

- Detección y separación de contaminaciones metálicas de productos bombeados – líquidos o pastosos
- Diseño de acero inoxidable resistente y cerrado
- Limpieza fácil e higiénica gracias al diseño funcional y al alto grado de protección
- Fácil montaje en embudidoras y bombas de vacío
- Longitud de montaje más corta posible
- Excelente facilidad de operación con función de aprendizaje automático del producto y microelectrónica de última generación.



El separador de metales de tubos LIQUISCAN VF+ está diseñado para la inspección de carne de embutidos, queso procesado, ensaladas gourmet, panes para untar y materiales pastosos similares.

Cuando se detecta metal, el proceso de llenado se detiene o un sistema de separación separa automáticamente el material contaminado en un contenedor. Por medio de varios adaptadores de rosca, el separador se puede conectar fácilmente a embudidoras al vacío estándar.

El separador de metales LIQUISCAN VF+ está equipado con la unidad de control GENIUS+ (ver folleto "Unidades de control"). La tecnología de microprocesadores de última generación permite un procesamiento de señales digitales consistente con una inmunidad óptima a las interferencias de acuerdo con las estrictas directivas de la UE.

La Unidad de Control está especialmente diseñada para secuencias de procesos automáticos y para los requisitos de los sistemas de control de calidad.

Como opción, el separador de metales LIQUISCAN VF+ se suministra sobre un soporte móvil regulable en altura. El centro de gravedad bajo y bien equilibrado hace que el sistema sea muy estable, especialmente cuando es necesario moverlo.

Los diferentes sistemas de separación que se adaptan de forma óptima a las propiedades del producto garantizan una separación fiable de las contaminaciones metálicas.

La válvula de pistón es ideal para productos pastosos (p. ej., salchichas, carne picada, productos de queso y salchichas coextruidos).

La válvula de bola es especialmente adecuada para productos líquidos y materiales que contienen piezas gruesas (p. ej. salchichas de jamón).

### Aplicaciones Típicas:

- Producción de carne picada/salchichas: Instalado entre la embutidora al vacío y la clipadora o unidad de torsión
- Envasado de queso fundido, queso para untar o mantequilla: Instalado entre la embutidora al vacío y la envasadora
- Ensaladas gourmet y ensaladas de verduras crudas: Previo al llenado en cubos/bandejas/vasos
- Postres, preparaciones de frutas, pastas para untar, chutneys o salsas BBQ y condimentos: antes de la estación de servicio



Sistema de separación: válvula de pistón



**LIQUISCAN VF+ con conexiones roscadas RD 80x1/4" hembra/macho para embutidoras al vacío, por ejemplo, Vemag HP-Serie, Frey E 80, Risco RS 4000, etc.**



Sistema de separación: válvula de bola