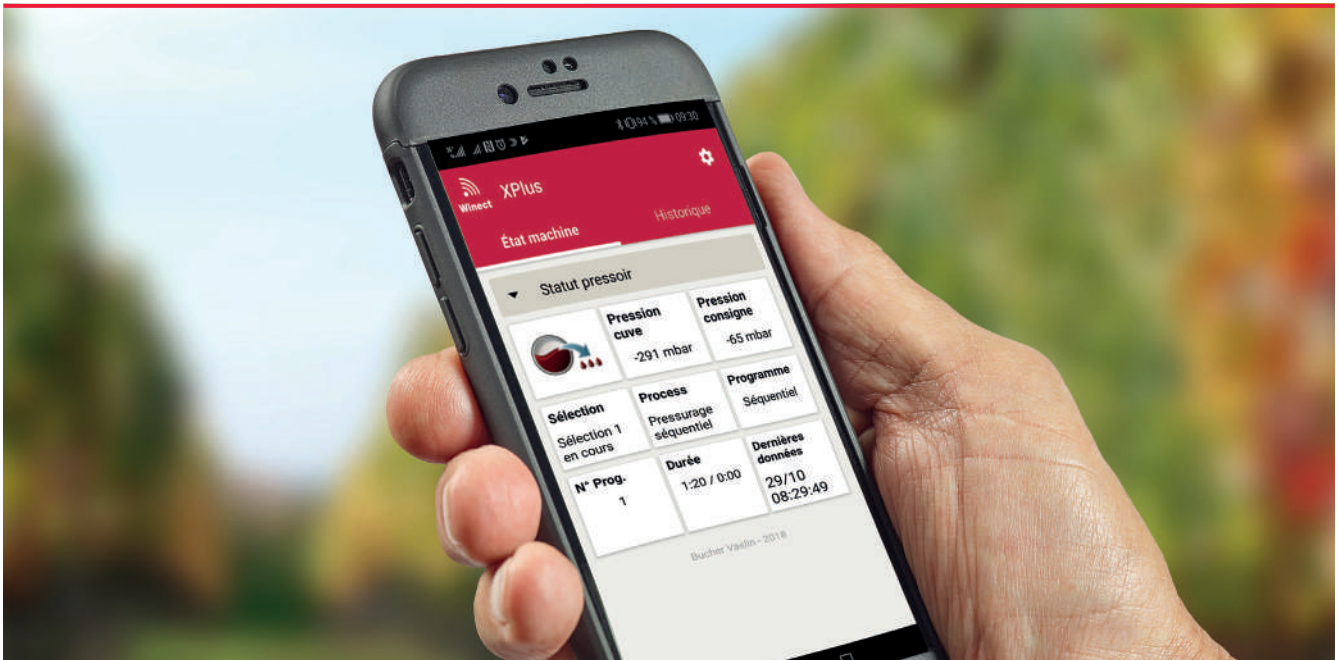


Función de alertas

Esta función permite la recepción de alertas procedentes de las máquinas. Esto libera al trabajador y le permite dedicarse a otras tareas.

Se pueden configurar según las expectativas y necesidades de cada uno.

Aplicación Winect



La aplicación móvil que le permite realizar un seguimiento remoto de su máquina

Desde dondequiera que esté, podrá verificar el progreso de su producción, recibir alertas en tiempo real y controlar su máquina a distancia. La aplicación está disponible en iOS y Android. Puede irse tranquilo, Winect le acompaña.



* Solo licencia informática, no incluye ningún servicio

Público al que se dirige

Clientes con una máquina conectada que desean hacer su seguimiento y/o controlarla de forma remota.

Descripción

La aplicación Winect contiene información completa que permite al usuario hacer un seguimiento del proceso y ajustar la configuración de su máquina según sus necesidades. La recepción de alertas está incluida.

**Ventajas**

Compatible con todos los teléfonos inteligentes con iOS o Android.

La aplicación permite ahorrar mucho tiempo y desplazamientos, ya que el operario ya no tiene que desplazarse para intervenir en la máquina.

Características

- Control de la máquina a distancia
- Ajustes de la máquina a distancia
- Alertas push por correo electrónico y SMS

Requisitos previos

Conexión a la nube

Para los productos

- Flavy FGC
- Flavy X-Wine et X-Treme
- Flavy FX 2-10 ICS
- Rétrofits compatibles

buchervaslin.com

Bucher Vaslin
5 Rue Gaston Bernier
49290 Chalonnes sur Loire, France
T +33 (0)2 41 74 50 50
connect.buchervaslin.com/contact