

LIQUISCAN VF+

Металлосепаратор для наполнительного применения

- Детектирование и сепарация металлозагрязнений из выкачиваемых продуктов – жидких или пастообразных
- Закрытый, прочный дизайн из нержавеющей стали
- Очень простая и гигиеническая чистка благодаря функциональному дизайну и высокому виду защиты
- Простой монтаж к вакуумному наполнителю и насосу
- Кратчайшая длина установки
- Простое обслуживание посредством автоматического обучения продукта и современной микроэлектроники



LIQUISCAN VF+ с ручным
перекручиваемым
механизмом типа
Handtmann

Трубопроводный металлосепаратор LIQUISCAN VF+ предназначен для контроля колбасного фарша, плавленных сыров, салатных деликатесов, спредов и подобных пастообразных масс.

При металлообнаружении процесс наполнения становится или же загрязнённая масса автоматически с помощью сепарационной системы выводится в отдельный контейнер. Различные адаптеры позволяют присоединение к общепринятым вакуумным шприцам.

Металлосепаратор LIQUISCAN VF+ оснащен панелью управления GENIUS+ (см. проспект "Control Units"). Современная микропроцессорная технология позволяет последовательную цифровую обработку сигнала с оптимальной помехоустойчивостью в соответствии со стандартами ЕС. Панель управления разработана специально для автоматических рабочих процессов и требований системы контроля качества.

Металлосепаратор LIQUISCAN VF+ оптимально может быть снабжен мобильной подставкой с регулируемой высотой. Хорошо сбалансированный центр тяжести расположенный в нижней части, обеспечивает высокую степень стабильности, в особенности при перемещении.

Различные сепарационные системы, оптимально подобранные к свойствам продуктов, обеспечивают надежную отбраковку содержащих металл продуктов. Поршневой клапан превосходно подходит для пастообразных продуктов (напр. колбасный фарш, мясной фарш, коэкструдированные колбасные/сырные продукты). Шаровой клапан прекрасно подходит для жидких продуктов и веществ, содержащих твердые частицы (напр. ветчина).

Применяется для:

- Изготовления мясного фарша/колбасы: устанавливается между вакуумным шприцом и клипсатором и клипсатором или перекручиваемым устройством
- Упаковка плавленого/сперд сыра или масла: устанавливается между вакуумным шприцом и упаковочной машиной
- Деликатесных салатов и салатов из свежих овощей: перед расфасовкой в бадейки/ лотки/ стаканчики
- Десертов, фруктовых изделий, спредов, чатни или барбекю и пряных соусов: перед шприцовой станцией



LIQUISCAN VF+ с присоединительной винтовой резьбой RD 80x1/4" внешняя/внутренняя для вакуумного шприца напр. Vetaq HP-серии, Frey E 80, Risco RS 4000 и т.д



Система сепарации: поршневой клапан



Система сепарации: шаровой клапан