

Aplicación exitosa de lecitina de soya



Problema

Una empresa del sector lácteo en Argentina produce queso en fetas de la mejor calidad. Con el proceso actual tiene un cuello de botella ya que debe intercalar un film separador entre cada rebanada de queso para evitar que se peguen las fetas. El dispositivo aplicador no puede trabajar al ritmo de la maquina rebanadora; además debe detenerse frecuentemente y esto se traduce en perdidas de tiempo y dinero.

Solución

Con el equipo MMS 1550 de Spraying Systems, se pudo reemplazar el dispositivo aplicador de films por un coating de lecitina de soya. La alta velocidad de respuesta de las pistolas PalsaJet permite una aplicación uniforme entre cada rebanada, capaz de aprovechar la velocidad de producción de la maquina feteadora al total de su potencial. Asimismo, la lecitina es un producto fluido como el aceite vegetal comestible y esto facilita alcanzar un grado de atomización adecuado. Por su textura no se producen taponamientos y la aplicación se puede realizar sin paradas por obstrucciones.

Resultados

La empresa ha incrementado notablemente la producción junto con una mejora de la calidad de su producto final. La fabricación se está realizando de manera continua sin paradas por fallas de funcionamiento. Asimismo, se ha reducido el desperdicio de materia prima en un 90% gracias a que el Aplicador de Lecitina de Soja de Spraying Systems asegura la aplicación exacta del producto en el proceso de una manera rápida y automatizada.



Spraying Systems Co.®