

BUCHER
vaslin

Bucher

Mit den Weinpressen von Bucher
entscheiden Sie sich für Vertrauen.



Unsere Kunden sind unsere DNA. Deshalb begleitet Bucher Vaslin Sie seit über 75 Jahren auf dem Weg der Leistungsoptimierung.

Das Bucher-Produktangebot erfüllt alle Anforderungen beim Wein-Pressen. Es orientiert sich an den Bedürfnissen der Winzer und wird laufend weiterentwickelt, mit dem einzigen Ziel, durch die verschiedenen Angebote, einen leistungsstarken Pressvorgang sicherzustellen.

Mit der Entscheidung für eine Weinpresse von Bucher Vaslin entscheiden Sie sich für :

- Ein optimiertes Konzept für qualitatives Pressen, das Ihre Erwartungen in Bezug auf Leistung, Zeit, Investitionen und Arbeitsaufwand erfüllt.
- Eine 100%ige Intertisierung der Presse mit Inertys, einem einzigartigen Verfahren, bei dem sich das Aromapotenzial der Weine entfaltet und das eine noch bessere Stabilität der Aromen und der Farbe gewährleistet.
- Vernetzung, die eine intuitive Fernsteuerung über manuelle oder automatische Programme ermöglicht, die auf dem Wissen aus zahllosen Stunden an Analysen basieren.

Entdecken Sie anhand der verschiedenen Rubriken dieses Katalogs die Bandbreite des Bucher-Produktangebots.

Für eine angenehme Lektüre !

Inhaltsverzeichnis

Unsere Geschichte	5
Unsere internationale Präsenz	6
Unsere Stärken	8
Unsere Innovationen	10
Kellereitechnik-Engineering	14
Die Bucher Services	18
Bucher XPert	20
Bucher XPlus	30
Bucher Origin	36
Bucher XPro	42
Bucher XP	46
Bucher JLB	50
Retrofit	54
Connect, Ihr vernetzter Service	58



Bucher Vaslin

Eine Geschichte, die zählt - Mehr als 160 Jahre Fachkenntnis

Seit fast zwei Jahrhunderten engagiert sich Bucher Vaslin begeistert für Weinberge und Wein. Von den ersten Pressen von Joseph Vaslin 1857 und Johann Bucher 1874 bis hin zu der breiten Palette von heute reicht eine Geschichte einzigartiger Erfolge, die wir Winzern und Önologen zur Verfügung stellen.

Innovationskultur - Beobachten und Erforschen fördert die Entwicklung von neuen Lösungen

Schon immer betreibt Bucher Vaslin die Forschung, Innovation und Entwicklung seiner Produkte in Funktion Ihrer Anforderungen.

Wir haben ein offenes Ohr für die Bedürfnisse der Weinbaubranche und unterstützen ihr ständiges Streben nach Qualität. So sind wir stets darauf bedacht, unsere Produkte weiterzuentwickeln, um ihre Effizienz, Bedienerfreundlichkeit und Rentabilität zu steigern.

Bucher Vaslin bietet für jeden Weinkeller die passenden Lösungen für die individuellen Bedürfnisse des Weinbereiters, denn sein Wein entsteht aus einer sensiblen Verbindung zwischen dem Terroir, dem überlieferten Wissen und dem technischen Können. Wir sind stolz darauf, Ihnen bei Ihrem Streben nach Erfolg zur Seite zu stehen.

Die Stärke einer großen Unternehmensgruppe - Eine Garantie für Beständigkeit

Bucher Vaslin ist Teil des Industriekonzerns Bucher Industries mit Sitz in der Nähe von Zürich in der Schweiz.

Bucher Industrie besteht aus fünf Konzerneinheiten :

- Kuhn Group – Landmaschinen
- Bucher Municipal – Fahrzeuge und Ausrüstungen für Reinigungs- und Räumungsarbeiten
- Bucher Hydraulics – Elektronik- und Hydraulikkomponenten
- Bucher Emhart Glass – Herstellung und Prüfung von Glasbehältern
- Bucher Specials – Ausrüstungen für die Herstellung von Wein mit Bucher Vaslin, von Fruchtsäften mit Bucher Unipektin und für die Bierfiltration mit Bucher Denwel



376 Beschäftigte weltweit



Präsent auf den 5 Kontinenten
und in mehr als 80 verschiedenen
Ländern



507 Händler und
Vertreter weltweit

Mehr als 160 Jahre Geschichte

1857

Joseph Vaslin meldet ein Patent für eine horizontale Weinpresse mit quadratischem Holzkorb an.

1961

Die 10.000ste Presse verlässt das Werk.
Erste Exporte nach Japan.

1980

Das Unternehmen nutzt für Exportverkäufe den Namen CMMC.

2001

Übernahme von Mercier Sanchez in Rivesaltes; das Werk wird zu einer ausgelagerten Produktionsstätte.

1874

Johann Bucher entwickelt die hydraulische Presse.

1970

Auszeichnung für besondere Verdienste (Certificate of Merit) in der Kategorie korrosionsbeständige Produkte im Rahmen des Washingtoner Kongresses der Plastics Industry Association.

1983

Die 50.000ste Presse verlässt das Werk.

2006

Vaslin Bucher wird Bucher Vaslin.

1945

Gründung der Constructions Méca-Métalliques Chalonnaises (CMMC) durch Gaston Bernier.

1986

Übernahme von CMMC durch das Schweizer Unternehmen Bucher Guyer.

2008

Eröffnung der chilenischen Niederlassung : Bucher Vaslin Sudamerica.

1946

Gaston Bernier erwirbt die Patente für die Vaslin-Pressen.

Unterzeichnung des ersten Konzessionsvertrags mit dem Unternehmen Juttaud im Departement Charentes.

1973

Übernahme einer Kapitalbeteiligung durch das Institut für Industrielle Entwicklung (IDI) in der Firma.

1996

CMMC wird zu Vaslin Bucher SA.

2011

Übernahme des Pressenherstellers Sutter

1974

Übernahme des Herstellers kontinuierlicher Presse Coq.
Jahr mit Rekordverkäufen.

2000

Eröffnung einer amerikanischen Niederlassung durch die Übernahme von KLR Machines: Bucher Vaslin Northamerica.

2014

Gründung der argentinischen Tochtergesellschaft : Bucher Vaslin Argentina.

Unsere internationale Präsenz

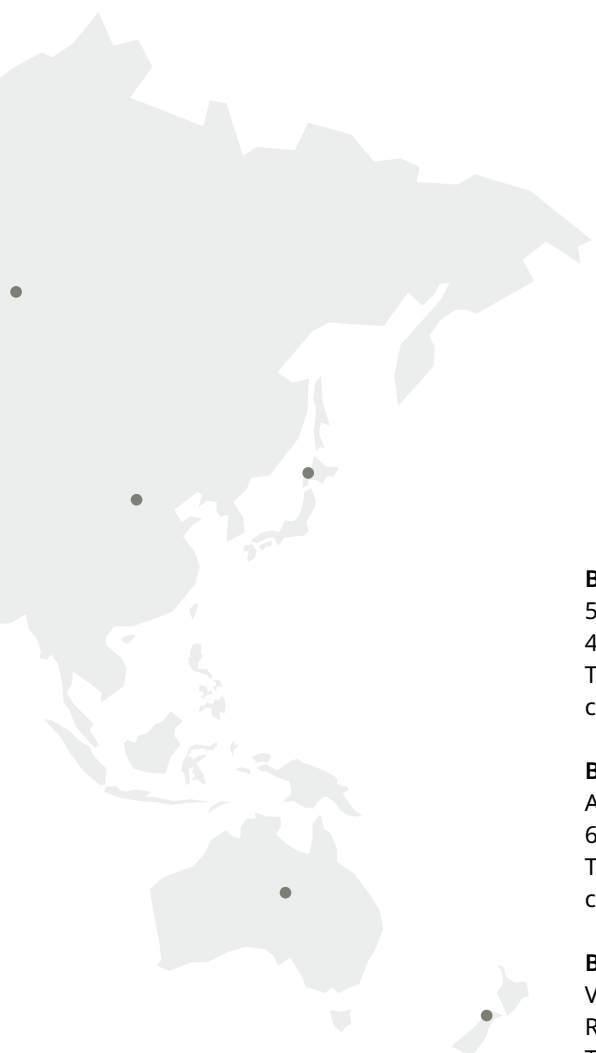


Ein weltweites Vertragshändlernetz

Bucher Vaslin-Vertragshändler sind speziell ausgewählte, professionelle Vertreter, die vor Ort für Sie da sind und Ihnen einen qualitativ hochwertigen, kundennahen Service bieten.

Unsere Händler sind regionale Spezialisten und begleiten Sie mit ihrer Erfahrung und ihrem Fachwissen, um Sie bei der Auswahl der Geräte und der Gestaltung Ihres Weinkellers zu beraten und Ihnen vor, während und nach der Weinlese zur Seite zu stehen.

Eine Auflistung der Partner unseres Vertriebsnetzes finden Sie auf unserer Website : 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

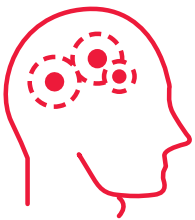
Bucher Vaslin Sudamérica

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

Unsere Stärken

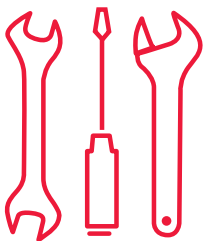


Innovationsdynamik

Mit Blick auf die Herausforderungen des Marktes entwickeln wir innovative, spezifische und effiziente Lösungen für Ihren Erfolg.

Unser täglicher Anspruch ist es, Sie zu unterstützen, Ihre Produktionen zu optimieren und Ihnen unsere Erfahrung für Ihre Weiterentwicklung zur Verfügung zu stellen.

Unsere Forschungs- und Entwicklungsabteilung kommt auf der ganzen Welt zum Einsatz, um Ihnen zuzuhören, Analysen durchzuführen und Ihren Erwartungen entsprechende neue Projekte aufzunehmen.



Ausführung und Fertigung

Bei Bucher Vaslin kommt alles aus einer Hand. Die gesamte Produktionskette unserer Ausrüstungen, von der Annahme der Rohstoffe bis hin zur Auslieferung der fertigen Anlagen, bleibt in unserem Unternehmen, in unseren Werken in Frankreich und auf der ganzen Welt.

Unsere Mitarbeiter werden während ihrer gesamten Laufbahn geschult, um sich so das nötige Know-how für die Weiterentwicklungen unserer Herstellungsprozesse anzueignen.

In unserem Unternehmen sind verschiedenste Handwerke und Fachbereiche vertreten, die die Fertigung einer Maschine vom ersten zu formenden Edelstahlblech bis hin zum Anbringen des Typenschilds an der Maschine ermöglichen.



Gütesiegel

ISO 9001: Version 2015

Um eine vertragsgemäße Bereitstellung der Produkte sowie eine erfolgreiche Inbetriebnahme der Ausrüstungen sicherzustellen

Einige Partnerschaften



Der Universitätsfachbereich Chaire Denis DUBOURDIEU

Der von der Fondation Bordeaux Université getragene und an das Institut des Sciences de la Vigne et du Vin (ISVV) der Universität Bordeaux angelehnte Fachbereich Chaire Denis DUBOURDIEU – Qualité et identité des vins (Qualität und Identität der Weine) wird von sieben bordelaiser Spitzenweingütern und vier auf dem Gebiet des Weinbaus und der Weinbereitung führenden Unternehmen unterstützt, für die die Qualität der Bordeauxweine ein tägliches Anliegen und die Önologieforschung ein Hauptthema sind.

Dieser Lehrstuhl ist also darauf ausgerichtet, die Arbeiten der Önologieforschungsabteilung des Instituts ISVV zu unterstützen, die es nicht nur zum Ziel haben, neue Kenntnisse bereitzustellen, sondern zusätzlich dazu den Akteuren der Weinbranche konkrete Antworten zu liefern.

In diesem Rahmen hat der Lehrstuhl seit 2018 Arbeiten von promovierten Forschern, Doktoranden und Laborpraktikanten finanziert. Des Weiteren hat er zur Anschaffung hochspezialisierter wissenschaftlicher Ausrüstungen für die Önologieforschungsabteilung beigetragen.



Die engagierten Winzer

Der Verband Les Vignerons Engagés hat Folgendes zum Ziel :

- Er wirbt für das Label „Vignerons Engagés“, das erste Sozialgüte- und Nachhaltigkeitssiegel für die Weinbranche in Frankreich. Sein weitreichendes, umfassendes und ausgeglichenes Lastenheft wird alle 18 Monate von einer unabhängigen Prüfstelle überprüft.
- Er betreut alle Aktionen der Produzenten der Weinbranche auf der Basis eines umfassenden Ansatzes zur nachhaltigen Entwicklung, die eine Verbesserung, Differenzierung und Schaffung neuer Mehrwerte in ihrer Produktion zum Ziel haben.
- Er bringt die Akteure der Weinbranche, die die gleiche CSR-Vision teilen, miteinander in Kontakt, um Dialogbereitschaft, Synergien und die Herausbildung neuer nachhaltiger Lösungsansätze zu fördern und ein geteiltes Branchenangehörigkeitsgefühl für ein gemeinsames Vorschreiten zu schaffen. Vor diesem Hintergrund vereint er vier Mitgliedergruppen: Produzenten (die ihr Gütesiegel bereits erhalten haben oder sich in der Vorbereitungsphase befinden), Partner, Groß- und Einzelhändler.



Lien de la Vigne
VINELINK INTERNATIONAL

VINELINK INTERNATIONAL

Der Verband VINELINK INTERNATIONAL (Lien de la Vigne), der sich auf das Prinzip der Bündelung der Innovationsanstrengungen stützt, ist vor allem ein von jeglicher nationaler oder spezifischer Beeinflussung freier Ort des Austauschs, ein Denklabor für technologische und wirtschaftliche Überlegungen.

Die Gründung des Verbandes beruht auf der Feststellung, dass zahlreiche Probleme der Weinbau- und Weinherstellungsbranche oft in verschiedenen Ländern oder Regionen die gleichen sind: zahlreiche schwere Weinkrankheiten gehören z. B. in diesen Rahmen.

Es ist wünschenswert, dass die Forschungsarbeiten zu den wesentlichsten und oft kostenintensivsten Problemen die betroffenen Länder oder Regionen verbinden, um einerseits die ja immer begrenzten Mittel bestmöglich einzusetzen und andererseits den kritischen Umfang zu erreichen, wobei komplementäre Fachkenntnisse mehrerer Regionen kombiniert werden.

Der Verband hat schon eine große Anzahl an Forschungsprogrammen organisiert. Zuerst zu nennen sind zwei zentrale Schwerpunkte aus dem Bereich der Weinproduktion: die Rebkrankheiten und die Reifung der Weinbeeren.



Die Forschungsstelle CETIM

Die technische Forschungsstelle CETIM hat zur Aufgabe, den technischen Fortschritt voranzutreiben sowie zur Verbesserung der Effizienz und zur Garantie der Qualität in der Industrie beizutragen.

Sie soll im Maschinenbau tätigen Unternehmen Mittel und Kompetenzen zur Verfügung stellen, um ihre Wettbewerbsfähigkeit zu steigern, zur Normierung beizutragen und eine Verbindung zwischen der wissenschaftlichen Forschung und der Industrie herzustellen.

Als Partner der Industrie begleitet die CETIM Bucher Vaslin in Bezug auf die Herausforderungen einer CO₂-freien Industrie der Zukunft.

Bucher Vaslin nimmt an von der CETIM geleiteten Kooperationsprojekten teil, die es uns ermöglichen, den Winzern innovative und qualitativ noch hochwertigere Lösungen anzubieten.

Unsere Innovationen

Um die professionellen Winzer bestmöglich begleiten zu können, antwortet Bucher Vaslin seit mehr als 75 Jahren mit neuen und innovativen Lösungen auf ihre Erwartungen.

Kontinuierliche Weiterentwicklung der Verfahren

Auf den Bedarf unserer Kunden zu antworten, ist das Leitmotiv bei Bucher Vaslin. Um beste Leistungen zu erbringen, arbeiten unsere Ingenieure an der Weiterentwicklung der Materialien und Verfahren unserer Maschinen.

Unsere Motivation liegt darin, bestehende Technologien zu verwenden, aber auch über das Bekannte hinauszuschauen, um anforderungsgerechte Lösungen anzubieten.

Unsere Ingenieure entwickeln unsere gesamte Produktpalette weiter, wobei sie Experimente, Tests und Berechnungen vornehmen.

In den vielen Jahren unserer Tätigkeit hat eine große Anzahl an Verfahren das Licht der Welt erblickt und unsere gesamten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mobilisieren sich auch heute weiterhin mit der Zielstellung, Ihnen Innovationen anzubieten, die so genau wie möglich auf Ihre Anforderungen abgestimmt sind.

Die wesentlichen Weiterentwicklungen pro Produktreihe/Jahr

	1980/1990	1990/2000	2000/2010	2010/2020	Seit 2020
Delta	•	•	• Optische Sortierung	• Abbeerer mit schwingendem Korb • Dichtesortierung • Unterteilter entsaftungsanhänger • Luftstrom-Sortierer	• Schwingpendel-Abbeermaschine
Bucher	•	•	• Organ-Verfahren • Inertys-Verfahren • Redux-Verfahren	• AquaPulse-Verfahren • Maestro-Verfahren	• Extraflow-Verfahren • Drehbare Saftablaufkanäle
Flavy	• Cross-Flow-Filtration von Wein	• Cross-Flow-Filtration von Vorklärtrub • Umkehrosmose	• Cross-Flow-Filtration von Bodensatz • Filtration von Vorklärtrub	• In-Line-Schönung	• Filter mit großem Fassungsvermögen der neuen Generation • Filtration von Bodensätzen



Unsere Innovationen in der Delta-Produktreihe

Diversifizierung beim Sortieren Ihres Leseguts

Die Handsortierung hat sicher ihre Vorteile, aber sie ist zeit- und arbeitsaufwändig. Die technologische Weiterentwicklung und die von unseren Teams umgesetzten Lösungen haben zum Ziel, Ihnen höhere Sortierpräzision und Zeiteinsparungen zu ermöglichen.

Die optische Sortierung bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihr Lesegut dank eines parametrierbaren, präzisen und repetitiven Sortierverfahrens zu valorisieren. Mit dem spezifisch für die Optikanwendung mit hoher Taktfrequenz entwickelten Rechner erfolgen Bildanalyse und Entscheidungsfindung in kürzester Zeit.

Als Ergänzung zu unserer Produktreihe mechanischer Sortiersysteme wurde ein auf Luftstrom basierendes Verfahren entwickelt. Dieses Verfahren bietet die Möglichkeit, automatisch Pflanzenteile, Insekten wie auch Kerne, Häute, vertrocknete Beeren usw. auszusortieren.

Unsere Ingenieure haben ebenfalls Verfahren zur Dichtesortierung studiert und entwickelt. So können wir Ihnen heute ein Verfahren anbieten, das es ermöglicht, alle schwebenden Abfälle auszusortieren und nur die Beeren zu bewahren, deren Dichte Ihren Wünschen entspricht.

Ein neues Abbeerverfahren

Sagen Sie den Abbeerwellen, Rührern und rotierenden Körben Adieu. Jetzt gewährleistet eine Schwingbewegung das hochwertige Abbeeren Ihres Leseguts, die gleichzeitig das Freisetzen von Saft stark reduziert.

Unsere Innovationen der Bucher-Produktpalette

Vom Einfüllen bis zum Reinigen, eine Innovation auf jeder Stufe

Von der Befüllung bis zur Reinigung wurde jede einzelne Etappe überarbeitet und ausgefeilt, um Ihnen Lösungen anbieten zu können, die auf Ihre Anforderungen abgestimmt sind.

Das Verfahren Extraflow

Das patentierte Verfahren Extraflow gewährleistet ein schnelles Abfließen der freien Säfte und ein optimales Befüllen der Presse ohne Vollumdrehung. Der Tank schwenkt lediglich hin und her. Diese bedeutende Weiterentwicklung ermöglicht eine sehr schnelle Extraktion der freien Säfte, die Steigerung der Füllkapazität der Presse und die Minderung der Pressdauer.

Das Verfahren Inertys

Es handelt sich um das erste Verfahren, das das Lesegut und die Säfte während des Pressvorgangs vor Oxidation schützt. Das Aromapotential bleibt so erhalten, wodurch komplexere und fruchtigere Weine ermöglicht werden.

Das Verfahren Organ

Es handelt sich um ein selbstentscheidendes Verfahren, das den Bediener von Programmieraufgaben befreit. Die Presse wählt über die Überwachung des Saftdurchflusses autonom und in Echtzeit die Druckbedingungen, Zeiten und Umdrehungen. Die Dauer der Pressvorgänge wird in Abhängigkeit einer definierten Entwässerungsrate optimiert.

Das Verfahren Maestro

Maestro ist die Lösung, die eine vollständige Automatisierung Ihrer Presse ermöglicht. Von der Messung der in der Presse enthaltenen Lesegutmenge beim Befüllen bis hin zur Endreinigung : alles läuft automatisch und ohne Präsenz eines Bedieners ab. Dieses Verfahren bietet eine reelle Optimierung von der Befüllung bis hin zur Reinigung Ihrer Presse.

Automatisches Spülen der Saftablaufkanäle

Die Bucher-Pressen bieten eine für ihre Effizienz bekannte Lösung für das automatische Spülen der Saftablaufkanäle. Abwechselndes Injizieren von Wasser und Hochdruckluft garantiert ein unvergleichliches Ergebnis. Dieses nur eine sehr einfache Steuerung erfordernde Verfahren ermöglicht bedeutende Zeiteinsparungen bei den Reinigungsprozessen.

Das Verfahren AquaPulse

AquaPulse ist ein automatisches Reinigungssystem für das Tankinnere der Presse. Die Hauptvorteile sind eine höhere Bedienersicherheit (keine Eingriffe im Pressentank erforderlich), eine bedeutende Minderung der Reinigungszeiten sowie Wassereinsparungen.

Drehbare Saftablaufkanäle mit werkzeuglosem Schnellanschluss

Die elektropolierten, selbstreinigenden Kanäle weisen ein leicht von Hand und werkzeuglos zu verschließendes und zu öffnendes Anschlusssystem auf. Ihre Reinigung ist leichter, schneller, effizienter und wassersparender.

Unsere Innovationen in der Flavy-Produktreihe

Eine Antwort auf die Herausforderungen des Umweltschutzes

Das an den Filtern Flavy FGC integrierte Verfahren Eco-Energie wurde entwickelt, um auf die aktuellen wirtschaftlichen und umweltschutzbezogenen Herausforderungen zu antworten.

Es ermöglicht Ihnen dank seines Systems zur kontinuierlichen Anpassung der Funktionsparameter eine Reduktion von bis zu 95 % des Stromverbrauchs Ihres Filters (je nach Weinprofil).

Eine weltweite Referenz im Bereich der Vorklärtrubfiltration

Seit mehr als 15 Jahren ermöglicht Ihnen unser Know-how die Filtration von Flotations- und Sedimentationstrubstoffen sowie auch von feinen Trubstoffen aus der gekühlten Klärung, ohne Einschränkungen in Bezug auf die önologischen Produkte und ihre Dosierung.

Unsere Prozessbeherrschung garantiert Ihnen (je nach Ausgangstrubgehalt) eine Ausbeute von bis zu 90 % des in Ihrem Vorklärtrub enthaltenen Saftes. Der stabile und hohe Durchfluss unserer Filter ermöglicht ein tägliches Filtrationsvolumen von 600 hl je nach Filtermodell.

Vereinfachte Behandlung für die Proteinstabilisierung der Weine

Die Option In-Line-Zugabe von Bentonit UF gewährleistet die Proteinstabilisierung des Weins und seine Klärung in einer einzigen Etappe.

Es handelt sich um eine reelle Vereinfachung der Behandlungskette der Weine mit folgenden bedeutenden Vorteilen für den Kunden : Senkung der Betriebskosten, schneller abfüll- und verkaufsbereite Weine, Reduzierung der Beschwerlichkeit dieser Weinbereitungsetappe und Umweltschutz dank Wassereinsparungen.

Ein Schritt hin zur Reduzierung der flüchtigen Phenole im Wein

Der EP-Kit, in Kombination mit einer Osmose-Anlage der Produktreihe Flavy ML, wirkt auf die flüchtigen Phenole des Weins, egal welche Ausgangskonzentration vorliegt.

Er reduziert diese unter die Perzeptionsschwelle, um Ihren Wein noch fruchtiger und komplexer zu machen, ohne dabei seine Struktur zu verändern.

Ein Gerät, um alles zu filtern !

Eine neue 3-in-1-Option, die für die Flavy X-Treme-Maschine entwickelt wurde, erweitert die Vielseitigkeit des Filters und ermöglicht es ihm, neben Wein und Trub auch Bodensätze zu filtern.

Bei dieser Option müssen die Module nicht auseinandergebaut werden. Wählen Sie einfach den zu filternden Bodensatz auf Ihrem Steuerungsbildschirm aus und schon kann es losgehen ! Mit 3 in 1 gewinnen Sie an Gelassenheit, Effizienz und Produktqualität, indem Sie Weintrub und Trub während der Produktion filtern.

Die Konnektivität

Eine Innovation im Herzen unserer Praktiken

Bucher Vaslin hat anhand von Service Connect eine ganze Palette digitaler Angebote entwickelt, um es Ihnen zu ermöglichen, genau auf Ihren Hauptbedarf abgestimmte Lösungen in Bezug auf Supportleistungen und Fernmonitoring Ihrer Ausrüstungen zu abonnieren.

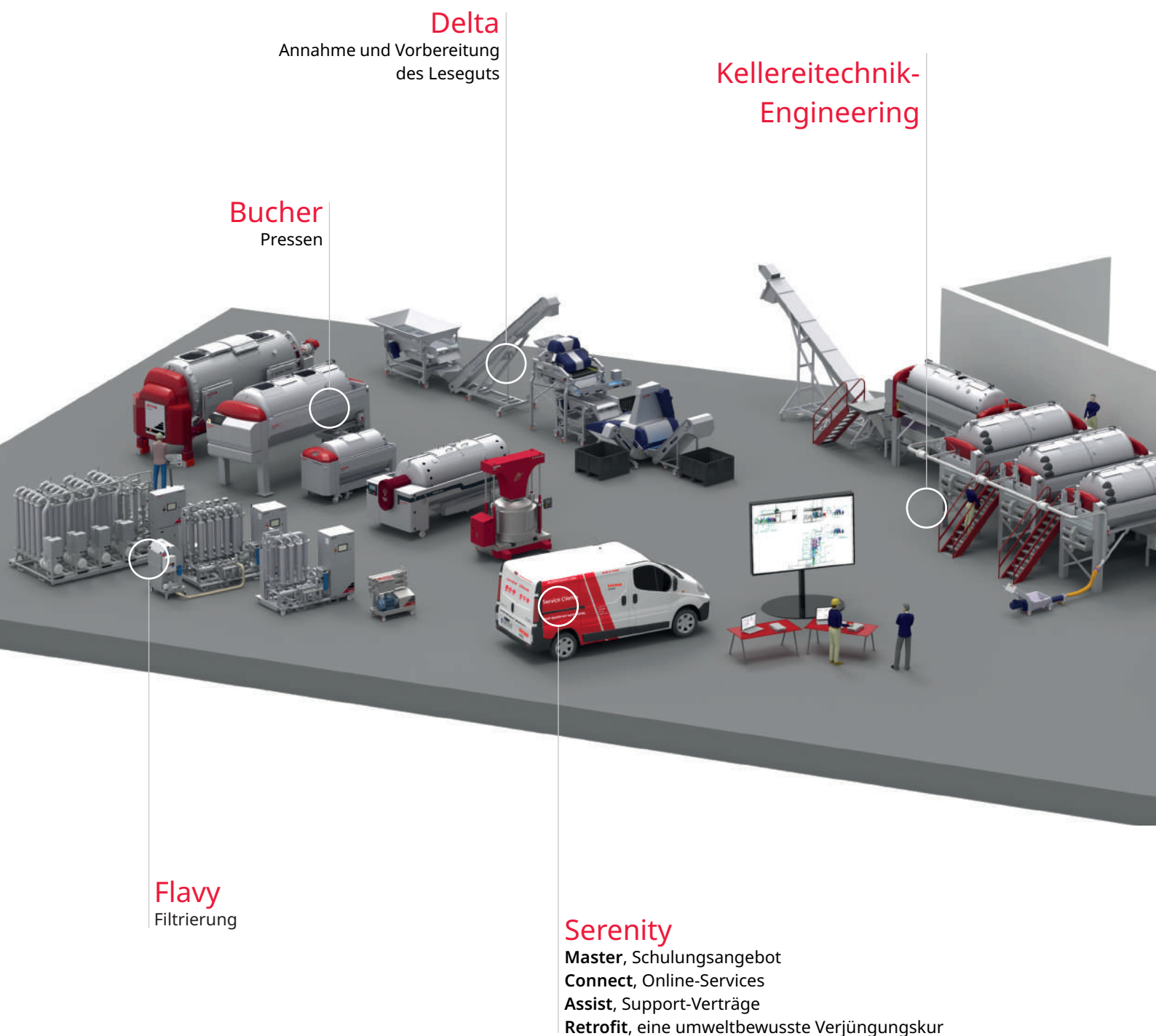
Dank des gesicherten Echtzeit-Zugriffs können Sie mit der App Winect den Verlauf Ihrer Filtration oder Pressung verfolgen, bei Zyklusende oder im Störfall benachrichtigt werden sowie Ihren Filter fernsteuern (Anpassungsparameter ändern, ein Filtrations- oder Reinigungsprogramm stoppen oder wieder starten).

Die Konnektivität bietet Ihnen des Weiteren die Möglichkeit, schneller von der Fernwartung unterstützt zu werden. Sie gewinnen so, insbesondere in der Erntezeit, an Sorgenfreiheit.

Über das Connect-Portal steht Ihnen ein umfassendes Online-Schulungsprogramm (E-Learning) zur Verfügung, um z. B. die Steuerung Ihrer Ausrüstungen (Filter und Pressen) noch genauer abstimmen zu können. Sie finden dort auch Wiederholungen der guten Praktiken, die für die Bediener vor Beginn der Erntezeit sehr nützlich sind.

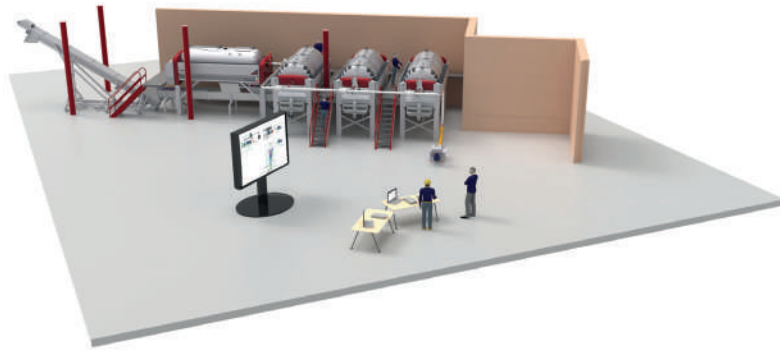
Des Weiteren sind dort Schulungen zu allen unseren Online-Diensten und die vollständigen technischen Unterlagen zu Ihrer Ausrüstung verfügbar.

Ein weitreichendes Angebot als Antwort auf Ihren Bedarf



Die Abteilung Kellereitechnik-Engineering (A.K.E.)

Die Abteilung Kellereitechnik-Engineering von Bucher Vaslin bietet Ihnen auf Ihre Anforderungen abgestimmte Fachberatung, um Sie bei allen Abschnitten Ihres Projekts zu begleiten. Unser Expertenteam steht Ihnen zur Seite, um Ihre spezifischen Bedürfnisse, Vorlieben und Einschränkungen zu verstehen. Anschließend erarbeitet es eine auf Ihre Situation abgestimmte Lösung und überwacht den korrekten Verlauf Ihres Projekts.



Sicherheit

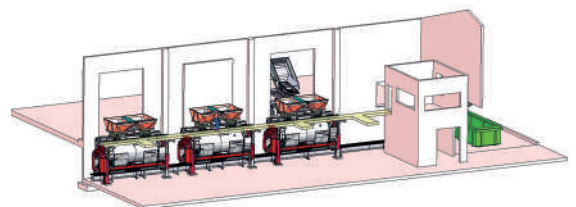
- Risikoanalyse
- Support bei der Erstellung des Präventionsplans
- Interaktion mit dem Sicherheitskoordinator

Studien

- Beratung
- Machbarkeit
- Bedarfsermittlung
- Integration der Weinbereitungsprozesse des Kunden

Planerstellung

- 2D/3D-Zeichnungen
- Aufstellungsplan
- Schnittstelle Bautechnik



Unsere dedizierten Experten

Projektmanager

Er ist in unserem gesamten Netzwerk tätig und arbeitet mit unseren Vertriebsmitarbeitern und Vertragshändlern auf der ganzen Welt zusammen.

Dieser technische Experte ist für die Analyse, die Kalkulation und die Überwachung der Durchführung von Projekten zuständig.

Der Projektmanager ist offen für die Bedürfnisse der Kunden und passt die Produkte und Dienstleistungen individuell an.

Bauleiter

Er koordiniert vor Ort die Teams von Bucher Vaslin und anderen Auftragnehmern.

Er ist für die Sicherheit am Aufstellungsort verantwortlich.

Zeichner

Er ist für die Erstellung von Entwurfs- und Aufstellungsplänen für die Anlagen unserer Kunden zuständig.

Er managt auch die Schnittstellen mit den Bauplänen.

Produktanpassung

- Personalisierung
- Anpassung Rahmen und Prozess
- Automatisierung und Interaktion Überwachung

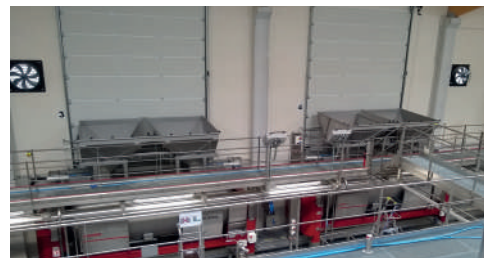
Ausführungsverfolgung

- Koordination aller Aktivitäten der Beteiligten auf der Baustelle
- Terminüberwachung
- Dokumentation der Anlagen



Ausführungsverfolgung

- Koordination aller Aktivitäten der Beteiligten auf der Baustelle
- Terminüberwachung
- Dokumentation der Anlagen



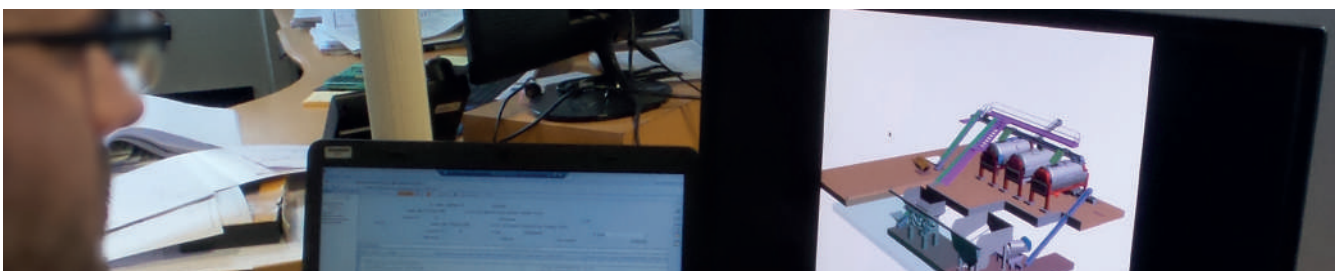
Die vom Kellereitechnik-Team geleisteten Services

Entwurfsplanung und Kalkulation

Beschreibung	Vorteile	Betroffene Zielgruppe
Die Vorprojektstudie ermöglicht die Erstellung der Entwurfspläne und der Kostenberechnung.	• Bestätigung der Machbarkeit • Kenntnis der Anforderungen und Bedingungen • Wahl der optimalen Lösung • Kenntnis der Kosten der verschiedenen Lösungen	• Endkunde • Vertriebsnetz

Der Support

	Beschreibung	Vorteile	Betroffene Zielgruppe
Support bei der Definition der Erfordernisse und der Erstellung der Spezifikationen	Dank der Zusammenarbeit mit dem Verkaufsteam und dem Kunden ermöglicht der Support die Definition des Bedarfs in seiner Gesamtheit (Erstellung und Vergleich verschiedener Betriebsszenarien, Unterstützung bei der Redaktion der Spezifikationen).	• Austausch von Erfahrungen und Fachwissen • Formulierung des Bedarfs • Einbringung neuer Lösungen	• Endkunde
Technischer Support	Der technische Support besteht aus auf die Produkte spezialisierten Fachreferenten, die mit dem Planungsbüro zusammenarbeiten.	• Austausch von Erfahrungen und Fachwissen • Zusammenarbeit mit verschiedenen internen Abteilungen von Bucher Vaslin	• Vertragshändler
Support bei der Erstellung des Präventionsplans	Dieser Supportbereich steht dem Kunden bei der Erfüllung seiner gesetzlichen Auflagen zur Seite, indem er ihn bei der Redaktion der erforderlichen Unterlagen unterstützt.	• Support bei der Erstellung des Präventionsplans zu einem Vorhaben	• Endkunde



Die Verfolgungsleistungen

	Beschreibung	Vorteile	Betroffene Zielgruppe
Projektverfolgung	Der Kunde wird bei der Ausführung seines Projekts betreut und begleitet (Fortschrittsverfolgung, Koordination der verschiedenen Akteure, Zwischen- und Endabnahmen im Werk und vor Ort, Erstellung von Baustellenprotokollen, Erstellung der Unterlagen zu den erstellten Bauten).	Garantierte Konformität der technischen Lösung mit dem Vorprojekt	- Endkunde - Vertriebsnetz
Ausführungsverfolgung	Die Ausführungsverfolgung umfasst die zur Verfolgung und Koordination erforderliche Präsenz und Expertise vor Ort.	Sicherung der Fristen und der Konformität des Endergebnisses mit dem Vertragsumfang	Endkunde
Suche und Betreuung von Geschäftspartnern	In Zusammenarbeit mit identifizierten Partnern werden externe Lösungen zu den spezifischen Anforderungen vorgeschlagen (Erstellung von Spezifikationen für die Zulieferer und Outsourcer, Veröffentlichung von Ausschreibungen, Auswahl von Partnern, Ausführungsverfolgung).	Angebot einer die Standardprodukte und -leistungen unseres Bucher Vaslin-Katalogs überschreitenden Gesamtlösung	- Endkunde - Vertriebsnetz

Die maßgeschneiderten Lösungen

	Beschreibung	Vorteile	Betroffene Zielgruppe
Entwicklung von spezifischen Produkten und Zusatzlösungen	In Funktion des Kundenbedarfs und in Abhängigkeit der Vertragselemente ist es möglich, spezifische Zusatzlösungen zu entwickeln (mechanische, elektrische, elektrotechnische und automatisierungstechnische Analysen).	Eine dem Kundenbedarf angepasste Lösung	- Endkunde - Vertriebsnetz - F&E-Abteilung von Bucher Vaslin
Anpassung von Standardprodukten an den spezifischen Kundenbedarf	In Funktion des Kundenbedarfs und in Abhängigkeit der Vertragselemente ist es möglich, eine spezifische Anpassung der Produkte zu begleiten (Machbarkeitsstudie in Zusammenarbeit mit dem für das Produkt zuständigen Entwicklungsbüro, Erstellung eines Änderungslastenheftes, Konzeption von kundenspezifischen Peripherie- oder Zusatzlösungen, Abnahme von Änderungen).	Eine dem Kundenbedarf angepasste Lösung	- Endkunde - Vertriebsnetz

Die Bucher Services

Das Produktangebot von Bucher Vaslin erfüllt seit über 70 Jahren alle Anforderungen beim Wein-Pressen. Es orientiert sich an den Bedürfnissen der Winzer und wird laufend weiterentwickelt, mit dem einzigen Ziel, durch die verschiedenen Angebote, einen leistungsstarken Pressvorgang zu gewährleisten.

- Ein optimiertes Konzept für qualitatives Pressen, das die Erwartungen der Kunden in Bezug auf Leistung, Zeit, Investitionen und Arbeitsaufwand berücksichtigt.
- Die verschiedenen Entwicklungen bei der Steuerung des Füll- und Pressvorgangs sorgen für deutliche Verbesserungen bei der Saftextraktion und -qualität.
- Eine integrierte Produktion der Weinpressen in unserem Werk in Chalonnes-sur-Loire (Tank, Membran, Automatisierung usw.).
- Eine 100%ige Inertisierung der Presse mit Inertys, einem einzigartigen Verfahren, bei dem sich das Aromapotenzial der Weine entfaltet und das eine noch bessere Stabilität der Aromen und der Farbe gewährleistet.
- Die Konnektivität, Bucher Vaslins neuer Partner, ermöglicht inzwischen eine intuitive Fernsteuerung über manuelle oder automatische Programme, die auf dem Wissen aus zahllosen Stunden an Analysen basieren.

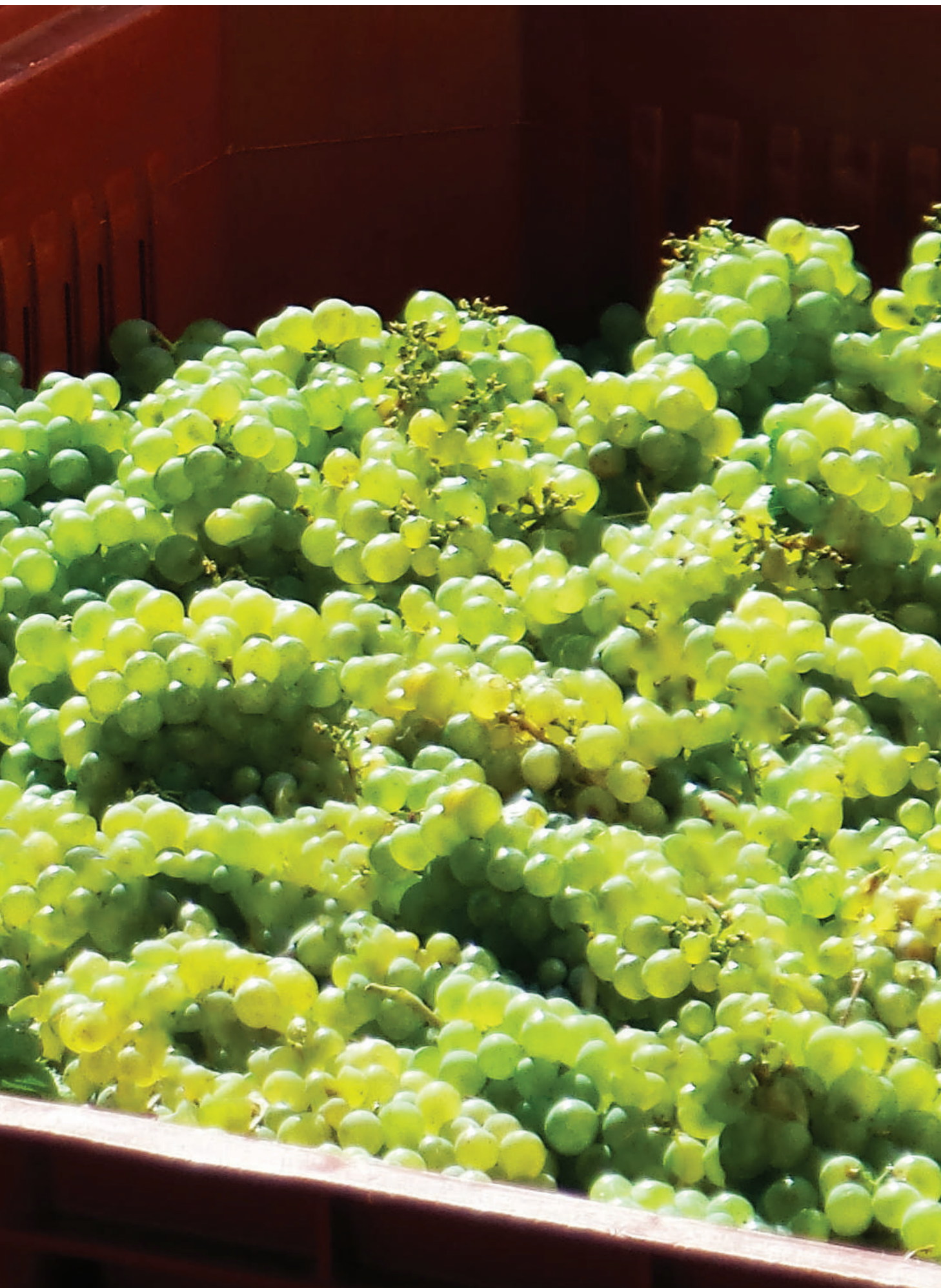
Bucher Vaslin ist heute Marktführer auf dem Gebiet der Weinpressen und bietet seinen Kunden eine Garantie für Qualität.



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



Qualität und Produktivität sichergestellt



Bucher XPert



Unsere Antwort für Hochleistungsanlagen

Hochwertige Membran

Die Pressmembran wird bei Bucher Vaslin in einem nahtlosen Schweißverfahren komplett gefertigt, um eine optimale mechanische Festigkeit zu erreichen. Sie wird anhand eines besonderen Systems (Bucher-Patent) ohne jegliche Perforation am Tank befestigt, um so ihre Dichtheit und Langlebigkeit sicherzustellen.

Exklusive Saftablaufkanäle

Die Ablauffläche besteht aus gelochten Ablaufkanälen mit einem selbstreinigenden und nicht aggressiven Profil (Bucher-Patent), das die Gewinnung von Saft mit einer sehr geringen Menge an Trub ermöglicht.

Ihre Effizienz beim Abtropfen (während der Befüllung), beim Saftablauf und Rebêche-Vorgang (während des Pressens) ist erwiesen.

Die Zuverlässigkeit, die Leistung und der automatische Betrieb der Weinpresse sorgen dafür, dass der Benutzer während der Weinlese stressfrei arbeiten kann.

Hohe Produktivität

Die pneumatische Weinpresse Bucher XPert wurde speziell für die Integration in eine Hochleistungsanlage entwickelt.

Die Bucher XPert-Pressen sind mit dem auto-adaptiven Pressverfahren Organ und der Befüllungsvorrichtung Extraflow ausgestattet und sorgen für eine optimierte Pressqualität und Saftextraktion.

Optional kann Bucher XPert durch Zentralbefüllung, automatische Reinigung oder das Maestro-Verfahren erweitert werden.





Technologischer Fortschritt – vernetzte Weinpressen

Mit der Winect-App können Sie auf Ihrem Smartphone jederzeit Informationen über den laufenden Pressvorgang abrufen : das aktuelle Programm, die verbleibende Zeit, Druck, Durchsatz etc.

Benachrichtigungen per E-Mail/SMS lassen sich konfigurieren, um Informationen über ausgewählte Ereignisse während des Pressvorgangs zu erhalten: Ende des Pressvorgangs, Saftauswahl, Ausschalten der Presse etc.

Mehr Sorgenfreiheit dank der Fernwartung, die eine sofortige Diagnose durch einen qualifizierten Techniker ermöglicht.

Mögliche Konfigurationen

	XPert 100	XPert 115	XPert 150	XPert 250	XPert 320	XPert 450
1 automatische dichte Türe	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2 automatische dichte Türen		✓	✓	✓	✓	✓
Zentralbefüllung (Option)	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Schwenkbare Füllrinne (Option)	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Feste Saftwanne	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Automatische Programmierung	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Sequentielle Programmierung	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Organ-Verfahren	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Inertys-Verfahren	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Extraflow-Verfahren	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Erhöhte Saftkanäle	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Elektropolierte Saftkanäle	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Saft-Sammelbehälter	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tresterentleerung durch Türe mit Entleerungsschnecken im Tank	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Rohrmlch oder automatische Reinigung	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Technische Daten

	XPert 100	XPert 115	XPert 150	XPert 250	XPert 320	XPert 450	
Fassungsvermögen der Saftwanne	590	590	590	850	850	1500	L
Leergewicht	4500	5000	5200	8000	9200	11 800	kg
Leistung	12	18	18	22	23.7	37	kW
Länge ohne Zentralbefüllung	6380	6890	6950	7790	8370	9730	mm
Breite	3470	3470	3470	4080	4080	4630	mm
Höhe	2660	2690	2930	3550	3650	3870	mm
Versorgungsspannung	400	400	400	400	400	400	Volts



Maestro-Verfahren

Mit der Maestro-Funktion kann die Bucher-Presse Xpert automatisch alle vier Phasen eines kompletten Presszyklus aneinanderreihen: Füllen, Pressen, Entleeren, Reinigen. Eine spezielle Software und die entsprechende Ausrüstung ermöglichen den Betrieb der Maestro-Funktion von Bucher.



Inertys Verfahren

Exklusives Verfahren zur Inertisierung der Presssäfte, bei dem sich das Aromapotenzial der Weine entfaltet (Patent).



Extraflow-Verfahren

Dieses Verfahren sorgt dafür, dass die Safttropfen schnell aufgefangen werden und optimiert die Klärung des Safts durch die ständige Verwendung des Massefilters (Patent).



Volumenzähler

- Ergänzung eines Durchflussmessers für die Messung des Saftvolumens
- Ermöglicht die Auswahl der Säfte nach Volumen



Leitfähigkeit

Ergänzung einer Leitfähigkeitssonde am Saftablauf, um die Säfte, die aus dem Bereich der Traubenschalen stammen, zu trennen.



Mostpumpe

Cazaux Oenoflex-Pumpe mit zwei Geschwindigkeiten.



Zentralbefüllung

- DN150 mit elektrischer und mechanischer Sicherung
- Schieberventil DN150 oder Quetschventil DN150

Füllstandsonde
Extraflow

Abluftventil

Automatische
Reinigung der
Saftablaufkanäle





Berstscheibe
(Mazeration)

Saftablauf - Extraflow-
Verfahren

Saftwanne Organ



Automatische Reinigung der Saftablaufkanäle

- Reinigung der Ablaufkanäle ohne menschlichen Einsatz im Inneren des Tanks
- Abwechselnde Injektion von Wasser und Luft mit hohem Druck
- Einstellbare Wasser-/Luft-Injektionszeiten



Fernsteuerung

Kabelgebundene Fernbedienung für die Steuerung der Türen, der Rotationen und der Reinigung mit dem Rohrmolch.



Position des Steuerpults

- Mit oder ohne Fuß (Edelstahl oder lackierter Stahl)
- Mit oder ohne Lüftung
- Mit oder ohne Sonnenschutz
- Zusätzliches Kabel für eine Länge > 10 m



Mostselektor

2- oder 4-Wege-Selektor mit Waschwasseraustritt.



Mazerationventil

Automatische Ventile: Gleichzeitige Öffnung aller Ventile oder Öffnung der Ventile in 3 Schritten, um einen konstanten Durchfluss und eine bessere Klärung der Säfte durch den Massefilter zu ermöglichen.

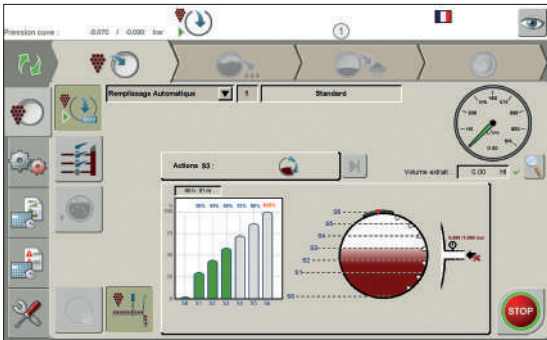


Schwenkbare Füllrinne

- Bei der Befüllung durch die Türe lenkt die Rinne das Lesegut in das Innere des Tanks.
- Optimierter Füllgrad ohne Tankrotation.

Motorisierter Wagen

Presse auf Schienen mit einer manuellen Bedienung seitlich an der Presse.



Fokus auf... Extraflow

Dieses Verfahren sorgt dank innovativer Lösungen für die Füllphasen der Presse für einen optimierten Ablauf des freien Safts. Dieses Verfahren ist mit zwei Patenten geschützt.

Es gibt viele Vorteile :

Schnelle Extraktion

- Die unmittelbaren Durchsatzraten sind bis zu dreimal höher als bei einer Standardpresse.
- Reduzierte Saftablaufzeit.
- Die freien Säfte werden in die Nähe der Abläufe gebracht und für der Extraktion durch das Lesegut gefiltert.

Reduzierte Pressdauer

Je nach gewähltem Füllprogramm kann die Dauer des Pressvorgangs um mehrere Dutzend Minuten verkürzt werden (je nach Art des Leseguts und dem gewählten Programm).

Erhöhte Extraktionsrate des freien Safts

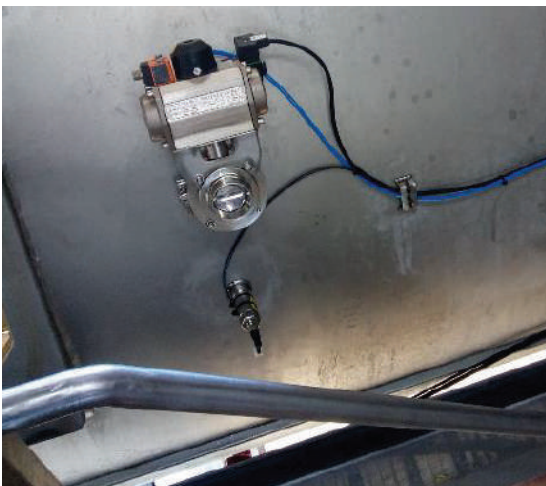
- Der Anteil des Abtropfsafts und des bei niedrigem Druck gepressten Safts wird erhöht.
- Die Menge an qualitativ hochwertigem Saft wird erhöht
- Die Gesamtausbeute an Saft wird erhöht : bis nahezu 10 % Mehrertrag
- Dieses zusätzliche Saftvolumen bringt einen finanziellen Gewinn durch das höhere Volumen an bereitetem Wein

Höheres Fassungsvermögen der Presse

Der durchschnittliche Füllgrad ist einer der höchsten auf dem Markt. Das Extraflow-Verfahren bietet die Möglichkeit, unter bestimmten Bedingungen (Art des Leseguts, gewähltes Füllprogramm) einen Füllgrad des Tanks von 3 zu erreichen.

Komfort, Sorgenfreiheit und mehr Sicherheit für den Bediener

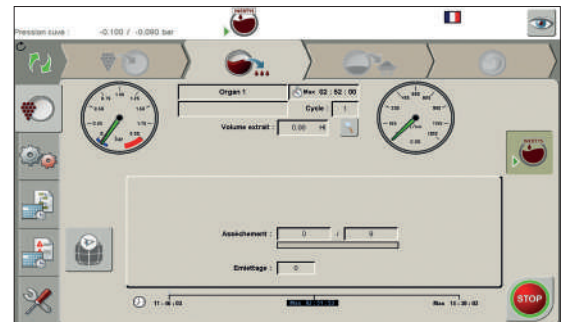
Das Befüllen erfolgt vollkommen sorgenfrei, der Bediener muss den Vorgang in keiner Weise überwachen.



Fokus auf... Organ

Organ ist ein auto-adaptives Pressverfahren. Es nutzt die « aktiv » gemachte Pressensaftwanne, um die für das Verfahren notwendigen Informationen an die Steuerung der Weinpresse zu übermitteln.

Das Verfahren kann an alle Rebsorten angepasst werden, um die angestrebte Trocknung innerhalb einer vorgegebenen Zeit zu erreichen.



Ende aller Programmiervorgaben für den Bediener

Das Prinzip der Organ-Steuerung ermöglicht die Regelung der Saftabflussrate, indem der Druck und die Dauer der einzelnen Stufen angepasst werden. Die Abfolge der Stufen und die Anzahl der Aufbrechumdrehungen des Tanks werden je nach Lesegut und Produktionsbedingungen optimiert.

Optimierung der Saftqualität

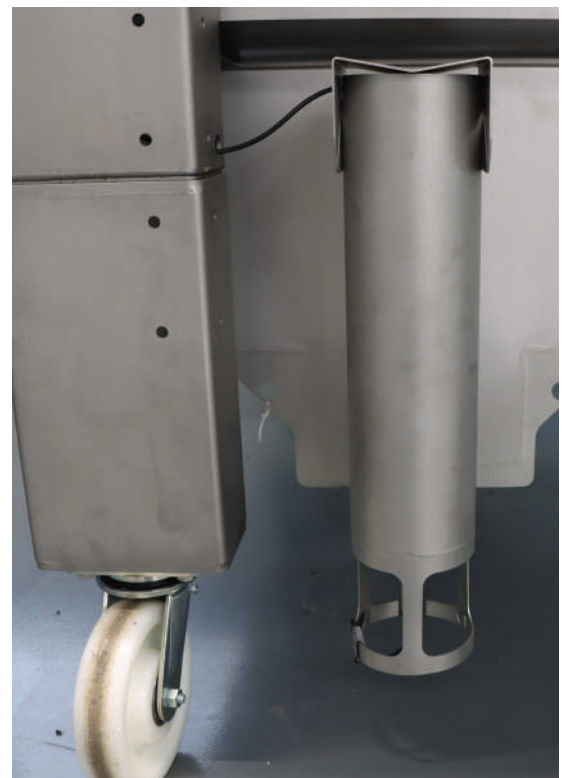
Organ passt das Pressen an die Qualität des Leseguts an und vermeidet so Programmierfehler, die die Qualität des Safts beeinträchtigen könnten.

Reduzierung der Presszykluszeit für einen gewünschten Ertrag

In diesen Prozess ist ein System zur Entscheidungsfindung in Echtzeit integriert, bei dem die Trocknungsrate laufend überwacht wird.

Personalisierung des Pressprogramms

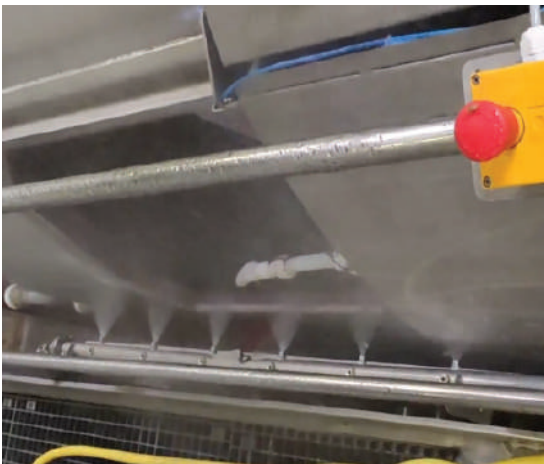
Organ umfasst 6 voreingestellte Pressprogramme, die verschiedenen Leseguttypen entsprechen. Vier zusätzliche Programme sind vollkommen individuell einstellbar.



Fokus auf... Maestro

Das Know-how von Bucher Vaslin in Verbindung mit neuen Technologien hat zu einer bedeutenden Innovation geführt : Maestro.

Verfahren zur Automatisierung der Weinpresse. Mit dieser Funktion können alle vier Phasen eines kompletten Presszyklus aneinandergereiht werden : Füllen, Pressen, Entleeren, Reinigen.



Maestro vereinfacht und maximiert die Leistungen des Pressvorgangs. Eine preisgekrönte Innovation, deren Vorteile von den Kunden sehr geschätzt werden.

+25 % Ertragssteigerung der Kellerei

Mit Maestro wird der Kellereiertrag verbessert, bis zu zwei zusätzliche Pressvorgänge pro Tag im Vergleich zur Standardpresse Bucher XPert.

Die Presse arbeitet am Ende des Tages in der Nebenzeit. Die abschließenden Schritte Pressen, Entleeren und Reinigen können nachts erfolgen. Am nächsten Tag kann die Presse wieder befüllt werden.

Personaleinsparung

Betrieb in Abwesenheit des Bedieners, sobald der Pressvorgang begonnen hat. Die Phasen werden durch die Programmierung (automatische Phase) aneinandergereiht.

Beherrschung des Pressvorgangs

Wenn die Presse einmal programmiert und gestartet ist, arbeitet die Presse autonom, sodass keine Gefahr besteht, dass ein falsches Programm zum Pressen, Entleeren oder Reinigen gestartet wird. Die Steuerung zeigt die Saftextraktionsrate laufend an.

Abtropfleistung

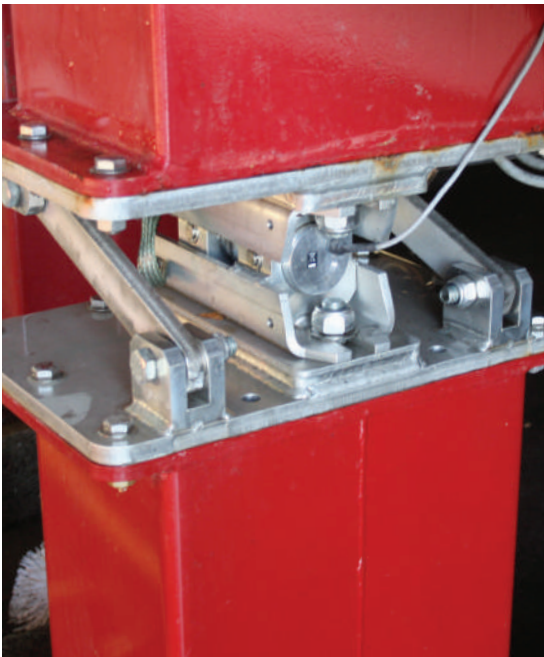
Die Aktionen der Presse während der Abtropfphase sind programmierbar und können anhand von 6 Füllgradschwellen bearbeitet werden.

Erhöhte Sicherheit der Bediener

Die Bewegungen des Bedieners im Weinkeller werden durch die autonome Weinpresse reduziert.

Höhere Benutzerfreundlichkeit

Der Bediener hat einen freien Kopf, da die Phasen des Pressvorgangs automatisch aufeinander folgen.



Fokus auf... Inertys

Inertys ist ein exklusives und anerkanntes Pressverfahren unter Inertgas mit Gasrückführung, das einfach, effizient und wirtschaftlich ist und zahlreiche Vorteile bietet :

- Eine einzigartige, geprüfte und zuverlässige Lösung durch die Gasrückführung.
- Die einzige Technik, die in der Lage ist, der Presse Neutralgas mit einer ausreichenden sofortigen Durchflussrate zuzuführen.
- Eine vollständige Inertisierung garantiert : 100 % des gepressten Mosts sind geschützt.
- Einsparungen an Neutralgas und Energie : niedrige Betriebskosten, schnelle Amortisierung der Investition.

Beim Pressen ohne Sauerstoff wird der Unterschied deutlich sichtbar.

Komplexere Weine mit besserer Stabilität der Aromen und Farbe

Die nicht stattfindende Oxidation schützt die natürlichen Antioxidantien der Trauben, die zu lang anhaltenden Aromen und Farbe beitragen. Der Schutz dieser Verbindungen ist gewährleistet, wenn der Sauerstoffgehalt unter 2 % liegt.

Über dieser Schwelle scheint der Most zwar geschützt zu sein (grünere Farbe), aber die Antioxidantien werden zerstört und die Aromen sind nicht mehr geschützt.

Schnelle Investitionsrendite

Das Gas wird in einen flexiblen Behälter zurückgeführt, sodass es für 10 Pressvorgänge hintereinander verwendet werden kann und der Gasverbrauch reduziert wird. Der Prozess läuft vollautomatisch ab und erfordert keine zusätzliche Arbeitskraft.

Geringe Betriebskosten

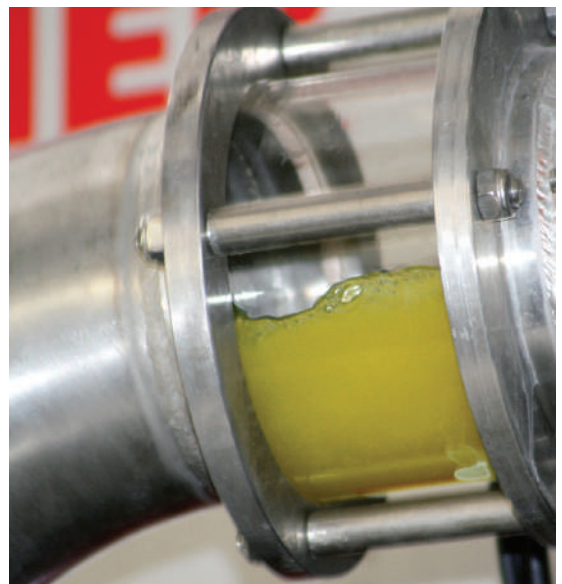
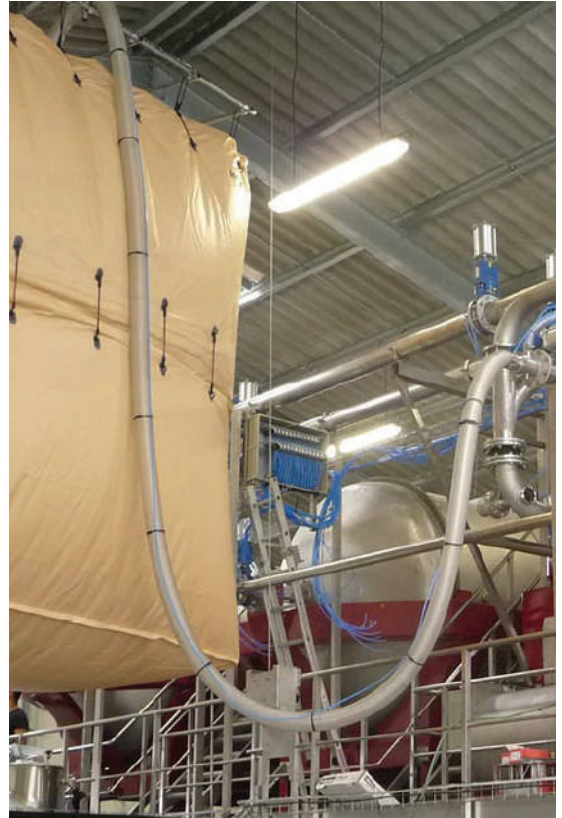
Reduzierter Gasverbrauch durch Rückführung des Gases in einen flexiblen Behälter. Ein vollkommen automatischer Prozess, der keine zusätzliche Arbeitskraft erfordert (Inertys-Steuerung).

Einfache Anwendung

Keine Einschränkungen beim Durchflussmanagement. Die Lösung von Bucher Vaslin stützt sich auf einen flexiblen Behälter, der als «Lunge» fungiert und einen freien Transfer von Gas zwischen Behälter und Presse ermöglicht.

Wirksamer Schutz vor Oxidation

Der Sauerstoffgehalt im Tank beträgt weniger als 2 %. 100 % des Mosts ist vom Beginn des Pressvorgangs an geschützt.



Die Technologie
in greifbarer Nähe



Bucher XPlus



BucherXPlusmacht den Unterschied

Organ, auto-adaptives Pressverfahren. Inertys, Pressverfahren unter Inertgas mit Gasrückführung. Bucher Aquapulse, Reinigung des Tankinneren. Winect, vernetzte Presse.

Exklusive Saftablaufkanäle

Die Ablaufkanäle von Bucher Vaslin sind für ihr selbstreinigendes und nicht aggressives Profil anerkannt. Sie bieten eine hohe Effizienz beim Abtropfen und der Regeneration des Massfilters während der Rebêche-Vorgänge.

Die Reinigung wird durch werkzeuglos schwenkbare Saftablaufkanäle erleichtert, die einfach zu handhaben sind. Sie bieten eine optimierte Hygiene der Presse.

Eine intuitive Steuerung – Komfort und Bedienerfreundlichkeit

Die Ausstattung mit einem 12“-Farb-Touchscreen, einer benutzerfreundlichen Oberfläche und intuitiven Symbolen bietet dem Benutzer Komfort und Sicherheit beim Betrieb der Presse.

Das auto-adaptive Pressverfahren Organ passt das Pressprogramm an die Ablaufgeschwindigkeit des Safts, die Trocknung des Tresters und die Vorgaben des Bedieners an.

Hochwertige Membran

Die Polyurethanmembran der Pressen von Bucher Vaslin ist garantiert frei von Bisphenol A (BPA) und Phtalaten. Sie eignet sich für Temperaturen von -5 °C bis +70 °C.

Technologischer Fortschritt – vernetzte Weinpressen

Mit der Winect-App können Sie auf Ihrem Smartphone jederzeit Informationen über den laufenden Pressvorgang abrufen : das aktuelle Programm, die verbleibende Zeit, Druck, Durchsatz etc.

Benachrichtigungen per E-Mail/SMS lassen sich konfigurieren, um Informationen über ausgewählte Ereignisse während des Pressvorgangs zu erhalten : Ende des Pressvorgangs, Saftauswahl, Ausschalten der Presse etc.

Mehr Sorgenfreiheit dank der Fernwartung, die eine sofortige Diagnose durch einen qualifizierten Techniker ermöglicht.



Mögliche Konfigurationen

	XPlus 22	XPlus 30	XPlus 40	XPlus 50	XPlus 62	XPlus 80
Art der Türe(n)	Große Türe oder 1 manuelle dichte Türe	Große Türe oder 1 manuelle dichte Türe	Große Türe oder 1 manuelle dichte Türe	1 oder 2 automatische dichte Türe(n)	1 oder 2 automatische dichte Türe(n)	1 oder 2 automatische dichte Türe(n)
Zentralbefüllung	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Feste Saftwanne	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Automatische Programmierung	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Sequentielle Programmierung	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Das Organ-Verfahren	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Anzahl gelochter Saftablaufkanäle	4	5	6	6	6	7
Elektropolierte Saftkanäle	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Schwenkbare Saftablaufkanäle mit werkzeuglosem Schnellanschluss	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Technische Daten

	XPlus 22	XPlus 30	XPlus 40	XPlus 50	XPlus 62	XPlus 80	
Fassungsvermögen der Saftwanne	240	240	240	370	370	370	l
Leergewicht	1220	1450	1680	2400	2660	2870	kg
Länge ohne Zentralbefüllung	3530	3830	4140	5030	5350	5200	mm
Breite	1620	1630	1760	1960	1960	2150	mm
Höhe	2115	2175	2250	2500	2500	2555	mm
Höhe unter Längsrahmen auf Rädern	500	500	500	700	700	700	mm

Verfahren zu Ihrer Unterstützung



Schwenkbare Saftablaufkanäle mit Schnellanschluss

Dieses innovative System zum schnellen Öffnen und Schließen der Ablaufkanäle erfordert kein Werkzeug und es müssen keine Schrauben oder andere Komponenten entfernt werden.

Die Ablaufrinnen lassen sich leicht anheben, um einen uneingeschränkten Zugang zum Reinigungsbereich freizugeben. Die Spülung ist dadurch effizienter und wird sowohl hinsichtlich der verwendeten Wassermenge als auch des Zeitaufwands optimiert.



Bucher Vaslin-Membranen

Unsere Membranen sind so ausgelegt, dass sie mehr als 10 Jahre in Betrieb bleiben können (abhängig von der Art der Nutzung und der Ernte).

Sie bestehen aus einem Hochleistungsgewebe und werden ohne jegliche Perforation am Tank befestigt. Sie sind nachweislich frei von Bisphenol A und Phthalaten und gewährleisten eine Lebensmittelqualität ohne jegliches Gesundheitsrisiko.



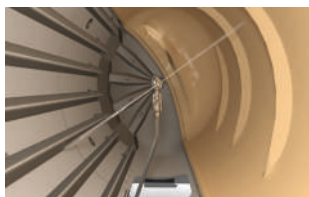
Konnektivität

- Industrie-4.0-fähig
- Zugang zu einem ganzen Katalog an digitalen Diensten
- App Winect für die Fernüberwachung



Bucher-Verfahren Inertys

- An die Saftwanne angeschlossener flexibler Behälter
- Anschluss unterste Stelle (CPB) verfügbar bei Bucher XPlus 50-80
- Inertisierung ohne Inertgas-Rückführung optional verfügbar



Bucher Aquapulse

Spülsystem des Tanks der pneumatischen Presse verfügbar für Bucher XPlus 50-80. Die Hochdruckvorrichtung mit Drehkopf verkürzt die Reinigungszeit um 10 Minuten und senkt den Wasserverbrauch gegenüber einer manuellen Reinigung um 30 %.



Mostselektor

Nur bei Bucher XPlus 50-80.



Volumenzähler

Nur bei Bucher XPlus 50-80.

Er ermöglicht die Auswahl der Säfte nach dem Volumen des ablaufenden Safts.



Schwefeldosierung

Nur bei Bucher XPlus 50-80.



Einfülltrichter

- Einfach- oder Doppeltrichter, je nach Modell
- Fest oder abnehmbar, je nach Modell



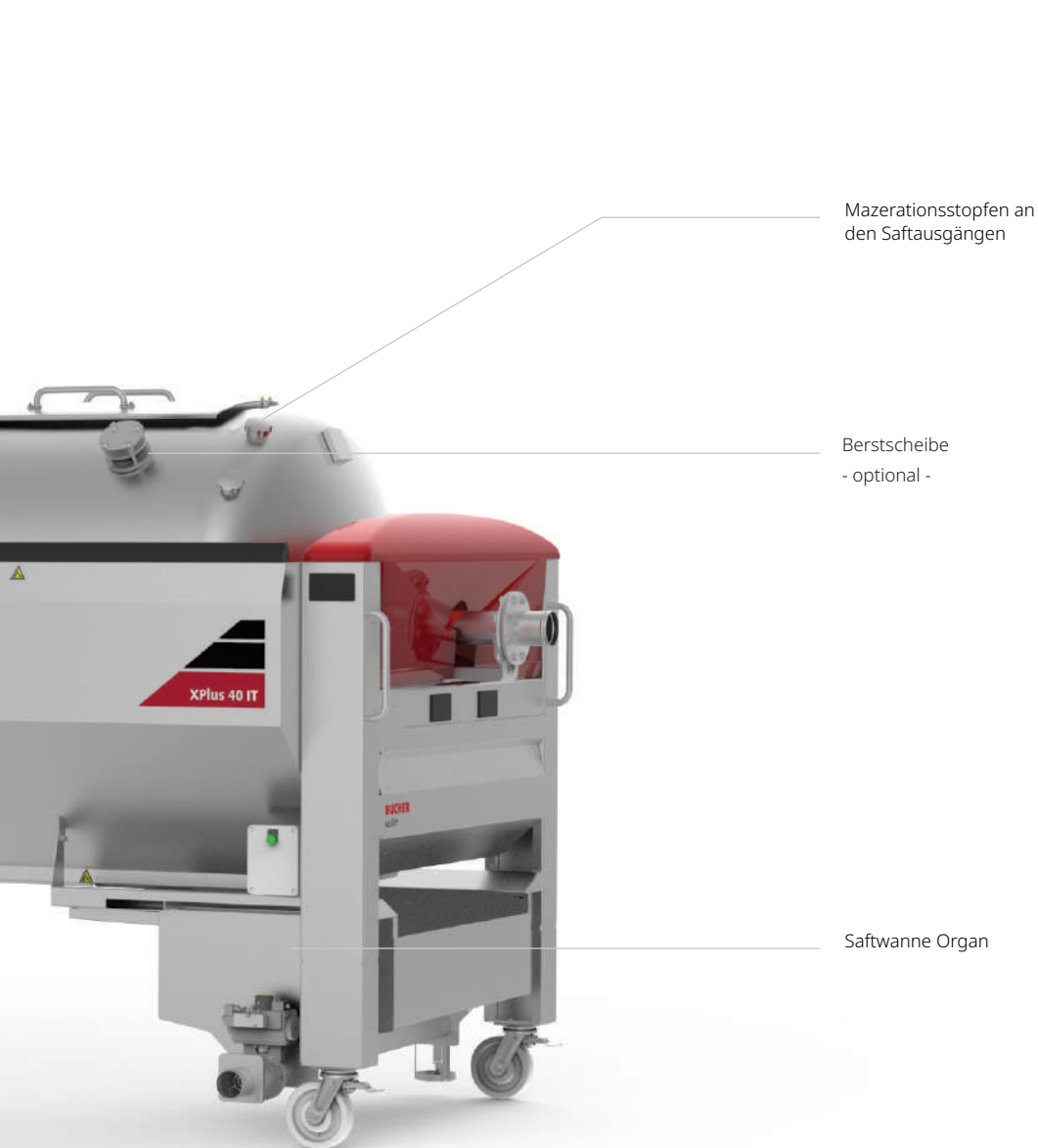
Zentralbefüllung

Pneumatisches Schieberventil nur bei Bucher XPlus 50-80.

Symmetrischer Tank

- Nur bei Bucher XPlus 50-80
- Nach links oder rechts ausgerichteter Tank, je nach Installation
- Ermöglicht eine einzige Laufbühne für 2 Pressen





Mazerationsstopfen an
den Saftausgängen

Berstscheibe
- optional -

Saftwanne Organ

Überdruckwächter für die
Zentralbefüllung
Nur bei Bucher XPlus 22-80.

Polyamid- oder Polyurethanrollen

Druckerhöher für die Reinigung
Nur bei Bucher XPlus 22/30/40.

Positionierhilfen: Keile, Erhöhungen
und Zwischenstücke



Dreidimensionale Ablaufkanäle



Kugelhahn für Zentralbefüllung



Fernsteuerung

- Kabelgebundene Fernbedienung für die Steuerung der Türen, der Rotationen und der Reinigung mit dem Rohrmolch
- Optional nur bei Bucher XPlus 22/30/40



Motorisierter Wagen

Presse auf motorisierten Rädern mit einer manuellen Bedienung seitlich an der Presse.



Automatische Reinigung/
Molchreinigung

Nur bei Bucher XPlus 50-80.



Das Wichtigste
vom Besten



Bucher Origin



Eine Rückkehr zu den Wurzeln

Anpassbarkeit

Die pneumatische Presse Bucher Origin verfügt über eine große Türöffnung, die ein optimales Befüllen der Presse und einfaches Entleeren des Tresters unterstützt. Ihre verschiebbare Saftwanne fängt den Saft auf und sorgt für einen einfachen Zugang zur Reinigung.

Die Programmierung ist benutzerfreundlich und erfolgt über eine Steuerung mit Farb-Touchdisplay. Die Steuerung umfasst serienmäßig 2 sequentielle Programme und 6 voreingestellte automatische Programme.

Dem Bediener steht es frei, das am besten geeignete Programm zu wählen und die Haltedauer während des Pressvorgangs zu ändern.

Das « intelligente » Programm OFM ermöglicht es, die Haltedauer zu optimieren. Dieses Programm bietet die Möglichkeit, bei geringem Durchfluss automatisch von einer Pressstufe zur nächsten zu wechseln und so die Presszeiten zu verkürzen.

Eine Ausrüstung, die sich an der Realität der Winzer orientiert und das Beste vom Wesentlichen umfasst.

Reinigung

Die Reinigung der pneumatischen Presse Bucher Origin ist einfach und schnell auszuführen. Eine rückwärtige Klappe ermöglicht den mühelosen Zugang unter die Presse und sorgt für eine vollständige Entleerung des Waschwassers. Für die Außenseite des Tanks steht außerdem eine Spüleiste zur Verfügung.

Die große Türöffnung trägt dazu bei, dass das Tankinnere leicht zu reinigen ist. Die Presse ist außerdem mit Schnellverschluss-Ablaufkanälen ausgestattet, die ohne Werkzeug geschwenkt werden können und so eine optimale Reinigung ermöglichen.

Bediener-sicherheit

Die Presse Bucher Origin ist rund um die Presse mit Kabeln ausgestattet, um die Maschine zu stoppen, sobald sich der Bediener auf die Presse stützt.

Die Presse ist mit einem Sicherheitssystem « Türe schließen » ausgestattet, damit die Türe geschlossen ist, bevor der Behälter mit Druck beaufschlagt wird.

Mögliche Konfigurationen

	Origin 22	Origin 30	Origin 40	Origin 50	Origin 64	Origin 80
Offener Presskorb	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Geschlossener Presskorb	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Manuelle, nicht dichte Türe	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Abmessungen Türöffnung (mm)	1040 x 500	1180 x 500	1294 x 500	1694 x 500	1300 x 600	1694 x 600
Hinten ausfahrbare Saftwanne	✓	✓	✓	✓	✓	✓
12 Programme	✓	✓	✓	✓	✓	✓
„Intelligentes“ Programm OFM	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Automatische Steuerung der Mostpumpe	✓	✓	✓	✓	✓	✓

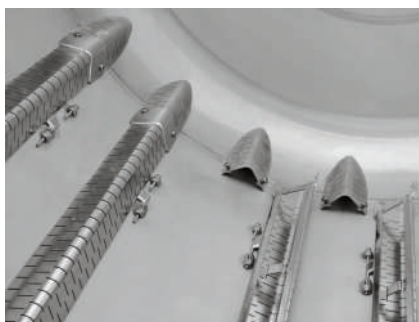
Technische Daten

	Origin 22	Origin 30	Origin 40	Origin 50	Origin 64	Origin 80	
Kompressor	144	144	144	220	220	220	m³/h
Vakuumpumpe	144	144	144	220	220	220	m³/h
Saftwannenvolumen	280	330	400	400	400	400	L
Länge	3500	3800	4190	4940	4430	5170	mm
Breite	1590	1630	1970	1970	2150	2150	mm
Höhe	2040	2120	2120	2120	2240	2240	mm



Große Türöffnung

Die Türe öffnet sich über 52 % der Tanklänge. Diese Türe wird manuell betätigt und ist nicht dicht.



Schwenkbare Saftablaufkanäle mit Schnellanschluss

Dieses innovative System zum schnellen Öffnen und Schließen der Ablaufkanäle erfordert kein Werkzeug und es müssen keine Schrauben oder andere Komponenten, entfernt werden.

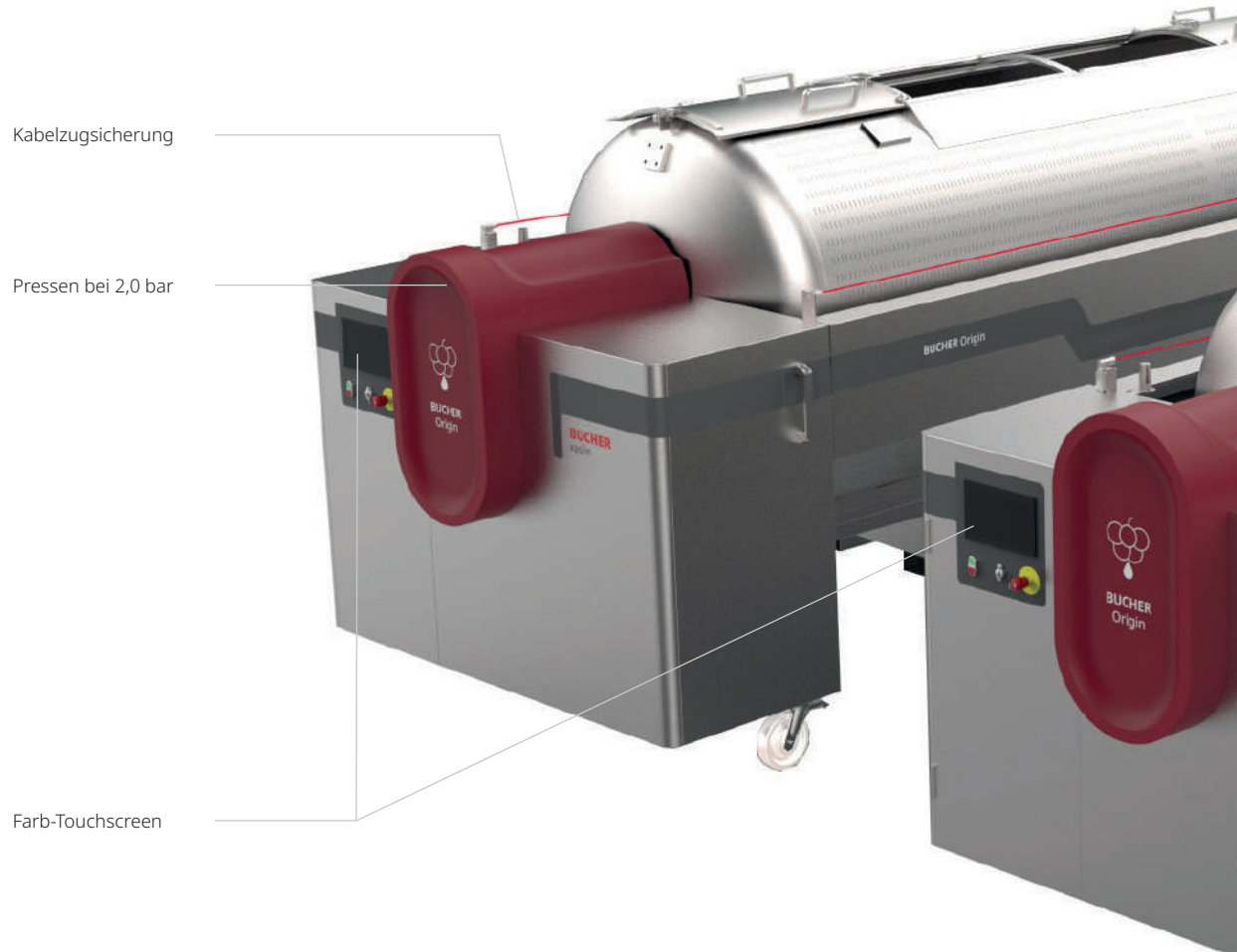
Die Ablaufrinnen lassen sich leicht anheben, um einen uneingeschränkten Zugang zum Reinigungsbereich freizugeben. Die Spülung ist dadurch effizienter und wird sowohl hinsichtlich der verwendeten Wassermenge als auch des Zeitaufwands optimiert.



Leichte, schnelle und effiziente Reinigung

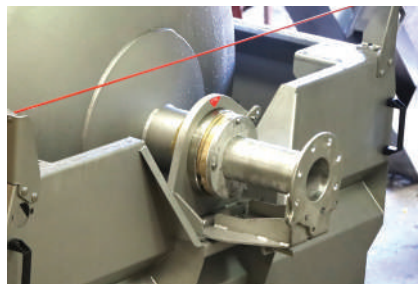
Die in die Presse integrierte Spüleiste ermöglicht es, die Außenseite des Tanks mit nur wenigen Umdrehungen zu reinigen.

Offener Presskorb



Steuerung Mostpumpe

Steuerung der Mostpumpe mit einer Füllstandsonde, die beim Verschieben der Softwanne eingezogen werden kann.



Zentralbefüllung

Mit manuellem Ventil.



Router

Ermöglicht den Zugang zu den Daten der Presse.

Geschlossener Presskorb



Erhöhungen

Satz an Edelstahl erhöhungen von 260 bis 620 mm.

Zwischenstücke

Satz an Zwischenstücken von 75 bis 300 mm.

Einfülltrichter

Einfacher und fester Trichter.

Kompakte Abmessungen,
hohe Leistung



Bucher XPro



Kompakte Abmessungen, hohe Leistung

Diese Presse mit geringer Kapazität eignet sich hervorragend für das Pressen von frischem Lesegut, vergorener Maische oder für die Selektion qualitativ hochwertiger Chargen. Sie ist sehr handlich, benötigt wenig Platz und ist einfach zu bedienen, deshalb passt die Presse Bucher XPro problemlos in jeden Weinkeller.

Anpassbarkeit

Die pneumatische Presse Bucher XPro verfügt über eine Schiebetüre. Ihre große Öffnung erleichtert ein optimales Befüllen der Presse und vereinfacht das Entleeren des Tresters und die Reinigung.

Bucher XPro ist mit ausziehbaren, gelochten Saftablaufkanälen ausgestattet, die eine schnelle und einfache Reinigung der Presse ermöglichen.

Die Funktion der Mazeration ist anhand der am Austritt der Abläufe angeordneten Verschlussstopfen integriert.

Pflege und Wartung

Der geschlossene Tank mit den gelochten Ablaufkanälen mit selbstreinigendem Profil (Bucher-Patent) sorgt dafür, dass der Most während des Pressens abfließt und ein sehr geringer Anteil an Trub erzeugt wird.

Die Reinigung ist einfach, da sich die gelochten Ablaufkanäle ganz leicht entfernen lassen (Bucher Vaslin-Patent).



Einfachheit auf Knopfdruck

Die Steuerung (1) umfasst 6 anpassbare automatische Programme und zwei sequenzielle Prim'Step-Programme, die über die Dauer der Stufen und die Anzahl der Rotationen am Ende des Zyklus verändert werden können.

Eine optionale Zentralbefüllung (2) steht nur bei den Pressen XPro 15 zur Verfügung.

Der Most kann mithilfe der verfahrbaren Saftwanne auf Rädern (3), die sich unter der Presse befindet, ganz einfach aufgefangen werden.

Mögliche Konfigurationen

	XPro 5	XPro 8	XPro 15
Befüllung durch die Türe	1 manuelle Türe	1 manuelle Türe	1 manuelle Türe
Zentralbefüllung			✓
Automatische Programmierung	✓	✓	✓
Programmierung Prim'Step	✓	✓	✓
Anzahl gelochte Ablaufkanäle	3	3	3
Elektropolierte, ausziehbare Saftablaufkanäle	✓	✓	✓
Saftwanne auf Rädern	✓	✓	✓
Tresterentleerung durch Türe	✓	✓	✓

Technische Daten

	XPro 5	XPro 8	XPro 15	
Fassungsvermögen der Saftwanne	260	370	450	L
Leergewicht	120	520	650	kg
Leistung	1.5	2.75	4.5 ou 5.4	kW
Länge	1900	2550	2780	mm
Breite	100	100	1250	mm
Höhe	1320	1320	1440	mm
Höhe unter Längsrahmen	400	400	410	mm

Die spürbare Leidenschaft für Wein



Für das Weinbaugebiet der Champagne



Weil jede einzelne Weintraube kostbar ist.

Die Details machen den Unterschied aus

Die exklusiven Saftablaufkanäle mit einer großen Abflächfläche, mit einem selbstreinigenden und nicht aggressiven Profil (Bucher-Patent) ermöglichen die Gewinnung von Saft mit einer sehr geringen Menge an Trub. Ihre Effizienz während der Pressphasen, beim Saftablauf und Rebêche-Vorgang (während des Pressens) ist erwiesen.

Schwenkbare Saftablaufkanäle (Bucher Vaslin-Patent) vereinfachen die Reinigung und sorgen für eine optimale Hygiene.

Die Polyurethanmembran ist garantiert frei von Bisphenol A (BPA) und Phtalaten. Die Membran wird bei Bucher Vaslin in einem nahtlosen Schweißverfahren komplett gefertigt, um eine optimale mechanische Festigkeit zu erreichen. Sie wird anhand eines besonderen Systems (Bucher-Patent) ohne jegliche Perforation am Tank befestigt, um so ihre Dichtheit und Langlebigkeit sicherzustellen.

Diese vom CIVC (Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne) zugelassenen pneumatischen Pressen sind mit fünf Kapazitäten erhältlich und erfüllen die Anforderungen unserer Winzer in der Champagne. Ihre Leistungsfähigkeit in Verbindung mit einem hohen Serviceniveau garantiert Ihnen eine qualitativ hochwertige Investition.

Diese Pressen bieten drei Pressmodi, die vom CIVC zugelassen sind : das Programm Initial, die Verfahren Bucher Orias und Bucher Orphé.

Vernetzte pneumatische Pressen

Mit der Winect-App können Sie auf Ihrem Smartphone jederzeit Informationen über den laufenden Pressvorgang abrufen : das aktuelle Programm, die verbleibende Zeit, Druck, Durchsatz etc.

Benachrichtigungen per E-Mail/SMS lassen sich konfigurieren, um Informationen über ausgewählte Ereignisse während des Pressvorgangs zu erhalten: Ende des Pressvorgangs, Saftauswahl, Ausschalten der Presse etc.

Mehr Sorgenfreiheit dank der Fernwartung, die eine sofortige Diagnose durch einen qualifizierten Techniker ermöglicht.

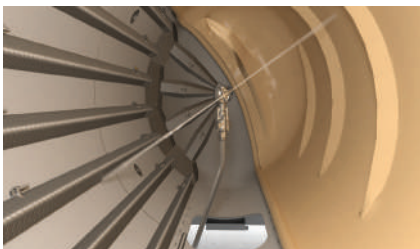
Mögliche Konfigurationen

	XPlus 2000	XPlus 4000	XPert 6000	XPert 8000	XPert 12000
Anzahl der Türe(n)	2	2	2	2	2
Programmierung Orphé oder Orias	✓	✓	✓	✓	✓
Programmierung Initial	✓	✓	✓	✓	✓
Saftwannentyp	Fest	Fest	Verfahrbar	Verfahrbar	Verfahrbar
Saftablauf am Tankboden	✓	✓	✓	✓	✓
Anzahl der Saftablaufkanäle	6	7	7	9	11
Elektropolierte Ablaufkanäle	✓	✓	✓	✓	✓
Molchreinigung	✓	✓	✓	✓	✓
Reinigung mit Spritzdüse	✓	✓	✓	✓	✓
Reinigung mit Hochdruckgerät	✓	✓	✓	✓	✓

Technische Daten

	XPlus 2000	XPlus 4000	XPert 6000	XPert 8000	XPert 12000	
Abmessungen der Türen	2 Türen 500 x 423	2 Türen 630 x 520	2 Türen 800 x 595	2 Türen 800 x 595	2 Türen 800 x 595	mm
Fassungsvermögen der Saftwanne	290	290	460	460	850	L
Installierte Leistung ohne Kompressor	8	7.8	14.1	14.1	19	kW
Leergewicht	1680	2870	4150	4550	6800	
Länge	4005	5192	6255	6313	7143	mm
Breite	1760	2150	2200	2455	2925	mm
Höhe	1950	2212	2590	2720	3350	mm

Verfahren zu Ihrer Unterstützung



Bucher Aquapulse Nur bei Bucher XPlus 2000/4000

Spülsystem für den Tank der pneumatischen Presse. Die Hochdruckvorrichtung mit Drehkopf verkürzt die Reinigungszeit um 10 Minuten und senkt den Wasserverbrauch gegenüber einer manuellen Reinigung um 30 %.

Bucher Orias Exklusives Verfahren von Bucher Vaslin

Dies ist ein Expertenverfahren zur Steuerung von Weinpressen, das selbstständig Entscheidungen trifft (anhand von Messungen des extrahierten Volumens und des Saftdurchsatzes) und als Verfahren der 3. Generation bezeichnet wird.

Es gewährleistet die beste Pressqualität, unabhängig von den klimatischen Bedingungen eines Jahrgangs.

Bucher Orphé En automatisches Pressverfahren

Die sogenannte 4. Generation basiert auf der Messung der Saftmenge je Pressvorgang anhand von 3 im Belon-Behälter angeordneten Füllstandsmessern.



Die modernisierte Tradition



Bucher JLB



Tradition der Zukunft

Als Mittelweg zwischen Tradition und Moderne räumt die hydraulische Vertikalpresse Bucher JLB alle Einschränkungen der alten Vertikalpressen aus dem Weg.

Garantie für eine hochwertige Pressung

Die hydraulische Vertikalpresse Bucher JLB sorgt für eine Saftextraktion ohne Rebêche-Vorgang oder Zerreiben des Leseguts. Die Anpassung der Pressgeschwindigkeit ermöglicht einen konstanten Durchfluss und nutzt die optimale Selbstfilterung des Tresters.

Die Weine oder Säfte sind klarer und weniger oxidiert. Technische Pressmatten sind durchlässige Gewebe von geringer Dicke, die die Saftextraktion erheblich verbessern. Sie sind aus wasserabweisendem Material gefertigt, sind leicht und vereinfachen das Entleeren und die Reinigung.

Anhand einer intuitiven Programmierung hat der Benutzer Zugriff auf 8 veränderbare Pressprogramme, die an die Art des Leseguts angepasst werden können. Die Presse arbeitet während der Pressphasen und dem Herauslösen des Tresterkuchens automatisch und bietet einen hohen Bedienkomfort.

Garantierte Benutzersicherheit

Die Teile der hydraulischen Vertikalpresse, die mit dem Lesegut in Kontakt kommen, sind alle aus Edelstahl, wodurch die Lebensmittelsicherheit gewährleistet wird.

Die Presse ist mit Rollen ausgestattet, auf denen sie bequem bewegt werden kann. Die Steuerung der Presse mit Touchscreen und Kurvanzeige erleichtert die Bedienung der Presse und sorgt für eine stressfreie Nutzung.

Die transparente Schutzverkleidung sorgt für die Sicherheit des Benutzers.



Eine Technologie zu Ihren Diensten

Die Vertikalpressen Bucher JLB sind mit Teleskopsäulen ausgestattet, die die Installation der Maschine im Weinkeller erleichtern.

Der Betrieb der Maschine erfolgt autonom mit einer Steuerung mit Touchscreen (2), die veränderbare Programme umfasst (für JLB 12-20).

Der gesamte geschlitzte Presskorb ist von einem weiteren beweglichen, transparenten Schutzkäfig (3) umgeben.

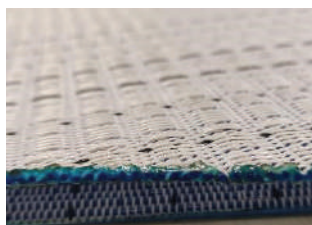
	JLB 5	JLB 12	JLB 20	
Kapazität (hl)	5	12	20	hl
Fassungsvermögen an gepresstem Trester* (kg)	500	1200	2000	Kg
Fassungsvermögen der Saftwanne (l)	68	100	160	L
Länge (mm)	2000	2100	2500	mm
Breite (mm)	1000	1700	1875	mm
Höhe ausgefahren (mm)	2700	3180	3180	mm
Höhe eingefahren (mm)	1800	2180	2180	mm

*Als Richtwert (entspricht 3000 - 4400 kg mazeriertem Lesegut beim 12 hl-Modell und 5000 - 7300 kg beim 20 hl-Modell)



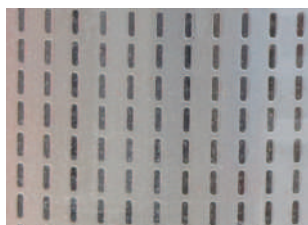
Gedrehtes Bedienpult

Eine Version mit einem um 180° gedrehten Bedienpult ermöglicht es, zwei Bucher JLB-Pressen nebeneinander zu installieren, mit einem zentralen Bedienbereich.



Pressmattensatz

Bei frischem Lesegut oder fermentiertem Trester optimieren diese Pressmatten der neuen Generation die Saftextraktionsrate. Dieses lebensmittelechte technische Gewebe ist einfach zu waschen, leicht und mit Ösen ausgestattet, die die Handhabung und den Rebêche-Vorgang erleichtern.



Presskorb mit 3 mm-Schlitzten

Zum Pressen von frischem Lesegut (ganze Trauben und gemahlenes, abgebeertes Lesegut). Dieser elektropolierte Käfig hält die Schalen und Kerne zurück.

Likörwein-Lesegut (Bucher JLB 12)

- Presse mit 4 Zylindern
- Max. Druck 8,8 bar





RETROFIT

PAR BUCHER VASLIN

Retrofit, gönnen Sie Ihren Maschinen eine Verjüngungskur



Unsere Retrofits begleiten Sie auf Ihrem Weg zum ökologischen Wandel, indem dank des Beibehalts der Originalstruktur der Obsoleszenz der Maschinen entgegenwirkt wird.

“

Für mich ist der Vorteil, dass das Arbeitsumfeld praktischer, intuitiver, moderner und zuverlässiger sein wird und so weniger Ausfallzeiten auftreten.

”



Beschreibungsvideo

Retrofit Basic und Maxi



Der Vorteil dieser Serviceleistung

Unsere qualifizierten Teams erstellen eine betriebsbereite Anlage und liefern fachgerechte Beratung.



Bisherige SPS



Neue SPS

Retrofit Basic

Das Retrofit Basic besteht aus einem Austausch der SPS TMA durch eine angepasste Lösung, die es ermöglicht, eine SPS der neuesten Generation zu installieren, die einen 12"-Farb-Touchscreen mit einer benutzerfreundlichen und intuitiven Bedienoberfläche umfasst.

Dieser Service ermöglicht es, die Maschine an die Fernsteuerung anzuschließen, um eine optimale Überwachung (in Abhängigkeit der kompatiblen Modelle) sicherzustellen. So wird es möglich, den Prozess der Hardware anhand der Datenhistorie zu verfolgen. Das Retrofit Basic sorgt dafür, dass die Maschine zuverlässiger wird und die Ausfallzeiten reduziert werden.

Retrofit Maxi

Beim Retrofit Maxi werden die Automatisierung sowie das elektrische und pneumatische Versorgungsnetz der Ausrüstung ausgetauscht. Diese Modernisierung macht die Ausrüstung mit den serienmäßigen Zusatzausstattungen kompatibel und ermöglicht die Leistungssteigerung der Maschine.

Gesamtumfang von Retrofit Basic plus folgende Merkmale :

- Kompatibilität mit den neuesten Softwareoptionen
- Autoadaptives Pressverfahren (Organ), SO₂-Pumpe, Mostselektor und Zentralbefüllung
- Steigerung der Geräteleistung und Produktivität der Ausrüstung

Vom Retrofit Basic betroffene Produkte

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

Vom Retrofit Maxi betroffene Produkte

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

Zielgruppe

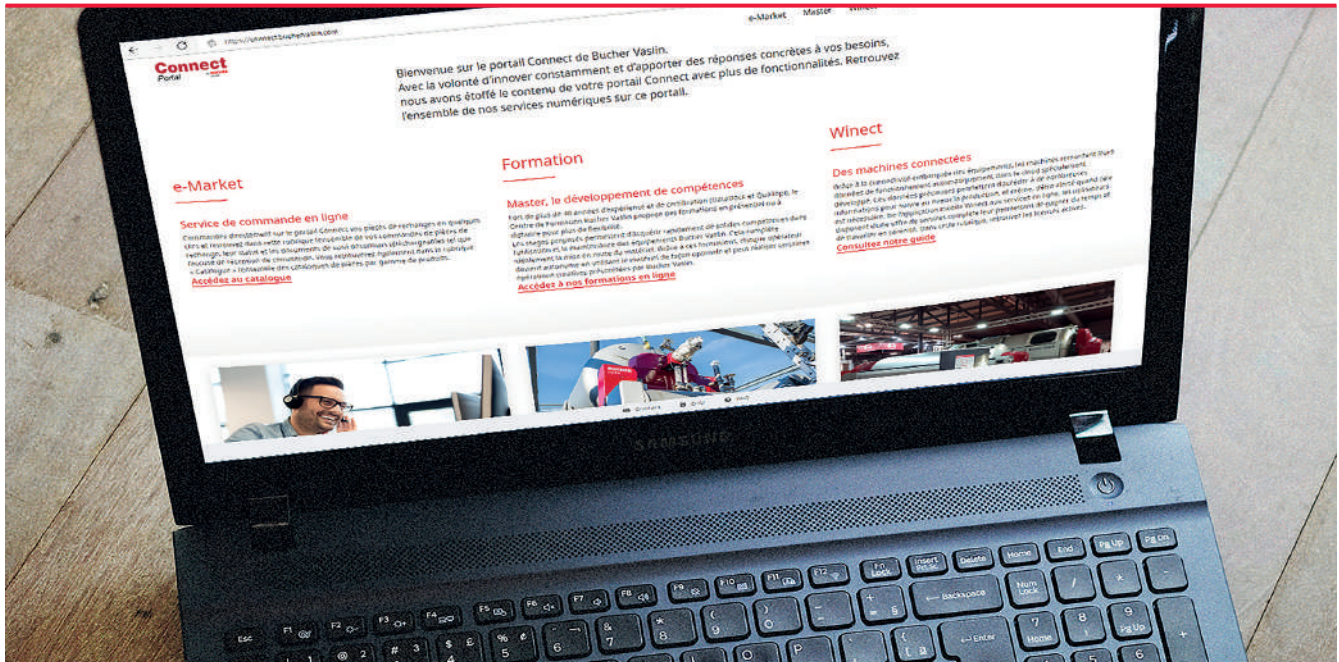
Kunden-Nutzer und Händler



Connect,
Ihr vernetzter Service



Connect



Entdecken Sie die Weinbereitung 4.0, indem Sie die Connect-Services abonnieren

Die Verbindung mit den Connect-Services ist bei Ausrüstungen möglich, die serienmäßig oder aufgerüstet über die entsprechende von Bucher Vaslin gelieferte und installierte Ausstattung verfügen.

Die App Winect

Das Angebot Connect von Bucher Vaslin bietet Ihnen eine neue Servicedimension.

Mit unserem System Connect übertragen die Maschinen ihre Betriebsdaten automatisch an die speziell dafür entwickelte Cloud.

Die Betreiber können so von digitalen Services der neuesten Generation profitieren, die ihnen völlig neue Funktionen für ihren Maschinenpark bieten.

Von der mobilen App Winect bis hin zu den Online-Diensten steht den Betreibern ein umfassendes Serviceangebot zur Verfügung, um so Zeit zu sparen und entspannt arbeiten können.

Connect-Portal

Wir stellen Ihnen im Connect-Portal parametrierbare und innovative Online-Tools zur Verfügung : connect.buchervaslin.com

Zur Unterstützung bei Ihren Tätigkeiten stehen Ihnen zahlreiche Bereiche zur Verfügung : von der Verwaltung Ihres Online-Kontos bis hin zur Verwaltung Ihres Maschinenparks. Dieses Portal ermöglicht Ihnen ebenfalls den Zugriff auf unseren Online-Katalog und die Online-Bestellfunktion.

Des Weiteren ist es dort möglich, mit Bucher Vaslin zu kommunizieren, und dies mit einer präzisen Ausrichtung auf Ihren Bedarf und Ihre spezifischen Anfragen.



Connect-Nachrüstsatz

Mit dem Connect-Nachrüstsatz können alle kompatiblen Ausrüstungen an die Connect-Dienste angeschlossen werden. Er bietet ein Jahr lang Zugang zu diesen Diensten, einschließlich der mobilen App Winect und der Verbindung zur Cloud.

Die Installation des Nachrüstsatzes muss von einem Vertragshändler vorgenommen werden. Er umfasst :

- Einen Router für 3G/4G
- Einen Anschluss der SPS über Ethernet
- Die Montage im Schaltschrank auf einer DIN-Schiene
- Spannungsversorgung über die vorhandene 24VCC-Versorgung
- Verschiedene Artikel je nach Land



Verbindung zur Cloud

Mit diesem Dienst kann die im Gerät installierte Kommunikationsausrüstung aktiviert und das Gerät mit Mobilfunknetzen verbunden werden.

Die Hardware verbindet sich mit dem leistungsstärksten Mobilfunknetz am Ort der Installation.

Die Daten des Geräts werden in die Cloud von Bucher Vaslin übertragen und sind dann für den Kunden zugänglich. Diese Verbindung ist notwendig, um alle Vernetzungsangebote zu abonnieren.



Telesupport - Lizenz

Der Dienstleister greift auf den Maschinenbildschirm zu und sieht die gleiche Anzeige wie der Bediener.

So kann er die Maschine mit Zustimmung des Bedieners steuern, um ihn bei der Behebung von Problemen oder der Optimierung der Nutzung zu unterstützen.

Die Zeitersparnis bei der Problembehebung ist erheblich und führt daher zu großen Kosteneinsparungen.

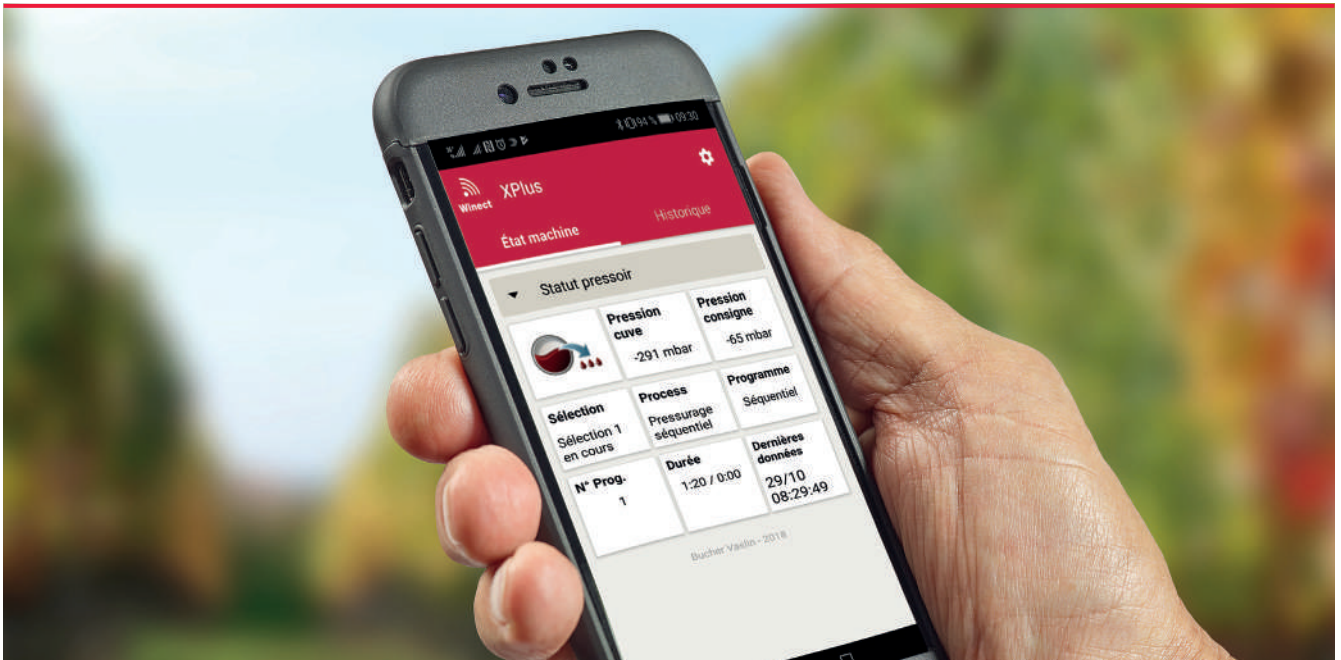


Benachrichtigungsfunktion

Diese Funktion ermöglicht den Empfang von Warnhinweisen von den Maschinen. Der Bediener kann sich solange auf andere Aufgaben konzentrieren.

Die Benachrichtigungen können je nach den individuellen Anforderungen und Erwartung konfiguriert werden.

Die App Winect



Die Mobile App Winect für das Fernmonitoring Ihrer Maschine

Wo Sie sich auch immer befinden, können Sie den Fortschritt Ihrer Produktion überwachen, Echtzeit-Benachrichtigungen erhalten und Ihre Maschine fernsteuern. Die App ist für iOS und Android erhältlich. Verlassen Sie den Betrieb ohne Sorgen, Winect begleitet Sie.



Betroffene Zielgruppe

Kunden, die eine vernetzte Maschine besitzen und diese fernüberwachen und/oder fernsteuern möchten.

Beschreibung

Die Winect-App ermöglicht eine vollständige Prozessverfolgung und eine präzise Anpassung von Maschinenparametern. Push-Benachrichtigungen informieren den Benutzer in Echtzeit über relevante Ereignisse.

**Vorteile**

Kompatibel mit allen Smartphones unter iOS und Android.

Die App ermöglicht bedeutende Zeit- und Wegeeinsparungen, da der Maschinenführer nicht mehr zur Maschine kommen muss, um auf diese einzuwirken.

Eigenschaften

- Fernsteuerung der Maschine
- Ferneinstellung der Maschine
- Push-Benachrichtigungen per E-Mail und SMS

Voraussetzungen

Cloud-Anbindung

Betroffene Produkte

- Flavy FGC
- Flavy X-Wine und X-Treme
- Flavy FX 2-10 ICS
- Kompatible Retrofits

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