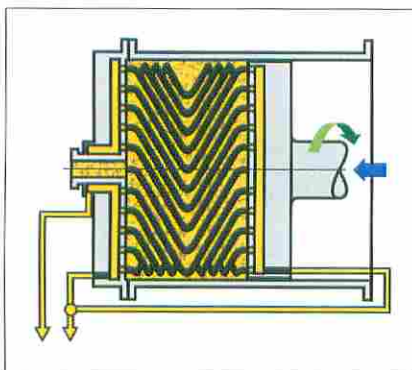
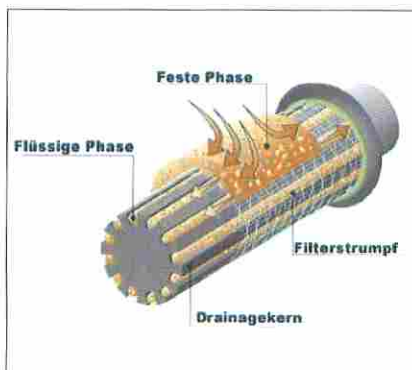


Bucher HPX 5005 iP



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 5005iP 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 5005iP Presse ist als Kolben-Zylindersystem ausgeführt. Der Presskolben wird hydraulisch angetrieben. Ein Verbund von 280 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	7–10 t/h bei 82–93 % w/w Ausbeute
Pressraumvolumen	6'000 Liter
Anzahl Filterelemente	280
Gewicht	18'000 kg
Abmessungen	7'250 x 3'180 x 2'735 L x B x H in mm)
Anschlussleistung	37 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.

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