AUTOJET® 산업별 전문 기술

상업용 베이커리 냉각 글레이즈 도포





전국 패스트푸드 레스토랑 체인에 햄버거 번을 공급하는 한 상업용 베이커리에서는 굽기 전 번에 글레이즈를 도포하기 위해 이류체 노즐을 사용했습니다. 그러나 노즐이 자주 막히는 문제가 발생하여 세척 및 유지보수를 위한 생산 중단이 반복되었습니다. 또한 미립화 과정에서 발생하는 미세한 미스트로 인해 과도한 분사 및 비산 문제가 발생했습니다. 이로 인해 작업자의 안전에 대한 우려가 제기되었으며, 인접한 공장 설비에 남은 글레이즈 잔여물을 제거하기 위한 추가적인 세척 작업이 필요했습니다.

AUTOJET®을 통한 분사 제어

스프레이시스템은 AccuCoat® 냉각 글레이즈 시스템을 성공적으로 도입했습니다. 번이 담긴 팬이 분사 구간을 통과하면 전기 구동식 일류체 노즐인 PulsaJet®이 냉각된 글레이즈를 도포합니다. PulsaJet® 노즐은 더 큰 오리피스를 사용하면서도 매우 낮은 유량을 구현하여 기존 이류체 노즐보다 우수한 성능을 제공하며, 노즐 막힘과 미스트 발생 문제를 해결합니다. AutoJet® 2850+ 분사 제어 패널은 PulsaJet® 노즐과 함께 정밀 분사 제어(Precision Spray Control, PSC) 기능을 제공합니다. PSC는 생산 라인 속도와 같은 운전 조건이 변경되더라도 적정량의 글레이즈가 공급되도록 합니다. 또한 냉각기와 압력 탱크 내부의 교반기를 사용하여 글레이즈의 온도와 점도를 적정하게 유지합니다.

50%
고가의 글레이즈 사용량 감소

6만 달러
연간 비용 절감

0건
글레이즈 비산으로 인한 미끄러짐 및 넘어짐 위험 사실상 제거

032.821.5633 | www.spray.com/ko-kr/

AutoJet TECHNOLOGIES
From Spraying Systems Co.

맞춤형 분사 제어

AutoJet® 분사 제어 시스템은 다양한 정밀 분사 공정에 필요한 유연성을 제공합니다. 분사 제어 시스템은 다양한 액체 공급 구성 요소, 에어 제어 장치, 액세서리 및 장착 부품과 결합하여 고객의 세부 요구 조건에 맞게 손쉽게 구성할 수 있습니다. 이번 솔루션에는 다음과 같은 구성 요소가 적용되었습니다.

노즐

PulsaJet® 전기 구동식 분사 노즐은 더 큰 오리피스를 사용하면서도 낮은 유량을 구현합니다.

분사 제어

AutoJet® 2850+ 분사 제어 패널은 일정한 분사 타이밍과 오일 공급량을 반복적으로 제어하여 글레이즈를 정밀하게 도포합니다.

에어 제어

정밀한 에어 압력 조절을 통해 압력 탱크를 제어하여 액체 압력을 일정하게 유지합니다.

액체 공급

AccuCoat® 냉각기를 추가해 글레이즈의 적정 온도를 유지했습니다. 이를 통해 점도를 일정하게 유지하고 변질을 방지합니다.

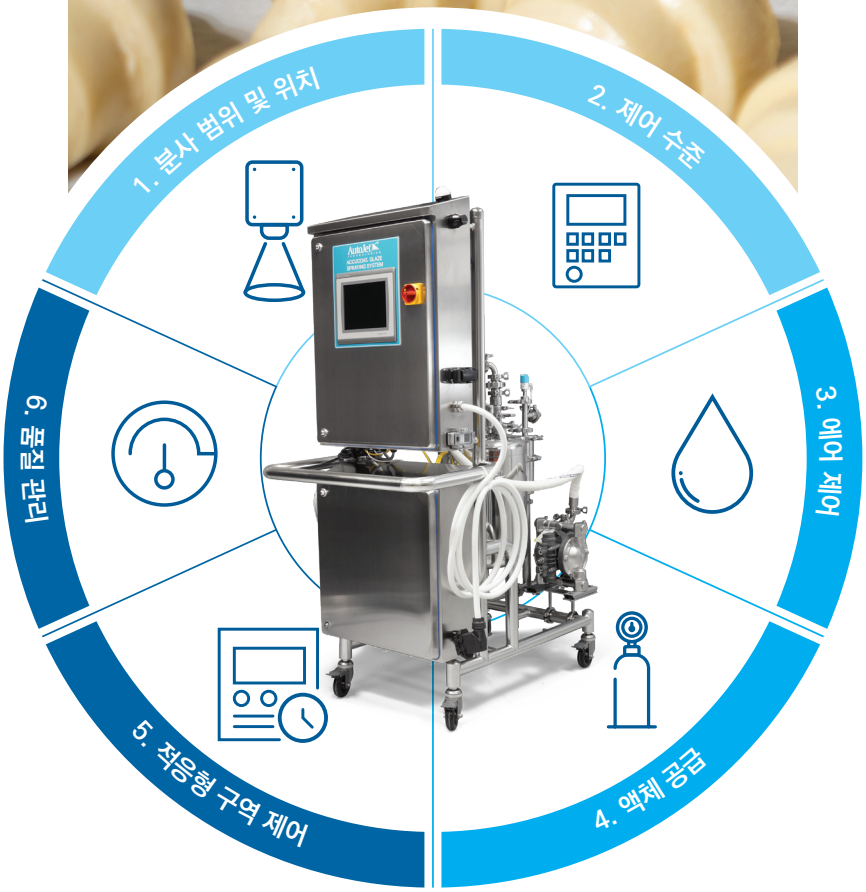
적응형 구역 제어

타이밍 제어 기능이 결합된 구역 제어 시스템은 빈 공간 감지 기능을 통해 각 공간에 제품이 있을 때만 분사할 수 있도록 하여 분사 제어 성능을 향상시킵니다.

품질 관리

도포되는 액체를 제어함으로써 공정과 제품 모두 개선되었습니다. 비전 시스템은 정확한 위치에 분사되도록 지원합니다.





요약

AccuCoat® 냉각 글레이즈 시스템은 해당 베이커리에 적합한 솔루션으로 입증되었으며, 도입 후 1년 이내에 투자비를 회수했습니다.

분사 제어 솔루션 상담

분사 제어 솔루션의 설계부터 적용까지, 스프레이 전문가와 상담해 보세요.

Spraying Systems Co.®
Experts in Spray Technology

스프레이시스템코리아

인천광역시 남동구 함박뫼로 377번길 145

Tel: 032.821.5633 Fax: 032.811.6629
E-mail: info@spray.co.kr www.spray.com/ko-kr/

Case Study No. 300-KR ©Spraying Systems Co.,Korea 2025

CERTIFIED ISO 9001 ISO 14001