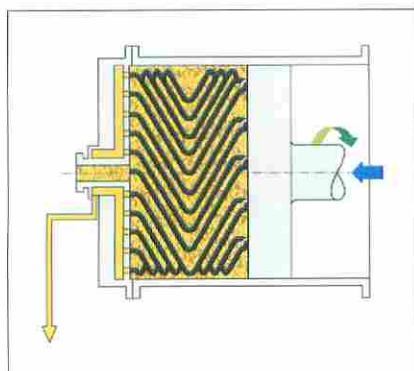
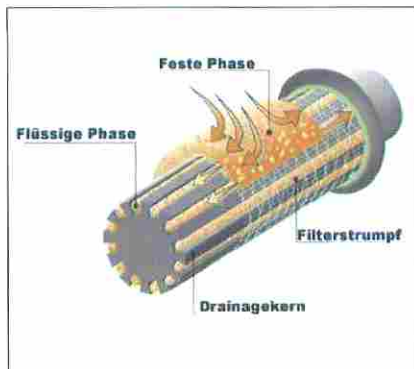


## **Bucher HPX 3007**



**Universelle hydraulische Filterpresse zum Extrahieren von Säften aus Äpfeln, Birnen, Beeren, Steinfrüchten und Gemüse**

- Höchste Saftausbeuten mit niedrigem Trubanteil
- Voll geschlossenes, hygienisches Design
- Höchste Zuverlässigkeit und geringer Wartungsaufwand
- Selbstoptimierende Prozesssteuerung mit Datenerfassung
- Erprobtes einmaliges Design



**Einsatzgebiete** Die Bucher HPX 3007 ist für einen grossen Bereich von fest/flüssig Trennaufgaben geeignet. Die Presse hat sich weltweit bei der Saftgewinnung aus Äpfeln, Birnen, Schwarzen Johannisbeeren, Kirschen, Trauben, Beeren, Granatäpfeln, Steinfrüchten und Gemüse bewährt. Ebenfalls erfolgreich im Einsatz ist sie in der pharmazeutischen Industrie für Enzymextraktion und für die Gewinnung von Kräuterextrakten. Die Presse ist speziell für die Trennaufgaben geeignet, bei denen höchste Extraktionsausbeuten bei gleichzeitig niedrigem Trubanteil im Presssaft gefordert sind. Die Ausbeute an wertbestimmenden Inhaltsstoffen kann zusätzlich durch eine oder mehrere Nachextraktionen vom Pressrückstand mit Wasser oder Lösungsmitteln gesteigert werden.

**Aufbau und Arbeitsweise** Die HPX 3007 Presse ist als Kolben-Zylindersystem ausgeführt. Der Presskolben wird hydraulisch angetrieben. Ein Verbund von 68 kolbenseitig geschlauferten Drainageelementen ist zwischen Kolben- und Zylinderboden installiert.

Nach dem Befüllen der Presse mit Produkt über eine Zentraleinführung sind mehrere Presszyklen erforderlich, bis das gewünschte Pressergebnis erreicht ist. Ein Presszyklus kombiniert das produktschonende Pressen beim Kolbenvorlauf mit einem intensiven Auflockern des Pressrückstandes beim Kolbenrücklauf und gleichzeitiger Rotation der Presseinheit. Die Wechselwirkung von Press- und Auflockerungsschritten ist einmalig und führt zu maximalen Ausbeuten von Qualitätssäften mit niedrigem Trubanteil.

Nachdem der Pressvorgang beendet ist öffnet sich der Presszylinder und der Pressrückstand wird entleert.

Eine selbstoptimierende Prozesssteuerung ermittelt in jeder Prozessphase die Pressbarkeit des Produktes. Die Prozessparameter werden ständig angepasst, um maximale Durchsatz- und Ausbeutewerte zu erreichen. Eine Echtzeit-Datenerfassung mit Auswertung stellt eine Vielzahl von relevanten Prozess- und Produktionsdaten für den Bediener zur Verfügung.

#### Technische Daten

Leistung mit Äpfeln	4.0–5.0 t/h bei 82–93 % w/w Ausbeute
Pressraumvolumen	3'300 Liter
Anzahl Filterelemente	68
Gewicht	11'300 kg
Abmessungen (L x B x H in mm)	5'598 x 2'834 x 2'458
Anschlussleistung	22 kW

**Bucher Processtech AG**  
 Murzlenstrasse 80  
 CH-8166 Niederweningen  
 Tel. +41 44 857 23 00  
 Fax +41 44 857 23 41  
 info.ch@bucherfoodtech.com

#### Produkte und Dienstleistungen

Bewährte Technologie für gewerbliche und industrielle Hersteller von NFC Frucht- oder Gemüsesäften und Konzentraten.

<b>Delta</b>	Annahmestationen, Sortiertische, Elevatoren Rätzmühlen, Quetschmühlen, Maischeerhitzer
<b>Bucher</b>	Hydraulische Pressen Pneumatische Pressen
<b>Flavy</b>	Querstrom-Filtrationsanlagen Adsorber und Ionentauscher Verdampfer und Aromakolonnen
<b>Sonstiges</b>	CIP-Anlagen Kundenspezifische Anlagensteuerung Gewerbliche und Industrielle Turnkey-Anlagen
<b>Services</b>	Prozessentwicklung und Engineering Montage und Inbetriebnahme