



## 제과제빵 산업용 스프레이 기술 가이드

코팅, 스킨링, 팬 윤활, 세척 및  
기타 어플리케이션을 위한  
스프레이 솔루션



*Spraying Systems Co.*<sup>®</sup>  
Experts in Spray Technology





# 스프레이 기술을 통해 생산성을 증가하고 품질을 개선하며 운영비용을 절감하십시오

스프레이 기술은 수많은 제과제빵 제조 공정에서 사용됩니다. 글레이즈, 버터, 항공팡이제와 같은 코팅제 도포, 팬 윤활, 빵 스코어링 작업은 까다로울 수 있습니다. 스프레이 성능 최적화를 통해 값비싼 원료의 낭비를 방지하고, 코팅 작업에 균일한 커버리지를 보장하며, 수동 작업을 자동화함으로써 회사의 손익에 큰 영향을 미칠 수 있습니다.

## 우리는 다음과 같은 자격을 갖추고 있습니다:

- 코팅, 윤활, 세척 공정에 주력하며 70년 이상 제과제빵 업체들과 협력해 왔습니다. 스프레이 기술은 우리의 주력 분야로, 독보적인 수준의 전문성을 갖추고 있습니다.
- 업계에서 가장 폭넓은 제품 라인을 보유하고 있습니다. 식품 등급 준수 재질의 스프레이 노즐, 스프레이 매니폴드 및 자동화 시스템을 갖추고 있습니다.
- 연구 및 테스트 역량을 통해 복잡한 공정도 최적화할 수 있습니다. 현재 도포하기 원하는 코팅제를 분사하는 것이 불가능하다고 생각하십니까? 우리의 Spray Lab에서 보유하고 있는 고급 테스트 장비를 통해 최적의 솔루션을 제공해드리겠습니다.
- 기술영업 엔지니어에 의한 현장 평가 서비스로 개선될 수 있는 공정 분야를 쉽게 찾아낼 수 있습니다.
- 코팅 및 세척 공정의 수동 작업을 최소화할 방법을 찾고 계십니까? 값비싼 원료와 코팅제의 과다 도포로 인한 과도한 유지보수로 어려움을 겪고 계십니까? 가까운 영업 사무소로 기술 지원 서비스를 문의하십시오.
- 우리의 글로벌 기술 영업 인력과 제조 역량은 고객이 모든 공장 설비에 동일한 솔루션을 적용할 수 있도록 보장하여 제품 품질과 표준화된 생산 공정을 보장합니다.





## 목차

	페이지
정밀 스프레이 제어 개요	4-7

### AUTOJET® 정밀 스프레이 제어 시스템

제빵 스코어링, 계란물, 글레이즈/시럽, 향곰팡이제 수분 첨가 및 팬 윤활	8-9
--	-----

### 세척 솔루션

혼합기, 블렌더 및 탱크용 TANKJET® 장비	10
컨베이어 및 생산 현장용 세척 장비	11

## 균일한 코팅, 가습, 스코어링의 비결: 정밀 스프레이 제어 (PSC)

원료, 향신료, 코팅제, 수분, 향곰팡이제 및 이형제를 도포하거나 제빵 제품을 스코어링 하는 작업은 까다로울 수 있습니다. 많은 제조업체들이 균일한 코팅과 정확한 스코어링을 달성하기 위해 원료 낭비나 제품 폐기, 비산, 과도한 유지보수로 인한 작업중단 시간과 같은 손해를 감내해야 했습니다. 이제 이러한 문제들을 해결할 수 있는 방법이 있습니다. AutoJet 정밀 스프레이 제어 시스템은 코팅과 스코어링 공정에서 독보적인 정확성을 제공합니다.

### 스프레이에 성공한 까다로운 코팅제들

우리는 거의 모든 코팅제, 원료, 슬러리, 향신료 및 토핑을 도포하는데 스프레이 기술을 사용한 입증된 실적을 가지고 있습니다. 다음은 일부 코팅제 예시입니다:

- |          |           |           |                        |
|----------|-----------|-----------|------------------------|
| • 버터     | • 효소      | • 레시틴     | • 땅콩 버터                |
| • 캐러멜    | • 지방      | • 윤활유/이형제 | • 쇼트닝                  |
| • 시나몬    | • 식용 색소   | • 우유      | • 슬러리 - 전분,<br>설탕, 이스트 |
| • 계란/계란물 | • 젤(겔)    | • 향곰팡이제   | • 물                    |
| • 에멀전    | • 글레이즈/시럽 | • 기름      |                        |



## 뛰어난 코팅 성능을 달성하십시오

제과제빵 생산 공정에서 뛰어난 코팅 성능을 달성하기 위해서는 값비싼 코팅제가 원하는 부분과 원하는 시점에만 도포될 수 있도록 액체 유량을 정밀하게 제어하는 것이 필요합니다. 글레이즈나 초콜릿처럼 도포하기 어려운 코팅제를 분사할 때에는 코팅 온도를 정밀하게 제어하는 것 또한 매우 중요합니다. 더불어 유량 및 온도 제어 기술은 품질과 생산의 최적화를 보장합니다.

AutoJet® 정밀 스프레이 제어 시스템은 PulsaJet® 자동 스프레이 노즐과 AutoJet 스프레이 컨트롤러로 구성되어 있습니다. 이러한 시스템들은 라인 속도가 변경될 때에도 코팅제가 최소한의 낭비로 균일하게 도포되는 것을 보장합니다. 정밀 스프레이 제어(PSC)는 유량이 라인 속도에 맞추어 거의 즉각적으로 변경되도록 보장하여 적절한 도포량을 유지합니다.

또한 PSC는 단 하나의 PulsaJet 노즐로도 폭넓은 유량 범위를 생산하도록 합니다. 전기-구동식 일류체 버전은 이류체 미세분무 노즐의 유량과 비슷한 매우 낮은 유량을 가능하게 합니다. 일류체 미세분무 노즐을 사용하면 값비싼 압축 공기를 사용할 필요가 없으며, 이류체 미세분무 노즐과 관련하여 종종 발생하는 비산과 과다 스프레이 문제를 최소화합니다.



AccuCoat® 스프레이 시스템은 오일이나 글레이즈, 이형제 및 기타 점성 코팅제를 도포할 때 생기는 문제점들을 해결합니다. 점성 코팅제의 정밀한 가열은 용액이 스프레이를 위한 최적의 온도로 설정되도록 하며, 이와 동시에 제품을 태우거나 제품의 품질에 영향을 미칠 정도로 과열되지 않도록 합니다. 계란물 등의 코팅제를 냉각하는 것 또한 가능합니다.

#### 온도 제어의 이점

- 낭비 감소 - 점성 코팅제의 막힘, 비산 및 과다 도포 문제 해결
- 불균일한 코팅으로 인한 제품 손실 제거
- 세척 작업을 위한 작업중단 시간 최소화

## 정밀 스프레이 제어 (PSC) 작동 원리

전기-구동식 스프레이 노즐은 유량을 조절하기 위해 매우 신속하게 On/Off를 전환합니다. 이 사이클은 매우 빨라서 유량이 거의 일정한 것처럼 보입니다.

일반 노즐의 경우, 유량 조절 시 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.

#### 일정 시간의 90% 를 분사하는 노즐



#### 일정 시간의 50% 를 분사하는 노즐



#### 일정 시간의 25% 를 분사하는 노즐



#### 정밀 스프레이 제어의 이점:

- 코팅제의 과다/과소 도포 및 부정확한 스코어링으로 인한 제품 폐기 감소
- 목표 대상 위에 바로 적절한 양의 코팅제를 도포하여 값비싼 코팅제의 사용 절감
- 과다 스프레이로 인해 오염된 장비와 바닥을 청소하기 위한 유지보수 시간 절약
- 비산 최소화로 작업 환경 개선
- 다양한 제품과 라인 속도에 적합한 광범위한 유량 범위를 제공하는 단일 노즐을 사용하여 유연성을 높임
- 특정 코팅 작업에서 압축 공기의 필요성 제거

PSC의 장점을 확인하십시오:  
[spray.co.kr/psc](http://spray.co.kr/psc)

# 독보적인 코팅 시스템 및 스코어링 시스템의 다양한 기능



PulsaJet® 노즐과 AutoJet® 스프레이 컨트롤러는 대부분의 코팅 시스템 성능을 최적화하는데 사용됩니다. 또한, 다수의 시스템들이 적절한 유체 전달을 위한 스프레이 매니폴드를 포함하고 있습니다. 다양한 노즐, 컨트롤러 및 매니폴드 옵션이 이용 가능하므로 성능을 원하는 자동화 수준과 공정 세부 사양에 맞출 수 있습니다.

시스템 선정 지원과 데모장비 시연에 대해서는 기술영업 엔지니어에게 문의하십시오.

## PULSAJET 노즐:

- 나사선 또는 위생 연결
- 표준형, 재순환 및 온도 제어 설계 가능
- 일류체 및 이류체 미세분무 버전
- 고급 사양의 자동-정렬 부채꼴 스프레이 팁과 함께 사용 가능

## 스프레이 매니폴드:

- **98250 스프레이 매니폴드:** 일류체 미세분무 PulsaJet 스프레이 노즐과 함께 사용
- **63600 가열/비가열 매니폴드:** 일류체 및 이류체 미세분무 PulsaJet 노즐과 함께 사용

## AUTOJET® 스프레이 컨트롤러:

- **AutoJet 모델 1550+ 모듈러 스프레이 시스템**  
기본 On/Off 스프레이 제어 기능을 제공하며, 최대 8개의 PulsaJet 노즐을 조정 가능
- **AutoJet 모델 2008+ 스프레이 컨트롤 패널**  
타이밍과 센서 제어 기능 제공하며, 최대 16개의 PulsaJet 노즐을 조정 가능
- **AutoJet 모델 2250+ 스프레이 컨트롤 패널**  
실시간 모니터링 및 펄스-루프 고급 제어 기능을 제공하며, 최대 16개 PulsaJet 노즐을 조정 가능



## AUTOJET® 정밀 스프레이 제어 시스템: 제과제빵 생산 공정에서의 주요 어플리케이션

- 굽기 전 오일, 버터 및 향신료를 밀가루 반죽 위에 분사하여 맛과 외형을 개선
- 팬과 컨베이어에 이형제를 도포하여 제품이 달라붙는 것을 방지
- 글레이즈, 설탕 슬러리, 시나몬, 아이싱과 같은 점성 코팅제를 시리얼, 스낵 및 디저트에 첨가
- 제품에 보존제와 항공팡이제를 코팅하여 유통기한을 연장
- 재료가 잘 붙을 수 있도록 제품에 수분을 도포
- 냉각으로 인한 수분 손실을 상쇄하기 위해 가공식품에 수분을 첨가
- 오일의 정밀 코팅을 적용하여 칼로리 함량을 일정하게 유지
- 빵 스코어링

## AUTOJET® 정밀 스프레이 제어 시스템으로 원하는 결과를 달성하십시오

### AUTOJET 제빵 스코어링 시스템 스크랩 및 유지보수 시간 20% 감소

**문제점:** 빵을 굽기 전 제품을 스코어링 하는 자동 스프리터는 밀가루 반죽에 쉽게 달라붙었고, 이러한 문제로 제품 폐기율이 허용 기준치를 벗어나는 것을 발견했습니다. 또한, 스프리터는 자주 유지보수 작업을 해야 해서 생산 시간을 감소시켰습니다.

**해결책:** AutoJet 제빵 스코어링 시스템을 이용해 물을 정확하게 스코어링 합니다. 컨베이어 위의 롤 팬들은 스프레이 매니폴드 아래를 통과하며, 바늘형 스프레이 패턴을 생성하는 PulsaJet® 노즐은 컨베이어 라인 속도가 변화할 때에도 깔끔한 스코어 자국을 만듭니다.

#### 결과:

**시스템 투자 회수 기간:**  
8개월 미만

**낮아진 폐기율:**  
불량 롤 제품이  
20% 감소

**줄어든 유지보수 시간:**  
생산중단 시간의 20%  
감소는 생산량 증대로  
이어짐

### AUTOJET 계란물 도포 시스템 글레이즈 사용 60% 감소

**문제점:** 브리오슈 제품을 계란 노른자 대용품으로 윤기나게 하는 공정을 거치는 제과업체는 과도한 글레이즈 사용량과 비산으로 인해 어려움을 겪고 있었습니다. 업체는 글레이즈 소비를 줄이고, 작업 환경의 청결도를 개선하기 원했습니다.

**해결책:** AutoJet 계란물 도포 시스템은 라인 속도가 변화할 때에도 적절한 양의 계란 노른자 대용품을 도포합니다. 일류체 PulsaJet 노즐을 사용하여 비산을 제거하였으며, 시스템은 계란물의 정확한 온도 제어를 제공하고, 유지보수로 인한 생산 중단 시간을 감소시켰습니다.

#### 결과:

**시스템 투자 회수 기간:**  
1년 미만

**감소한 글레이즈 사용량:**  
트레이 당 35g 에서  
15g 으로 감소

**개선된 품질:**  
보다 균일한 스프레이  
분포로 브리오슈의  
외형이 개선됨

### AUTOJET 글레이즈/시럽 도포 시스템 자동 스프레이 시스템은 손실이 큰 QC 문제를 해결

**문제점:** 케이크 파손과 고객들의 불만으로 인해 이 제과업체는 운송 중 케이크를 종이 판지에 단단히 고정되어 있도록 할 방법을 찾아야 했습니다. 케이크 받침판을 가열된 콘 시럽으로 코팅하면 이 문제를 해결할 수 있었지만 시럽이 쉽게 과열되어 폐기되어야 했습니다. 또한, 작업자들이 매번 시럽을 과다 도포하여 많은 비용이 낭비되고 작업 환경이 지저분해졌습니다.

**해결책:** 온도 제어 기능을 갖춘 AutoJet 시럽 도포 시스템이 정확한 양의 콘 시럽을 각각의 받침판에 도포합니다. 받침판이 컨베이어 아래로 이동할 때 PulsaJet 노즐이 각 받침판 위에 콘 시럽을 얇게 도포합니다. AutoJet 스프레이 컨트롤러는 정확한 간헐 스프레이 타이밍을 보장합니다.

#### 결과:

**시스템 투자 회수 기간:**  
3개월 미만

**콘 시럽 사용 감소:**  
50% 적게 소비

**운영 비용 감소:**  
근로자들이 다른 업무에  
배치됨

**낮아진 폐기율:**  
케이크 손상이 90% 까지  
감소



## AUTOJET 습윤 시스템 생산 속도 5배 증가

**문제점:** 영국의 유명 수제 제과점 중 하나인 Geary's Bakeries는 씨앗 토핑이 롤 빵에 계속 붙어 있도록 해야 했습니다. 하지만 너무 많은 수분 도포는 씨앗을 발아하게 만들었고, 너무 적은 수분은 씨앗이 떨어지는 결과를 초래했습니다. Geary's Bakeries는 작업자들이 각각의 반죽 덩어리를 물에 담근 후 씨앗에 눌러 붙이게 했지만 속도가 느리고 단조로운 공정이었습니다.

**해결책:** AutoJet 습윤 시스템은 정밀한 양의 수분을 롤에 도포하고 있습니다. AutoJet 모델 1550+ 모듈러 스프레이 시스템은 라인 속도 변화에 따라 자동으로 유량을 조정합니다. 작업자는 제빵 제품의 종류에 맞추어 스프레이 주기의 지속 시간을 설정할 수 있으며, 베이킹 팬의 감지와 스프레이 주기 시작 사이의 지연 시간을 간단하게 조정할 수 있습니다.

### 결과:

**시스템 투자 회수 기간:**  
3개월 미만

**씨앗 도포 시간 감소:**  
제품 당 5초에서  
1초로 감소

**개선된 품질:**  
씨앗 부착 문제가  
해결됨

## AUTOJET 항공팡이제 스프레이 시스템 유통기한 최대 7일 연장

**문제점:** 포장 전 제빵 제품에 보존제를 도포하는 제과업체는 불균일한 도포로 인한 두 가지 문제점에 직면했습니다. 너무 적은 보존제가 도포되는 경우엔 유통 기한에 문제가 생겼고, 너무 많은 보존제가 도포되는 경우엔 맛이 나빠져 제품 반품이 급증했습니다.

**해결책:** 현재 AutoJet 항공팡이제 스프레이 시스템을 이용하여 보존제가 정밀 도포됩니다. 시스템은 라인 속도에 따라 자동으로 도포량을 조정하여 적절한 양이 도포되도록 보장합니다. 또한, 도포량은 제빵 제품 종류에 맞추어 간단하게 조정될 수 있습니다.

### 결과:

**유통 기한 연장:**  
평균 7일 증가

**반품 감소:**  
고객 반품 사례가  
60% 감소

**과다 도포 문제 해결:**  
보존제 사용이 크게  
감소하여 매년  
19,000 달러 절감

## AUTOJET 팬 윤활 시스템 매년 25,000 달러의 팬 코팅 비용 절감

**문제점:** 한 제과업체는 빵을 굽기 전 빵이 달라붙는 것을 방지하기 위해 팬 위에 이형제를 수동 도포하였습니다. 이 공정은 낭비가 많이 발생했고, 작업 환경을 지저분하게 만들었으며, 많은 시간이 소모되었습니다. 업체는 에어로졸 캔에 들어있는 이형제를 구매하기 위해 추가 비용을 지불하고 있었습니다.

**해결책:** 현재 AutoJet 팬 스프레이 시스템을 이용하여 팬이 코팅되고 있습니다. 컨베이어 위에 놓여진 팬이 스프레이 지점 아래를 통과할 때, 센서가 팬을 감지하여 분사를 시작합니다. 또한, 이형제 분사량은 여러 종류의 팬 크기에 맞추어 쉽게 조정될 수 있습니다.

### 결과:

**시스템 투자 회수 기간:**  
4개월 미만

**낭비 감소:**  
이형제의 과다 도포  
문제가 해결되어  
매월 2,000 달러 절감

**운영 비용 감소:**  
근로자들이 다른 업무에  
배치됨

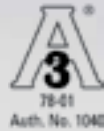
**생산량 증가:**  
팬이 5배 빠르게  
코팅됨



## TANKJET® 탱크 세척 장비 혼합기, 블렌더 및 탱크용

제과산업에서 쓰이는 거의 모든 반죽 혼합기, 탱크, 용기를 위한 TankJet 제품 솔루션이 있습니다. 탱크 세척 노즐, 스프레이 볼 및 고-충격 탱크 세척 장비를 선택할 수 있습니다. 다음은 제과산업에서 보다 널리 사용되는 제품군이며, 이 외에도 다양한 많은 제품들을 보유하고 있습니다.

자세한 내용은 [tankjet.com](http://tankjet.com) 을 방문하십시오.



### • 최대 직경 30m의 혼합기용: TankJet 360

이 강력한 유체-구동 장치는 전체 압력 범위에 걸쳐 훨씬 더 일관된 충격을 제공합니다. 고-충격 세척은 매우 접착력이 강한 잔여물까지도 효율적이고 효과적으로 제거하여 혼합기가 작업에 신속하게 복구되도록 합니다(좌측 상단 참조).

### • 최대 직경 14m의 탱크용: TankJet 78

회전 속도 제어 기능을 갖춘 유체-구동 장치는 강력한 일직선형 스프레이 패턴과 완전한 360° 커버리지를 제공합니다. 위생 설계는 3-A 위생 표준 78-01 (고정식 스프레이 세척 장치)에 부합합니다. 장치는 자가 배수식이며, 도구 없이 수분 내에 조립 및 분해가 가능합니다(우측 상단 참조).

### • 최대 직경 10m의 혼합기: TankJet AA190

이 전동식 장치는 최대 69 bar (1000 psi) 압력에서 작동하며, 360° 커버리지의 고-충격 세척을 제공합니다. 신뢰할 수 있는 오랜 마모 수명을 위해 모터는 탱크 외부에 위치하고 있습니다. 장치는 영구적으로 설치 가능하며, 탱크 간 서로 이동하여 설치할 수 있습니다.

### • 최대 직경 4m의 컨테이너용 3A 스프레이 볼: TankJet 63225

위생 린스용으로 설계된 고정식 스프레이 볼은 나사선 없는 자가 배수식이며, 유광택의 32Ra 내부 및 외부 표면 마감이 특징입니다(좌측 하단 참조).

• 이 외의 위생 노즐은 최대 7.6m 직경의 탱크 세척용 TankJet 27500R과 최대 직경 3.6m 탱크의 고-충격 세척을 위한 TankJet D41800E가 선택 가능합니다(각각 중앙 하단과 우측 하단 참조).

### 장점

- 혼합기와 탱크의 완벽하고, 일관되며, 신속한 세척 보장
- 작업자 안전 개선 - 탱크 내부로 들어갈 필요가 없으며 위험한 화학약품에의 노출을 최소화
- 값비싼 세척용 화학약품과 물의 사용 감소
- 식품 안전을 위한 공정 밸리데이션을 용이하게 함

### 이상적인 어플리케이션:

- 혼합기, 탱크, 용기의 린스(헹굼), 세척 및 소독
- 정치세척 (CIP; Clean-in-place) 및 위생 어플리케이션

3A 심벌은 3-A Sanitary Standards, Inc. 사의 등록 상표입니다.

## 컨베이어 및 생산 작업장 청소용 세척 장비

제품 품질에 영향 없이 세척 효율성을 향상시키십시오.  
우리는 세척 시간을 단축하고, 접근하기 어려운 공간을  
소독하며, 값비싼 화학약품의 사용을 절감시키는데  
도움이 되는 다양한 솔루션을 보유하고 있습니다.



### CU150A GUNJET 스프레이 건

고-충격, 저-압력 CU150A GunJet 스프레이 건은 다용도의 성능을 제공합니다. 건은 조절 가능한 스프레이 패턴 (중공원형부터 일직선형까지)과 교체 가능한 오리피스 캡을 특징으로 하며, 스프레이 용량의 신속하고 간편한 변경이 가능합니다.

#### 장점

- 오염물의 확산 없이 세척 가능
- 물과 화학약품 사용 절감
- 우수한 내구성과 안전성 - 흰색의 내부식성 외부 커버를 포함하여 전체 스테인리스 스틸 재질로 제작하여 식품 공장용으로 설계
- 인체공학적 설계로 작업자 피로도 감소

### 컨베이어 & 장비 세척 노즐

VeeJet® 부채꼴 스프레이 노즐은 중첩되는 스프레이 패턴으로 생성된 균일한 커버리지를 특징으로 하며, 일반적으로 컨베이어의 린스(행굼), 세척 및 소독용으로 사용됩니다. 다양한 스프레이 각도, 용량, 재질로 표준 및 QuickJet® 퀵-커넥트 스타일이 이용 가능합니다.

#### 장점

- 수동 세척 작업이 필요 없으며, 일관된 세척 효과를 보장
- 컨베이어의 완벽한 세척 - 협각의 스프레이 패턴을 가진 고-충격 부채꼴 스프레이 노즐이 제거하기 어려운 잔여물을 쉽게 제거함
- 손으로 스프레이 팁 교체가 가능한 퀵-커넥트 노즐로 유지보수로 인한 작업중단 시간 감소

#### 이상적인 어플리케이션:

- 공장과 장비의 청소 및 위생 관리
- 컨베이어 및 장비 세척

## KLARION™ 시스템은 현장에서 즉시 사용 가능한 강력한 세척제 및 소독제를 생산합니다

Klarion 시스템으로 세척 방법을 바꾸십시오.  
보다 안전하고 친환경적이며, 일반적인 독성 화학약품을  
사용하는 비용보다 훨씬 효율적입니다.  
또한, Klarion 시스템은 현재 사용하고 있는  
세척제와 소독제보다 효과적인 용액을 생산하면서도  
표준 작업 공정을 변경할 필요가 없습니다.

### 작동 원리

- Klarion의 특허받은 전기-화학 활성화 기술이 소금, 물, 전기를 수산화나트륨 세척제와 차아염소산 소독제로 변환시키며, 이 용액들은 현장에서 바로 사용 가능한 농도로 생산됨
- 이 용액들은 접착력이 강한 잔여물이나 세균막(biofilm)을 일반 화학약품보다 효과적으로 제거
- 무염의 Klarion 용액은 스테인리스 스틸 재질에 사용해도 안전



### 장점

- 작업자 환경 개선 - 냄새가 거의 없는 Klarion 용액은 눈과 피부에 자극적이지 않으며, 개인 보호 장비가 필요하지 않습니다
- 알레르기를 일으키는 일반적인 항원 제거에 효과적입니다
- 밀가루 반죽, 레시틴, 팜유, 식물성 기름 등 제빵 잔여물을 제거하는데 효과적입니다
- (유해 박테리아에 의한) 교차 오염 제거에 도움이 됩니다
- 용액들은 친환경적인 배출과 폐기가 가능하며, 특별한 취급과 처리가 필요하지 않습니다
- 화학약품 배송과 용기 제거 및 폐기와 관련된 오염과 비용 문제를 해결합니다
- 기존 화학약품을 사용하는 비용보다 20~30% 가량 절감됩니다
- 생산한 용액만큼만 비용이 발생하여 설비 비용 자본이 들지 않습니다>(\*렌탈 선택 시)



**Spraying Systems Co.®**  
Experts in Spray Technology

인천광역시 남동구 함박외로377번길 145

Tel: 032.821.5633 Fax: 032.811.6629  
www.spray.co.kr

