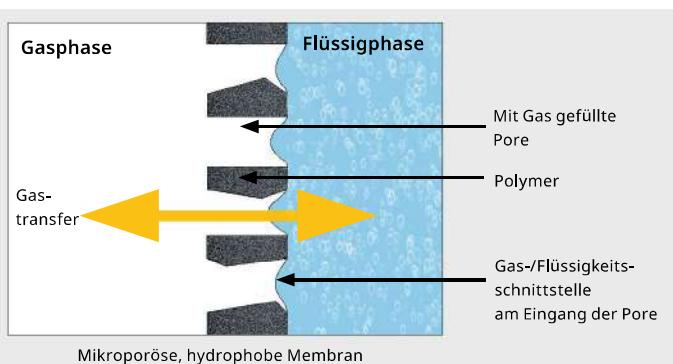


Lyna Pervélys



Automatische Verwaltung der gelösten Gase

- Lyna Pervélys basiert auf dem Prinzip der Membrankontaktoren und passt das gelöste CO₂ präzise und in Echtzeit an, während der Sauerstoffgehalt reduziert wird.
- Lyna Pervélys wird in der gesamten Getränkeindustrie eingesetzt und bietet zahlreiche Vorteile in Bezug auf Qualität, Konservierung der behandelten Produkte und Effizienz.



Anwendungen und Vorteile

Lyna Pervélys ist ein äußerst variables System, das sowohl für stille als auch für schäumende Produkte eingesetzt werden kann.

Bei der Karbonisierung von Tank zu Tank gewährleistet Lyna Pervélys die Herstellung von Perl- oder Schaumweinen mit feinen Bläschen bei gleichzeitig stark reduziertem CO₂-Verbrauch (Verbrauch im Vergleich zur herkömmlichen Karbonisierung um das Dreifache reduziert).

Je nach Bedarf kann die Anlage an das System angepasst werden und sowohl im Vorfeld als auch direkt vor der Abfüllung in eine Filtrationsanlage integriert werden.

Lyna Pervélys verfügt über ein **patentiertes Verfahren**, das eine einzigartige Messung und Kontrolle des gelösten Gases ermöglicht.

Vollständige Automatisierung und Rückverfolgbarkeit

Lyna Pervélys ist mit Sensoren für die Messung von CO₂, O₂, pH und einem Durchflussmessgerät ausgestattet, um die Behandlungs- und Reinigungsprozesse vollständig zu automatisieren.

Ein integriertes CIP vereinfacht die Bedienung des Geräts und sorgt für einen sicheren Reinigungsvorgang, um die Integrität des Membrankontaktors vollständig zu steuern. Zahlreiche automatische Kontrollen gewährleisten einen optimalen Betrieb und eine erhöhte Zuverlässigkeit der Komponenten (z. B. kontinuierliche Überwachung des Wasserstands in der Vakuumpumpe).

Ein integrierter Router ermöglicht die Rückverfolgbarkeit der von der Maschine durchgeführten Vorgänge über einen integrierten Webserver und bietet die Möglichkeit, einen Telesupport zu abonnieren.

	Pervélys 50	Pervélys 100	Pervélys 200	Pervélys 300	
Max. Durchsatz – Stillwein	4 000	8 000	16 000	24 000	l/h
Max. Durchsatz - Schaumwein	2 000	4 000	8 000	15 000	l/h
Länge	1500	1544	2184	2184	mm
Breite	750	987	1.050	1.050	mm
Höhe	1750	2047	2451	2451	mm
CO ₂ -Anpassung		0,5 bis 10 (± 25 mg/l)			g/l
O ₂ -Reduzierung			85 bis 99 (± 5 µg/l)		%

Bucher Vaslin

Rue Gaston Bernier
49290 Chalonnes sur Loire, Frankreich
Tel. +33 (0)2 41 74 50 50
buchervaslin.com

Produkte

Mit Blick auf die Herausforderungen des Marktes entwickeln wir innovative, spezifische und effektive Lösungen für Ihren Erfolg. Bereits seit langem betreibt Bucher Vaslin die Forschung, Innovation und Entwicklung seiner Produkte entsprechend Ihren Anforderungen.

Serviceleistungen

Bucher Vaslin bietet Ihnen mit dem Angebot Serenity eine umfassende, auf der Basis von Erfahrungsberichten auf Ihren Bedarf zugeschnittene und für alle Arten von Kellerkonfigurationen geeignete Leistungspalette, die die Schulung zum Betrieb unserer Produkte, jederzeitigen Support und die Begleitung bei der Optimierung der Steuerung Ihrer Tätigkeit umfasst.

Ein weltweites Vertragshändlernetz

Bucher Vaslin-Händler sind speziell ausgewählte, professionelle Vertreter, die die Organisation vor Ort bilden und Ihnen einen qualitativ hochwertigen, kundennahen Service bieten. Unsere Händler sind regionale Spezialisten und stehen Ihnen mit ihrer Erfahrung und ihrem Fachwissen zur Seite, um Sie bei der Auswahl der Geräte zu beraten.