

PANADERÍA REDUCE LOS RECHAZOS EN UN 40% CON UN SISTEMA AUTOMATIZADO DE ASPERSIÓN



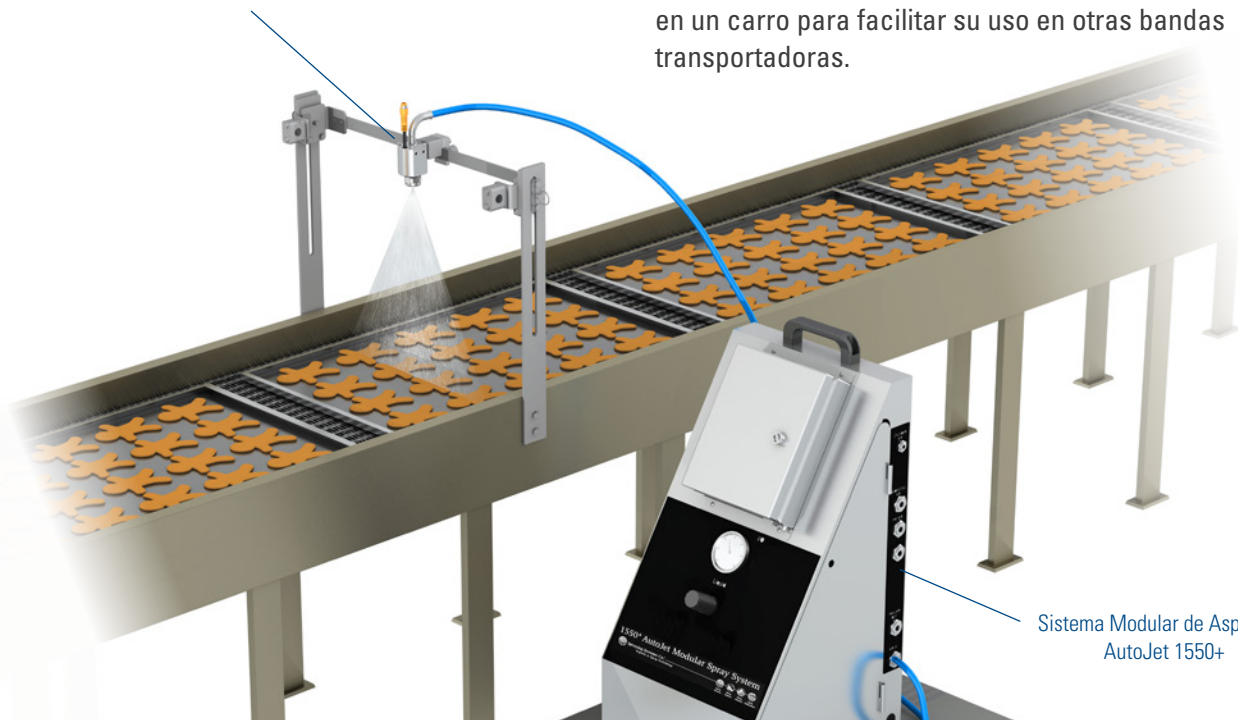
PROBLEMA:

El recubrimiento manual de galletas de jengibre con un saborizante de mantequilla, antes de hornearlas, estaba causando problemas en una panadería comercial grande. Los trabajadores aplicaban el saborizante con pistolas de aspersión manuales. El proceso llevaba mucho tiempo y los resultados eran inconsistentes. La panadería experimentaba un alto índice de rechazos debido a la aplicación de una cantidad excesiva o insuficiente de saborizante.

SOLUCIÓN:

Un Sistema Modular de Aspersión AutoJet® 1550+ y una boquilla de aspersión eléctrica PulsaJet® proporcionaron a la panadería la precisión de recubrimiento necesaria. A medida que las galletas pasan por la estación de aspersión, se aplica el volumen adecuado de recubrimiento. El sistema utiliza el Control Preciso de la Aspersión (PSC) para encender y apagar la boquilla PulsaJet, grado alimenticio, con gran rapidez con el fin de controlar el flujo sin afectar el desempeño de la aspersión. Los ajustes al flujo son automáticos y se realizan cuando cambian las condiciones de operación, como la velocidad de la línea. El Sistema Modular de Aspersión AutoJet 1550+ es compacto y se monta en un carro para facilitar su uso en otras bandas transportadoras.

Boquilla PulsaJet accionada
eléctricamente



Sistema Modular de Aspersión
AutoJet 1550+

PANADERÍA REDUCE EL RECHAZO EN UN 40% CON UN SISTEMA AUTOMATIZADO DE ASPERSIÓN – Continuación

RESULTADO:

La panadería ha reducido sus índices de rechazo en un 40% desde la instalación del Sistema Modular de Aspersión AutoJet® 1550+. Además, los trabajadores

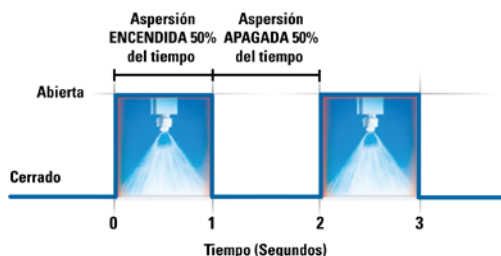
han sido asignados a otras áreas y se han eliminado los rechazos. La panadería recuperó el costo del nuevo sistema en poco menos de 10 meses.

UNA MIRADA MÁS CERCANA AL SISTEMA



La boquilla de aspersión Pulsajet® accionada eléctricamente suministra el saborizante de mantequilla a las galletas de jengibre con exactitud y precisión, eliminando los problemas de aplicación excesiva o insuficiente.

Los controladores de aspersión AutoJet proporcionan un control preciso del flujo y el tiempo de aspersión, eliminando la sobre aspersión y el desperdicio de saborizante de mantequilla.



El Control Preciso de la Aspersión (PSC) consiste en encender y apagar las boquillas muy rápidamente para controlar el flujo. Estos ciclos son tan rápidos que, a menudo, parece que el flujo es constante. Con las boquillas tradicionales, los ajustes al flujo requieren un cambio en la presión del líquido, lo que también modifica el ángulo de aspersión/cobertura y el tamaño de la gota. Con el PSC, la presión permanece constante, lo que permite modificar el flujo sin alterar el rendimiento de la aspersión. El PSC requiere el uso de boquillas de aspersión eléctricas y un controlador de aspersión AutoJet.

Para mayor información sobre PSC visite www.spray.com.mx



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 290 ©Spraying Systems Co. 2015