

LIQUISCAN VF+

Separador de metales para aplicaciones con embutidoras

- Detección y separación de impurezas metálicas de productos bombeados (líquidos o pastosos)
- Diseño en acero inoxidable, cerrado y robusto
- Limpieza fácil e higiénica gracias a su diseño funcional y tipo de protección
- Fácil instalación en embutidoras al vacío y bombas
- Con la más corta longitud de instalación posible
- Fácil operación gracias al aprendizaje automático de producto y la más moderna tecnología micro-electrónica



El separador de metales LIQUISCAN VF+ fué diseñado para el control de carne para embutidos, quesos fundidos, ensaladas, cremas para untar y otros productos pastosos similares.

Al detectar metal, es posible o parar el proceso de llenado o separar la masa contaminada a través de un sistema de separación automático. Diferentes adaptadores de rosca permiten su conexión con la embutidora existente.

Este separador funciona con la unidad de control Genius + (vea el folleto "Unidades de control"). La moderna tecnología de microprocesador permite un procesamiento de señal consecuente con una estabilidad óptima que cumple con las directivas de la Comunidad Europea.

Esta unidad de control está diseñada especialmente para procesos automáticos y para el cumplimiento de los sistemas de control de calidad.

El separador de metales Liquiscan VF+ se entrega mon-tado sobre un marco móvil y de altura ajustable. Su centro de gravedad bajo y equilibrado garantiza su estabilidad especialmente al realizar ajustes o movimientos.

El sistema de separación, escogido dependiendo de las características del producto, garantiza una separación segura y confiable de las impurezas metálicas.

La válvula de pistón es recomendada para productos pastosos, por ejemplo carne para embutidos, carne molida o queso, mientras que la válvula de bola es recomendada para líquidos o productos con pedazos de carne grandes y como por ejemplo jamón.

Aplicaciones típicas:

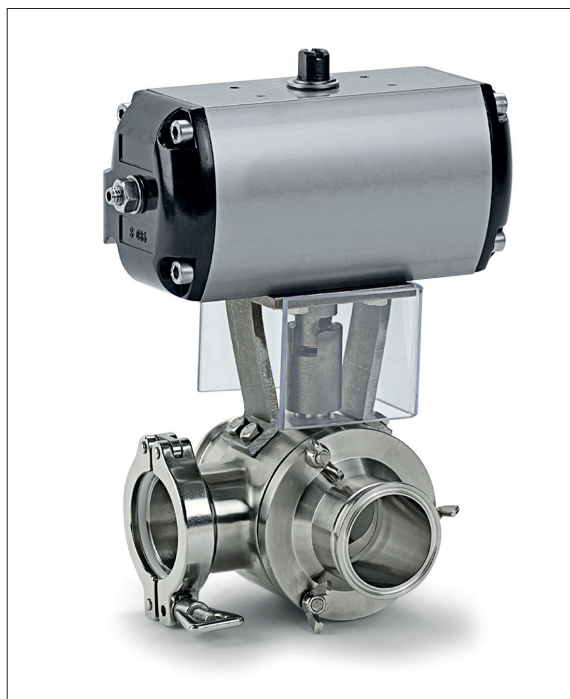
- Producción de carne molida y embutidos: Instalación entre la embudidora al vacío y la grapadora o la unidad de cerrado
- Queso fundido/para untar o mantequilla: Instalación entre la embudidora al vacío y la empacadora
- Ensaladas y otros comestibles, antes de ser empacados en baldes/contenedor/vasos
- Dulces, aderezos de frutas, cremas para untar, chutney o salas BBQ o para condimentar, antes del llenado



Liquiscan VF+ con conexiones de rosca RD 80x1/4" hembra/macho para embudidora por ejemplo Vemag Serie HP, Frey E80 y Risco 4000 entre otras.



Sistema de separación: válvula de pistón



Sistema de separación: válvula de bola