새로운 스프레이 노즐로 하루 매출을 29,000달러까지 높인 우육 가공업체



문제점:

한 세계적인 우육 가공업체는 도축한 거세소를 보다 효율적으로 냉장할 방법이 필요했습니다. 18 ~ 20시간 동안 189,271리터의 냉수를 도축육에 분무하는 과정이 포함된 이 공정은 중량 손실 및 수축을 방지하기 위한 것입니다.

이전의 시스템은 도축육 전체를 완벽하게 도포하지 못했으며 더 긴 냉장 시간이 필요했습니다. 결과적으로 도축육의 질량과 크기가 감소하여 불필요한 매출 손실이 발생했습니다. 뿐만 아니라 스프레이 시스템에서 과도한 비산이 발생하여 레일과 시설 구조물에 결빙이 생겼습니다. 냉장실이 계속 안전하게 작동하도록 하기 위해 노즐을 자주 유지보수해야 했고 지속적인 모니터링이 필요했습니다.

이 우육 가공업체는 냉장실 효율을 높이고 도축육 전체를 완벽하게 도포하고 유지보수의 필요성을 줄일 수 있는 보다 나은 스프레이 시스템을 원했습니다.

해결 방법:

우리는 이 가공업체가 보유한 11개 냉장실 중 하나를 ProMax® QuickJet® 노즐로 전환했습니다. 원형 및 광각 플랫 스프레이 노즐을 조합하여 비산 없이 완벽하게 도축육에 냉수를 도포하여 효과적으로 냉장할 수 있었습니다. 제삼자의 검토 결과, 냉장 시간이 감소했고 물 소모량 및 레일과 냉장 장비의 결빙 현상도 유의미한 정도로 감소했음이 확인되었습니다. 또한 냉장 공정에서 도축육의 중량 손실이 최소한이라는 사실도 확인되었습니다.

