모듈라 스프레이 시스템으로 에그 워시 사용량을 75%까지 줄이고 연간 62,000달러 이상 절감한 베이커리





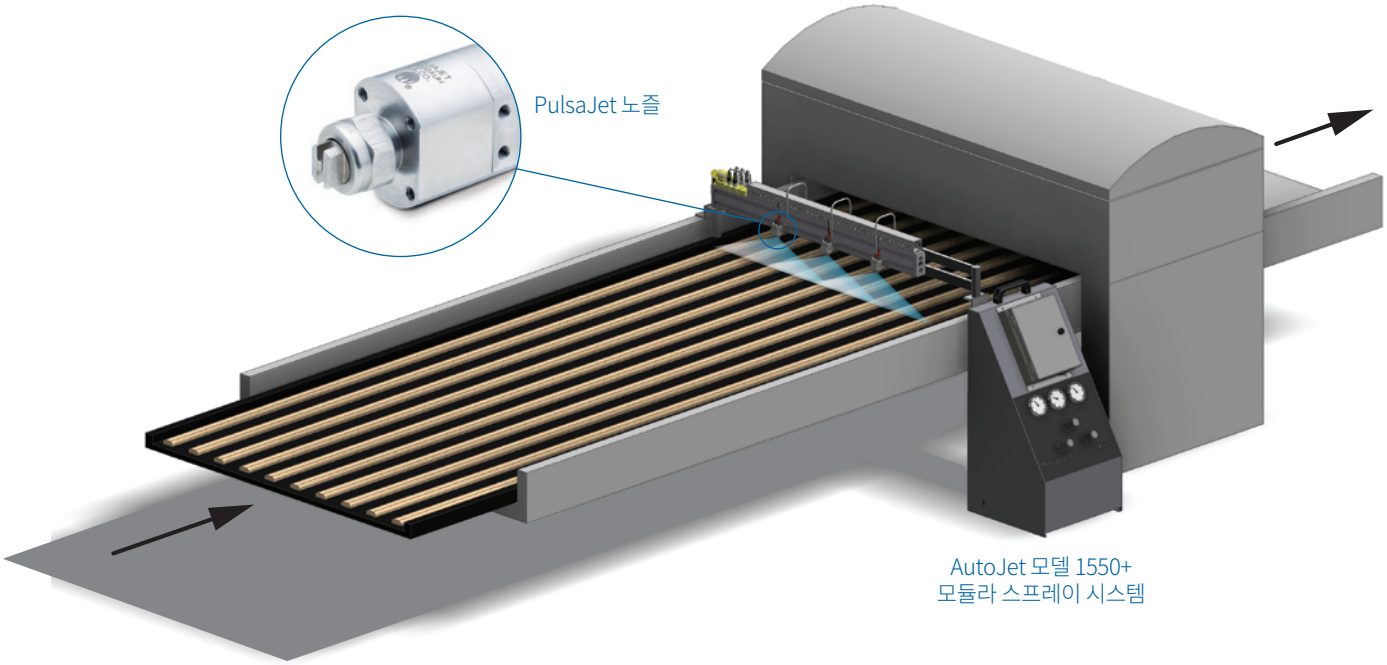
문제점:

프리미엄 베이킹 제품 제조업체인 Nonni's Foods LLC는 비스코티를 굽기 전에 에그 워시 용제를 발라야 했습니다. 5개의 이류체 미세분무 노즐을 사용하는 스프레이 시스템이 움직이는 컨베이어 위에 있는 비스코티에 에그 워시를 도포했습니다. 이류체 미세분무 노즐에서는 과다 스프레이가 발생했고 스프레이 코팅 상태도 일정하지 않았습니다. 제품 폐기율과 유지보수 비용이 허용할 수 없는 정도까지 높아졌습니다.

해결 방법:

과다 스프레이를 최소화하고 에그 워시 사용량을 줄이고 코팅이 보다 균일하게 되도록 하기 위해 PulsaJet® 전기 스프레이 노즐 3개가 장착된 AutoJet® 모델 MS1550+ 모듈라 스프레이 시스템을 설치했습니다. 스테인리스 스틸 UniJet® 스프레이 팁이 장착된 일류체 노즐은 압축 에어를 사용할 필요성을 없앴습니다. 노즐은 39.5인치(1003 m) 폭의 컨베이어 위로 10인치(254 mm) 높이에 배치하여 비스코티의 돌출된 면까지 완벽하게 코팅되도록 했습니다.

AutoJet 시스템 및 PulsaJet 노즐은 즉각적으로 작동 효율을 높였습니다. 이 시스템은 정밀 스프레이 제어(PSC)를 사용하여 에그 워시를 일정하고 정확하게 도포합니다. 과다 스프레이와 에그 워시 소모량이 감소되었고 제품 품질은 개선되었습니다.



AutoJet 모델 1550+
모듈라 스프레이 시스템