

피자 크러스트 제조업체는 자동 스프레이 시스템 도입으로 오일 낭비 감소로 연간 32,000 달러 이상 절약



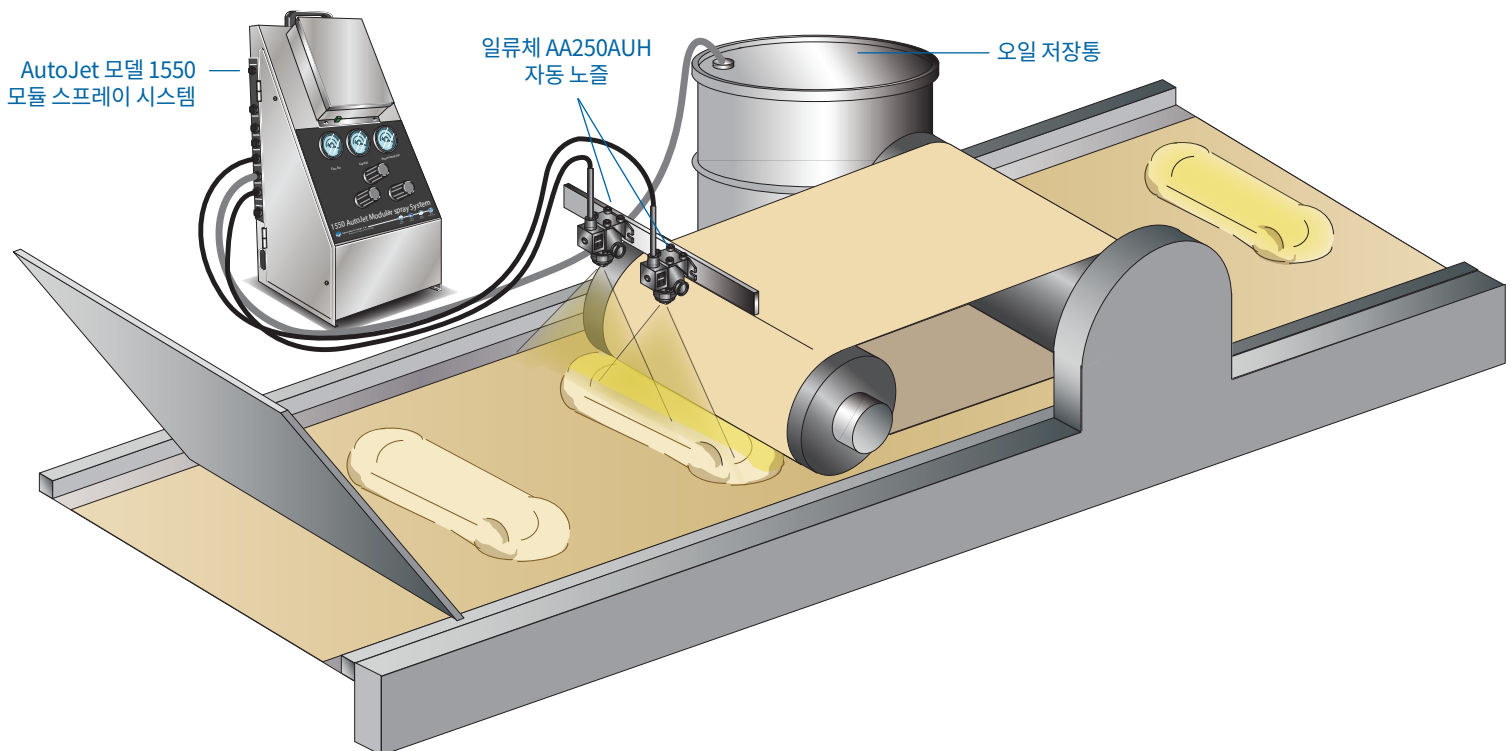
문제점:

50년 이상 피자 크러스트를 생산해 온 Tomanetti Food Products사는 밀가루 반죽 덩어리를 크러스트로 만들어 굽기 전에 반죽에 오일을 도포해야 했습니다. 오일은 밀가루 반죽이 프레스에 달라붙는 것을 방지하며 크러스트에 풍미와 색을 더해줍니다.

기존 시스템은 통에서 밀가루 반죽 위에 오일을 떨어뜨리는 방식으로, 매우 지저분하고 낭비가 큰 공정이었습니다. Tomanetti's사는 제품 품질에 영향을 주지 않으면서 지저분함을 없애고, 사용되는 오일의 양을 줄이고 싶었습니다.

솔루션:

2개의 AA250AUH 일류체 자동 스프레이 노즐이 장착된 우리의 AutoJet® 모델 1550 모듈 스프레이 시스템은 두 가지 문제를 모두 해결했습니다. 시스템은 정밀 스프레이 제어(PSC)를 이용하여 스프레이 매니폴드 아래를 지나갈 때 밀가루 반죽에 미세한 오일 코팅을 분사합니다. 지저분한 비산이나 과다 스프레이 없이 오일이 균일하게 도포됩니다.





피자 크러스트 제조업체는 자동 스프레이 시스템 도입으로 오일 낭비 감소로 연간 32,000 달러 이상 절약

결과:

AutoJet® 모델 1550 모듈 스프레이 시스템을 통해 Tomanetti's사는 오일 사용을 40% 이상 줄이는 동시에 높은 품질 기준을 유지할 수 있었습니다. 오일은 1갤런 당 8.50 달러의 비용으로 연간 총 32,000 달러 이상을 절약합니다. 새 시스템에 대한 투자 비용은 두 달 이내에 회수할 수 있었습니다. 이외에도, 오일의 정밀 도포를 통해 과다 오일로 발생하는 유지보수 관리 시간이 줄어들었습니다.

시스템 자세히 보기



두 개의 AA250AUH 일류체 자동 노즐이 스프레이 매니폴드 아래를 지나갈 때 밀가루 반죽에 오일을 도포합니다.

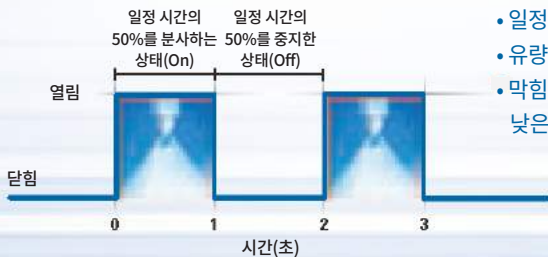
AutoJet 모델 1550 모듈 스프레이 시스템은 노즐의 정밀한 On/Off 자동 제어를 제공합니다.

정밀 스프레이 제어(PSC)는 유량을 조절하기 위해 노즐을 매우 신속하게 On/Off를 전환하는 작업을 수반합니다. 이 사이클은 매우 빨라서 유량이 거의 일정한 것처럼 보입니다. 압력을 변경하여 유량을 증가시키는 방법 대신 작업 사이클과 주기 빈도를 조절함으로써 스프레이 각도 및 입자 크기가 일정하게 유지됩니다. PSC는 전기-구동식 스프레이 노즐과 AutoJet 스프레이 컨트롤러를 사용해야 합니다.

정밀 스프레이 제어의 이점

- 일정한 압력으로 단일 노즐에서 광범위한 유량 달성
- 유량을 거의 즉각적으로 변경 가능
- 막힘 감소. PSC는 더 큰 스프레이 오리피스로 매우 낮은 유량을 유지할 수 있습니다.

정밀 스프레이 제어(PSC)



Spraying Systems Co.®

Experts in Spray Technology

스프레이시스템코리아

인천광역시 남동구 함박외로377번길 145

Tel: 032.821.5633

Fax: 032.811.6629

www.spray.co.kr



Case Study No. 135A ©Spraying Systems Co. 2014