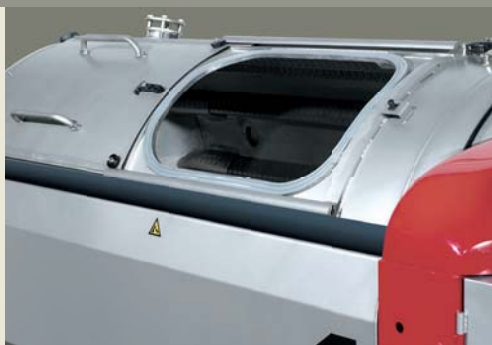




Prensas neumáticas – Optar por mostos extraordinarios



Bucher XPlus 50 / 62 / 80 – Puerta hermética



Puerta hermética - Bucher XPlus 22 / 30 / 40



Gran abertura central - Bucher XPlus 22 / 30 / 40



2 puertas herméticas – Bucher XPlus 50 / 62 / 80

Los detalles que marcan la diferencia

Membranas de alta calidad

- Membrana constituida de un tejido revestido de poliuretano reforzado resistente, cuya calidad permite un contacto prolongado con uvas, zumos de uva y vinos (certificado por un laboratorio oficial). Utilización de -5°C a $+70^{\circ}\text{C}$.
- Membrana confeccionada totalmente en Bucher Vaslin. Membrana perfectamente resistente desde el punto de vista mecánico y hermética gracias a un procedimiento de soldadura sin costura y a un sistema particular de fijación en la cuba (patente Bucher) sin perforación.

Canaletas de vaciado exclusivas

- Considerable superficie de vaciado constituida de canaletas perforadas, de perfil autolimpiante y no agresivo (patente Bucher) para facilitar el escurrimiento durante el llenado y favorecer la evacuación de los zumos durante el prensado.
- Electropulido de las canaletas perforadas (opción) para facilitar la limpieza.

Maceración integrada

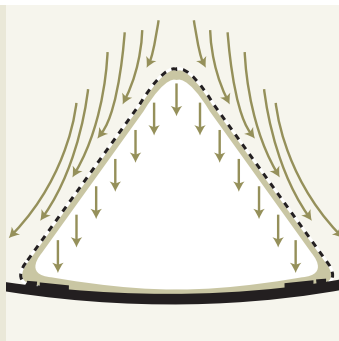
- Función de maceración integrada mediante la colocación de tapones roscados en las salidas de zumos.

Prensado eficaz: 100% de saber hacer Bucher Vaslin en medio de la vendimia

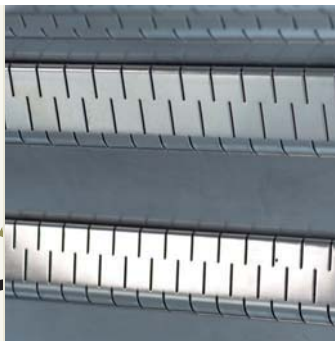
- La cantidad muy reducida de fangos en los mostos es la prueba indiscutible de la optimización de la combinación cuba / proceso.
- La bomba de vacío ampliamente dimensionada acorta las descompresiones y permite un prensado sin pérdida de tiempo.

Seguridad del usuario garantizada

- Bordes sensibles de seguridad dispuestos a lo largo de la prensa.



Canaleta de vaciado de los zumos



Canaletas perforadas electropulidas (opción)



Maceración integrada

Una programación adaptada

Dos tipos de programación de serie para una conducción perfectamente controlada del prensado.

Programación "Automática"

Consta de 4 periodos sucesivos:

- T0: escurrimiento dinámico, sin presión
- T4: prensado a baja presión
- T5A y T5: prensado con presión progresiva
- T6: prensado a la presión máxima

T0: periodo facultativo que sirve para liberar los zumos contenidos en la vendimia al principio del prensado.

T4, T5A, T5 y T6 constan de una sucesión de ciclos completos: aumento de presión, mantenimiento a presión, descompresión, rotación(es) de cuba.

La programación "Automática" es adecuada para todo tipo de cepa y de vendimia (entera, despalillada, fermentada, etc.).

Hay 6 programas modificables disponibles. El usuario puede adaptar los parámetros de programación, antes y durante el prensado*.

Programación "Secuencial"

Se basa en un encadenamiento de escalones de presión y de mantenimientos de presión sin desmenuzados.

La programación "Secuencial" es adecuada para todo tipo de cepa y de vendimia, y particularmente para la vendimia entera Crémant así como para la vendimia tinta fermentada.

Hay 6 programas modificables disponibles. El usuario puede adaptar los parámetros de programación antes y durante el prensado.*

Opción: programación Organ®

Organ® es un nuevo principio muy simple de control de las prensas que utiliza la bandeja de la prensa. Las medidas discontinuas de flujo de los zumos por medio de la bandeja "activa" son transmitidas al programa para el control de los ciclos de escurrimiento y de prensado.

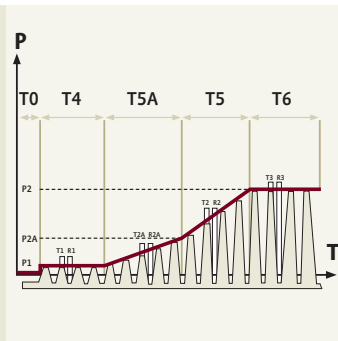
Organ® analiza la reacción de la vendimia y adapta su programación permanentemente en función de los objetivos a alcanzar fijados por el usuario, como sigue:

- desecación final requerida (o, en otras palabras, "tasa de extracción de los zumos"),
- duración máxima de prensado (o tiempo concedido para el prensado),
- tipo de vendimia a prensar o tipo de extracción a realizar.

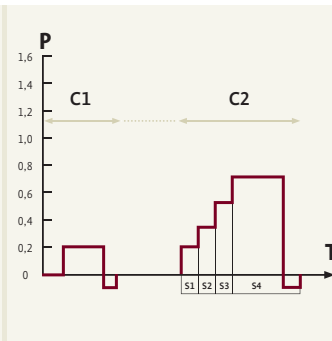
Este último parámetro, el tipo de extracción a realizar, está relacionado directamente con las cepas a prensar o los métodos de vinificación de la bodega. Ejemplos:

- tipo de extracción suave: para Pinot gris, Riesling, Pinot noir, por ejemplo,
- tipo de extracción normal: para tinto fermentado, etc.
- tipo de extracción dinámica: para Chardonnay, Ugni Blanc, etc.
- tipo de extracción para vendimia tardía: para blanco licoroso, etc.

* Para una mayor flexibilidad, se puede obtener un programa completo de prensado por encadenamiento automático de diferentes programas, sea cual sea su tipo. Por otra parte, la programación secuencial permite descompresiones sin rotación(es) de cuba para facilitar la respiración del orujo.



Programación automática



Programación "Secuencial" - Ejemplos de sucesión de ciclos



Programación Organ® - Bandeja "activa"

Prensas neumáticas

Bucher XPlus 22 / 30 / 40 / 50 / 62 / 80

Para la obtención de mostos de una calidad perfecta y constante

Llenado fácil

- Puerta(s) corredera(s) de grandes dimensiones, perfectamente hermética(s), equipada(s) con junta(s) neumática(s) inflable(s).
- Opción para XPlus 22 / 30 / 40: gran abertura central gracias a dos puertas correderas longitudinales no herméticas.
- Al realizarse la entrega de la prensa, es posible el ajuste de la posición de las puertas para el llenado.
- Función de escurrimiento dinámico programable durante el llenado con la opción Llenado axial.

Flujo facilitado de los zumos

- Evacuación de los mostos en la salida de canaletas perforadas situadas en el fondo de cuba.
- Bandeja de recepción de los zumos, fija, situada en el extremo de la prensa y fácilmente accesible (hay otras bandejas posibles como opción).

Eficiente conducción del prensado

- Mandos realizados por un autómata con pantalla de diálogo integrada a la prensa para las siguientes funciones: llenado, prensado, vaciado de los orujos y lavado.
- Pupitre de mando (en opción para XPlus 50/62/80) según las necesidades del utilizador (conexión con 10 m. de cable eléctrico).

Evacuación rápida de la totalidad de los orujos

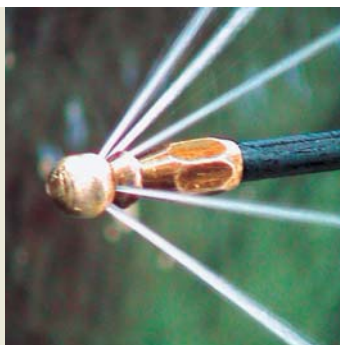
- Sistema interno de guiado de los orujos compuesto de espiras helicoidales dispuestas debajo de la membrana (patente Bucher) para un vaciado rápido y total de los orujos.
- Programación precisa de la abertura de las puertas para el vacío según el tipo de vendimia (entera, despalillada, tinta fermentada) y la capacidad del sistema de evacuación de los orujos secos. 6 programas modificables y memorizables (sobre XPlus 50/62/80).

Higiene perfectamente controlada

- Lavado del interior de las canaletas de vaciado sin desmontaje, mediante la utilización de un tubo de alta presión introducido en las salidas de zumos (compresor de agua integrado en XPlus 50 / 62 / 80 y como opción en XPlus 22 / 30 / 40).
- Lavado automático de los canales de drenaje (en opción sobre XPlus 50/62/80) por inyección secuencial de agua y aire propulsada con fuerte presión.
- Evacuación total de las aguas de lavado desenroscando el tapón exterior situado en el lado opuesto a las puertas.
- Telemando con hilo en la XPlus 50 / 62 / 80 situado en la parte trasera de la prensa para el control de la (o las) puerta(s), las rotaciones de la cuba y el compresor de lavado.



Espiras debajo de la membrana



Tubo de lavado



Telemando con hilo para la XPlus 50 / 62 / 80

Dimensiones y características técnicas



Llenado axial –
Válvula manual



Lavado automático para
XPlus 50/62/80 (en opción)



Pupitre de mando para
XPlus 50/62/80 (opción)

XPlus	Vendimia entera* (kg)	Vendimia despalillada* (kg)	Vendimia fermentada* (kg)	Potencia nominal (kW)	Peso en vacío (kg)	Longitud (mm)	Ancho (mm)	Altura** (mm)	Puerta(s) hermética(s)	Mando de la(s) puerta(s)
22	1300	3500 a 4500	6500	4,1	1220	3583	1621	1570	1	Manual
30	1800	4800 a 6000	9000	5,3	1450	3877	1630	1630	1	Manual
40	2400	6400 a 8000	12000	6,6	1680	4180	1760	1690	1	Manual
50	3000	8000 a 10000	15000	14,1	2400	5025	1960	1900	1 o 2	Cilindro eléctrico
62	3700	9900 a 12400	18600	17,1	2660	5348	1960	1947	1 o 2	Cilindro eléctrico
80	4800	12800 a 16000	24000	17,1	2870	5192	2150	2064	1 o 2	Cilindro eléctrico

* A título indicativo, variable según la cepa, la madurez y las condiciones de llenado.

** Altura sin bandeja.

Opciones

- XPlus 22 / 30 / 40 de gran abertura central gracias a 2 puertas correderas no herméticas de mando manual.
- Llenado axial (con o sin seguridad eléctrica). Válvula de guillotina de accionamiento neumático (XPlus 50 / 62 / 80) o válvula manual de acero inoxidable para conexión de llenado axial.
- Elemento eléctrico para bomba de recuperación de mostos (bomba no entregada).
- Electropulido de las canaletas perforadas.
- Drenaje tridimensional.
- 4 ruedas con frenos (XPlus 22 / 30 / 40 / 50) - Extensiones para la instalación de la prensa sobre el suelo.
- Carretilla motorizada.
- Bandeja trasera deslizante, lateral deslizante o lateral con ruedas (XPlus 22/30/40).
- Bomba de alta presión para lavado por tubo (XPlus 22 / 30 / 40).
- Lavado automático de los canaletas agurejeadas (XPlus 50/62/80).
- Pupitre de mando para XPlus 50/62/80.
- Programación Organ®.

Tranquilidad de espíritu – la garantía Bucher Vaslin

La red mundial de concesionarios autorizados Bucher Vaslin brinda un servicio a la clientela de proximidad. La sociedad fabrica todos sus productos. Bucher Vaslin, líder mundial del prensado, dispone de piezas de recambio durante 20 años. La marca CE certifica la conformidad de las prensas con las directivas europeas. Bucher Vaslin SA es una empresa con certificación ISO 9001: 2000 otorgada por la AFAQ (Agencia Francesa para la Garantía de la Calidad).



Distribuido por:

Bucher Vaslin

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