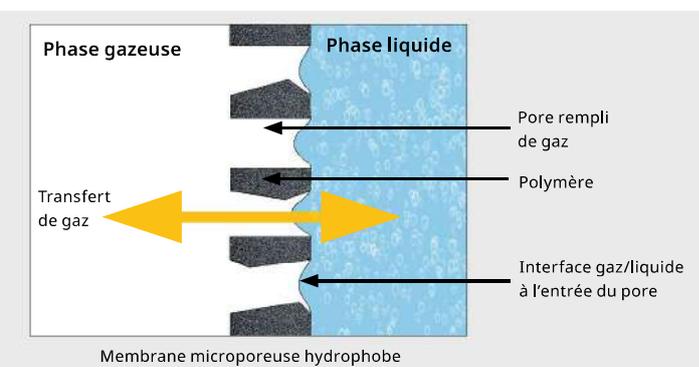


Lyna Pervélys



Gestion automatique des gaz dissous

- Lyna Pervélys utilise le principe des contacteurs membranaires et ajuste avec précision et en temps réel le CO₂ dissous tout en réduisant le niveau d'oxygène.
- Lyna Pervélys 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 Pervélyys est un outil très polyvalent, capable de travailler sur produits tranquilles et effervescents.

Pour la gazéification, de cuve à cuve, Lyna Pervélyys assurera une production de perlé ou effervescent avec de fines bulles, tout en réduisant fortement la consommation en CO₂ (consommation divisée par 3 par rapport à une gazéification traditionnelle).

En fonction du besoin, Lyna Pervélyys 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 Pervélyys est doté d'un **procédé breveté** garantissant une mesure et une maîtrise inégalée de la gestion des gaz dissous.

Automatisme complet et traçabilité

Lyna Pervélyys est équipé de capteurs de CO₂, O₂, 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.

	Pervélyys 50	Pervélyys 100	Pervélyys 200	Pervélyys 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 ₂		0,5 à 10 (±25 mg/l)			g/l
Réduction O ₂		85 à 99 (±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.