

스낵 제조업체는 자동 스프레이 시스템으로 제품 품질 개선 및 월간 운영비 3천 달러 감축



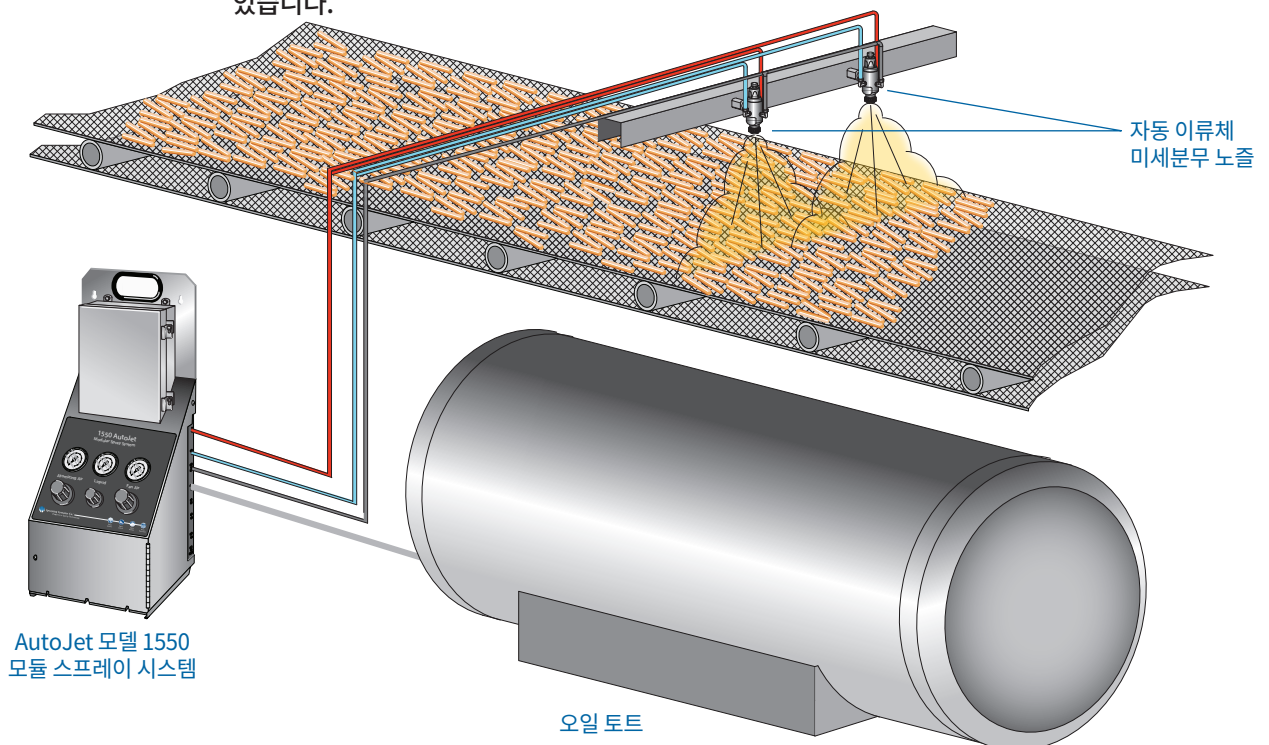
문제점:

고급의 구운 스낵 제조업체는 스낵을 굽기 전 감자 칩에 해바라기 오일을 얇고 균일하게 도포해야 했습니다. 제품의 외양과 맛을 유지하기 위해서 균일한 오일 코팅은 매우 중요합니다.

제조업체는 이류체 노즐을 사용해 오일을 미세분무하기 전에 공기를 액체 라인에 주입하는 자체 설계 스프레이 시스템을 사용하고 있었습니다. 시스템은 매일 유지 관리해야 했으며, 불균일한 스프레이를 생성하여 오일이 낭비되고, 제품 품질이 떨어지는 결과를 초래했습니다.

솔루션:

우리의 솔루션은 AutoJet® 모듈 스프레이 시스템으로 제어되는 이류체 미세분무 노즐을 사용합니다. 사용이 간편한 AutoJet 모델 1550 모듈 스프레이 시스템에는 에어-구동식 이중 격막 펌프가 장착되어 있습니다. 펌프는 효율적으로 점성이 있는 오일을 공급 토트에서 2개의 1/4JAUCO 자동 이류체 미세분무 노즐로 이동시킵니다. 유량은 쉽게 조절될 수 있으며, 외부 혼합 이류체 미세분무 노즐이 아래와 같이 컨베이어 위에 놓인 감자 칩에 균일한 커버리지를 제공합니다. 노즐은 노즐 오리피스의 막힘을 방지하기 위해 클린-아웃 니들이 장착되어 있습니다.





스낵 제조업체는 자동 스프레이 시스템으로 제품 품질 개선 및 월간 운영비 3천 달러 감축

결과:

AutoJet® 모듈 스프레이 시스템은 생산되는 감자 칩의 품질과 양 모두를 크게 개선시켰습니다. 일정하고 균일한 스프레이 커버리지로 제품 외양이 개선되었고, 불량률이 감소했습니다. 또한 코팅 공정에 사용되는 오일 양이 줄어들었습니다. 유지보수로 인한 작업중단 시간이 크게 줄어 이전 스프레이 시스템 유지관리에 소요되었던 하루 거의 2시간의 노동력을 줄일 수 있었습니다. 오일 사용 감소, 제품 생산량 증가 및 유지보수 시간 감소로 월 3천 달러 이상을 절약할 수 있게 되었으며, 시스템 투자비용은 3개월 이내에 회수할 수 있었습니다.

시스템 자세히 보기

2개의 1/4JAUCO 자동 이류체 미세분무 노즐을 사용하여 컨베이어 전체 폭을 커버합니다. 에어-구동 노즐은 분당 최대 180회 주기로 작동하며, 노즐 막힘을 방지하는 클린-아웃 니들을 포함합니다.



AutoJet 모델 1550 모듈 스프레이 시스템은 액체 압력 및 이류체 미세분무 에어 압력을 조절하여 스낵 제품에 대한 해바라기 오일의 코팅을 일정하게 유지합니다.



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. 137 ©Spraying Systems Co. 2014