

# AUTOJET® 스프레이 시스템으로 제과업체는 오일 사용을 58%까지 줄이고, 작업자 안전을 개선

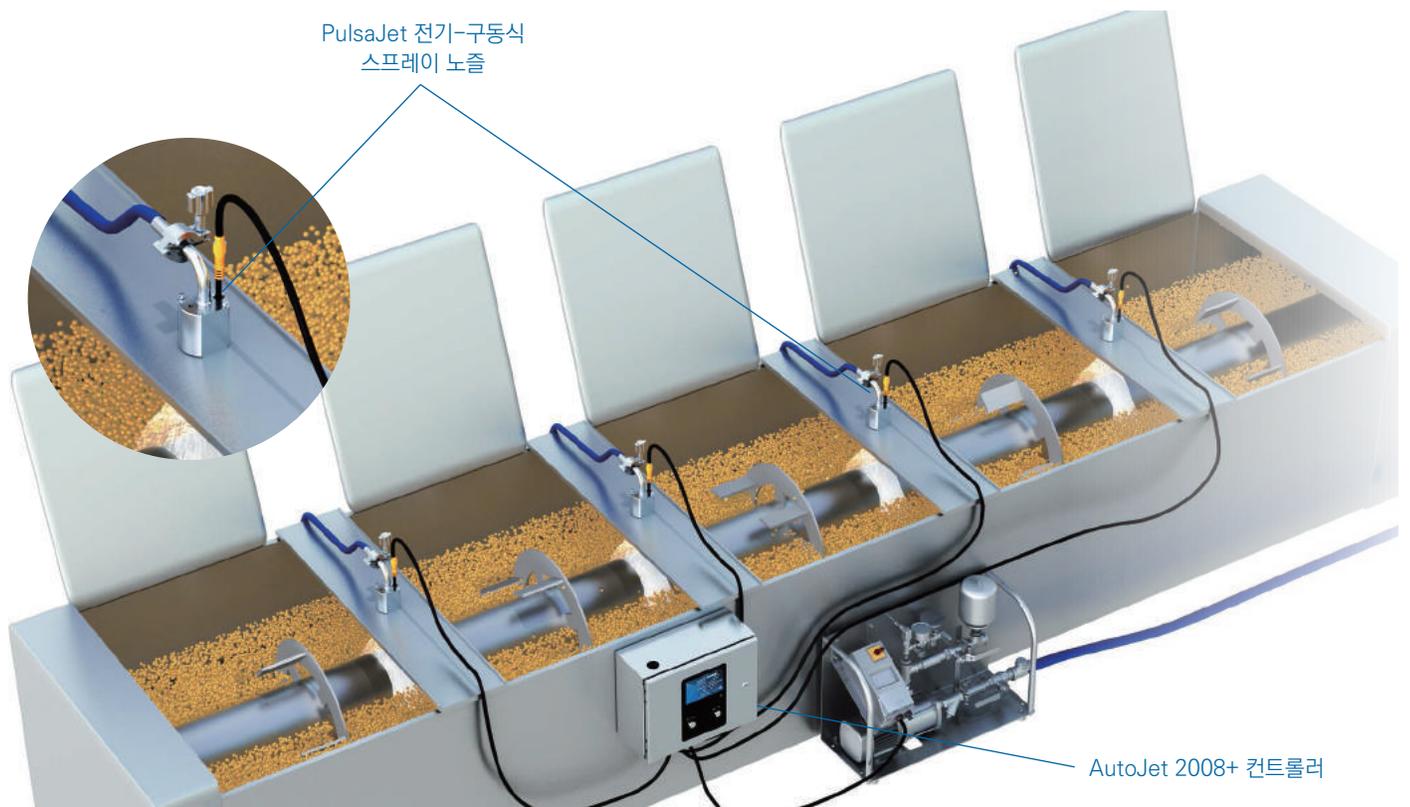


## 문제점:

캐러멜 팝콘의 생산하는 대표적인 제과업체는 포장 후 팝콘이 달라붙는 것을 방지하기 위해 대두유로 캐러멜 팝콘을 코팅하였는데, 보다 효율적인 도포 방법이 필요했습니다. 업체는 이류체 미세분무 노즐을 사용하여 오일을 도포했습니다. 오일이 과다 도포되었고, 노즐은 상당히 많은 양의 비산을 생성했습니다. 장비와 바닥에 오일이 묻어 유지 보수 문제와 안전 위험이 발생했습니다.

## 솔루션:

AutoJet 스프레이 시스템은 이제 대두유를 캐러멜 팝콘에 정확하게 도포합니다. 이 시스템은 AutoJet 2008+ 컨트롤러와 4개의 PulsaJet® 일류체 스프레이 노즐로 구성되어 있습니다. 노즐은 압축 공기를 사용하지 않고 오일 도포에 필요한 낮은 유량과 작은 입자경을 제공하여 관련된 비산을 제거합니다. AutoJet 스프레이 컨트롤러와 전기-구동식 PulsaJet 노즐을 사용하여 달성된 정밀 스프레이 제어 (PSC)의 사용으로 작동 조건에 따라 유량을 자동으로 조정할 수 있습니다. 지저분하고 낭비적인 과다 스프레이가 제거되었습니다.



# AUTOJET® 스프레이 시스템으로

## 제과업체는 오일 사용을 58%까지 줄이고, 작업자 안전을 개선

### 결과:

AutoJet 스프레이 시스템은 비산을 90%까지 줄이고, 미끄러운 바닥으로 인한 안전 문제를 제거했습니다. 압축 공기가 불필요해져 매년 3,500 달러를 절약하였습니다. 다른 이점으로는 유지 보수 시간 단축으로 연간 12,000 달러를 절약하였고,

대두유 사용량의 58% 감소로 연간 24,000 달러를 추가로 절감하였습니다. 제과업체는 6개월 이내에 새로운 AutoJet 스프레이 시스템에 대한 투자 비용을 회수했습니다.

### 시스템 자세히 보기

4개의 PulsaJet 전기-구동식 스프레이 노즐은 매우 낮은 유량을 달성하여 이류체 미세분무 노즐을 대체하며, 압축 공기의 사용을 제거합니다.



AutoJet 스프레이 컨트롤러는 유량의 정밀한 제어와 펌프 위에 대두유의 정확한 배치를 제공합니다.



정밀 스프레이 제어(PSC)는 유량을 조절하기 위해 노즐을 매우 신속하게 On/Off 전환하는 작업을 수반합니다. 이 사이클은 매우 빨라서 유량이 거의 일정한 것처럼 보입니다. 일반 노즐의 경우, 유량 조절시 액체 압력의 변화가 필요하며, 이는 노즐의 스프레이 각도/커버리지 및 입자 크기를 변화시킵니다. PSC를 사용하면 압력이 일정하게 유지되어 스프레이 성능의 변화 없이 유량을 바꿀 수 있습니다. PSC는 전기-구동식 스프레이 노즐과 AutoJet 스프레이 컨트롤러를 사용해야 합니다.

정밀 스프레이 제어(PSC)에 대한 보다 자세한 정보를 원하시면 [spray.co.kr/psc](http://spray.co.kr/psc)를 방문해 주십시오



**Spraying Systems Co.®**  
Experts in Spray Technology

### 스프레이시스템코리아

인천광역시 남동구 함박외로377번길 145

Tel: 032.821.5633

Fax: 032.811.6629

[www.spray.co.kr](http://www.spray.co.kr)



Case Study No. 271 ©Spraying Systems Co., Korea 2020