

## SYSTEME DE SECHAGE A VAPEUR SURCHAUFFEE POUR LES BOUTEILLES EPROUVEES

### DRY-VAP



Le **DRY-VAP** est un système très innovant de séchage à vapeur surchauffée indiqué pour les bouteilles essayées hydrauliquement.

Sur la base de l'expérience acquise, des résultats et des performances opératifs, on peut affirmer qu'il s'agit d'un système bien plus performant que ceux traditionnelles utilisant l'air ou l'azote réchauffés. Le temps de séchage est très réduit à moins que 5-7 minutes (pour 6 bouteilles à la fois). Donc le système a été intégré directement sur l'unité d'essai, série FIT, de telle façon que, lorsque le vidange de l'eau est terminé, le cycle de séchage peut commencer immédiatement. Dès que le cycle d'essai est terminé, la bouteille est déjà parfaitement séchée et prête pour l'opération de vissage de la vanne.



Même si la puissance électrique instantanée du générateur de vapeur excède la puissance du celui à air réchauffée, le bilan de consommation finale énergétique est bien en faveur du séchage à vapeur, avec un épargne d'énergie électrique total consommée.

Autre plus: le jet de vapeur surchauffée à une température  $> 100^{\circ} \text{C}$  permet de traiter la surface interne de la bouteille telle que le processus de stérilisation, avec des clairs bénéfices pour les bouteilles employées dans les secteurs Alimentaire et Médical.



Ce système de séchage peut être installé sur les unités d'essai automatique ou semi-automatique Vanzetti, même lesquelles déjà mises en place.