



## Bucher JLB 5



Bucher JLB 5

### **Die Tradition der Zukunft**

Die Vertikalpresse JLB ist konzipiert um vergorene Rotweine zu pressen. Mit Ihrer ästhetischen Gestaltung, transportabel und Platz sparend, integriert sie sich in jedes Weingut. Das Korvvolumen beträgt 5 hl. Die Dauer einer normalen Pressung variiert zwischen 45 und 60 min.



## Exklusive Vorteile

- Eine makellose önologische Qualität des gepressten Mostes.
- Alle mit Maische oder Wein in Berührung kommenden Teile sind aus Edelstahl gefertigt.
- Die Presse wird durch eine SPS mit grafischem Display gesteuert. Einstellbare Druckstufen bis maxi 5 Bar Druck auf der Maische und einstellbarer Druckhaltezeit.
- Kein Bedienpersonal während der Pressung notwendig (Vollautomatische Steuerung).
- Ausdrücken des Tresterkuchens nach dem Pressen (Bucher Vaslin Patent) durch Pressezylinder.
- Kontinuierliches Pressen und Entleeren (mit zwei Presskörben).
- Zwei Positionen : Arbeitsposition (H. 2,70 m) und platz sparende Transportposition (H.1,80m).
- Die hydraulischen Presszylinder befinden sich außerhalb des Pressbereiches.

## Beschreibung

Die Bucher JLB 5 Presse ist ausgestattet mit:

- Einer Edelstahl Pressplatte, bewegt von zwei Hydraulikzylindern.
- Ein oder zwei austauschbaren durchbrochenen Presskörben aus Edelstahl.
- Einer großvolumigen Edelstahl Saftwanne je Presskorb.
- Einer Schutzverkleidung mit einem halben durchsichtigen und klappbaren Korb.
- Einem Steuerpult mit einem SPS Automat – 9 veränderbare Programme – 9 Druckstufen pro Programm.
- Ein Hydraulikaggregat zum Antrieb der Zylinder.
- 4 Fahrrollen mit Bremse.
- 4 höhenverstellbare Füße.

Die Lochung des Presskorbes ist so gewählt, daß ein optimaler Saftfluss gewährleistet ist, ohne die selbstfiltrierende Wirkung des Tresterkuchens zu beeinträchtigen.

## Leichte Entnahme des Tresterkuchens (Patent Bucher Vaslin)

Am Ende der Pressung, bei Nutzung der verfügbaren Steuerungen auf dem Automat:

- Die Zylinder heben den Korb, der durch eine kleine Kette befestigt wurde, zusammen mit dem Tresterkuchen an.
- Anschließend wird dann der Korb durch ausziehbare Stützen abgestützt.
- Danach geht die Pressplatte nach unten und schiebt den Tresterkuchen aus dem Korb heraus.

Der Tresterkuchen lässt sich dann leicht mit einem Gabelstapler herausnehmen (spezifisches Modell als Option lieferbar).

## Technische Daten

- Fassungsvermögen: 5 hl.
- Arbeitsposition: L 2,00 m x B 1,00 m x H 2,70 m.
- Transportposition: L 2,00 m x B 1,00 m x H 1,80 m.
- Leistung: 3 kW.
- Leergewicht: 1300 kg.
- Maximale Kapazität der Saftwanne: 68 Liter.

Vertrieben von :

### 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](http://www.buchervaslin.com)

**Ihr Erfolg ist unsere Priorität**