

새로운 자동 패닝 시스템으로 캔디류 제조업체의 생산성 100% 증가



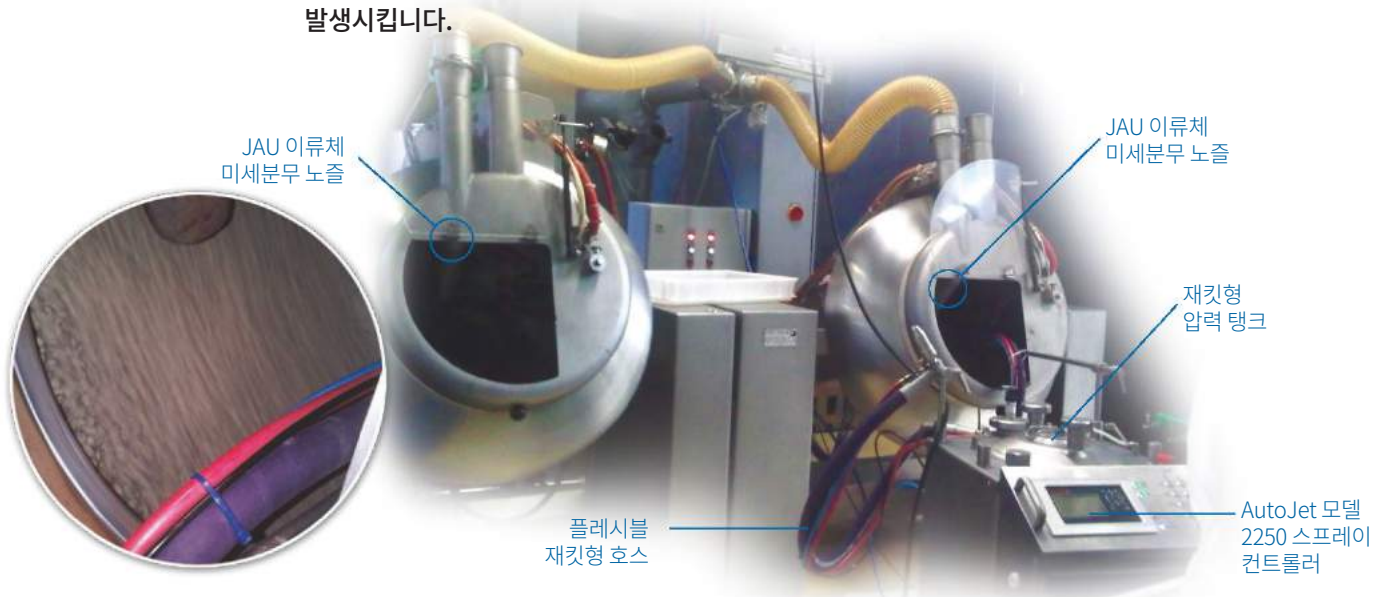
문제점:

오스트리아의 초콜릿 제조업체인 Zotter사는 혁신적인 유기농 초콜릿 제품으로 잘 알려진 세계적인 기업입니다. 초콜릿 제품 중 발레로스(balleros)는 견과류, 말린 과일 및 다양한 맛의 초콜릿으로 코팅된 속으로 이루어져 있습니다. Zotter사는 이미 다른 공급업체로부터 자동 팬 스프레이 시스템을 사용하고 있었지만, 더 점성이 강한 일부 초콜릿을 분사하는데 어려움을 겪고 있었습니다. 또한 이들 초콜릿 제품에 대한 증가하는 수요를 충족하기 위해 생산 능력을 늘려야 했습니다.

솔루션:

우리는 두 개의 회전 팬에서 코팅 공정을 개선하는 AccuCoat® 팬 스프레이 시스템을 설치했습니다. 시스템은 완전 재킷형으로, 초콜릿이 시스템 구성요소 주위의 운수 흐름을 통해 가열되는 방식입니다. AutoJet® 모델 2250 스프레이 컨트롤러를 사용하는 시스템은 저장 탱크에서 노즐에 이르기까지 일관되게 물 온도의 페-루프 제어를 유지합니다. 이는 최적의 스프레이를 위한 적절한 초콜릿 점성을 유지해주며, 초콜릿 중심부에 대한 매우 일정한 초콜릿 코팅을 보장합니다. AutoJet 모델 2250 스프레이 컨트롤러는 또한 시스템의 냉각 공기를 제어하는데, 이는 초콜릿 코팅을 굳어지게 하는데 매우 중요합니다.

AutoJet 모델 2250 스프레이 컨트롤러는 모든 시스템 파라미터를 설정하기 위한 인터페이스를 제공하여 두 개의 팬 각각에서 하나의 JAU 이류체 미세분무 노즐이 작동하게 합니다. 손쉬운 액세스를 위해 다양한 제품에 대한 특정한 공정 레시피가 컨트롤러에 저장되며, 신속한 생산 전환을 촉진합니다. 시스템은 효율적인 작동을 보장하기 위해 필요에 따라 경고 메시지와 알람을 발생시킵니다.





새로운 자동 패닝 시스템으로 캔디류 제조업체의 생산성 100% 증가

결과:

AccuCoat® 팬 스프레이 시스템은 일관된 중심부 코팅을 위해 매우 점성이 높은 초콜릿 코팅제도 효과적으로 분사합니다. 단 하나의 시스템을 통해 Zotter사는 두 개의 팬으로 초콜릿 코팅 제품인 발레로스(balleros) 생산량을 두 배나 증가시켰습니다. 100%의 생산량 증가는 매우 의미 있는 성과로, Zotter사는 구매 계획이었던 추가 패닝 장비가 더 이상 필요하지 않게 되었습니다.

시스템 자세히 보기

AccuCoat 팬 스프레이 시스템은 AutoJet® 모델 2250 스프레이 컨트롤러와 2개의 JAU 이류체 미세분무 노즐로 구성됩니다. 완전 재킷형 시스템에는 압력 탱크가 포함되어 있으며 적절한 초콜릿 점성을 유지하기 위해 페-루프 온도를 제공합니다.



Spraying Systems Co.®

Experts in Spray Technology

스프레이시스템코리아

인천광역시 남동구 함박외로377번길 145

Tel: 032.821.5633

Fax: 032.811.6629

www.spray.co.kr



Case Study No. 127A ©Spraying Systems Co. 2014