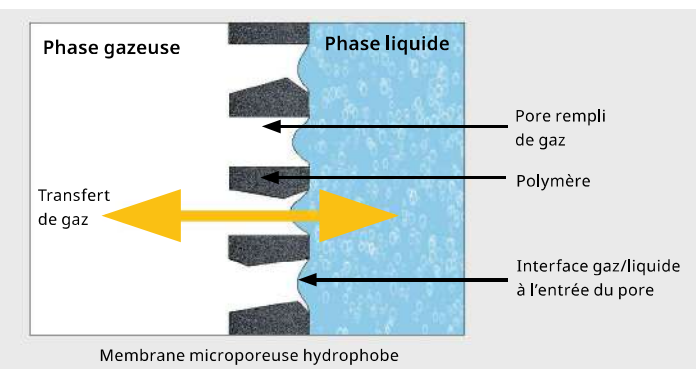


# Lyna Pervélyls



## Gestion automatique des gaz dissous

- Lyna Pervélyls utilise le principe des contacteurs membranaires et ajuste avec précision et en temps réel le CO<sub>2</sub> dissous tout en réduisant le niveau d'oxygène.
- Lyna Pervélyls s'applique à l'ensemble de l'industrie des boissons, offrant de nombreux avantages en termes de qualité, de conservation des produits traités et d'efficacité.



### Applications et bénéfices

Lyna Pervély est un outil très polyvalent, capable de travailler sur produits tranquilles et effervescents.

Pour la gazéification, de cuve à cuve, Lyna Pervély assurera une production de perlé ou effervescent avec de fines bulles, tout en réduisant fortement la consommation en CO<sub>2</sub> (consommation divisée par 3 par rapport à une gazéification traditionnelle).

En fonction du besoin, Lyna Pervély s'adapte à l'installation et peut être positionné en amont ou directement intégré à une palette de filtration avant la mise en bouteille.

Lyna Pervély est doté d'un **procédé breveté** garantissant une mesure et une maîtrise inégalée de la gestion des gaz dissous.

### Automatisme complet et traçabilité

Lyna Pervély est équipé de capteurs de CO<sub>2</sub>, O<sub>2</sub>, pH, débitmètre, pour une automatisation complète des process de traitement et de lavage.

Une CIP intégrée simplifie la conduite de l'appareil et sécurise l'opération de nettoyage pour une maîtrise complète de l'intégrité du contacteur membranaire. De nombreux autocontrôles assurent un fonctionnement optimal et une fiabilité accrue des composants (ex.: gestion en continu du niveau d'eau dans la pompe à vide).

Un routeur intégré permet une traçabilité des opérations réalisées par la machine, via un serveur web intégré, et offre la possibilité de souscrire à un service de téléassistance.

|                               | Pervély 50 | Pervély 100            | Pervély 200 | Pervély 300 |     |
|-------------------------------|------------|------------------------|-------------|-------------|-----|
| Débit maxi - Vin tranquille   | 4 000      | 8 000                  | 16 000      | 24 000      | l/h |
| Débit maxi - Vin effervescent | 2 000      | 4 000                  | 8 000       | 15 000      | l/h |
| Longueur                      | 1500       | 1544                   | 2184        | 2184        | mm  |
| Largeur                       | 750        | 987                    | 1050        | 1050        | mm  |
| Hauteur                       | 1750       | 2047                   | 2451        | 2451        | mm  |
| Ajustement CO <sub>2</sub>    |            | 0,5 à 10<br>(±25 mg/l) |             |             | g/l |
| Réduction O <sub>2</sub>      |            | 85 à 99<br>(±5 µg/l)   |             |             | %   |

**Bucher Vaslin**  
Rue Gaston Bernier  
49290 Chalonnes sur Loire, France  
T +33 (0)2 41 74 50 50  
buchervaslin.com

#### Produits

Au cœur des problématiques du marché, nous nous attachons à concevoir des solutions novatrices, spécifiques et efficaces pour votre réussite. Depuis longtemps, Bucher Vaslin recherche, innove et fait évoluer ses produits en fonction de vos exigences.

#### Services

Bucher vaslin met à votre disposition, avec l'offre Serenity, tout un ensemble de solutions de services adaptés à vos besoins, selon vos expériences et retours terrain, pour tout type de configuration, pour vous former à l'utilisation de nos matériels, vous assister à tout moment et pour optimiser le pilotage de votre activité.

#### Un réseau mondial de concessionnaires agréés

Sélectionnés pour leur professionnalisme, les concessionnaires Bucher Vaslin constituent l'organisation de terrain qui vous permet de bénéficier d'un service de proximité de qualité.

A votre écoute, nos concessionnaires, véritables spécialistes régionaux, vous apportent leur expérience et leur expertise pour vous conseiller dans vos choix de matériels.