

제과업체는 새로운 스프레이 시스템으로 연간 60,000 달러 이상을 절감



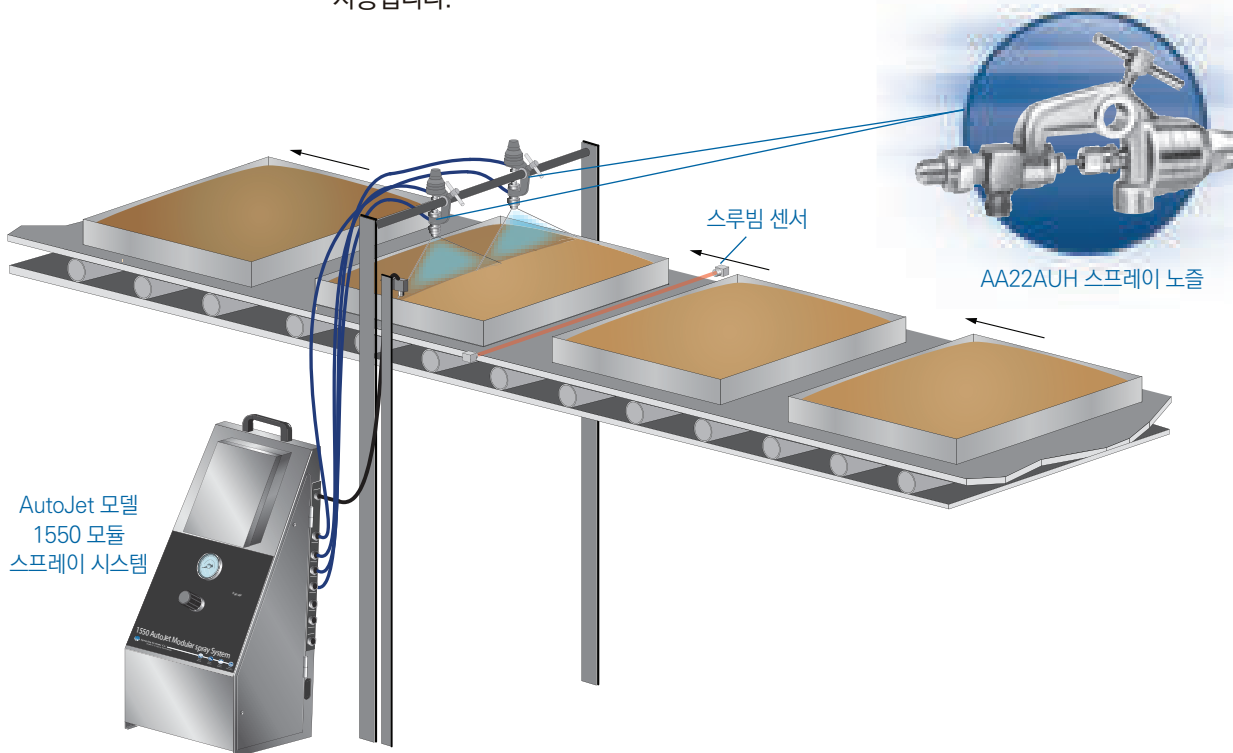
문제점:

한 제과제빵 업체는 오븐에서 꺼내어진 케이크의 표면에 보존제인 포타슘 솔베이트(potassium sorbate) 용액을 얇게 코팅해야 했습니다.

이전에는 소형 스프레이 병을 사용하여 보존제를 도포하거나 브러시로 발랐습니다. 이 두 가지 도포 방법에는 문제가 있었습니다. 두 방법 모두 작업장을 지저분하게 만들었고, 작업자에 따라 각 케이크에 도포되는 보존제의 양이 달라졌습니다. 뿐만 아니라 두 방법 모두 많은 노동력을 필요로 하여 생산 라인을 가동하는 내내 작업 인력을 투입해야 했습니다.

솔루션:

공정을 개선하기 위해서 AutoJet® 모델 1550 모듈 스프레이 시스템에 의해 제어되는 AA22AUH 자동 스프레이 노즐 2개를 사용했습니다. 사용이 간편한 모듈 스프레이 시스템은 광전 스루빔(through-beam) 센서에 의해 작동되며, 이것은 케이크가 있을 때만 정확하고 간헐적으로 코팅제를 분사합니다. 케이크 표면에 매우 낮은 유량의 포타슘 솔베이트를 낭비 없이 공급하기 위해 UniJet® 스프레이 팁이 사용됩니다.



제과업체는 새로운 스프레이 시스템으로 연간 60,000 달러 이상을 절감

결과:

AutoJet® 모듈 스프레이 시스템과 AA22AUH 자동 스프레이 노즐은 보존제인 포타슘 솔베이트 (potassium sorbate)를 각 케이크에 정확하고 일관되게 코팅합니다. 또한, 작업자는 더 이상 코팅액을 도포할 필요가 없어서 다른 업무를 수행할 수 있었습니다. 인건비 절감으로 제과업체는 주당 1,200 달러 이상 절약할 수 있었고, 새로운 스프레이 시스템에 대한 투자 비용이 2개월 이내에 회수될 수 있었습니다.

시스템 자세히 보기



UniJet® 스프레이 팁은 스프레이 패턴의 전체 폭에 걸쳐 균일한 커버리지를 제공합니다.

2개의 AA22AUH 자동 노즐은 제과 제품의 존재를 감지하는 광전 센서에 의해 작동하며 균일한 스프레이로 케이크 팬의 너비만큼만 코팅합니다.



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

UNIQUELY QUALIFIED TO GENERATE RESULTS

Unmatched Global Engineering, Manufacturing and Technical Support
Nozzles | Control Systems | Headers & Injectors | Research & Testing



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. 168A ©Spraying Systems Co. 2019