## 식품 원료 제조업체는 탱크 세척 시간을 75%까지 단축하고, 일주일 내에 장비 투자 비용을 회수



## 문제점:

한 대표적인 향신료 및 조미료 제조업체는 배치와 배치 사이에 혼합 탱크의 내부 표면을 철저히 세척해야 했습니다. 작업자들이 혼합기의 분말 잔여물을 고압 호스와 브러시로 수동 세척하는 데에 1시간 이상이 소요되었고, 세척 결과도 일관되지 않았습니다. 하루 세 번의 교대조 동안 교대조 별로 세 번의 배치가 이루어지기 때문에 세척 작업에 많은 인건비가 지출되었습니다. 또한 탱크 세척으로 인한 생산 중단 시간은 상당한 매출 손실로 이어졌습니다.

#### 솔루션:

우리의 TankJet® 75 탱크 세척 노즐이 고객의 문제를 해결했습니다. 혼합기의 두 대각선 코너에 위치한 두 개의 TankJet 75 유닛이 효과적인 세척을 제공합니다. 두 개의 탱크 세척 노즐을 사용함으로써 리본형 칼날과 다른 내부 장애물로 인해 가려진 구역이 커버되어 모든 표면이 완벽하게 세척됩니다.. 온수가 3.4 bar (50 psi)의 압력과 30 lpm (8 qpm)의 유량으로 탱크 세척 노즐에 공급되며, 워터젯의 강한 충격은 모든 세척 주기에 대해 동일한 결과를 제공합니다.





# 식품 원료 제조업체는 탱크 세척 시간을 75%까지 단축하고, 일주일 내에 장비 투자 비용을 회수

### 결과:

자동화된 탱크 세척 공정으로 약 25,000 달러의 인건비가 절감되었습니다. 또한 TankJet® 유닛은 혼합기 청소에 드는 시간을 1시간에서 20분으로 단축시켰습니다. 이러한 생산 중단 시간의 감소는 교대조 당 하나의 추가 배치의 생산을 가능하게 하였습니다. 이와 더불어, 이러한 이점들로 인해 탱크 청소 장비에 대한 투자 비용이 1주일 내에 회수될 수 있었습니다.





#### 스프레이시스템코리아

인천광역시 남동구 함박뫼로377번길 145 Tel: 032.821.5633 Fax: 032.811.6629 www.spray.co.kr

