



Bucher JLB 5



Bucher JLB 5

La tradición del futuro

La prensa vertical Bucher JLB 5 conviene para el prensado de vendimias tintas fermentadas.

Móvil y de dimensiones pequeñas, esta prensa se integra perfectamente en todas las bodegas. El volumen de la jaula es de 5 hl.

La duración de una prensada estandar varia de 45 hasta 60 minutos según los casos.



Muchas ventajas exclusivas

- Calidad enológica incontestable de los mostos de prensado.
- Las partes metálicas en contacto con la vendimia fermentada son de acero inoxidable.
- Conducción de prensado controlada gracias a un automata programable a través de una pantalla de dialogo fácil: presión sobre orujos (hasta 5 bares) y tiempo de mantenimiento de presión ajustables.
- El operador está totalmente libre durante el prensado (pilotaje automático).
- Desmoldeo automatizado de la torta de orujos despues del prensado (patente Bucher Vaslin).
- Trasiego y prensado en modo continuo (con dos jaulas de prensada).
- Dos posiciones: posición de trabajo (Altura : 2,70 m) y posición de manutención de pequeña dimension (Altura: 1,80 m).
- Cilindros hidráulicos colocados fuera de la zona prensado.

Descripción

La prensa Bucher JLB 5 se compone de:

- Un plato de prensada de acero inoxidable animado por dos cilindros hidráulicos.
- Una o dos jaulas de prensada agujereadas e intercambiables de acero inoxidable.
- Una larga bandeja de acero inoxidable para cada jaula de prensada.
- Una media jaula de protección exterior y transparente.
- Un pupitre de mando con automata – 9 programaciones modificables – 9 subidas de presión para cada programación.
- Un grupo hidráulico para el funcionamiento de los cilindros.
- Cuatro ruedas de manutención con freno.
- Cuatro pies ajustables.

El grado de perforación de la jaula de prensada ha sido definido a fin de obtener un rendimiento de derrame óptimo sin alterar el principio mismo de autofiltración de los jugos.

Desmoldeo fácil (patente Bucher Vaslin)

Al fin de la prensada :

- Los cilindros levantan la jaula y la torta de orujo seco gracias a un sistema muy simple de cadenas a fijar.
- La jaula esta bloqueada en altura por unos cabestrillos colocados en la bandeja.
- Pues, por mando del autómata, el plato baja y empuja la « torta de orujos » al exterior de la jaula.

Asi, la « torta de orujos secos » esta evacuada facilmente en un volquete.

Características técnicas

- Capacidad de llenado en orujo fermentado: 5 hl.
- Posición de trabajo: L 2,00 m x An 1,00 m x Al 2,70 m.
- Posición de manutención: L 2,00 m x An 1,00 m x Al 1,80 m.
- Potencia: 3 kW.
- Peso en vacio: 1300 kg.
- Almacenamiento máximo de los mostos en la bandeja: 68 litros.

Distribuido por :

Bucher Vaslin

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

www.buchervaslin.com

Su éxito es nuestra prioridad