

AutoJet® 식품 안전 시스템으로 식품 안전성을 높이고 항균제 사용량을 75%까지 절감

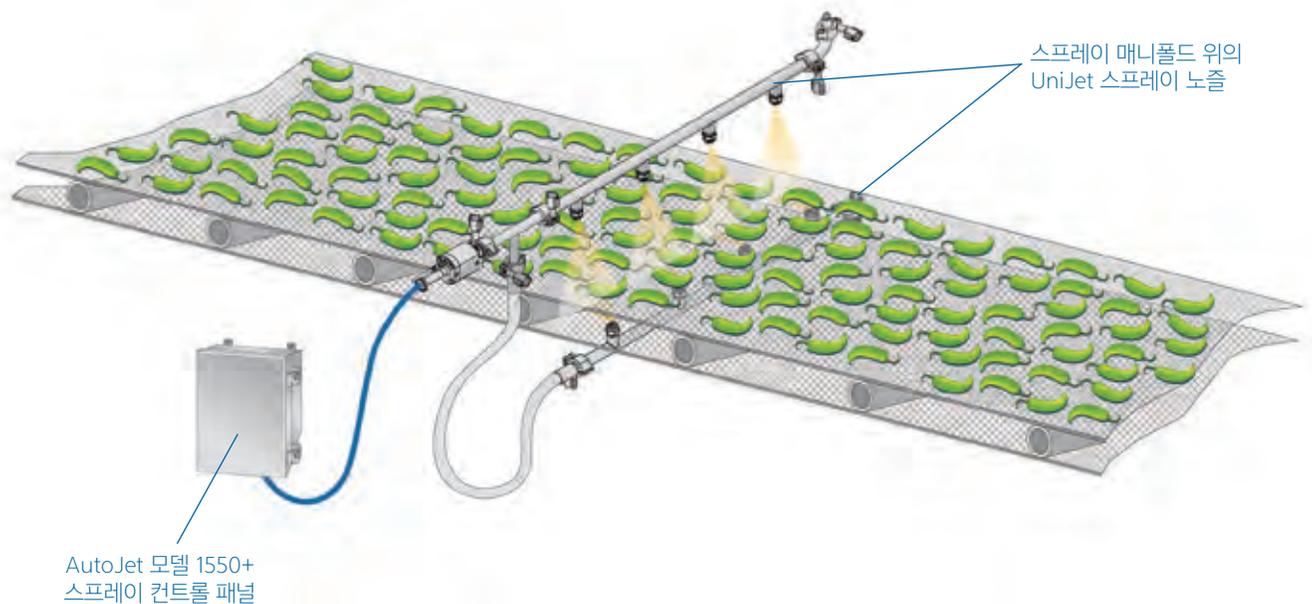


문제점:

한 식품 회사는 컨베이어 위에 장착된 구멍 뚫린 파이프를 사용하여 파프리카에 항균제를 도포했습니다. 파이프에서 나오는 항균제는 끊임없이 분사되었고, 파프리카의 한쪽 면만 항균제로 코팅되었습니다. 이 회사는 식품 안전을 위해 더 정교한 접근 방법이 필요하다는 사실을 깨닫고 당사에 도움을 요청했습니다.

솔루션:

현재 AutoJet 식품 안전 시스템 4대를 사용하여 파프리카에 항균제를 도포하고 있습니다. UniJet® 스프레이 노즐이 장착된 스테인리스 스틸 헤더를 컨베이어의 상하부에 장착하여 파프리카가 전체적으로 코팅되도록 했습니다. AutoJet 모델 1550+ 스프레이 컨트롤러와 전기-구동식 밸브가 함께 작동하여 정밀 스프레이 제어(PSC) 기능을 수행합니다. PSC는 라인 속도의 변화에 따라 유량을 자동으로 조정하며, 적정량의 항균제가 분사되도록 하여 낭비를 최소화합니다.





AutoJet® 식품 안전 시스템으로 식품 안전성을 높이고 항균제 사용량을 75%까지 절감

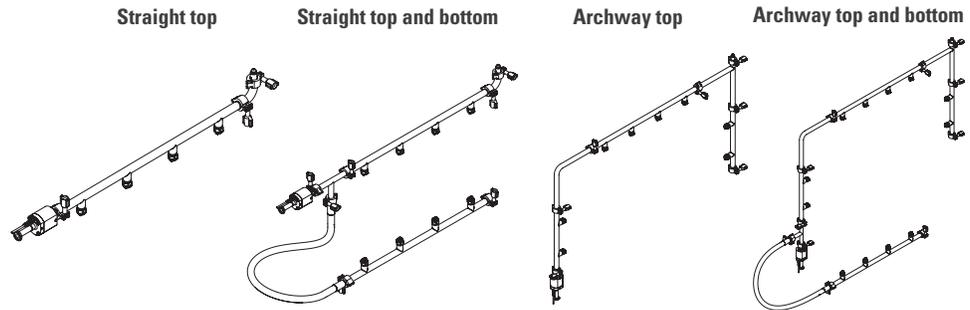
결과:

AutoJet 식품 안전 시스템은 식품 회사의 식품 안전을 개선했습니다. 파프리카는 항균제의 완전한 커버리지와 일관된 도포로 인해 유해한 병원체로부터 보호됩니다. 또 다른 이점은 도포량이 시스템에 의해 정밀하게 제어되어 항균제 사용이 75%까지 크게 감소한 것입니다. 화학물질의 사용 감소는 운영 비용을 낮추고 회사의 지속 가능성 이니셔티브를 발전시켰습니다. 4대의 시스템 투자 비용은 2년 내에 회수되었습니다.

시스템 자세히 보기



UniJet® 스프레이 노즐은 헤더에 장착되어 유지되는 나사산 바디를 특징으로 합니다. 스프레이 팁은 빠른 유지보수를 위해 쉽게 교체할 수 있으며, 차단 후에도 물방울이 떨어지지 않습니다.



스프레이 매니폴드는 6" 간격의 노즐로 12" ~ 48" 범위에 결합할 수 있습니다. 시스템은 상부 및/또는 하부 커버리지에 대해 구성할 수 있습니다. 표준 및 위생 연결을 사용할 수 있습니다.

AutoJet 모델 1550+ 스프레이 제어 패널은 타이밍 제어 및 제품 감지 기능을 제공합니다. 전기-구동식 PalsaJet® 밸브 또는 노즐과 함께 사용하는 경우, 컨트롤러는 라인 속도 변화에 따라 유량을 자동으로 조정합니다.



Spraying Systems Co.®
Experts in Spray Technology

스프레이시스템코리아

인천광역시 남동구 함박미로377번길 145

Tel: 032.821.5633 Fax: 032.811.6629

www.spray.co.kr



Case Study No. 247-KR ©Spraying Systems Co., Korea 2022