BUCHER
vaslin

Bucher

Con le presse Bucher,
si sceglie la fiducia.

I clienti fanno parte del DNA di Bucher Vaslin. Per questo motivo, da oltre 75 anni, Bucher Vaslin li accompagna sul terreno delle prestazioni.

La gamma Bucher soddisfa le esigenze di pressatura delle uve. Orientata alle esigenze del mercato vitivinicolo, si sviluppa con un unico obiettivo ovvero garantire una pressatura efficace mediante soluzioni diversificate.

Optare per una pressa Bucher Vaslin significa scegliere:- Una progettazione ottimizzata per una pressatura di qualità, che rispetta le preoccupazioni del cliente in termini di prestazioni, tempo, investimento e fatica.- Un'inertizzazione al 100% della pressa con Inertys, che realizza un processo esclusivo che rivela il potenziale aromatico dei vini e garantisce una migliore stabilità degli aromi e del colore.- Connettività, che consente un controllo intuitivo da remoto tramite programmi manuali o automatici basati su centinaia di ore di analisi.

Questo catalogo illustra ampiamente l'offerta Bucher Vaslin di prodotti e servizi attraverso le varie rubriche.

Buona lettura!

Sommario

Più di 160 anni di storia	5
Una realtà internazionale	6
I nostri punti di forza	8
Bucher Vaslin innova	10
Servizi di ingegneria delle cantine	14
La gamma Bucher	18
Bucher XPert	20
Bucher XPlus	30
Bucher Origin	36
Bucher XPro	42
Bucher XP	46
Bucher JLB	50
Retrofit	54
Connect	58

Bucher Vaslin

Una storia che conta – Oltre 160 anni di know-how

Da quasi due secoli, Bucher Vaslin si appassiona alla vigna e al vino.
Dalle prime presse di Joseph Vaslin nel 1857 e di Johann Bucher nel 1874, all'ampia gamma di oggi, è un'esperienza unica che mettiamo al servizio dei viticoltori e degli enologi.

La cultura dell'innovazione – La ricerca e l'osservazione alimentano lo sviluppo di nuove soluzioni

Da tempo Bucher Vaslin ricerca, innova e sviluppa i propri prodotti in base alle esigenze dei clienti.

Sempre All'ascolto delle esigenze del mondo vitivinicolo e della costante ricerca di qualità, Bucher Vaslin si impegna costantemente a far evolvere la propria produzione per rendere i prodotti sempre più efficaci, più semplici da utilizzare e più redditizi per le tenute dei clienti.

Bucher Vaslin apporta in cantina tutte le risposte adatte alle esigenze del vinificatore perché il vino è una delicata alleanza tra terroir, know-how ancestrale e padronanza degli aspetti tecnici. Siamo orgogliosi di essere a fianco del cliente per accompagnarlo nel percorso verso il successo.

La forza di un grande gruppo - Una garanzia di durata

Bucher Vaslin fa parte del gruppo industriale Bucher Industries, la cui sede sociale si trova in Svizzera, vicino a Zurigo.

Bucher Industrie è composta da 5 divisioni ognuna leader nel proprio settore di attività:
– Kuhn Group - macchine agricole.
– Bucher Municipal - veicoli e attrezzature per le operazioni di pulizia e bonifica.
– Bucher Hydraulics - componenti elettronici e idraulici.
– Bucher Emhart Glass - produzione e ispezione di contenitori in vetro.
– Bucher Specials - attrezzature per la produzione di vino con Bucher Vaslin, succhi di frutta e filtrazione della birra con Bucher Unipektin.

bucherindustries.com

376 collaboratori in tutto il mondo

Presente in 5 continenti e in oltre 80 paesi diversi

507 distributori e agenti in tutto il mondo

Più di 160 anni di storia

1857

Joseph Vaslin deposita un brevetto per una pressa orizzontale a gabbia quadrata in legno.

1874

Johann Bucher crea la pressa idraulica.

1945

Fondazione di Constructions Méca-Métalliques Chalonnaises (CMMC) da parte di Gaston Bernier.

1946

Acquisto dei brevetti delle presse Vaslin da parte di Gaston Bernier. Firma del 1° contratto di concessione con l'azienda Juttaud (Charentes).

1961

Produzione dellla 10° pressa.

Prime esportazioni in Giappone.

1970

Conseguimento di un Certificato di Merito nella categoria dei prodotti resistenti alla corrosione, al Congresso di Washington della Société des Industries Plastiques (Società delle Industrie Plastiche).

1973

Ingresso dell'Istituto per lo Sviluppo Industriale (IDI) nel capitale dell'azienda.

1974

Acquisizione del produttore di presse continue Coq.

Anno di vendite record.

1980

L'azienda assume il nome di CMMC per le esportazioni.

1983

Produzione della 50° pressa.

1986

Acquisizione di CMMC da parte dell'azienda svizzera Bucher Guyer.

Acquisizione di Friulmeccanica, licenziataria italiana di Bucher Guyer e fusione con Vaslin Italia.

1996

CMMC devient Vaslin Bucher SA.

2000

Apertura della filiale americana tramite l'acquisizione di KLR Machines: Bucher Vaslin Northamerica.

2001

Acquisto di Mercier Sanchez a Rivesaltes. La fabbrica diventa un sito di produzione decentrato.

2006

Vaslin Bucher devient

Bucher Vaslin.

2008

Apertura della filiale cilena:

Bucher Vaslin Sudamérica.

2011

Acquisizione del produttore di presse Sutter.

2014

Creazione della filiale argentina: Bucher Vaslin Argentina.

Una realtà internazionale

Una rete mondiale di concessionari autorizzati

Selezionati per la professionalità di cui danno prova, i concessionari Bucher Vaslin costituiscono l'organizzazione sul campo che consente ai clienti di beneficiare di un servizio di prossimità di qualità.

Sempre all'ascolto della clientela, i nostri concessionari, veri specialisti regionali, offrono la loro esperienza e competenza per consigliare nella scelta delle attrezzature e nella progettazione delle cantine, per fornire assistenza prima, durante e dopo la vendemmia.

Consultate l'elenco dei partner della nostra rete di distribuzione sul nostro sito internet.

Bucher Vaslin S.A.
5 Rue Gaston Bernier - BP 70028
49290 Chalonnes-sur-Loire - Francia
T+33 (0)2 41745050
connect.buchervaslin.com/contact

Bucher Vaslin S.A.
Allée A. Nobel
66600 Rivesaltes - Francia
T+33 (0)2 41745050
connect.buchervaslin.com/contact

Bucher Vaslin S.r.l.
Viale Trieste 56
Romans d'Isonzo - Italia
T+39 0481 908931
commerciale@buchervaslin.com

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

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

Bucher Vaslin Argentina
Hernandarias 587
Godoy Cruz, Mendoza - Argentina
T+54261 4390660
comercial@buchervaslinargentina.com

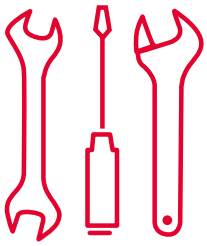
I nostri punti di forza

Una dinamica d’innovazione

Al centro delle problematiche del mercato, Bucher si concentra sulla progettazione di soluzioni innovative, specifiche ed efficaci per il successo dei propri clienti.

Ogni giorno, diamo prova di determinazione nel riaffermare la volontà di accompagnare la clientela, valorizzandone la produzione, apportando la nostra esperienza al servizio dello sviluppo dei clienti.

Il reparto Ricerca e Sviluppo viaggia in tutto il mondo per ascoltare i clienti, analizzare e immaginare nuovi progetti che soddisfino le loro aspettative.



L’esecuzione e la fabbricazione

Bucher Vaslin gestisce, con cura, la linea di produzione delle attrezzature di propria produzione, dalla ricezione delle materie prime alla consegna delle attrezzature finite, nei suoi stabilimenti in Francia e all'estero.

I nostri dipendenti sono formati per tutta la loro vita professionale al fine di acquisire il know-how necessario per le evoluzioni del processo di produzione di tutte le nostre macchine.

Le varie competenze presenti all’interno della nostra azienda ci consentono di produrre la macchina dalla prima lamiera inox da sagomare sino alla posa dell'etichetta sulla macchina.

Etichette dal contenuto impegnativo

ISO 9001: versione 2015

Per assicurare la consegna dei prodotti entro i termini contrattuali e una messa in funzione riuscita delle attrezzature.

Alcune collaborazioni

Cattedra Denis DUBOURDIEU

Portata dalla Fondation Bordeaux Université e sostenuta dall'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin (ISVV) / Université de Bordeaux, la cattedra "Denis DUBOURDIEU – Qualité et identité des vins" beneficia del sostegno di sette cru della regione di Bordeaux e di quattro aziende leader del settore vitivinicolo per le quali la qualità dei vini di Bordeaux è una preoccupazione quotidiana e la ricerca enologica un dato essenziale.

La cattedra mira quindi a sostenere il lavoro dell'unità di ricerca Enologia dell'ISVV che non ha solo la vocazione di acquisire conoscenze, ma anche di contribuire a fornire risposte concrete agli attori della filiera vinicola.

In questo contesto, dal 2018 la cattedra finanzia lavori di post-dottorato, tesi e stage di laboratorio. Inoltre, ha contribuito all'acquisizione di attrezzature scientifiche molto avanzate all'interno dell'unità di ricerca Enologia.

Lien de la Vigne

L'associazione Lien de la vigne (VINELINK INTERNATIONAL), fondata sul principio di una condivisione dello sforzo innovativo, è prima di tutto un luogo di comunicazione, un laboratorio di riflessioni tecnologiche ed economiche indipendente da qualsiasi influenza nazionale o particolare.

La creazione dell'associazione è scaturita dalla constatazione che molti dei principali problemi della professione vitivinicola sono spesso gli stessi da un paese o da una regione all'altra:
molte gravi malattie della vite ricadono in questo caso.
È infatti auspicabile che sui problemi più cruciali e spesso più costosi, il lavoro di ricerca coinvolga i paesi o le regioni interessati, prima di tutto per utilizzare al meglio mezzi sempre limitati e anche per raggiungere meglio la dimensione critica combinando le competenze complementari di più regioni.
L'associazione ha già organizzato un gran numero di programmi di ricerca: in primo luogo nel campo della produzione vitivinicola due grandi assi: le malattie della vite e la maturazione dell'acino.

Vignerons engagés

Lo scopo dell'associazione è quello di:
- Promuovere il marchio Vignerons Engagés, il primo marchio RSI e sostenibile dedicato al mondo del vino in Francia. Le sue specifiche ad ampio spettro, complete ed equilibrate, sono verificate da un organismo di controllo indipendente, ogni 18 mesi.

- Accompagnare tutte le azioni dei produttori della filiera vinicola in un approccio globale di sviluppo sostenibile, per migliorarsi, differenziarsi e apportare nuovi valori aggiunti alla loro produzione.

- Mettere in relazione gli attori della filiera vinicola ispirati da una stessa visione della RSI al fine di facilitare il dialogo, le sinergie, l'emergere di soluzioni sostenibili e di progredire insieme in spirito di filiera. A tal fine, riunisce 4 collegi di membri aderenti: produttori (etichettati e in conversione), partner, commercianti, distributori.

CETIM

Il Centro Tecnico Industriale ha la missione di promuovere il progresso delle tecniche, di partecipare al miglioramento delle prestazioni e alla garanzia di qualità nell'industria. Ha l'obiettivo di fornire alle aziende meccaniche mezzi e competenze per aumentarne la competitività, partecipare alla standardizzazione e creare un legame tra la ricerca scientifica e l'industria.

Partner industriale, CETIM accompagna Bucher Vaslin nelle sfide industriali di un'industria del futuro decarbonizzata.

Bucher Vaslin partecipa a progetti collaborativi guidati da CETIM, questi progetti ci consentono di fornire ai viticoltori soluzioni innovative e più qualitative.

Bucher Vaslin innova

Per supportare al meglio i professionisti del settore vinicolo, Bucher vaslin si impegna da oltre 75 anni a rispondere alle loro aspettative con soluzioni nuove e innovative.

Processi in evoluzione costante

Soddisfare le esigenze della clientela è una parola d'ordine in Bucher vaslin. Per poterlo fare al meglio, gli ingegneri Bucher Vaslin lavorano sull'evoluzione delle apparecchiature e dei processi delle macchine.

Utilizzare le tecnologie presenti, e cercare oltre per offrire soluzioni adeguate è la nostra motivazione.

I nostri ingegneri fanno evolvere l'intera gamma di prodotti, realizzando esperimenti, test e calcoli.

Nel corso dei nostri anni di esperienza, sono emersi molti processi e tutti i nostri dipendenti sono ancora oggi mobilitati per offrire alla clientela innovazioni più vicine alle loro esigenze.

Le grandi evoluzioni per gamme/anni	1980/1990	1990/2000	2000/2010	2010/2020	Dal 2020
Delta	-	-	- Selezione ottica	- Diraspatura a gabbia oscillante - Selezione densimetrica - Rimorchio sgocciolatore a compartimenti - Selezione a lama d'aria	- Diraspatura con movimento pendolare
Bucher	-	-	- Processo Organ - Processo Inertys - Processo Rédux	- Processo Aquapulse - Processo Maestro	- Procédé Extraflow - Scarichi girevoli
Flavy	- Filtrazione tagenziale dei vini	- Filtrazione tangenziale fondi di chiarifica - Osmosi inversa	- Filtrazione tangenziale dei fondi vasca - Filtrazione fondi di chiarifica	- Incollaggio lineare dei vini	- Filtro di grande capacità di nuova generazione - Filtrazione delle fecce

Le nostre innovazioni sulla gamma Delta

Diversificazione per selezionare le uve

La selezione manuale delle uve ha certamente dei vantaggi, ma è costosa in termini di tempo e manodopera. L'evoluzione tecnologica e le soluzioni messe in atto dal personale Bucher Vaslin hanno l'obiettivo di fare guadagnare in precisione nella selezione e nel tempo.

La selezione ottica consente di valorizzare il raccolto grazie a una selezione di uve configurabile, precisa e ripetitiva. Dotato di un calcolatore appositamente sviluppato per l'ottica ad alta cadenza, l'analisi delle immagini e il processo decisionale è rapido.

Per completare la gamma Bucher Vaslin di selezione meccanica è stato progettato anche un processo di selezione a lama d'aria.
Questo ti offre la possibilità di rimuovere automaticamente detriti vegetali, insetti e semi, pelli, uva secca...

Anche la questione della selezione per densità è stata studiata e sviluppata dagli ingegneri Bucher Vaslin. Pertanto, offriamo un processo che consente di eliminare tutti i rifiuti galleggianti e di selezionare solo gli acini che si desidera conservare in base alla rispettiva densità.

Un nuovo processo per la diraspatura

Addio battitori, alberi di sradicamento e gabbie rotanti. È il turno del movimento pendolare di prendere posto per diraspare al meglio l'uva, riducendo fortemente la produzione di succhi.

Le nostre innovazioni sulla gamma Bucher

Dal riempimento al lavaggio, un intero ciclo di innovazione

Dal riempimento al lavaggio, ogni fase è stata rivista ed elaborata per offrire le soluzioni più vicine alle esigenze.

Processo Extraflow
Questo processo brevettato garantisce un rapido drenaggio dei succhi liberi e un riempimento ottimale della pressa senza rotazione e con solo un ribaltamento della vasca. Questa importante evoluzione consente un'estrazione molto rapida dei succhi liberi, un aumento della capacità di riempimento della pressa e una riduzione dei tempi di pressatura.

Processo Inertys
Primo processo che protegge dall'ossidazione l'uva e i succhi durante la pressatura. Il potenziale aromatico è così preservato, offrendo vini più complessi e fruttati.

Processo Organ
Processo autodecisionale libera l'operatore da qualsiasi vincolo di programmazione. La pressa, attraverso un controllo delle portate di succo, agisce autonomamente e in tempo reale su pressioni, durate e rotazioni. Le durate di pressatura sono ottimizzate, per un tasso di essiccazione desiderato.

Processo Maestro
Maestro è la soluzione che garantisce la completa automazione della pressa. Dalla misurazione della quantità di uva nella pressa durante il riempimento al lavaggio finale, tutto si concatena in modo automatico, senza la presenza di un operatore.
Questo processo offre una reale ottimizzazione del riempimento fino al lavaggio della pressa.

Risciacquo automatico degli scarichi
Le presse Bucher offrono una soluzione dall'efficacia riconosciuta per il risciacquo automatico degli scarichi. Un'iniezione alternata di acqua e aria ad alta pressione garantisce un risultato senza pari. Questo processo, di semplice gestione, consente di risparmiare un tempo non trascurabile nelle procedure di pulizia.

Processo Aquapulse
Aquapulse è un sistema di pulizia automatica dell'interno della vasca della pressa. I principali vantaggi sono una maggiore sicurezza per l'operatore (nessun intervento nella pressa), una significativa riduzione dei tempi di lavaggio e una riduzione del consumo di acqua.

Scarichi girevoli a fissaggio rapido senza utensili
Gli scarichi elettrolucidati a profilo autopulente sono dotati di un sistema di fissaggio facile da bloccare e sbloccare a mano e senza utensili. Garantiscono un lavaggio più facile, più rapido, più efficace e un consumo idrico inferiore.

Le nostre innovazioni sulla gamma Flavy

Una risposta alle sfide ambientali.

Il processo Eco-Energy integrato sui filtri Flavy FGC, è stato sviluppato per affrontare le attuali sfide economiche e ambientali.
Permette di ridurre fino al 95% il consumo elettrico del filtro (a seconda del profilo del vino) grazie al sistema di regolazione continua dei parametri di funzionamento.

Un punto di riferimento mondiale per la filtrazione dei fondi di chiarifica.

Da oltre 15 anni, il know-how Bucher Vaslin consente di trattare i fondi di chiarifica di sedimentazione, di flottazione ma anche a seguito della stabulazione a freddo, senza vincoli nei confronti dei prodotti enologici e dei rispettivi dosaggi.

La competenza in merito al processo di cui facciamo prova garantisce un recupero fino al 90% (a seconda del carico iniziale di materia in sospensione) dei succhi provenienti dalle bucce prodotte.
La portata stabile ed elevata dei filtri Bucher Vaslin garantisce un trattamento giornaliero fino a 600 hl a seconda del modello di filtro.

Il trattamento semplificato per la stabilizzazione proteica dei vini.

L’opzione Iniezione in linea di Bentonite UF assicura in un'unica fase la stabilizzazione proteica e la chiarificazione del vino. Si tratta di una vera e propria semplificazione della catena di trattamento dei vini con notevoli benefici per il cliente, una riduzione dei costi operativi, vini più rapidamente disponibili per l'imbottigliamento e la commercializzazione, una riduzione della gravosità per questa fase di vinificazione e un minore impatto ambientale risparmiando sui consumi di acqua.

Riduzione dei fenoli volatili del vino.

Il kit EP, associato ad un unità di osmosi della gamma Flavy ML, agisce sui fenoli volatili del vino, indipendentemente dal livello iniziale di concentrazione.
Li riduce al di sotto della soglia di percezione al fine di rendere il vino più fruttato e complesso, senza intaccarne la struttura.

Un’unica unità per filtrare tutto!

Sviluppata per il Flavy X-Treme, una nuova opzione 3-in-1 estende la versatilità del filtro, consentendogli di filtrare le fecce di fermentazione e di affinamento, nonché i vini e le fecce.

Questa opzione non richiede lo smontaggio dei moduli. È sufficiente selezionare le fecce da filtrare sullo schermo di controllo e il gioco è fatto! Con l’opzione 3 in 1, potrete contare su una maggiore tranquillità, una maggiore efficienza e una migliore qualità del prodotto, grazie alla filtrazione delle fecce e dei mosti durante la produzione.

Connettività

Un'innovazione al centro dell'attività.

Bucher Vaslin ha sviluppato attraverso Service Connect, un'intera gamma di offerte digitali per consentire alla clientela di sottoscrivere le soluzioni Bucher Vaslin adattate il più vicino possibile alle esigenze essenziali del cliente in termini di assistenza e monitoraggio remoto delle attrezzature.

Grazie ad un accesso sicuro e in tempo reale, l’applicazione Winect consente di seguire l’avanzamento della filtrazione o della pressatura, di essere avvisati alla fine del ciclo o in caso di anomalia e di pilotare il filtro a distanza (modificare i parametri di regolazione, arrestare o riavviare un programma di filtrazione o di lavaggio).

La connettività è anche la possibilità di essere assistiti più rapidamente grazie alla teleassistenza, guadagnerai serenità soprattutto durante il periodo della vendemmia.

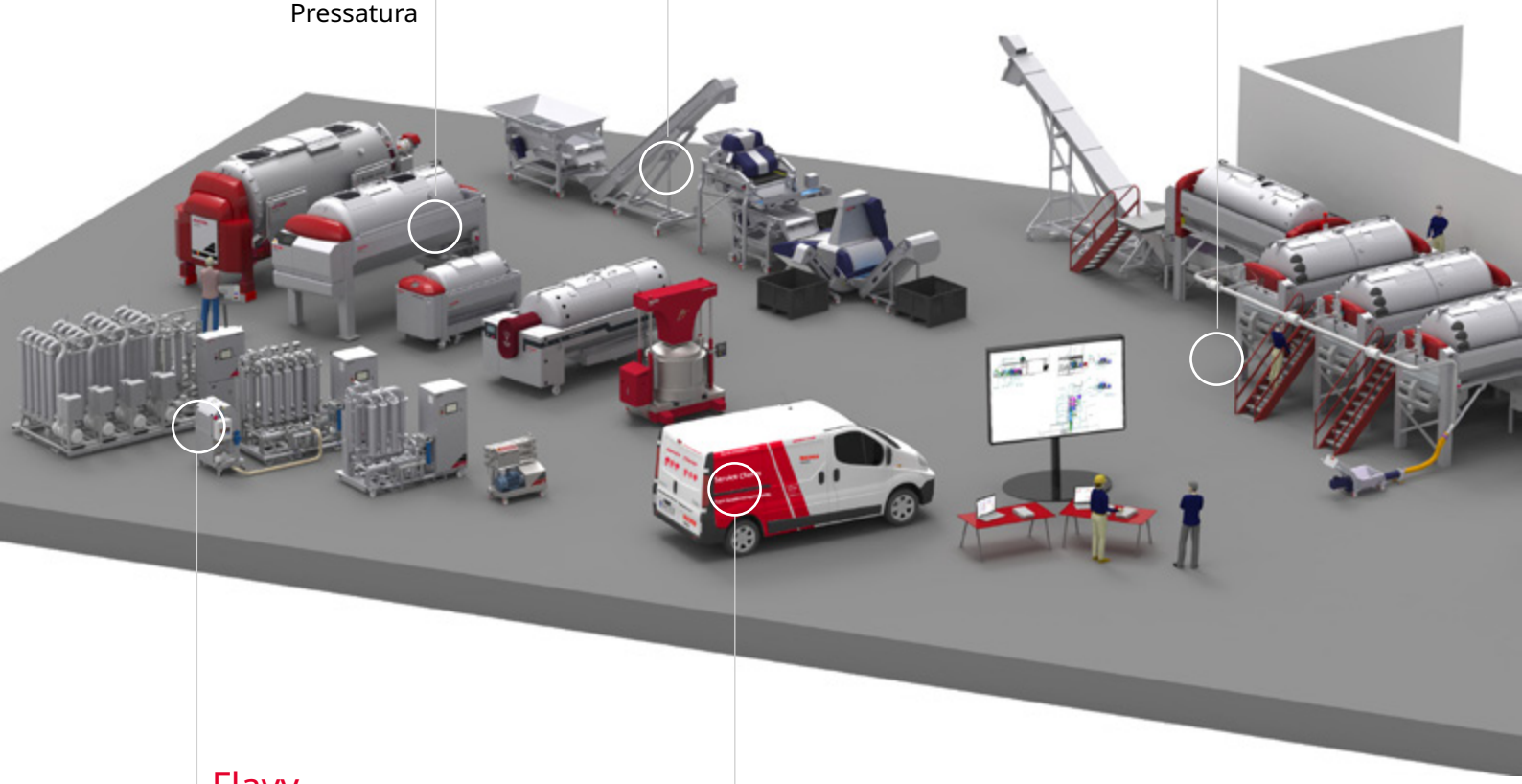
Connect Portal garantisce l'accesso a tutta una serie di corsi di formazione online (e-Learning) per una migliore padronanza della conduzione delle attrezzature (filtri e presse) e per avere un promemoria delle buone pratiche, molto utile per gli operatori prima dell'inizio della vendemmia. In esso sono disponibili anche informazioni su tutti i servizi online tra cui tutta la documentazione tecnica relativa all'attrezzatura.

Un’ampia offerta per soddisfare tutte le esigenze della clientela

Delta
Ricezione e preparazione delle uve

Servizio di ingegneria della cantine

Bucher
Pressatura



Flavy
Filtrazione

Serenity
Master, offerta formativa

Connect, servizi connessi

Assist, contratti di assistenza

Retrofit, una nuova giovinezza ecoresponsabile

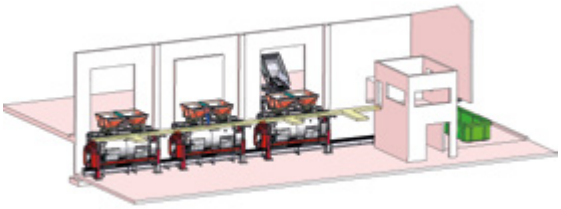
Servizi di Ingegneria delle Cantine (S.I.C.)

Il servizio di ingegneria delle cantine di Bucher Vaslin offre una competenza personalizzata per accompagnare il cliente in ogni fase del progetto.
I nostri esperti sono al fianco del cliente per comprenderne le esigenze specifiche, le preferenze e i vincoli. In seguito, progetta una soluzione su misura e assicura la buona realizzazione del progetto.

Sicurezza
Analisi dei rischi
Assistenza alla creazione del piano di prevenzione
Interazione con il coordinatore della sicurezza

Studi
Consulenza
Fattibilità
Definizione dei bisogni
Integrazione dei processi enologici dei clienti

Realizzazione dei piani
Piani 2D/3D
Piano di impianto
Interazione Genio Civile



Esperti dedicati

Il responsabile commerciale

Interviene in tutta la rete Bucher Vaslin in collaborazione con i nostri commerciali e concessionari in tutto il mondo.

Questo esperto tecnico è responsabile dell'analisi, della quantificazione e del monitoraggio della realizzazione di progetti.

All’ascolto delle esigenze, il responsabile commerciale adatta i prodotti e i servizi in virtù delle necessità dei clienti.

Il capo cantiere

Coordina sul campo il personale Bucher Vaslin e gli altri fornitori.

È il garante della sicurezza sul luogo di installazione.

Il disegnatore

È responsabile dei progetti preliminari e dell’installazione degli impianti presso i clienti.

Gestisce anche le interazioni con i piani di ingegneria civile.

Adattamento prodotti
Personalizzazione
Modifica telaio e processo
Automatismo e interazione supervisione

Progetti completi
Integrazione globale del prodotto e del rispettivo ambiente
Zone di circolazione
Tubazioni
Struttura di supporto

Monitoraggio della realizzazione
Gestione delle coattività tra i tecnici di intervento in cantiere
Monitoraggio dei termini temporali
Documentazione degli impianti

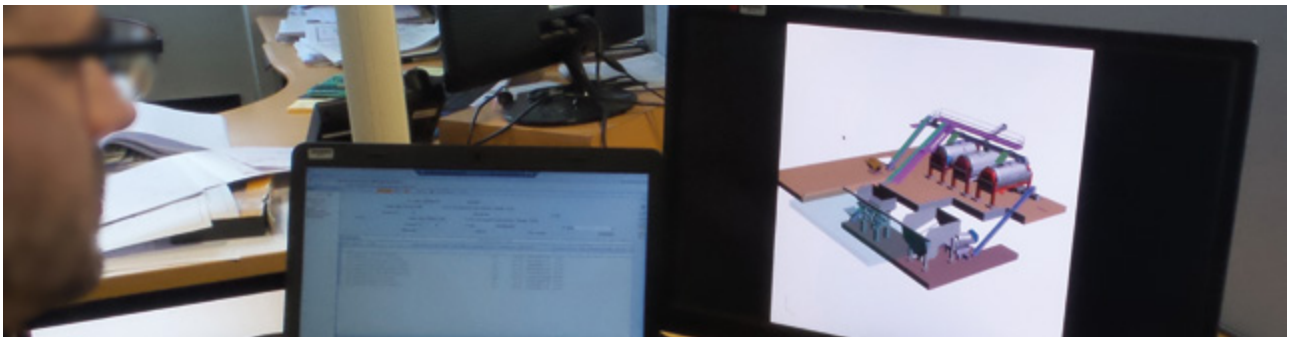
I servizi proposti da S.I.C.

Studio preliminare e quantificazione

Descrizione	Vantaggi	Pubblico interessato
Lo studio preliminare del progetto consente la realizzazione del piano di progetto preliminare e la preparazione del preventivo.	- Convalida della fattibilità - Conoscenza dei vincoli - Scelta della soluzione ottimale - Conoscenza dei costi di diverse soluzioni	- Cliente finale - Rete di distribuzione

Le assistenze

	Descrizione	Vantaggi	Pubblico interessato
Assistenza nella definizione della necessità e creazione del capitolato d'oneri	In relazione alla forza vendita e al cliente, questa assistenza permette di definire la necessità nella sua globalità (definizione e confronto di diversi scenari di funzionamento, aiuto nella redazione del capitolato d'oneri).	- Condivisione di esperienze e competenze - Formalizzazione della necessità - Apporto di nuove soluzioni	Cliente finale
Assistenza tecnica	L'assistenza tecnica è garantita da referenti tecnici sui prodotti in collegamento diretto con l'ufficio tecnico.	- Condivisione di esperienze e competenze - Collegamenti con diversi servizi interni di Bucher Vaslin	Concessionari
Assistenza alla redazione del piano di prevenzione	Questa assistenza permette al cliente di rispettare gli obblighi legali accompagnandolo nella redazione dei documenti.	- Assistenza alla redazione del piano di prevenzione di un fascicolo	Cliente finale



I monitoraggi

	Descrizione	Vantaggi	Pubblico interessato
Monitoraggio dei progetti	Il cliente è seguito e accompagnato nella realizzazione del progetto (monitoraggio di avanzamento, coordinamento con i diversi tecnici di intervento provvisori e definitivi in fabbrica e in loco, stesura di verbali di fine cantiere, creazione di dossier di opere eseguite).	- Padronanza della conformità della soluzione tecnica rispetto allo studio preliminare del progetto	- Cliente finale - Rete di distribuzione
Monitoraggio dei cantieri	Questo monitoraggio induce la presenza e la competenza, sul campo, per il monitoraggio e il coordinamento.	- Padronanza delle tempistiche e della conformità del risultato finale rispetto a quanto venduto	Cliente finale
Ricerca e monitoraggio dei partner	In collaborazione con partner identificati, vengono proposte soluzioni esterne in base alle esigenze. (Creazione di specifiche per fornitori e subfornitori, presentazione di un bando di gara, selezione di partner, monitoraggio delle realizzazioni).	- Offerta di una soluzione globale più ampia rispetto al catalogo di prodotti e servizi standard di Bucher Vaslin	- Cliente finale - Rete di distribuzione

Le soluzioni su misura

	Descrizione	Vantaggi	Pubblico interessato
Creazione di prodotti e accessori specifici	A seconda delle esigenze del cliente e in funzione delle condizioni contrattuali, è possibile effettuare uno sviluppo di complementi specifici (studio meccanico, studio elettrico ed elettrotecnico, studio di automazione).	- Soluzione su misura per le esigenze del cliente	- Cliente finale - Rete di distribuzione - Servizio R&S Bucher Vaslin
Personalizzazione e adattamento di prodotti standard	A seconda delle esigenze del cliente e in funzione delle condizioni contrattuali, è possibile effettuare un monitoraggio degli adattamenti specifici dei prodotti (analisi di fattibilità in collaborazione con l'ufficio tecnico di progettazione prodotto, creazione delle specifiche di modifica, progettazione di periferiche o accessori personalizzati, convalida delle modifiche).	- Soluzione su misura per le esigenze del cliente	- Cliente finale - Rete di distribuzione

La gamma Bucher

La gamma Bucher di Bucher Vaslin soddisfa da oltre 70 anni le esigenze di pressatura dell'uva. Orientata alle esigenze del mercato vitivinicolo, la gamma si sviluppa con un unico obiettivo, garantire una pressatura efficace attraverso diverse offerte.

– Una progettazione ottimizzata per una pressatura di qualità, che rispetta le preoccupazioni dei clienti in termini di prestazioni, di tempo, di investimento e di fatica.
– I diversi progressi nella gestione del riempimento e della pressatura, offrono miglioramenti significativi sulle prestazioni di estrazione e sulla qualità dei succhi.
– Una produzione integrata di presse nello stabilimento di Chalonnes-sur-Loire (serbatoio, membrana, automatismi, ecc.).
– Un’inertizzazione al 100% della pressa con Inertys, un processo esclusivo che rivela il potenziale aromatico dei vini e garantisce una migliore stabilità degli aromi e del colore.
– La connettività, nuovo alleato di Bucher Vaslin, consente oggi un controllo intuitivo a distanza tramite programmi manuali o automatici basati su centinaia di ore di analisi.

Bucher Vaslin è oggi leader sul mercato delle presse e assicura ai propri clienti una garanzia di qualità.

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

Bucher XPert

XPert

Bucher XPert

Una risposta agli impianti ad alto rendimento.

Membrana di alta qualità
La membrana è interamente realizzata da Bucher Vaslin secondo un processo di saldatura senza cuciture per una perfetta resistenza meccanica. È fissata al serbatoio tramite un particolare sistema (brevetto Bucher) senza alcuna perforazione per garantirne l'impermeabilità e la longevità.

Canaline di drenaggio esclusive
La superficie di drenaggio è costituita da canaline traforate, dal profilo autopulente e non aggressivo (brevetto Bucher) che consente di ottenere mosti con una bassissima quantità di fondi di chiarifica.

L'efficacia di tale superficie è riconosciuta nel corso delle fasi di sgocciolamento (durante il riempimento), di evacuazione dei succhi e di rebêchage (sgretolatura) (durante la pressatura).

L'affidabilità, le prestazioni e il funzionamento automatico della pressa assicurano la massima serenità all'utilizzatore durante la vendemmia.

Produttività elevata
La pressa pneumatica Bucher XPert è appositamente progettata per essere integrata in un impianto ad alto rendimento.

Dotate dei processi di pressatura autoadattativa Organ e del dispositivo di riempimento Extraflow, le presse Bucher XPert garantiscono una qualità di pressatura e prestazioni di estrazione del succo ottimizzate.

In opzione, Bucher XPert può essere arricchito con riempimento assiale, lavaggio automatico o processo Maestro.

SITEVI INNOVATION AWARDS 2019 · VINITECH SIFEL VIRTUAL · SITEVI INNOVATION AWARDS 2021 · Procédé Extraflow Citation Vinitech 2022 · NEW technology 2022 · INPI INSTITUT NATIONAL DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE BREVET DÉPOSÉ

Progressi tecnologici – presse connesse

Grazie all'app Winect, è possibile consultare in qualsiasi momento sullo smartphone le informazioni sulla pressatura in corso: programma in corso, tempo rimanente, pressione, portata, ecc.

Gli allarmi configurabili, trasmessi via e-mail/sms, avvisano il cliente in merito agli eventi di sua scelta durante la pressatura: fine della pressatura, selezione del succo, arresto della pressa, ecc.

Maggiore serenità grazie alla teleassistenza che consente una diagnosi immediata da parte di un tecnico qualificato.

Le configurazioni possibili

	XPert 100	XPert 115	XPert 150	XPert 250	XPert 320	XPert 450
1 porta ermetica automatica	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2 porte ermetiche automatiche	✓	✓	✓	✓	✓	
Riempimento assiale (opzione)	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Canalina di riempimento orientabile (opzionale)	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Bacinella fissa	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Programmazione automatica	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Programmazione sequenziale	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Processo Organ	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Processo Inertys	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Processo Extraflow	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Scarichi di dimensioni superiori	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Scarichi elettrolucidati	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Collettore di succhi	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Svuotamento delle vinacce per porta con eliche di svuotamento nella vasca	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Scovolino di lavaggio o lavaggio automatico	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Caratteristiche tecniche

	XPert 100	XPert 115	XPert 150	XPert 250	XPert 320	XPert 450	
Capacità della bacinella:	460	460	460	850	850	1300	l
Peso a vuoto	4500	5000	5200	8000	9200	11.800	kg
Potenza	12,2	18	18	22	23,7	37	1,5 kW
Lunghezza senza RA	6600	7100	7200	8700	8700	10.000	mm
Larghezza	2800	2800	2800	3200	3200	3200	mm
Altezza	2600	2600	2800	3400	3500	3500	mm
Tensione di alimentazione	400	400	400	400	400	400	V

Processo Maestro

Con il processo Maestro, la pressa Bucher XPert può concatenare automaticamente le 4 fasi di un ciclo completo: riempimento, pressatura, svuotamento, lavaggio. Un apposito software e un'apparecchiatura adeguata assicurano il funzionamento di Maestro.

Processo Inertys ®

Processo esclusivo di inertizzazione dei succhi di pressa che rivela il potenziale aromatico dei vini (Brevetto)

Processo Extraflow

Questo processo assicura la cattura rapida dei succhi di sgocciolamento e ottimizza la chiarificazione di questi succhi attraverso l'uso permanente del filtro di massa (Brevetto).

Erogatore

- Aggiunta di un flussometro per il conteggio dei succhi.
- Consente la selezione dei succhi per volume.

Conducibilità

Aggiunta di una sonda di conducibilità in uscita dai succhi per separare i succhi provenienti dall'area della buccia.

Pompa di ripresa del mosto

Pompa Cazaux Oenoflex bi velocità.

Riempimento assiale

- DN150 con sicurezza elettrica e meccanica.
- Valvola ghigliottina DN150 o valvola manicotto DN150.

Lavaggio automatico degli scarichi

- Disintasamento degli scarichi senza intervento umano nella vasca.
- Iniezioni alternate di acqua e aria ad alta pressione
- Tempi di iniezione acqua/aria regolabili.

Comando remoto

Telecomando cablato per comandare le porte, le rotazioni e il lavaggio tramite scovolino.

Posizionamento quadro comandi

- Con o senza piede (inox o acciaio verniciato).
- Con o senza ventilazione.
- Con o senza protezione solare.
- Cavo aggiuntivo per lunghezza > 10 m.

Selettore mosti

Selettore a 2 o 4 vie con uscita acqua di lavaggio.

Valvola di macerazione

Valvole automatiche: apertura simultanea di tutte le valvole o apertura delle valvole in 3 sequenze per favorire una portata costante e una migliore chiarificazione dei succhi tramite il filtro di massa.

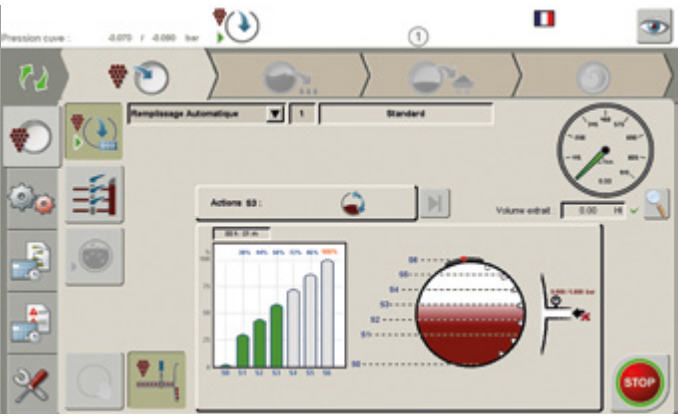
Canalina di riempimento orientabile

Per il riempimento tramite porta, la canalina devia il percorso dell'uva verso l'interno della vasca.

Ottimizzazione del tasso di riempimento senza rotazione della vasca.

Carrello motorizzato

Pressa su rotaia con comando manuale a fianco della pressa.



Zoom su... Extraflow

Questo processo garantisce un drenaggio dei succhi liberi ottimizzato grazie alle innovazioni sviluppate per le fasi di riempimento della pressa. Questo processo è protetto da due brevetti.

I vantaggi sono molteplici:

Estrazione rapida
Le portate istantanee fino a 3 volte superiori rispetto a una pressa standard riducono i tempi di drenaggio dei succhi.
I succhi liberi vengono portati in prossimità degli scarichi e filtrati attraverso le uve prima dell'estrazione.

Riduzione del tempo di pressatura
A seconda del programma di riempimento selezionato, la durata della pressatura può essere ridotta fino a 40 minuti (a seconda del tipo di uva e del programma selezionato).

Aumento del tasso d'estrazione dei succhi liberi
La proporzione di succhi di sgocciolamento e a bassa pressione è aumentata.
- Il volume di succo di qualità è aumentato.
- Il rendimento totale in succhi è aumentato: fino a quasi il 10% di resa supplementare.
- Questo volume di succo supplementare apporta un guadagno finanziario grazie al volume di vino vinificato superiore.

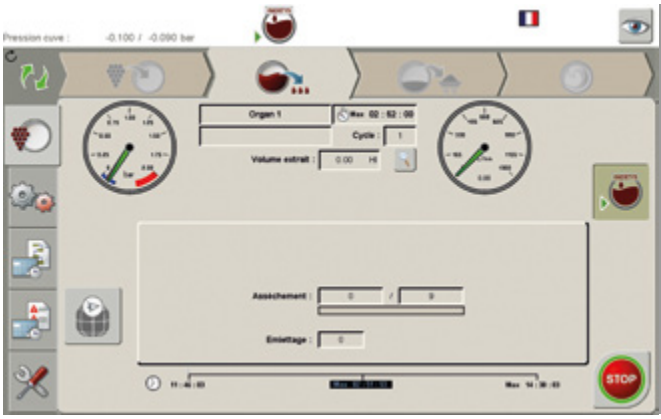
Aumento della capacità di riempimento della pressa
Il tasso di riempimento medio è uno dei più elevati sul mercato.
Il processo Extraflow dà la possibilità di raggiungere un tasso di riempimento di 3 in determinate condizioni (natura delle uve, programma di riempimento selezionato).

Comfort, serenità e maggiore sicurezza per l'operatore
Il riempimento avviene in tutta tranquillità, l'operatore è svincolato da qualsiasi operazione di tracciamento del riempimento.

Zoom su... Organ

Organ è un programma di pressatura autoadattativo. Utilizza la bacinella della pressa resa "attiva" per trasmettere al PLC le informazioni necessarie per il controllo della pressa.

Questo processo si adatta a qualsiasi tipo di vitigno per consentire il raggiungimento degli obiettivi di essiccamento desiderati nei tempi predefiniti.

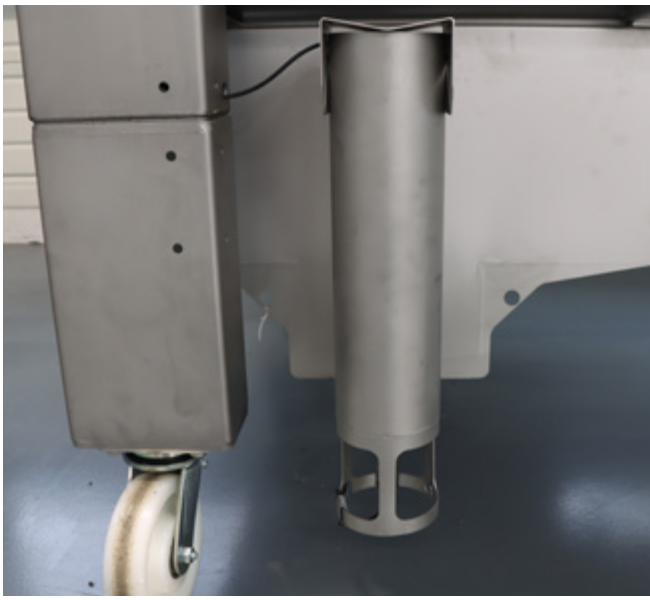


Fine di qualsiasi vincolo di programmazione per l'operatore.
Il principio di comando di Organ permette di gestire la portata di deflusso dei succhi, regolando la pressione e la durata delle fasi. Le concatenazioni delle fasi e il numero di giri di sbriciolamento sono ottimizzati in base all'uva e alle condizioni di produzione.

Ottimizzazione della qualità dei succhi.
Organ adatta la pressatura alla qualità dell'uva, evitando così errori di programmazione che possono degradare la qualità dei succhi.

Riduzione della tempo del ciclo di pressatura per una maggiore resa:
Il sistema decisionale in tempo reale è integrato in questo processo, con un monitoraggio continuo del tasso di essiccamento.

Personalizzazione del programma di pressatura.
Organ comprende 6 programmi di pressatura preregistrati. Corrispondono a diversi tipi di uve. Quattro programmi complementari, invece, sono completamente personalizzabili.

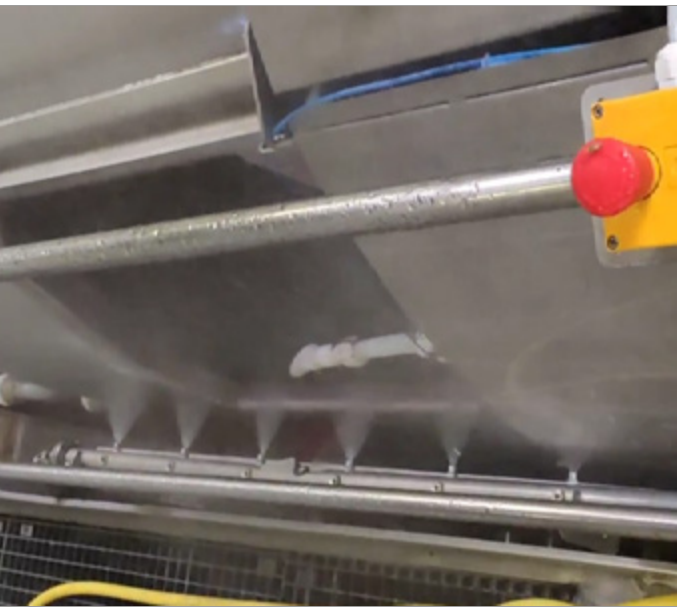


Zoom su... Maestro

Il know-how di Bucher Vaslin, associato alle nuove tecnologie, porta a una grande innovazione: Maestro

Processo di automazione della pressa, permette di concatenare automaticamente le quattro fasi di un ciclo completo, riempimento, pressatura, svuotamento e lavaggio.

Maestro facilita e massimizza le prestazioni del processo di pressatura.
Un'innovazione premiata i cui benefici sono stati riconosciuti dalla clientela.

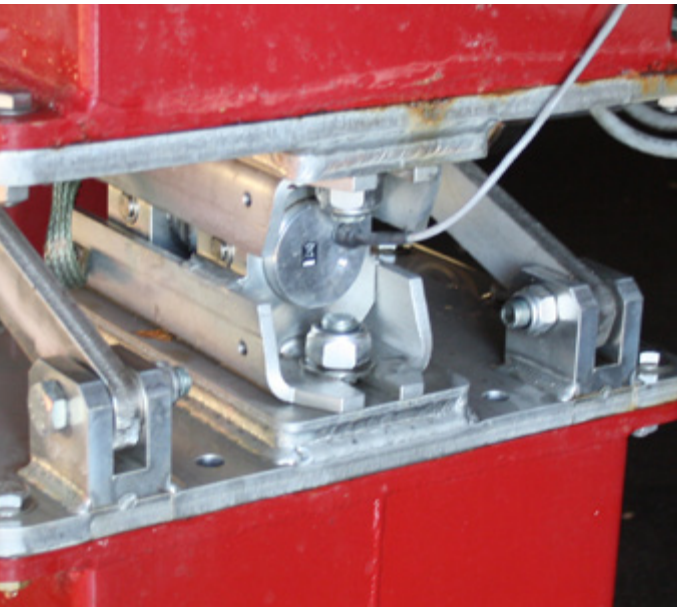


+ 25% di resa della cantina.
Con Maestro, la resa della cantina migliora, fino a 2 pressature giornaliere in più rispetto a una pressa Bucher XPert standard.

La pressa funziona in tempo prestabilito a fine giornata.
Le fasi di fine pressatura, svuotamento e lavaggio possono essere effettuate di notte. Il giorno successivo, la pressa è pronta per il riempimento.

Guadagno di personale.
Funzionamento in assenza dell'operatore una volta avviata la pressatura. Le fasi si concatenano a partire dalla programmazione (fase PLC).

Ottimizzazione della pressatura.
Una volta programmata e avviata, la pressa è autonoma pertanto non vi è alcun rischio di avviare un programma di pressatura errato di svuotamento o lavaggio. Il PLC visualizza costantemente il tasso d'estrazione dei succhi.



Uno sgocciolamento efficace.
Le azioni della pressa, in fase di sgocciolamento, sono programmabili e modificabili in funzione di 6 soglie del tasso di riempimento.

La sicurezza degli operatori è salvaguardata.
Gli spostamenti dell'operatore in cantina sono ridotti grazie all'autonomia della pressa.

Più serenità.
La mente dell'operatore viene liberata, le fasi di pressatura sono concatenate automaticamente.

Zoom su... Inertys®

Inertys® è un processo esclusivo e riconosciuto di pressatura sotto gas inerte con riciclaggio del gas, semplice, efficace ed economico, dai molteplici vantaggi:
– una soluzione unica, approvata e affidabile grazie al riciclo del gas,
– l'unica tecnica in grado di fornire gas neutro alla pressa con portata istantanea sufficiente,
– un'inertizzazione totale garantisce: Il 100% dei mosti pressati è protetto,
– risparmio di gas neutro e di energia: bassi costi di esercizio, rapido ritorno sull'investimento.

Con la pressatura senza ossigeno la differenza è ben visibile.

Vini più complessi con una migliore stabilità degli aromi e del colore

L'assenza di ossidazione protegge gli antiossidanti naturali dell'uva che contribuiscono alla longevità degli aromi e del colore.
La protezione di questi composti è garantita se il livello di ossigeno è inferiore al 2%.
Oltre questa soglia, anche se i mosti sembrano protetti (colore più verde), gli antiossidanti vengono distrutti e gli aromi non saranno più protetti.

Rapido ritorno dell'investimento

Il gas viene riciclato in una riserva flessibile che consente di utilizzarlo per 10 pressature di fila e di ridurre il consumo di gas.
Il processo è completamente automatizzato e non richiede manodopera aggiuntiva.

Bassi costi operativi

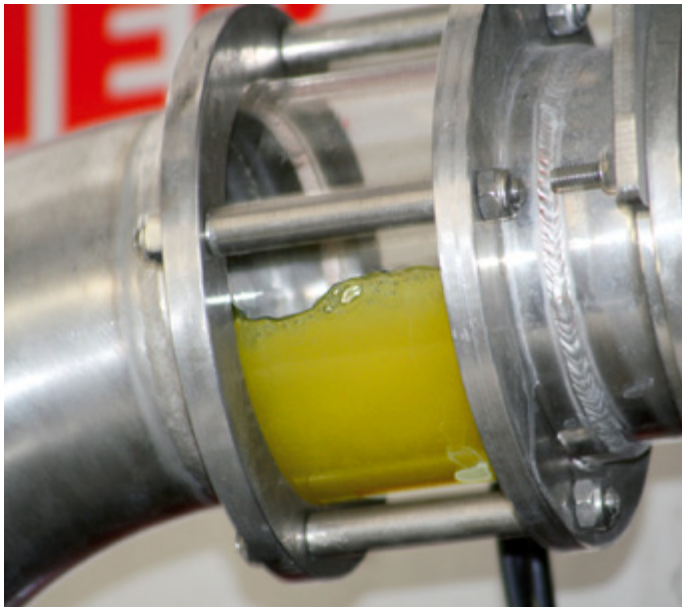
Consumo di gas ridotto grazie al recupero del gas in una riserva flessibile (riserva flessibile).
Un processo completamente automatizzato che non richiede manodopera aggiuntiva (PLC Inertys).

Semplicità d'uso

Nessun vincolo di gestione del flusso, la soluzione Bucher Vaslin si basa su una riserva flessibile che funge da "polmone" per il trasferimento di gas libero tra la riserva e la pressa.

La protezione efficace contro l'ossidazione

Il livello di ossigeno presente nella vasca è inferiore al 2%.
Il 100% dei mosti è protetto dall'inizio della pressatura.



Bucher XPlus

BUCHER
vaslin

Bucher XPlus

Bucher XPlus consente di fare la differenza.

Canaline di drenaggio esclusive

Lo scarico Bucher Vaslin è noto per il suo profilo autopulente e non aggressivo. Offre un'elevata efficienza di drenaggio e rigenerazione del filtro di massa durante il rebêchage (sgretolatura).

La pulizia è facilitata da scarichi girevoli senza attrezzi, facili da maneggiare. Offrono un'igiene ottimizzata della pressa.

Comando intuitivo – comfort e semplicità

Dotato di uno schermo touchscreen a colori da 12", di un'interfaccia user-friendly e di icone intuitive, offre all'utilizzatore comfort e sicurezza nel funzionamento della pressa.

Il processo autoadattativo Organ regola il programma di pressatura in base alla velocità di deflusso dei succhi, all'essiccamento della vinaccia e alle istruzioni fornite dall'operatore.

Organ, programmi di pressatura autoadattativi. Inertys, sistema di pressatura sotto gas inerte con riciclaggio del gas. Bucher Aquapulse, lavaggio interno vasca. Winect, pressa connessa.

Membrana di alta qualità

La membrana in poliuretano delle presse Bucher Vaslin è garantita esente da Bisfenolo A (BPA) e Ftalato. È compatibile con temperature che vanno da –5 °C a +70 °C.

Progressi tecnologici – presse connesse

Grazie all'app Winect, è possibile consultare in qualsiasi momento sullo smartphone le informazioni sulla pressatura in corso: programma in corso, tempo rimanente, pressione, portata, ecc.

Gli allarmi configurabili, trasmessi via e-mail/sms, avvisano il cliente in merito agli eventi di sua scelta durante la pressatura: fine della pressatura, selezione del succo, arresto della pressa, ecc.

La teleassistenza conferisce una maggiore serenità in quanto consente una diagnosi immediata da parte di un tecnico qualificato.

Le configurazioni possibili

	XPlus 22	XPlus 30	XPlus 40	XPlus 50	**XPlus 62**	XPlus 80
Tipi di porta	Grande porta o 1 porta ermetica manuale	Grande porta o 1 porta ermetica manuale	Grande porta o 1 porta ermetica manuale	1 o 2 porta/e ermetica/he automatica/he	1 o 2 porta/e ermetica/he automatica/he	1 o 2 porta/e ermetica/he automatica/he
Riempimento assiale (in opzione)	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Bacinella fissa	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Programmazione automatica	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Programmazione sequenziale	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Processo Organ	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Numero di drenaggi traforati	4	5	6	6	**6**	7
Scarichi elettrolucidati	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Scarichi girevoli a fissaggio rapido senza utensili	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Caratteristiche tecniche

	XPlus 22	XPlus 30	XPlus 40	XPlus 50	XPlus 62	XPlus 80	
Capacità della bacinella:	240	240	240	370	370	370	l
Peso a vuoto	1220	1450	1680	2400	2660	2870	kg
Lunghezza senza RA	3530	3830	4140	5030	5350	5200	mm
Larghezza	1620	1630	1760	1960	1960	2150	mm
Altezza	2115	2175	2250	2500	2500	2555	mm
Altezza sotto longherone pressa su ruote	500	500	500	700	700	700	mm

Processi al servizio del cliente

Scarichi girevoli a fissaggio rapido
Questo innovativo sistema di apertura e chiusura rapida degli scarichi non richiede attrezzi, viti o altri componenti da rimuovere.

Gli scarichi si alzano facilmente e l'accesso all'area di lavaggio è totale. Il risciacquo è più efficace e ottimizzato sia in termini di volume di acqua utilizzata che di tempo trascorso.

Le membrane Bucher Vaslin
Le nostre membrane sono state progettate per durare più di 10 anni (a seconda delle modalità di utilizzo e di raccolta).

Composte da un tessuto ad alte prestazioni, vengono fissate senza alcuna perforazione.

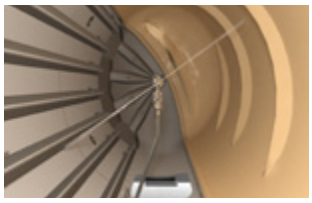
Certificate esenti da bisfenolo-A e ftalati, garantiscono una qualità alimentare senza rischi per la salute.

Connettività

- Compatibile con "Industria 4.0"
- Accesso a un intero catalogo di servizi digitali.
- Applicazione Winect per il monitoraggio a distanza.

Processo Inertys ®

- Riserva flessibile collegata alla bacinella.
- Connessione Punto Basso (CPB) disponibile su Bucher XPlus 50-80.
- Inertizzazione del gas inerte disponibile come opzione.



Bucher Aquapulse

Sistema di risciacquo della vasca della pressa pneumatica disponibile su Bucher XPlus 50-80. Il dispositivo di testa rotante ad alta pressione riduce il tempo di pulizia di 10 minuti e riduce il consumo del 30% rispetto alla pulizia manuale.

Selettore mosti

Solo su Bucher XPlus 50-80.

Erogatore

Solo su Bucher XPlus 50-80.

Consente la selezione dei succhi in base al volume di succhi defluiti.

Solfidosaggio

Solo su Bucher XPlus 50-80.

Tramoggia di riempimento

- Singola o doppia a seconda dei modelli.
- Fisso o mobile a seconda dei modelli.

Riempimento assiale

Valvola a ghigliottina pneumatica solo su Bucher XPlus 50-80.

Serbatoio simmetrico

- Solo su Bucher XPlus 50-80.
- Serbatoio orientato a sinistra o a destra a seconda dell'impianto.
- Consente una sola passerella per 2 presse.

Tappi di macerazione sulle uscite di succhi

Disco di rottura - opzionale

Bacinella ORGAN

Sistema di rilevamento surpressione del riempimento assiale

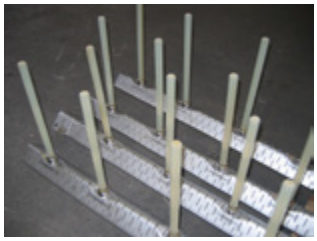
Solo per Bucher XPlus 22-80.

Ruote in poliammide o poliuretano

Surpressore di lavaggio

Solo per Bucher XPlus 22/30/40.

Set di spessori, rialzi e distanziali



Scarichi tridimensionali

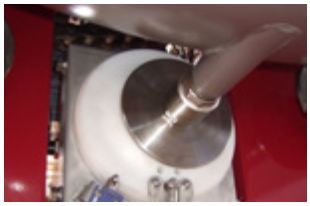
Valvola a sfera RA

Comando remoto

- Telecomando cablato per comandare le porte, le rotazioni e il lavaggio tramite scovolino.
- Opzionale solo per i Bucher XPlus 22/30/40.

Carrello motorizzato

Pressa su ruote motorizzate con comando manuale accanto alla pressa.



Lavaggio auto / lavaggio con scovolino

Solo per Bucher XPlus 50-80.

Bucher Origin

8h

Bucher Origin

Un ritorno alle origini

Un'apparecchiatura adattata il più vicino possibile alle realtà dei viticoltori, apportando il meglio dell'essenziale.

Adattabilità

La pressa pneumatica Bucher Origin dispone di un'ampia apertura delle porte che favorisce un riempimento qualitativo della pressa e una facile di evacuazione delle vinacce. La bacinella scorrevole assicura una raccolta dei succhi e un facile accesso al lavaggio.

La programmazione è intuitiva tramite lo schermo touchscreen del PLC e a colori. Di serie il PLC comprende 2 programmi sequenziali e 6 programmi automatici pre-registrati.

L'operatore è libero di scegliere il programma più adatto e di modificare i tempi di mantenimento durante la pressatura.

Il programma "intelligente" OFM consente di ottimizzare i tempi di mantenimento. Questo programma offre la possibilità di passare automaticamente da una fase all'altra quando le portate sono basse e di ridurre tempi di pressatura.

Lavaggio

Il lavaggio della pressa pneumatica Bucher Origin è facile e rapido. Uno sportello posteriore consente di accedere senza sforzo alla parte inferiore della pressa e di garantire uno scarico completo delle acque di lavaggio. Oltre a questo, è presente una rampa di risciacquo per l'esterno della vasca.

L'ampia apertura delle porte contribuisce alla facile pulizia dell'interno della vasca. La pressa è inoltre dotata di scarichi a fissaggio rapido che possono essere ruotati senza attrezzi per eseguire un lavaggio ottimale.

Sicurezza operatore

La pressa Bucher Origin è dotata di cavi tutt'intorno alla pressa per arrestare la macchina non appena l'operatore si appoggia su di essa.

La pressa è dotata di una sicurezza "chiusura porta" prima di una messa in pressione della vasca.

SITEVI INNOVATION AWARDS 2021

Le configurazioni possibili

	Origin 22	Origin 30	Origin 40	Origin 50
Gabbia aperta	✓	✓	✓	✓
Gabbia chiusa	✓	✓	✓	✓
Porta manuale non ermetica	✓	✓	✓	✓
Dimensioni apertura porta (mm)	1040 x 500	1175 x 500	1306 x 500	1694 x 500
Bacinella scorrevole posteriore	✓	✓	✓	✓
12 programmi	✓	✓	✓	✓
Programma “intelligente” OFM	✓	✓	✓	✓
Servocomando pompa ripresa mosti	✓	✓	✓	✓

Caratteristiche tecniche

	Origin 22	Origin 30	Origin 40	Origin 50	
Compressore	60	60	80	100	m^3/h
Pompa a vuoto	145	145	145	220	m^3
Volume bacinella	320	320	320	320	l
Lunghezza	3430	3827	4150	4901	mm
Larghezza	1500	1630	1860	1860	mm
Altezza	1789	1869	2124	2124	mm

Apertura totale
La porta si apre sul 52% della lunghezza della vasca.
Questa è manuale e non ermetica.

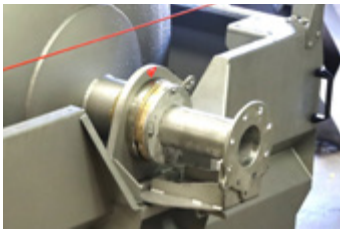
Scarichi girevoli a fissaggio rapido
Questo innovativo sistema di apertura e chiusura rapida degli scarichi non richiede attrezzi, viti o altri componenti da rimuovere. Gli scarichi si alzano facilmente e l’accesso all'area di lavaggio è totale. Il risciacquo è più efficace e ottimizzato sia in termini di volume di acqua utilizzata che di tempo trascorso.

Lavaggio facile, rapido ed efficace
La rampa di risciacquo integrata nella pressa consente di pulire l’esterno della vasca in pochi giri.

Gabbia aperta

Servocomando pompa ripresa mosti

Asservimento della pompa di ripresa dei mosti con dispositivo di sonda di livello retrattile in caso di scorrimento della bacinella.



Riempimento assiale

Con valvola manuale.

Router

Consente l'accesso ai dati della pressa.

Gabbia chiusa

Scarichi girevoli elettrolucidati a fissaggio rapido senza attrezzi

Rampa di lavaggio

Bacinella scorrevole

Rialzi

Set di rialzi in acciaio inox da 260 a 620 mm.

Distanziale

Set di distanziali in acciaio inox da 75 a 300 mm.

Tramoggia di riempimento

Tramoggia singola e fissa.

Bucher XPro

XPro 5

Bucher XPro

Piccole dimensioni, grandi prestazioni.

Questa pressa di piccola capacità è perfetta per pressature di uva fresca, vinacce fermentate o per selezioni di lotti qualitativi.
Molto maneggevole, poco ingombrante, facile da usare, la pressa Bucher XPro si integra facilmente in tutte le cantine.

Adattabilità

La pressa pneumatica Bucher XPro dispone di una porta scorrevole.
L'ampia apertura facilita il riempimento qualitativo della pressa, ma anche un rapido svuotamento delle vinacce e il lavaggio.
Bucher XPro comprende canaline traforate estraibili che consentono un lavaggio rapido e semplice della pressa.
La funzione di macerazione è integrata grazie agli otturatori posti all'uscita delle canaline.

Manutenzione preventiva

La vasca chiusa con canaline traforate dal profilo autopulente (brevetto Bucher) garantisce l'evacuazione dei mosti durante la pressatura e genera percentuali di fondi di chiarifica molto basse.
La pulizia è semplice grazie alla facile estrazione delle canaline traforate (brevetto Bucher Vaslin).

inpi INSTITUT NATIONAL DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE BREVET DÉPOSÉ

La semplicità a portata di mano.

Il PLC (1) comprende 6 programmi automatici adattabili e due programmi sequenziali Prim'Step modificabili sulla durata delle fasi e sul numero di giri di rotazione a fine ciclo.

Un'opzione di riempimento assiale (2) è disponibile solo per le presse XPro 15.

Il recupero dei mosti si realizza facilmente grazie alla bacinella su ruote (3) posta sotto la pressa.

Le configurazioni possibili

	XPro 5	XPro 8	XPro 15
Riempimento dalla porta	1 porta manuale	1 porta manuale	1 porta manuale
Riempimento assiale			✓
Programmazione automatica	✓	✓	✓
Programmazione Prim'Step	✓	✓	✓
Numero di canaline traforate	3	3	3
Canaline elettrolucidate ed estraibili	✓	✓	✓
Bacinella su ruote	✓	✓	✓
Svuotamento delle vinacce tramite porte	✓	✓	✓

Caratteristiche tecniche

	XPro 5	XPro 8	XPro 15	
Capacità della bacinella:	260	370	450	l
Peso a vuoto	120	520	650	kg
Potenza	1,5	2,75	4,5 o 5,4	1,5 kW
Lunghezza	1900	2550	2780	mm
Larghezza	100	100	1250	mm
Altezza	1320	1320	1440	mm
Altezza sotto longherone	400	400	410	mm

L’effervescenza a portata di mano

Per il vigneto Champenois

Perché ogni chicco d'uva è prezioso

Dettagli che fanno la differenza

Le esclusive canaline di drenaggio con ampia superficie di drenaggio, dal profilo autopulente e non aggressivo (brevetto Bucher) consentono di ottenere mosti con una quantità di fondi di chiarifica estremamente ridotta. L'efficacia è riconosciuta durante le fasi di pressatura, di evacuazione dei succhi e di rebêchage (sgretolatura) (durante la pressatura).

Gli scarichi girevoli (brevetto Bucher Vaslin) semplificano la pulizia della pressa e garantiscono un'igiene ottimizzata.

La membrana in poliuretano è garantita esente da Bisfenolo A (BPA) e Ftalato. È interamente realizzata da Bucher Vaslin secondo un processo di saldatura senza giunzioni per una perfetta resistenza meccanica. Fissata alla vasca mediante un particolare sistema (brevetto Bucher) senza alcuna perforazione, ne garantisce l'impermeabilità e la longevità.

Approvate dal CIVC, queste presse pneumatiche sono disponibili in cinque capacità e soddisfano i requisiti dei nostri viticoltori Champenois. Le prestazioni di queste presse, unite a un elevato livello di servizio, garantiscono un investimento di qualità.

Queste presse offrono 3 modalità di programma di pressatura approvate dal CIVC: programma iniziale, processi Bucher Orias e Bucher Orphe.

Presse pneumatiche connesse

Grazie all'app Winect, è possibile consultare in qualsiasi momento sullo smartphone le informazioni sulla pressatura in corso: programma in corso, tempo rimanente, pressione, portata, ecc.

Gli allarmi configurabili, trasmessi via e-mail/sms, avvisano il cliente in merito agli eventi di sua scelta durante la pressatura: fine della pressatura, selezione del succo, arresto della pressa, ecc.

Maggiore serenità grazie alla teleassistenza che consente una diagnosi immediata da parte di un tecnico qualificato.

inpi BREVET DÉPOSÉ

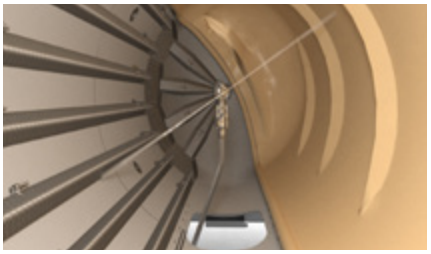
Le configurazioni possibili

	XPlus 2000	XPlus 4000	XPert 6000	XPert 8000	XPert 12000
Numero porta/e	2	2	2	2	2
Programmazione Orphe o Orias	✓	✓	✓	✓	✓
Programmazione iniziale	✓	✓	✓	✓	✓
Tipo di bacinella	Fissa	Fissa	Scorrevole	Scorrevole	Scorrevole
Deflusso succhi sul fondo della vasca	✓	✓	✓	✓	✓
Numero drenaggi	6	7	7	9	11
Elettrolucidatura canaline	✓	✓	✓	✓	✓
Lavaggio con scovolino	✓	✓	✓	✓	✓
Lavaggio con lancia	✓	✓	✓	✓	✓
Lavaggio con surpressore	✓	✓	✓	✓	✓

Caratteristiche tecniche

	XPlus 2000	XPlus 4000	XPert 6000	XPert 8000	XPert 12000	
Dimensioni porte	2 porte di 500 x 423	2 porte di 630 x 520	2 porte di 800 x 595	2 porte di 800 x 595	2 porte di 800 x 595	mm
Capacità della bacinella	290	290	460	460	850	l
Potenza installata senza compressore	8	7,8	14,1	14,1	19	1,5 kW
Peso a vuoto	1680	2870	4150	4550	6800	
Lunghezza	4005	5192	6255	6313	7143	mm
Larghezza	1760	2150	2200	2455	2925	mm
Altezza	1950	2212	2590	2720	3350	mm

Processi al servizio del cliente



Bucher Aquapulse - Solo su Bucher XPlus 2000/4000

Sistema di risciacquo della vasca della pressa pneumatica. Il dispositivo di testa rotante ad alta pressione riduce il tempo di pulizia di 10 minuti e riduce il consumo del 30% rispetto alla pulizia manuale.

Bucher Orias processo esclusivo Bucher Vaslin

Si tratta di un processo esperto di gestione della pressa, autodecisionale (mediante misurazione del volume estratto e della portata dei mosti) detto di 3° generazione.
Permette di garantire la migliore qualità di pressatura a prescindere dalle condizioni climatiche dell'annata.

Bucher Orphé, un processo di pressatura automatica

Detto di 4° generazione, Orphé si basa sulla misurazione del volume di succo per pressatura per mezzo di 3 rilevatori di livello installati nella vasca di accumulo.

Bucher JLB

Bucher JLB

Bucher JLB

La tradizione del futuro

Compromesso tra tradizione e modernità, la pressa idraulica verticale Bucher JLB cancella i vincoli delle vecchie presse verticali.

La garanzia di una pressatura di qualità

La pressa idraulica verticale Bucher JLB assicura un'estrazione dei succhi senza rebêchage (sgretolatura) o triturazione della vendemmia.

La scelta dell'adattamento della velocità di pressatura consente una portata costante sfruttando al meglio l'autofiltrazione delle vinacce.

I vini o i succhi sono più limpidi e meno ossidati.
I filtri tecnici sono tessuti drenanti, di spessore ridotto, che migliorano notevolmente l'estrazione dei succhi. Realizzati con materiali idrofobi, sono leggeri e facilitano lo svuotamento e il lavaggio.

Con una programmazione intuitiva, l'utilizzatore ha accesso a 8 programmi di pressatura modificabili che possono essere adattati ai tipi di uve.

La pressa è automatica durante le fasi di pressatura, sformatura della forma delle vinacce e conferisce comfort di utilizzo.

Sicurezza utilizzatore garanzia

Le parti della pressa verticale idraulica in contatto con l'uva sono tutte in acciaio inossidabile, il che garantisce la sicurezza alimentare.

L'utilizzatore può spostare la pressa in tutta tranquillità grazie alle ruote.

Il PLC con schermo touchscreen e visualizzazione delle curve facilita la conduzione della pressa e la tranquillità dell'utilizzatore.

La gabbia di protezione trasparente garantisce la sicurezza dell'utilizzatore.

inpi INSTITUT NATIONAL DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE BREVET DÉPOSÉ

Una tecnologia al servizio del cliente

Le presse verticali Bucher JLB sono dotate di colonne telescopiche (1) che favoriscono l'installazione della macchina all'interno della cantina.

Il funzionamento della macchina è autonomo con un PLC con schermo touchscreen (2), comprensivo di programmi modificabili (per JLB 12-20).

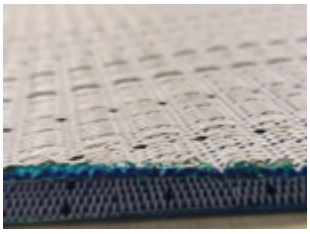
L'intera gabbia traforata è circondata da un'altra gabbia di protezione trasparente mobile (3).

	JLB 5	JLB 12	JLB 20	
Capacità (hl)	5	12	20	Hl
Capacità di riempimento in vinaccia pigiata *(kg)	500	1200	2000	Kg
Capacità della bacinella (l)	68	100	160	l
Lunghezza (mm)	2000	2100	2500	mm
Larghezza (mm)	1000	1700	1875	mm
Altezza aperta (mm)	2700	3180	3180	mm
Altezza chiusa (mm)	1800	2180	2180	mm

*A titolo indicativo (corrispondente a 3.000 – 4.400 kg di uva macerata per il modello da 12 hl e a 5.000 – 7.300 kg per il modella da 20 hl)

Quadro comandi invertito

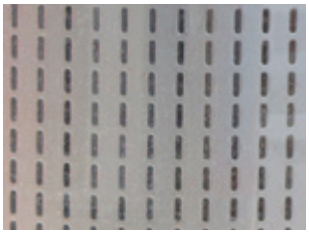
Una versione con quadro comandi rovesciato di 180 ° permette di installare 2 Bucher JLB affiancate centralizzando l'area di comando.



Set di filtri

Per l'uva fresca o la vinaccia fermentata, questi filtri, di nuova generazione, migliorano i tassi d'estrazione dei succhi.

Questo tessuto tecnico alimentare è facilmente lavabile, leggero e dotato di occhielli che facilitano la manipolazione e il rebêchage (sgretolatura).



Gabbia di pressatura forata da 3 mm

Per pressatura di uve fresche (grappolo intero e uve diraspate - pigiate). Questa gabbia elettrolucidata trattiene le bucce e i semi.

Uva liquorosa (Bucher JLB 12)

- Pressa a 4 martinetti
- Pressione max. 8,8 bar

RETROFIT

PAR BUCHER VASLIN

Retrofit, per offrire una seconda gioventù alle macchine Bucher Vaslin

I retrofit accompagnano verso una transizione ecologica, lottando contro l'obsolescenza delle macchine mantenendone, al contempo, la struttura originale.

> "Il vantaggio per me è che sarà più comoda da usare, più intuitiva, più moderna, pertanto si avranno meno guasti e tempi di inattività inferiori."

Video descrittivo

Retrofit Basic e Maxi

Il vantaggio di questo servizio

Vecchio PLC

Nuovo PLC

Un impianto chiavi in mano viene realizzato dal nostro personale qualificato con una consulenza adeguata.

Retrofit Basic

Il Retrofit Basic consiste nella sostituzione del PLC TMA con una soluzione che consente di installare un PLC di ultima generazione dotato di schermo touchscreen, a colori e di dimensioni 12” con un’interfaccia utilizzatore intuitiva e di facile utilizzo.

Questo servizio consente di connettere la macchina a distanza per un monitoraggio ottimale (a seconda dei modelli compatibili). Pertanto diventa possibile effettuare un monitoraggio dei processi dell’apparecchiatura grazie alla cronologia dei dati.
Il Retrofit Basic garantisce un'affidabilità della macchina e una riduzione dei tempi di fermo.

Retrofit Maxi

Il Retrofit Maxi consiste nella sostituzione dell’automatismo e della rete elettrica e pneumatica dell’apparecchiatura.
Questo servizio di ammodernamento rende l’apparecchiatura compatibile con le opzioni di serie e consente un aumento delle prestazioni della macchina.

Tutte le caratteristiche di Retrofit Basic associate a quanto segue:
- Contabilità con le ultime opzioni software.
- Processo di pressatura autoadattativo (Organ), pompa SO2, selettore mosto e riempimento assiale.
- Aumento delle prestazioni dell’apparecchiatura e della produttività.

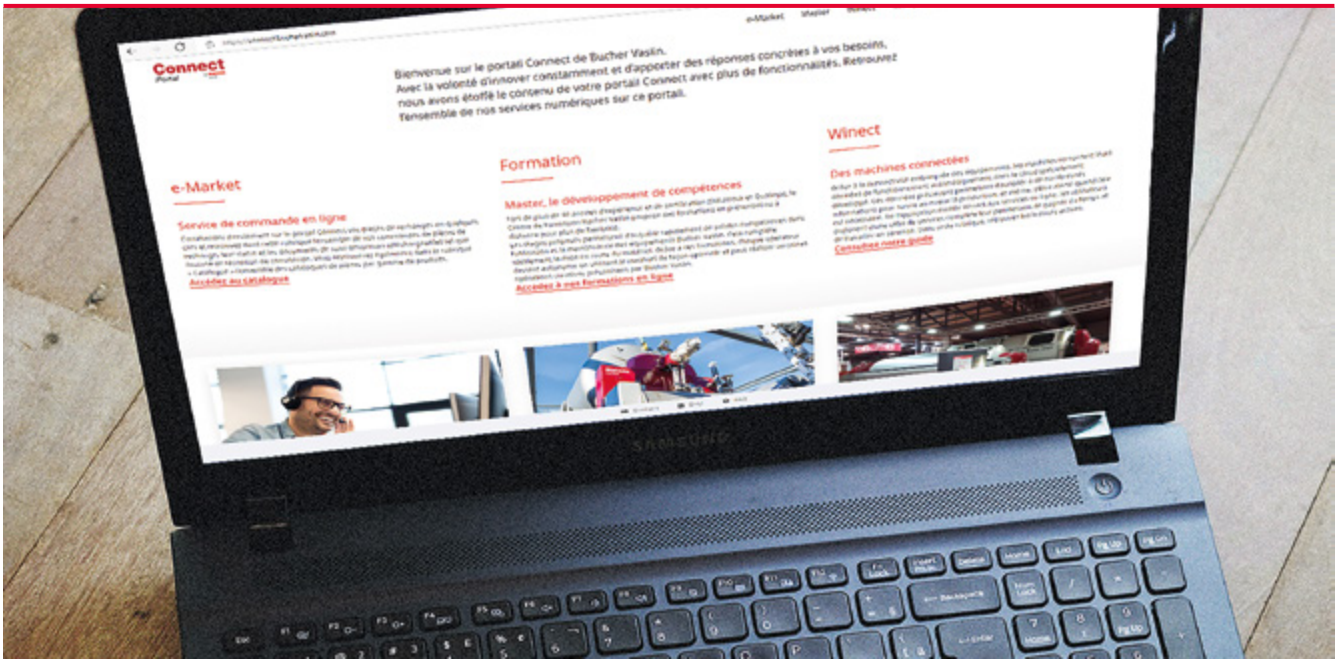
Prodotti interessati dal Retrofit Basic:
- Flavy FX
- Bucher XPlus, XPC, XPF
- Bucher XPert ICS
- Bucher Retrofit ICS

Prodotti interessati dal Retrofit Maxi:
- Bucher XPert V1, V2
- Bucher RPZI
- Bucher RPZ
- Bucher RPX
- Bucher RPA
- Bucher RPM

Pubblico interessato
Clienti utilizzatori e distributori

Connect, i servizi digitali

Connect



Sottoscrivere i servizi Connect significa scoprire la vinificazione 4.0

La connessione ai servizi Connect è possibile sulle apparecchiature equipaggiate di serie o con l'aggiunta di un kit compatibile, fornito e installato da Bucher Vaslin.

L'applicazione Winect

L'offerta Connect di Bucher Vaslin offre una nuova dimensione di servizi. Con il sistema Connect, le macchine trasmettono automaticamente i dati di funzionamento nel cloud appositamente sviluppato.

In questo modo, gli utilizzatori possono usufruire di servizi digitali di ultima generazione che offrono funzionalità completamente nuove al parco macchine.
Dall'app mobile Winect ai servizi online, gli utilizzatori dispongono di un'offerta di servizi completa che permette di risparmiare tempo e di lavorare in serenità.

Portale Connect

Sul Connect Portal sono disponibili per il cliente strumenti on line, configurabili e innovativi: connect.buchervaslin.com.

Sono presenti numerosi spazi per accompagnare il cliente nell'attività.

Dalla gestione dell'account online, a quella del parco macchine, questo portale consente di consultare il catalogo tecnico Bucher Vaslin online, o di effettuare ordini.

È anche possibile comunicare con Bucher Vaslin, le esigenze e le richieste sono indirizzate correttamente.

Kit Upgrade Connect

Il kit Upgrade Connect permette di connettere qualsiasi macchina compatibile ai servizi Connect e offre un anno di accesso a questi servizi, tra cui l'applicazione mobile Winect e la connessione al cloud. L'installazione del kit deve essere affidata al distributore di riferimento.

Esso comprende:
- Un modem router compatibile 3G/4G
- Una connessione al PLC tramite ethernet
- Il montaggio nell'armadio su guida DIN
- L'alimentazione tramite l'esistente in 24 VCC
- Punti di riferimento diversi a seconda del paese.

Connessione al cloud

Questo servizio consente di attivare l'apparecchiatura di comunicazione installata nella macchina e di collegarla alle reti mobili.

Le apparecchiature si connettono alla rete mobile più efficiente nel luogo di installazione.

I dati della macchina sono trasmessi sul cloud Bucher Vaslin. Sono pertanto accessibili al cliente. Questa connessione è necessaria per sottoscrivere qualsiasi offerta di connettività.

Assistenza remota - Licenza

Il fornitore si collega allo schermo della macchina e vede ciò che l'operatore vede.

Può così pilotare la macchina, con l'accordo dell'operatore, per assisterla nella risoluzione di problemi o nell'ottimizzazione dell'utilizzo.

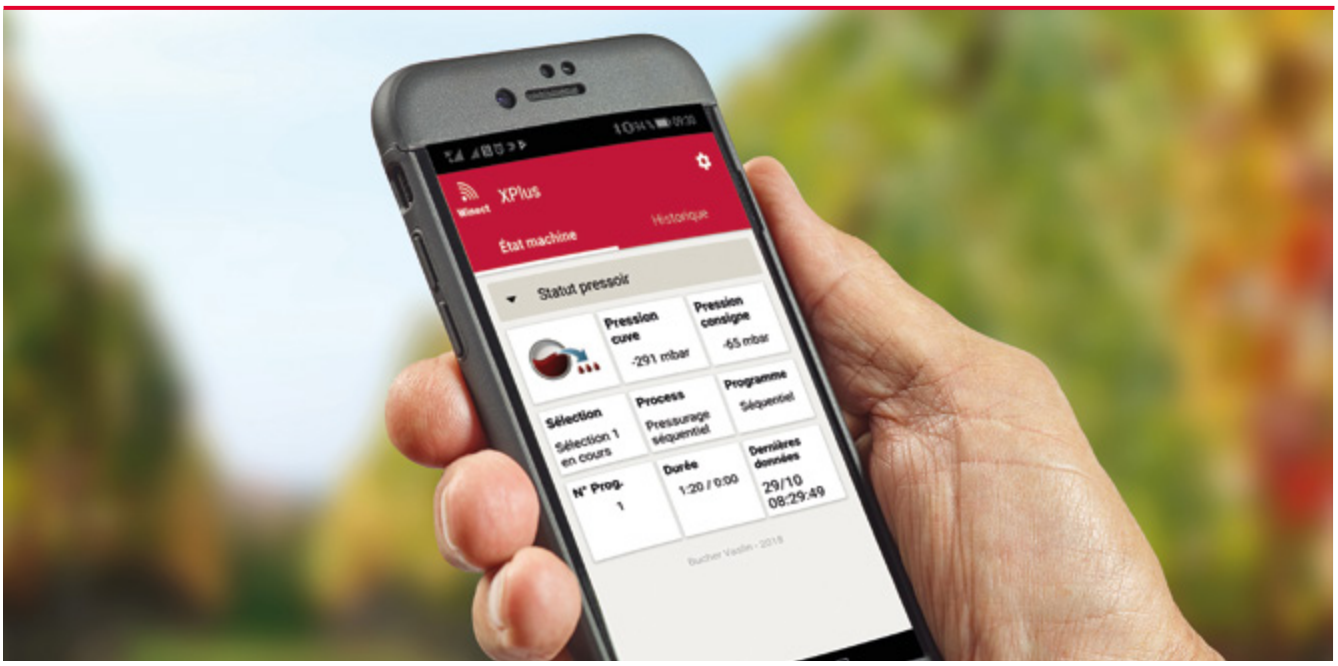
I guadagni nei tempi di risoluzione sono significativi e quindi consentono forti risparmi.

Funzionalità Allarmi

Questa funzionalità consente la ricezione di allarmi provenienti dalle macchine. L'operatore è pertanto libero di dedicarsi ad altro.

Questi sono configurabili in base alle aspettative e alle esigenze di ciascuno.

L’applicazione Winect



L’applicazione mobile che consente di monitorare da remoto la macchina.

Ovunque ci si trovi, è possibile consultare lo stato di avanzamento della produzione, ricevere allarmi in tempo reale, pilotare la macchina a distanza.
L’applicazione è disponibile per iOS e Android.
Ci si può allontanare in tutta tranquillità, grazie alla presenza di Winect.

* Comprende esclusivamente la licenza informatica, nessun servizio

Pubblico interessato
Clienti dotati di una macchina connessa che desidera seguirla e/o pilotarla a distanza.

Descrizione
L'applicazione Winect contiene informazioni complete che permettono all'utilizzatore di seguire il processo e di perfezionare la configurazione della macchina in funzione delle esigenze.
La ricezione degli allarmi è inclusa.

Vantaggi
Compatibile con tutti gli smartphone iOS o Android.
L'applicazione permette forti risparmi di tempo e di spostamenti in quanto l'operatore non è più costretto a muoversi per intervenire sulla macchina.

Caratteristiche
- Comando della macchina a distanza
- Regolazioni della macchina a distanza
- Allarmi push via e-mail e SMS

Prerequisito
Connessione al cloud

Prodotti interessati
Flavy FGC
Flavy X-Wine e X-Treme
Flavy FX 2-10 ICS
Compatibili ai retrofit

buchervaslin.com

Bucher Vaslin
5 Rue Gaston Bernier
49290 Chalonnes sur Loire, Francia
T +33 (0)241745050
connect.buchervaslin.com/contact