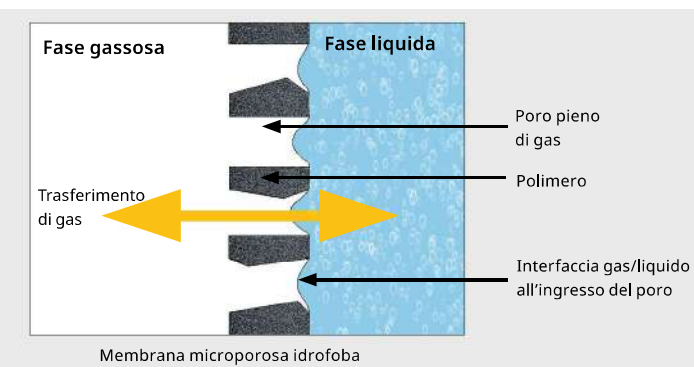


Lyna Pervélyys



Gestione automatica dei gas disciolti

- Lyna Pervélyys utilizza il principio dei contattori a membrana e regola con precisione e in tempo reale la CO₂ disciolta, riducendo al contempo il livello di ossigeno.
- Lyna Pervélyys trova applicazione nell'intera industria delle bevande, offrendo numerosi vantaggi in termini di qualità, conservazione dei prodotti trattati ed efficacia.



Applicazioni e vantaggi

Lyna Pervélys è uno strumento estremamente polivalente, capace di lavorare su prodotti fermi ed effervescenti. Per la gassificazione, da serbatoio a serbatoio, Lyna Pervélys assicurerà una produzione di perlé o di effervescente con bollicine fini, riducendo fortemente il consumo di CO₂ (un terzo del consumo rispetto alla gassificazione tradizionale). L'unità Lyna Pervélys si adatta alle esigenze di installazione e può quindi essere posizionata a monte o integrata al sistema di filtrazione prima dell'imbottigliamento. Lyna Pervélys è dotata di un **processo brevettato** che garantisce una gestione dei gas disciolti senza eguali in termini di misurazione e controllo.

Automazione completa e tracciabilità

L'unità Lyna Pervélys è dotata di sensori di CO₂, O₂, pH, nonché di flussometro, per un'automatizzazione completa dei processi di trattamento e di lavaggio. Un CIP integrato semplifica la gestione dell'apparecchiatura e garantisce la sicurezza dell'operazione di pulizia, offrendo il controllo completo dell'integrità del contattore a membrana. Numerosi controlli interni automatici assicurano un funzionamento ottimale e un'affidabilità superiore dei componenti (es.: gestione in continuo del livello di acqua nella pompa per vuoto). Un router integrato garantisce la tracciabilità delle operazioni eseguite dalla macchina, tramite un server web integrato, e offre la possibilità di abbonarsi a un servizio di teleassistenza.

	Pervélys 50	Pervélys 100	Pervélys 200	Pervélys 300	
Portata max. - Vino tranquillo	4 000	8 000	16 000	24 000	l/h
Portata max. - Vino Effervescente	2 000	4 000	8 000	15 000	l/h
Lunghezza	1500	1544	2184	2184	mm
Larghezza	750	987	1050	1050	mm
Altezza	1750	2047	2451	2451	mm
Regolazione CO ₂		Da 0,5 a 10 (± 25 mg/l)			g/l
Riduzione O ₂		Da 85 a 99 (± 5 µg/l)			%

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

Prodotti

Al centro delle problematiche del mercato, Bucher si concentra sulla progettazione di soluzioni innovative, specifiche ed efficaci per il successo dei propri clienti. Da tempo Bucher Vaslin ricerca, innova e sviluppa i propri prodotti in base alle esigenze dei clienti.

Servizi

Tramite l'offerta Serenity, Bucher Vaslin mette a disposizione della clientela un insieme di soluzioni di servizi adattate alle esigenze specifiche, in base alle esperienze e al feedback sul campo, per qualsiasi tipo di configurazione, per formare i clienti all'uso delle attrezzature Bucher Vaslin, fornendo un'assistenza continua che consente di ottimizzare la conduzione dell'attività.

Una rete mondiale di concessionari autorizzati

Selezionati per la professionalità di cui danno prova, i concessionari Bucher Vaslin costituiscono l'organizzazione sul campo che consente ai clienti di beneficiare di un servizio di prossimità di qualità. Sempre all'ascolto della clientela, i nostri concessionari, veri specialisti regionali, offrono la loro esperienza e competenza per consigliare nella scelta delle attrezzature.