

# 新規自動パンニングシステムにより キャンディーメーカーの生産量が100%増加



## 問題：

オーストリアのZotterは革新的なオーガニックチョコレートで世界的に有名な家族経営のチョコレートメーカーです。製品にはballeroというナッツ、ドライフルーツなどがチョコレートでコーティングされたものがあり、コーティングには他メーカーの自動パンスプレーシステムを使用していました。同社はこのシステムを用いて、より粘性のあるチョコレートへの噴霧を試みましたが、良好な結果が得られていませんでした。また、チョコレート菓子への需要の高まりに対応するために生産能力を高める必要があり、設備導入の検討をしていました。

## 解決策：

コーティング工程を改善するために、当社は2つの回転するパンとAccuCoat®パンスプレーシステムを提案しました。システムは完全に密閉され、チョコレートはシステム部品の周辺を循環する温水により加温されます。

AutoJet®2250型スプレーコントローラーを使用することにより、システムはタンクからノズルに到達するまでの間、閉ループ制御により温度を維持します。これにより最適な噴霧を実現するための適切なチョコレート粘性を保つ事ができ、均一なチョコレートコーティングを実現します。また、AutoJet2250型スプレーコントローラーは、チョコレートコーティングを凝固させるための冷却エアーの制御も行います。

AutoJet2250スプレーコントローラーは、2個のパンに取り付けたそれぞれのJAU自動スプレーガンを制御します。各製品のレシピを記録保存できるため、製造品の切り替えを素早く容易に行うことができます。システムは必要に応じて警告やアラームを発します。



Spraying Systems Co.®

Experts in Spray Technology



Spray  
Nozzles



Spray  
Control



Spray  
Analysis



Spray  
Fabrication



## 新規自動パニングシステムにより キャンディーメーカーの生産量が100%増加

### 結果：

AccuCoat®パンスプレーシステムは、粘性のあるチョコレートでも効果的にスプレーし、均一なコーティングを実現。既存設備に2つのパンとスプレーシステムを追加したことでballeroの生産量は倍増しました。設備導入の検討を行っていた追加のパン装置は必要なくなり、設備投資の抑制に大きく貢献する結果となりました。

### システムの詳細



AccuCoat パンスプレーシステムは AutoJet® 2250型スプレーコントローラと、JAU型二流体自動スプレーガン(2台)で構成されています。圧力タンクが内蔵されたシステムは密閉されており、閉ループ温度管理により、最適なチョコレートの粘度を維持します。



**Spraying Systems Co., Japan**

Experts in Spray Technology

[www.spray.co.jp](http://www.spray.co.jp)



Spray  
Nozzles



Spray  
Control



Spray  
Analysis



Spray  
Fabrication

### スプレーイング システムス ジャパン合同会社

本社：東京都品川区東五反田5-10-25(齊征池田山ビル) TEL 03(3445)6031 FAX 03(3444)5688  
東京営業所：TEL 03(3449)6061 仙台営業所：TEL 022(746)9830 静岡営業所：TEL 0545(51)5671  
名古屋営業所：TEL 052(910)8281 北陸営業所：TEL 0761(43)0310 大阪営業所：TEL 06(6784)2700  
広島営業所：TEL 082(511)6560 九州営業所：TEL 092(627)1715  
TeeJetグループ：TEL 03(3449)6061 八日市場工場：TEL 0479(73)3157



八日市場工場 認証取得