

제과업체는 자동 스프레이 시스템으로 카놀라유 사용을 30% 줄여 연간 24,000 달러를 절감

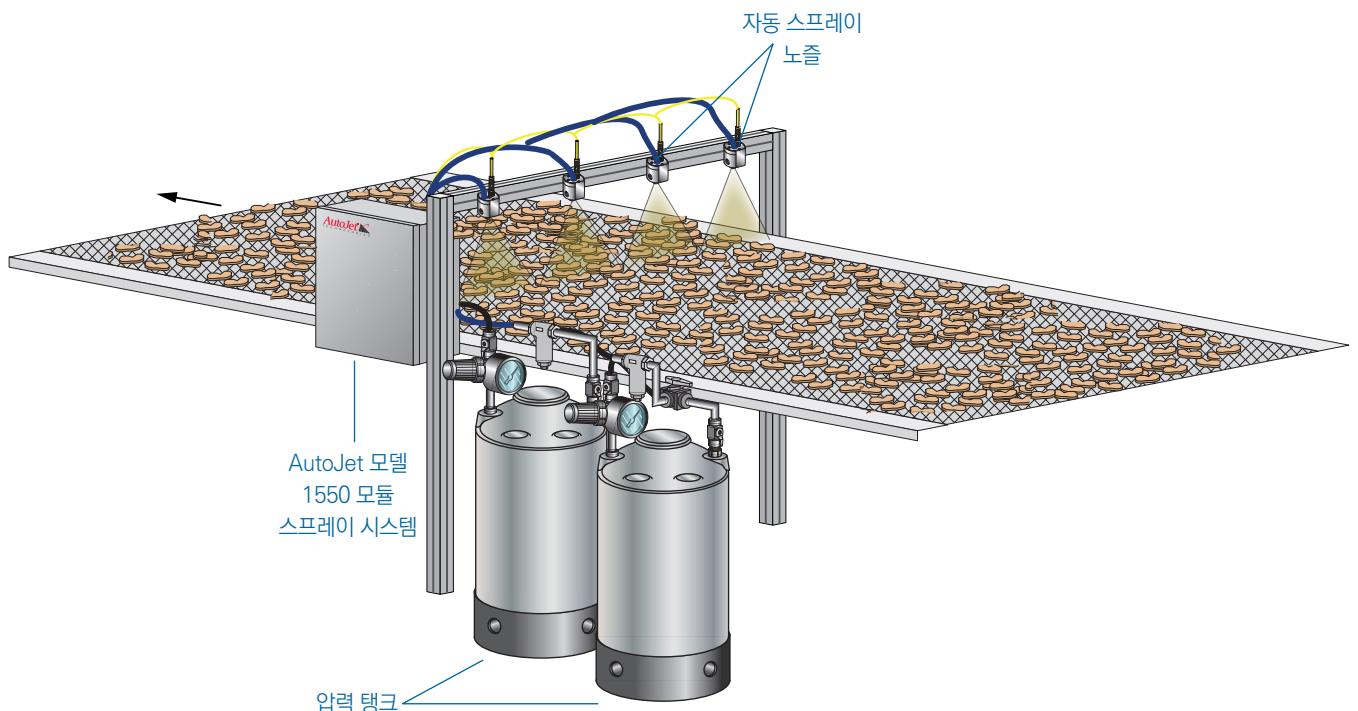


문제점:

이탈리안 제과 제품을 전문적으로 만드는 가족 경영 제과업체인 *Musso's Gourmet Bakery*는 갈릭 토스트 라인의 생산 효율을 개선할 필요가 있었습니다. 빵 굽기 전에 골고루 브라우닝이 되도록 하기 위해 빵 슬라이스에 정량의 카놀라유가 도포되어야 하지만 오일을 일정하게 바르는 데 문제가 있었습니다. 코팅 시스템으로 "스피닝 디스크" 분사기를 사용했는데, 이 분사기는 컨베이어 폭 전체를 일정하게 커버하지 못했기 때문에 엄청난 양의 오일이 낭비되었습니다. 또한 시스템은 작동 중 빈번한 조정을 필요로 했고, 펌프도 잦은 유지보수로 많은 비용이 들었습니다.

솔루션:

4개의 일류체 PulsaJet® 자동 스프레이 노즐을 장착한 AutoJet® 모델 1550 모듈 스프레이 시스템으로 문제를 해결했습니다. 노즐은 라인 스트레이너를 장착한 38L 압력탱크 2개에 의해 공급되며, 탱크 리필이 필요하면 탱크 안의 레벨 센서가 작업자에게 알려줍니다. 이 스프레이 시스템은 생산 중인 특정 제품의 요건에 맞추어 유량을 간편하게 조정할 수 있습니다.





제과업체는 자동 스프레이 시스템으로 카놀라유 사용을 30% 줄여 연간 24,000 달러를 절감

결과:

AutoJet® 모듈 스프레이 시스템 및 PalsaJet® 노즐을 사용하여 *Musso's Gourmet Bakery*는 사용하여 카놀라유 소비를 30% 이상 줄이는 동시에 제품 품질을 향상시킬 수 있었습니다. 매월 2,000 달러의 오일 절약과 시스템 유지보수의 급격한 감소로 시스템 비용을 약 5개월 내에 상쇄할 수 있었습니다.

시스템 자세히 보기

4개의 PalsaJet 노즐은 컨베이어 전체 폭을 커버합니다.



모듈 스프레이 시스템은 분당 최대 10,000 사이클의 주기 시간과 노즐의 용이한 제어를 제공합니다.



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. 152A ©Spraying Systems Co. 2019