

Fabricante de golosinas limpia el tostador de cacahuates (maní) 16 veces más rápido y ahorra \$30,000 usd al año



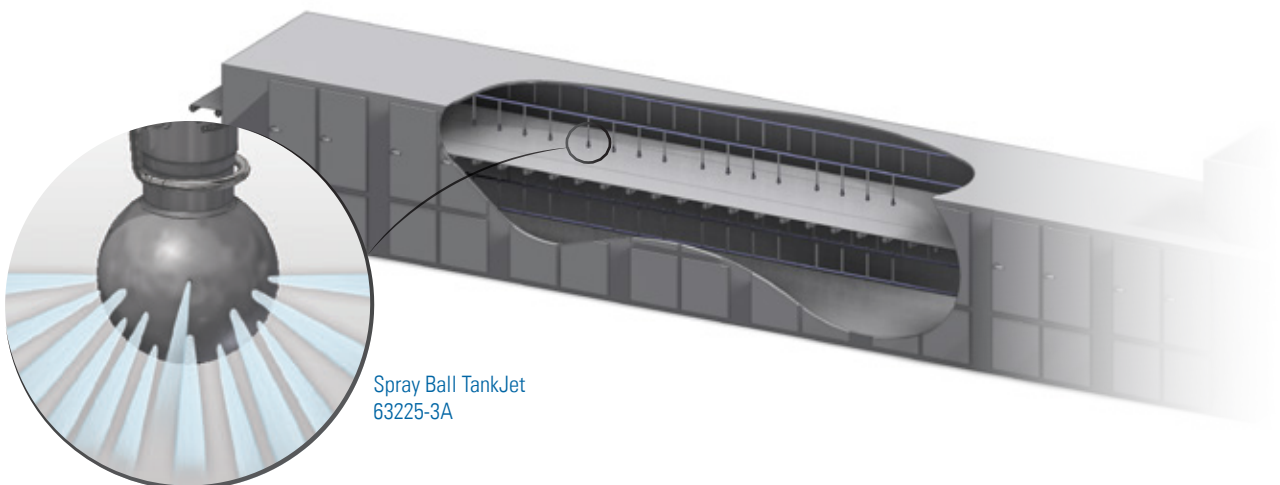
Problema:

Un fabricante grande de golosinas necesitaba un método más rápido y económico para limpiar y desinfectar una tostadora de cacahuates (maní) tipo túnel. Las paredes internas del tostador de 12m (40 pies) de largo y la banda transportadora requerían limpieza cada dos semanas. El proceso de limpieza ocupaba a dos trabajadores con pistolas de aspersión manuales y un turno completo de ocho horas. Además del elevado gasto en mano de obra, este método utilizaba demasiada agua. La inconsistencia de los resultados y la posibilidad de contaminación biológica también eran motivo de preocupación.

Solución:

Spraying Systems resolvió los problemas utilizando 36 spray balls TankJet® para limpiar y desinfectar rápidamente el tostador utilizando solo una fracción del agua. Los spray balls TankJet 63225-3A proporcionan una cobertura de 180° y se instalan arriba y debajo del transportador garantizando una limpieza completa del transportador y las superficies interiores.

El sistema está conectado a la tubería de agua y al sanitizante; está dividido en cuatro zonas, cada una formada por 3m (10 pies) de largo que se adaptan a las capacidades de las bombas y a las tuberías del fabricante. Cada zona tiene cuatro spray balls en la parte superior del transportador y cuatro en la parte inferior. Utilizando una bomba que ya tenían y modificando la tubería, se redujo el desembolso del capital necesario para el nuevo sistema.



Spray Ball TankJet
63225-3A



Fabricante de golosinas limpia el tostador de cacahuates (maní) 16 veces más rápido y ahorra \$30,000 usd al año – Continuación

Resultados:

La instalación de los spray balls TankJet® ha reducido drásticamente el tiempo de limpieza y desinfección. Con el tiempo de aspersión actual, de menos de 30 minutos, la operación de limpieza del tostador se lleva a cabo por una sola persona en menos de una hora.

El consumo de agua se ha reducido en dos tercios, lo que supone un ahorro de unos 492,000 litros (130,000 galones) al año. También se ha reducido considerablemente la cantidad de desinfectante utilizado. El periodo de amortización estimado para el cambio a un sistema de limpieza automatizado fue de cuatro meses.

La repetibilidad de las operaciones de limpieza y desinfección con TankJet ha permitido al fabricante documentar claramente sus procesos de limpieza. La reducción significativa del uso de agua y desinfectante también mejora los esfuerzos para operar de manera más sustentable.

UNA MIRADA MÁS CERCANA AL SISTEMA:

63225-3A Spray balls sanitarias

- Acabado interior y exterior pulido 32Ra
- El diseño sin rosca y autodrenante evita la acumulación de material
- Fabricadas en acero inoxidable 316L que permite el uso de una amplia gama de productos químicos
- Apto para CIP- sin piezas móviles
- Capaz de soportar altas temperaturas de hasta 204°C (400°F)
- Ideal para aplicaciones en procesamiento de alimentos



Spraying Systems México

Expertos en Tecnología de Aspersión

Spraying Systems México, S.A. de C.V.
Acceso B 102, Parque Industrial Jurica
76120 Querétaro, Qro., México

Tel: (52-442) 218 4571 E-mail: ssmex@spray.com www.spray.com.mx



Estudio de caso núm. 206 ©Spraying Systems Co. 2015