

제과업체는 새로운 자동 스프레이 시스템으로 막힘 문제를 해결하고, 생산성을 78%까지 향상



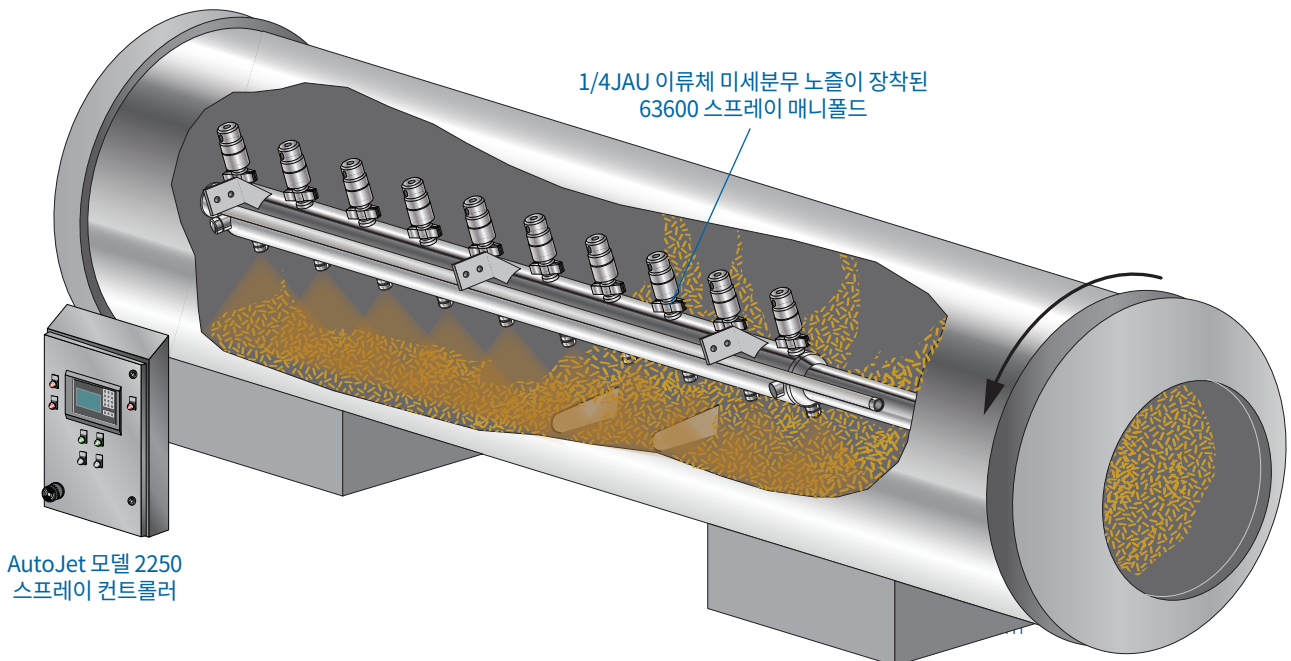
문제점:

롯데푸드(Lotte Food) 상해 지사는 아몬드, 헤이즐넛, 건포도를 초콜릿으로 코팅하여 초콜릿 과자를 만듭니다. 코팅 공정은 원통형 텀블러에서 이루어지며, 노즐에서 떨어지는 초콜릿을 견과류와 건포도로 날려 보내기 위해 압축 공기를 사용했습니다. 이 공정은 속도가 매우 느려서 과자 제품을 코팅하고 냉각시키는데 약 8시간이 소요되었습니다. 또한 큰 초콜릿 입자와 비효율적인 온도 제어는 노즐 막힘의 원인이 되었고, 이로 인해 예정에 없던 유지보수로 작업이 중단되곤 했습니다.

솔루션:

가열 63600 스프레이 매니폴드가 장착된 AccuCoat® 팬 스프레이 시스템으로 문제를 해결했습니다. AutoJet® 모델 2250 스프레이 컨트롤러가 완전-재킷형 시스템의 시스템 구성품을 모니터링 및 자동 조절하여 초콜릿 점도가 적절히 유지되도록 합니다. 또한 스프레이 컨트롤러는 다양한 제품의 레시피를 저장하여 신속한 생산 전환을 가능하게 했습니다.

스프레이 매니폴드에는 막힘 방지를 위한 클린아웃 니들이 포함된 10개의 이류체 미세분무 노즐이 장착됩니다.





제과업체는 새로운 자동 스프레이 시스템으로 막힘 문제를 해결하고, 생산성을 78%까지 향상

결과:

AccuCoat® 팬 스프레이 시스템은 롯데푸드의 코팅 문제를 해결했습니다. 초콜릿 온도가 정밀하게 제어되었고, 막힘 문제가 해결되었으며, 배치 전환이 신속하게 이루어 졌습니다. 롯데푸드의 초콜릿 코팅 과자 제품의 생산성은 78%까지 증가했습니다. 장비 투자 비용은 일주일 내에 회수되고 AccuCoat 시스템이 매우 효과적인 것으로 입증된 이후, 롯데푸드는 생산 목표를 맞추기 위한 추가 장비를 더 이상 구매할 필요가 없었습니다.

시스템 자세히 보기



63600 스프레이 매니폴드는 점성 코팅제에 대한 뛰어난 성능을 제공합니다. 온수 재킷이 흐름을 개선하고, 노즐 오리피스까지 일정한 온도를 유지하는 동시에 대유량 통과경은 균일한 흐름을 보장하며, 압력 강하를 최소화합니다. 또한 63600 스프레이 매니폴드는 위생 설계로 오염 위험성을 줄여줍니다.



1/4JAU 노즐은 액체 오리피스로 이동하는 클린-아웃 니들이 특징으로, 이물질을 제거하고 막힘을 방지합니다.



AccuCoat 팬 스프레이 시스템은 AutoJet® 모델 2250 스프레이 컨트롤러와 10개의 1/4JAU 이류체 미세분무 노즐을 장착한 63600 스프레이 매니폴드로 구성됩니다. 완전-재킷형 시스템은 페-루프 온도 제어를 제공하여 적절한 초콜릿 점도를 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

