

LIQUISCAN VF+

Metall-Separator für Fülleranwendungen

- Detektiert und separiert metallische Verunreinigungen aus gepumpten Produkten – flüssig oder pastös
- Geschlossenes, robustes Edelstahl-Design
- Sehr einfache und hygienische Reinigung durch funktionales Design und hohe Schutzart
- Einfacher Anbau an Vakuum-Füller und Pumpen
- Kürzestmögliche Einbaulänge
- Einfachste Bedienung durch Produkt-Lernautomatik und modernste Mikroelektronik



Der Rohrleitungs-Metall-Separator LIQUISCAN VF+ ist für die Kontrolle von Wurstbrät, Schmelzkäsesorten, Feinkostsalate, Brotaufstriche und ähnlich pastösen Massen konzipiert.

Bei Metalldetektion wird der Füllprozess entweder gestoppt oder die verunreinigte Masse automatisch mittels eines Separier-Systems in einen Behälter ausgeschleust. Verschiedene Gewindeadapter erlauben eine Anbindung an gängige Vakuum-Füller.

Der Metall-Separator LIQUISCAN VF+ ist mit der Control Unit GENIUS+ (siehe Prospekt "Control Units") ausgerüstet. Hochmoderne Mikroprozessortechnik ermöglicht eine konsequente digitale Signalverarbeitung bei optimaler Störsicherheit gemäß den strengen EU-Richtlinien.

Sie ist in besonderem Maße für automatische Prozessabläufe und die Anforderungen von Qualitätskontroll-Systemen konzipiert.

Geliefert wird der Metall-Separator LIQUISCAN VF+ optional auf einem fahrbaren, höhenverstellbaren Standfuß. Der niedrige und ausgewogene Schwerpunkt verleiht insbesondere beim Verschieben eine hohe Standfestigkeit.

Verschiedene Separiersysteme, optimal abgestimmt auf die Produkteigenschaften, garantieren eine sichere Ausschleusung der metallischen Verunreinigungen.

Das Kolbenventil ist sehr gut für pastöse Produkte geeignet (z. B. Wurstbrät, Hackfleisch, koextrudierte Wurst-/Käseprodukte). Das Kugelventil eignet sich besonders für flüssige Produkte und Füllungen in denen grobe Stücke enthalten sind (z. B. Schinkenwurst).

Typische Anwendungsfälle:

- Hackfleisch-/Wurstherstellung: Einbau zwischen Vakuum-Füller und Clippern oder Abdreheinheiten
- Schmelz-/Streichkäse- oder Butterabpackung: Einbau zwischen Vakuum-Füller und Verpackungsmaschine
- Feinkost- und Rohkostsalate vor der Abfüllung in Eimer/ Schalen/Becher
- Süßspeisen, Fruchtzubereitungen, Brotaufstriche, Chutneys oder BBQ- und Gewürzsaucen vor der Abfüllstation



Separier-System: Kolbenventil



Separier-System: Kugelventil



LIQUISCAN VF+ mit Gewindeanschlüsse RD 80x1/4" female/male für Vakuumfüller z. B. Vemag HP-Serie, Frey E 80, Risco RS 4000 usw.