

PANADERÍA ELIMINA LA NEBULIZACIÓN Y REDUCE EL USO DE DESMOLDANTE CON SISTEMA DE ASPERSIÓN AUTOJET®



PROBLEMA:

Una panadería comercial de Arabia Saudita utilizaba boquillas de atomización con aire para aplicar desmoldante a las bandejas. La panadería no podía controlar con precisión el flujo de las boquillas. Se aplicaba más desmoldante del necesario y el exceso de aceite se quemaba en los hornos, creando un problema de humo. Además, las boquillas de atomización con aire producían mucha nebulización. Eliminar la nebulización de aceite del equipo requería mucho tiempo. La panadería pidió ayuda a Spraying Systems Co.

SOLUCIÓN:

Un sistema de aspersión AutoJet resolvió los problemas de la panadería. El sistema consta de un controlador de aspersión AutoJet 2008+ y boquillas PulsaJet® accionadas eléctricamente para lograr un Control Preciso de la Aspersión (PSC). El PSC enciende y apaga las boquillas muy rápidamente para controlar la cantidad correcta del agente desmoldante. Los ajustes se realizan automáticamente basándose en las condiciones de la operación, como la velocidad de la línea, y aseguran que se aplique el volumen correcto de agente desmoldante. Como la presión no varía, la cobertura de la aspersión es consistente y las bandejas se recubren uniformemente. Las boquillas PulsaJet logran flujos bajos y el tamaño de gota pequeño necesarios, sin utilizar aire comprimido, por lo que la nebulización deja de ser un problema. El sistema utiliza PSC para controlar el flujo mediante ciclos muy rápidos del encendido y apagado de las boquillas, garantizando que se aplique el volumen adecuado de agente desmoldante. Los ajustes al flujo son automáticos y son determinados por los cambios en las condiciones de operación, como la velocidad de la línea. Además de aplicar el volumen adecuado de agente desmoldante, las boquillas de aspersión PulsaJet aplican el agente desmoldante directamente en las bandejas sin causar nebulización.



PANADERÍA ELIMINA LA NEBULIZACIÓN Y REDUCE EL USO DE DESMOLDANTE CON SISTEMA DE ASPERSIÓN AUTOJET® – Continuación

RESULTADOS:

La panadería está obteniendo buenos resultados con el sistema AutoJet. Se han eliminado el uso de aire comprimido, la nebulización y el tiempo de mantenimiento. Las bandejas se recubren de manera uniforme y consistente con el volumen adecuado de

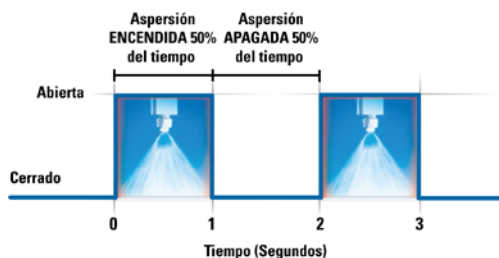
agente desmoldante y el humo del horno ya no es un problema. Tanto el agente desmoldante como el consumo de energía se han reducido en un 18% y un 73% respectivamente. La panadería recuperó el costo del sistema en sólo 15 meses.

UNA MIRADA MÁS CERCANA AL SISTEMA

Ocho boquillas de aspersión hidráulica PulsaJet® de accionamiento eléctrico eliminan la necesidad de utilizar el costoso aire comprimido y proporcionan una aplicación precisa del agente desmoldante en las bandejas de panadería.



Los controladores de aspersión AutoJet proporcionan un control preciso del flujo y el tiempo de aspersión, eliminando el exceso de aspersión y el desperdicio de aceite desmoldante.



El Control Preciso de la Aspersión (PSC) consiste en encender y apagar las boquillas muy rápidamente para controlar el flujo. Este ciclo es tan rápido que a menudo parece que el flujo es constante. Con las boquillas tradicionales, los ajustes del flujo requieren un cambio en la presión del líquido, lo que también modifica el ángulo de aspersión, la cobertura y el tamaño de gota. Con 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 más información sobre el Control Preciso de la Aspersión, visite 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 273 ©Spraying Systems Co. 2019