



제과제빵 산업 공정에서 AUTOJET® 스프레이 제어를 통한 큰 비용 절감 & 신속한 ROI

귀하의 제과제빵 공장에서 AutoJet 1750+ 스프레이 제어 시스템을 사용하여 코팅과 윤활 작업을 자동화하는 것은 어렵지 않은 결정입니다. 이 시스템은 크기가 작고 사용하기 쉬우며, 유지보수가 용이하고 투자비용이 적습니다. 그러나, 자동화해야 하는 가장 강력한 이유는 그 결과 때문입니다.

AutoJet 1750+를 사용하면 다음과 같은 비용 절감과 이점을 기대할 수 있습니다:

- 코팅 및 윤활유 낭비/사용 감소 - 최대 80%
- 유지보수를 위한 다운타임 감소 - 최대 70%
- 품질 향상 - 폐기물 및 스크랩이 최대 50% 감소
- 생산성 향상 - 산출량 최대 5배 증가

결과에 대해 자세한 내용이 궁금하신가요?

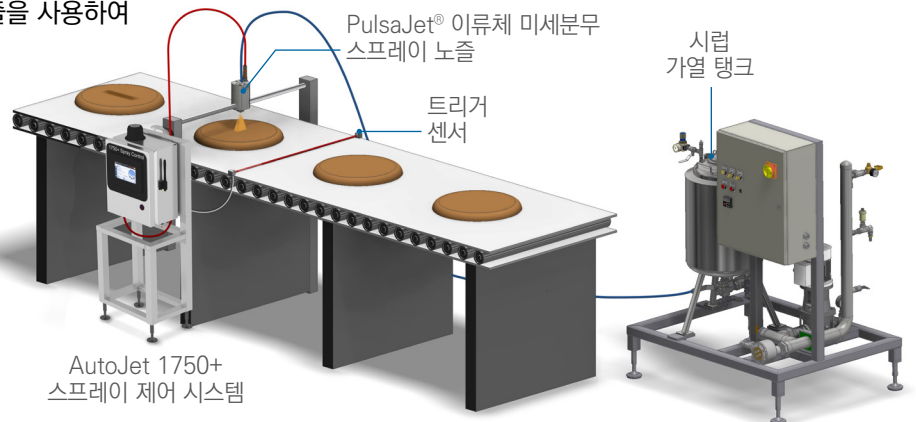
콘 시럽으로 케이크 받침판 코팅

한 제과업체는 케이크 고정을 위해 받침판에 콘 시럽을 도포하는 것과 관련된 문제를 해결하기 위해 기존의 코팅 시스템을 AutoJet 1750+ 스프레이 시스템으로 교체했습니다. 이 시스템은 이류체 미세분무 노즐을 사용하여 가열된 시럽을 낭비 없이 받침판에 도포합니다.

이점:

- 콘 시럽 사용 50% 감소
- 스크랩 90% 감소
- 노동력 75% 감소
- 연간 예상 절감액: \$156,000

투자 비용 회수 기간: 2개월



AUTOJET® 1750+ 스프레이 제어 시스템 결과

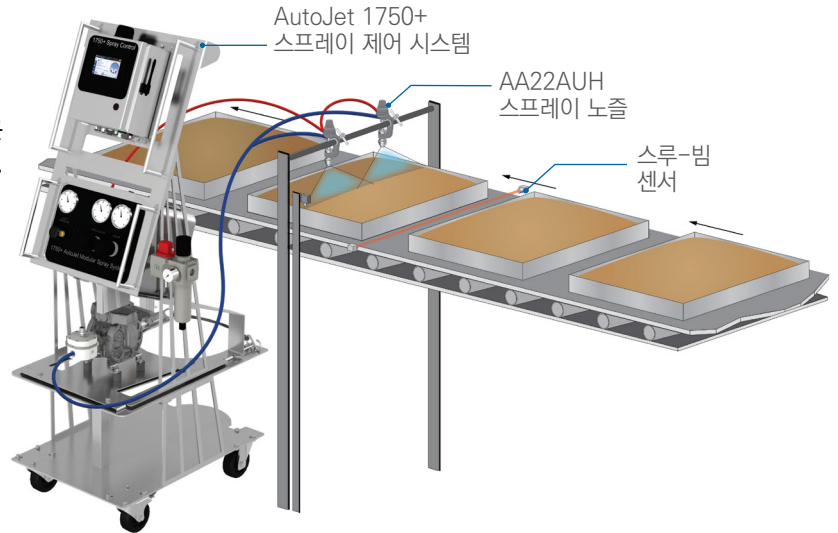
방부제 도포

방부제(소르브산칼륨)로 케이크를 얇게 수동 코팅하는 한 베이커리 회사는 AutoJet 1750+ 스프레이 제어 시스템으로 방부제 도포 작업을 자동화했습니다. 시스템은 케이크가 있는 경우에만 분사하도록 노즐을 트리거합니다. 방부제는 낭비를 최소화하는 균일하고 일관된 방식으로 케이크에 바로 도포됩니다.

이점:

- 불균일한 도포로 인한 제품 스크랩 감소
- 과다 도포 및 유출로 인한 보존제 낭비 감소
- 노동력 감소 - 작업자를 다른 업무에 배치
- 연간 예상 절감액: \$60,000

투자 비용 회수 기간: 8주 미만



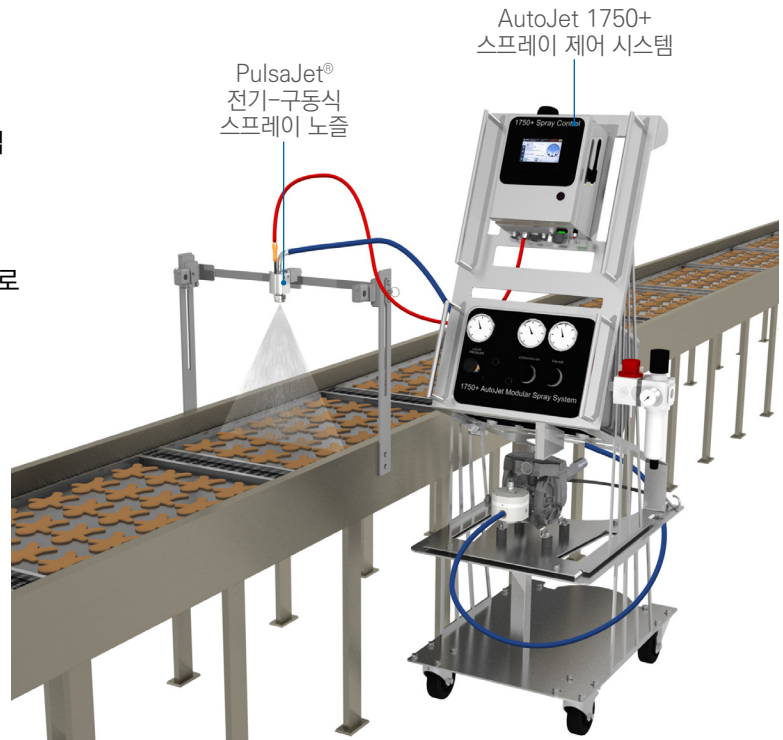
향료 첨가

AutoJet 1750+ 스프레이 제어 시스템을 설치하기 전까지 컨베이어 위의 쿠키를 버터 향료로 코팅하는 것은 대형 상업 제과업체에게 시간 소모적이고, 많은 낭비가 발생하는 공정이었습니다. 이제 쿠키가 스프레이 지점을 통과하면, 적절한 양의 버터가 도포됩니다. 시스템은 코팅 일관성을 보장하기 위해 컨베이어 라인 속도에 따라 도포량을 자동으로 조정합니다.

이점:

- 향료 사용 20% 감소
- 스크랩 40% 감소
- 다른 업무에 작업자 배치
- 한 대의 이동식 시스템이 라인에서 라인으로 이동하여 여러 대의 시스템을 구매할 필요가 없습니다
- 연간 예상 절감액: 라인당 \$15,000

투자 비용 회수 기간: 9개월



AUTOJET 1750+
스프레이 제어 시스템의
대표적인 어플리케이션

- 향균제
- 계란물
- 필링/토폅
- 향료
- 글레이즈
- 항공방지제/방부제
- 오일
- 이형제



Spraying Systems Co.®
Experts in Spray Technology

스프레이시스템코리아

인천광역시 남동구 함박외로77번길 145

Tel: 032.821.5633 Fax: 032.811.6629

www.spray.co.kr



Bulletin No. 779 ©Spraying Systems Co.,Korea 2021