

Panadería Reduce el Uso de Barniz de Huevo un 50% con un Sistema de Aspersión



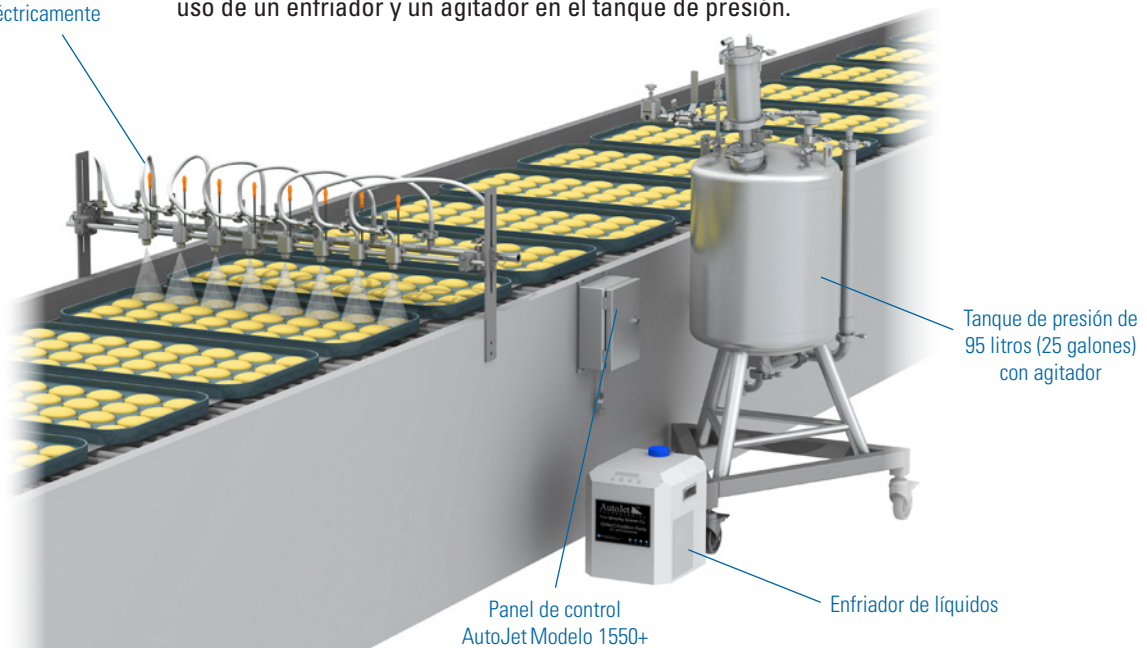
Problema:

Una empresa panificadora que producía bollos de hamburguesa para un importante restaurante de comida rápida utilizaba boquillas de aspersión neumáticas para aplicar barniz de huevo en la parte superior de los bollos antes de hornearlos. El sistema se obstruía con frecuencia y requería paradas por mantenimiento cada tres horas. Además, la nebulización producida por las boquillas provocaba problemas de seguridad para los trabajadores y ocupaba tiempo de limpieza adicional para eliminar el barniz del equipo.

Solución:

Actualmente se utiliza un Sistema para Aplicación de Barniz de Huevo. Conforme las bandejas con bollos pasan por la estación de aspersión, las boquillas de aspersión hidráulicas PulsaJet® accionadas eléctricamente aplican el barniz de huevo enfriado. Las boquillas PulsaJet logran flujos muy bajos utilizando orificios más grandes, ofreciendo un rendimiento comparable al de las boquillas de atomización con aire utilizadas anteriormente, pero se eliminan los problemas de obstrucción y nebulización. El panel de control AutoJet® Modelo 1550+ funciona conjuntamente con las boquillas PulsaJet para proporcionar un Control Preciso de la Aspersión (PSC). El PSC garantiza el suministro del volumen adecuado de barniz de huevo incluso cuando cambian las condiciones de operación, como la velocidad de la línea. El barniz de huevo se mantiene a la temperatura y consistencia adecuadas mediante el uso de un enfriador y un agitador en el tanque de presión.

Boquillas PulsaJet
accionadas eléctricamente



Tanque de presión de
95 litros (25 galones)
con agitador

Panel de control
AutoJet Modelo 1550+

Enfriador de Líquidos





Panadería Reduce el Uso de Barniz de Huevo un 50% con un Sistema de Aspersión – Continuación

Resultados:

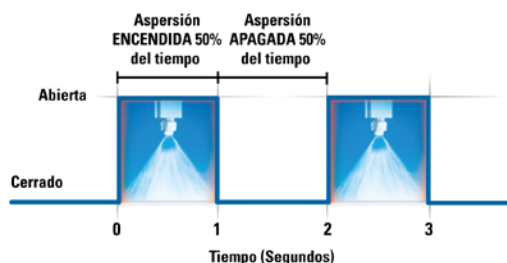
La panadería ha mejorado drásticamente la eficiencia operativa y la seguridad de los trabajadores con el uso del Sistema para Aplicación de Barniz de Huevo AccuCoat®. Al utilizar boquillas hidráulicas PulsaJet® en lugar de boquillas de atomización con aire, la panadería ya no se enfrenta a los problemas de obstrucción y nebulización y se han eliminado los tiempos de inactividad por mantenimiento y los gastos de mano de obra asociados. Además, el entorno de trabajo ya no presenta riesgos para la salud. El uso del Control Preciso de la Aspersión (PSC) garantiza que se aplique el volumen adecuado de barniz de huevo a cada bollo con un desperdicio mínimo. Como resultado, la panadería utiliza

UNA MIRADA MÁS CERCANA AL SISTEMA

Las boquillas PulsaJet accionadas eléctricamente proporcionan bajos flujos al utilizar orificios más grandes y, con frecuencia, pueden reemplazar a las boquillas de atomización con aire.



El Sistema para Aplicación de Barniz de Huevo, incluye un panel de control AutoJet® Modelo 1550+ para proporcionar el control automatizado de la aspersión de las boquillas que asegura la colocación precisa y exacta de barniz de huevo con un mínimo de desperdicio.



El Control Preciso de la Aspersión (PSC) consiste en encender y apagar muy rápidamente las boquillas para controlar el flujo. Los ciclos son tan rápidos que, con frecuencia, el flujo parece constante. Con las boquillas tradicionales, los ajustes al flujo requieren un cambio en la presión del líquido, modificando también el ángulo de aspersión, la cobertura y el tamaño de gota. Con el PSC, la presión permanece constante, permitiendo cambios en el flujo sin cambiar desempeño de la aspersión. El PSC requiere el uso de boquillas de aspersión eléctricas y un controlador de aspersión AutoJet.

Para más información acerca del PSC visite www.spray.com.mx/psc



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 246 ©Spraying Systems Co. 2017