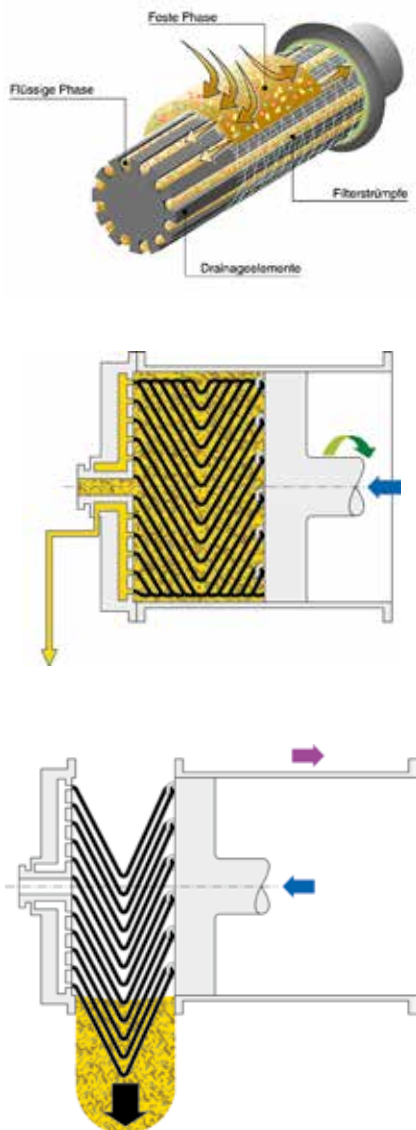


Bucher HPX 7507



Universelle hydraulische Filterpresse zum Extrahieren von Säften

- 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 7507 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 7507 Presse ist als Kolben Zylindersystem ausgeführt. Der Presskolben wird hydraulisch angetrieben. Ein Verbund von 120 Drainageelementen ist zwischen

Kolben- und Zylinderboden installiert. Nach dem Befüllen der Presse über eine Zentraleinführung sind mehrere Presszyklen erforderlich. Ein Presszyklus kombiniert das produktschonende Pressen beim Kolbenvorlauf mit einem intensiven Auflockern des Pressrückstandes beim Kolberrücklauf 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 stellt eine Vielzahl von relevanten Prozess- und Produktionsdaten für den Bediener zur Verfügung.

Technische Daten

Leistung mit Äpfeln	8.4-12 t/h bei 82-93 % w/w Ausbeute
Pressraumvolumen	7'500 Liter
Anzahl Filterelemente	120
Gewicht	19'000 kg
Abmessungen	8'180 x 3'165 x 2'810 (L x B x H in mm)
Anschlussleistung	32 kW

Bucher Unipektin AG
 Murzlenstrasse 80
 CH-8166 Niederweningen
 Tel. +41 44 857 23 00
 info@bucherunipektin.com
 bucherunipektin.com

Helpdesk
 Tel. +41 44 857 22 22
 service@bucherunipektin.com

Technischer Support
 Tel. +41 44 857 22 33
 support@bucherunipektin.com

Produkte und Dienstleistungen

Prozesstechnologie zur Frucht- und Gemüseverarbeitung zu Säften, Konzentraten und Pürees; zur Bierbehandlung, zur Filtration, zur Herstellung von Milchpulver; zur Vakuumtrocknung von flüssigen oder festen Produkten/Stoffen; zur Gefriertrocknung von Kaffee, Tee, Früchten, Gemüse usw. Technologie zur Entwässerung von Klär- und Industrieschlämmen und zur Filtration von Trinkwasser.

Produkte

Fruchtannahmelinien; Mühlen; Maischeerhitzer; hydraulische Pressen; Membranfiltrationsanlagen; Cold Block Ausrüstung, Adsorber; Ionentauscher; Eindampf- und Aromaanlagen; Pasteure; CIP-Anlagen; Vakuum- und Gefrier-Trockenschränke und Bandtrockner; Zeolith-Adsorber; komplette Prozesslinien

Dienstleistungen

Prozessentwicklung und Projekt-Engineering, Montage und Inbetriebnahmen, technischer Support, Original-Ersatzteile, Inspektionen, Serviceverträge, Retrofits, Schulungen, Service und Wartung, NetService