

베이커리 업체는 자동 스프레이 시스템으로 오일 사용을 75%까지 줄이고, 연간 36,000 달러의 비용을 절약



문제점:

Embrescia Cookie 사는 다양한 전채 요리(Hors D'Oeuvres)용 토스트를 굽는 데 사용되는 생산 라인의 효율을 개선할 필요가 있었습니다. 빵을 굽기 전 골고루 브라우닝이 되도록 정량의 엑스트라 버진 올리브유가 슬라이스 된 빵 위에 도포되어야 하지만 오일을 균일하게 바르는 데 문제가 있는 것으로 확인되었습니다.

이전의 코팅 시스템에서는 전달 효율이 매우 낮은 이류체 미세분무 노즐을 사용했습니다. 토스트에 도포되는 것보다 공기 중에 분사되는 오일이 더 많았습니다. 이것은 주요 원료의 큰 낭비였을 뿐만 아니라 생산 구역의 바닥이 매우 미끄러워져서 시설 내 안전상의 문제를 일으켰습니다.

솔루션:

AutoJet® 스프레이 컨트롤 패널과 FloodJet® 플랫폼 스프레이 팁이 장착된 일류체 PulsaJet® 자동 스프레이 노즐로 문제를 해결했습니다. PulsaJet 노즐을 사용함으로써 압축 공기를 사용할 필요가 없어졌고, 비산 및 과다 스프레이 문제도 해결되었습니다.

자동 스프레이 시스템은 정밀 스프레이 제어(PSC)를 이용하여 올리브유의 도포량을 정밀하게 제어합니다. PSC는 전기-구동식 노즐을 조절하여 일류체 노즐이 매우 낮은 도포량을 산출할 수 있도록 합니다. 또한 이 시스템은 라인 속도 변화에 맞게 자동 조정되어 오일의 과소 및 과다 도포 문제가 완전히 해결되었습니다.



PulsaJet 자동 노즐





베이커리 업체는 자동 스프레이 시스템으로 오일 사용을 75%까지 줄이고, 연간 36,000 달러의 비용을 절약

결과:

AutoJet® 스프레이 시스템과 PulsaJet® 노즐은 Embrescia Cookie 사가 올리브 오일 소비를 획기적으로 줄이고 동시에 제품의 품질을 향상시킬 수 있도록 했습니다. 시켰습니다. 오일 소비가 거의 75%까지 감소되었으며, 작업장 안전이 크게 향상되었습니다. 매월 3천 달러의 오일 절감액으로 스프레이 장비에 대한 투자 비용을 1개월 내에 회수할 수 있었습니다.

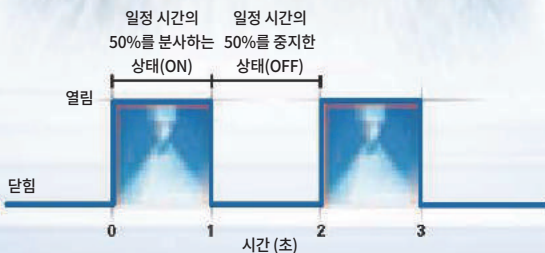
시스템 자세히 보기

하나의 PulsaJet 노즐이 컨베이어 폭을 커버합니다.



AutoJet 스프레이 제어 패널은 용이한 노즐 제어와 분당 최대 15,000 사이클의 주기 시간을 제공합니다.

정밀 스프레이 제어(PSC)



정밀 스프레이 제어(PSC)는 유량을 조절하기 위해 노즐을 매우 신속하게 On/Off 전환하는 작업을 수반합니다. 이 사이클은 매우 빨라서 유량이 거의 일정한 것처럼 보입니다. 일반 노즐의 경우, 유량 조절시 액체 압력의 변화가 필요하며, 이는 노즐의 스프레이 각도/커버리지 및 입자 크기를 변화시킵니다. PSC를 사용하면 압력이 일정하게 유지되어 스프레이 성능의 변화 없이 유량을 바꿀 수 있습니다. PSC는 전기-구동식 스프레이 노즐과 AutoJet 스프레이 컨트롤러를 사용해야 합니다.



Spraying Systems Co.®
Experts in Spray Technology

스프레이시스템코리아

인천광역시 남동구 함박외로377번길 145

Tel: 032.821.5633 Fax: 032.811.6629

www.spray.co.kr

