

자동 스프레이 시스템으로 냉동 피자 제조업체는 고객 반품률을 낮추고 연간 2만 달러의 에너지 비용 절감



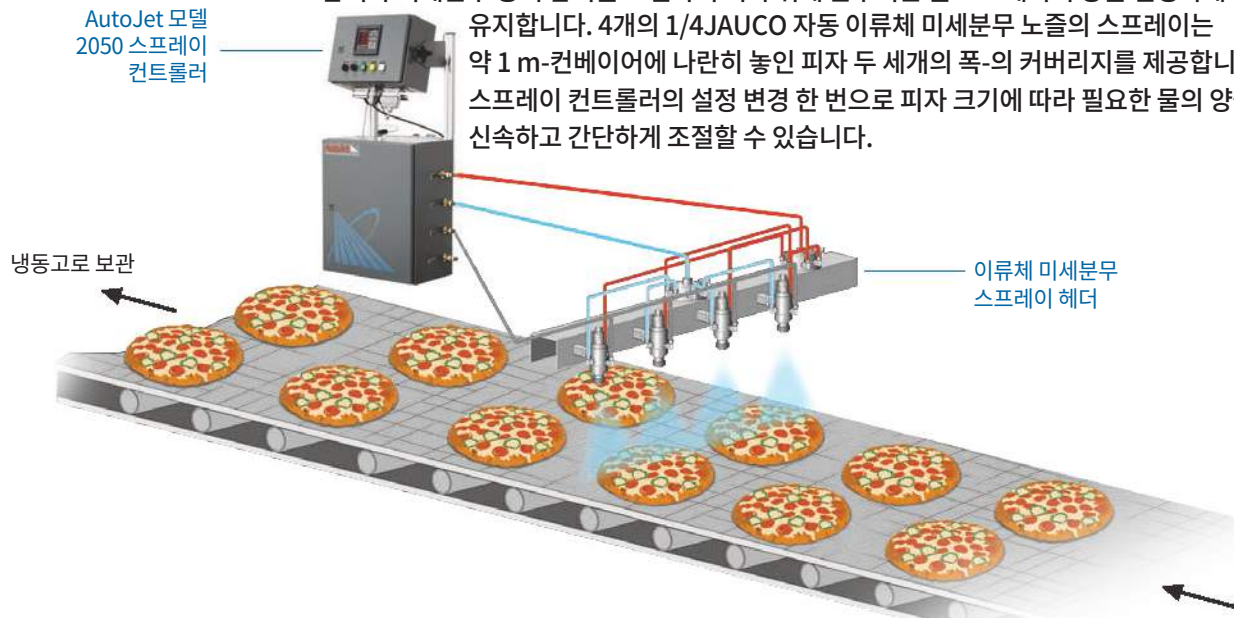
문제점:

냉동 피자 제조업체는 소비자가 피자를 구워 소비할 때까지 파이 위의 토핑이 제자리에 고정되도록 해야 했습니다. 급속 냉동 동안 토핑이 약간 녹은 치즈에 달라붙도록 피자를 사전에 굽는 것 (Pre-baking)은 그리 효과적이지 않았습니다. 토핑이 운반 과정에서 떨어져 나가 제품의 외양에 부정적인 영향을 미쳤고, 고객 반품율이 높았습니다. 또한 사전-베이킹 (Pre-baking) 공정은 작업 비용이 많이 드는 적외선 히터가 필요했고, 작업자의 안전 우려가 제기되었습니다.

솔루션:

우리의 솔루션은 AutoJet® 모듈 스프레이 시스템으로 제어되는 이류체 미세분무 노즐을 사용하여 냉동하기 직전 피자에 미세분무합니다. 일단 냉동되면 배송 중에도 토핑이 피자에 단단하게 붙어있어 맛과 외형에 영향을 주지 않습니다.

시스템 작동은 간단하며 복잡하지 않습니다. AutoJet 모델 2050 스프레이 컨트롤러는 액체 압력과 미세분무 공기 압력을 조절하여 피자 위에 분무되는 물 스프레이의 양을 일정하게 유지합니다. 4개의 1/4JAUCO 자동 이류체 미세분무 노즐의 스프레이는 약 1 m-컨베이어에 나란히 놓인 피자 두 세개의 폭-의 커버리지를 제공합니다. 스프레이 컨트롤러의 설정 변경 한 번으로 피자 크기에 따라 필요한 물의 양을 신속하고 간단하게 조절할 수 있습니다.





자동 스프레이 시스템으로 냉동 피자 제조업체는 고객 반품률을 낮추고 연간 2만 달러의 에너지 비용 절감

결과:

이 가공업체에 의해 설치된 AutoJet® 모듈 스프레이 시스템은 작업을 획기적으로 개선하여 다른 생산 라인에도 두 번째 시스템을 구매했습니다. 피자 토핑이 가정에서 구워질 때까지 제자리에 견고하게 위치할 수 있게 되었으며, 이에 따라 고객 반품률도 5%까지 감소했습니다. 적외선 히터를 사용할 필요가 없어져 라인 당 연간 1만 달러 이상의 에너지를 절약할 수 있게 되었으며, 작업자 안전이 개선되었습니다.

시스템 자세히 보기



AutoJet 모델 2050 스프레이 컨트롤러
액체 압력 및 미세분무 공기 압력을 조절하여
피자 위에 물 스프레이의 양을
일정하게 유지합니다.



4개의 1/4 JAUACO 자동 이류체 미세분무 노즐이
사용되어 컨베이어의 전체 폭을 커버합니다.



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. 122A ©Spraying Systems Co. 2014