

Fabricante de Ingredientes Alimentarios Reduce el Tiempo de Lavado de Tanques en un 75 % y Compensa el Costo del Equipo en Menos de una Semana



Problema:

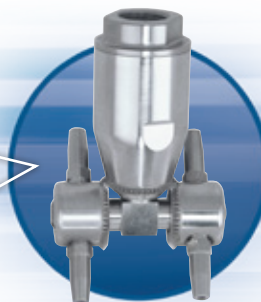
Un importante productor de especias y condimentos necesitaba lavar a fondo las superficies interiores de sus tanques de mezcla entre lotes de producción. Limpiar manualmente los residuos de polvo de las mezcladoras con mangueras de alta presión y cepillos llevaba a los trabajadores una hora o más y producía resultados inconsistentes. El proceso de limpieza suponía un importante gasto de mano de obra, ya que se producían tres lotes de producto por turno durante tres turnos al día. El tiempo de inactividad de la producción también suponía una pérdida significativa de ingresos.

Solución:

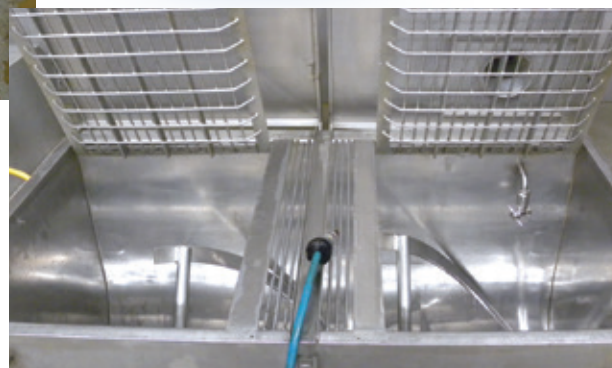
La lavadora de tanques TankJet® 75 de Spraying Systems Co. resolvió el problema del cliente. Dos unidades TankJet 75, colocadas en esquinas opuestas de la mezcladora, proporcionan una limpieza efectiva. La sombra, causada por el aspa de la cinta y otras obstrucciones internas, se supera con el uso de dos lavadoras de tanques que garantizan la limpieza a fondo de todas las superficies. El agua caliente se bombea a las lavadoras de tanques a 3.4 bar (50 psi) con un flujo de 30 lpm (8 gpm). El potente impacto de los chorros de agua garantiza resultados repetibles en cada ciclo de lavado.



Mezcladora de cinta siendo lavada



Las lavadoras de tanques TankJet 75 se instalan en las esquinas opuestas de la mezcladora para garantizar una limpieza a fondo de todas las superficies interiores



Mezcladora de cinta después del lavado





Fabricante de Ingredientes Alimentarios Reduce el Tiempo de Lavado de Tanques en un 75 % y Compensa el Costo del Equipo en Menos de una Semana - Continuación

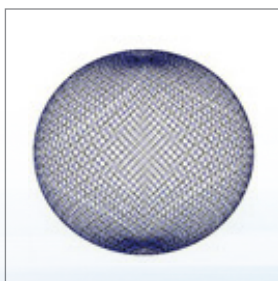
Resultados:

El proceso automatizado de lavado de tanques ha ahorrado un estimado de \$25,000 dólares canadienses en gastos de mano de obra. Además, las unidades TankJet® han reducido el tiempo requerido para la limpieza de las mezcladoras de una hora a 20 minutos. Esta reducción en el tiempo de inactividad permite la producción de un lote de especias adicional por turno. En conjunto estos factores amortizaron la inversión del equipo de lavado de tanques en menos de una semana.

UNA MIRADA MÁS DE CERCA AL SISTEMA



Las lavadoras de tanques TankJet 75 utilizan boquillas de chorro sólido que giran en múltiples ejes para proporcionar una cobertura completa del interior del tanque. El patrón de indexación de 360° se completa cada 45 segundos. Las unidades están disponibles con un cubo de dos o cuatro boquillas y pueden utilizarse en tanques de hasta 9.1 m (30.1') de diámetro.



Cobertura de Aspersión de 360°



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. 160A ©Spraying Systems Co. 2014