

# 한 제과업체는 새로운 이형제 분사 시스템으로 연간 25,000달러 이상 절감

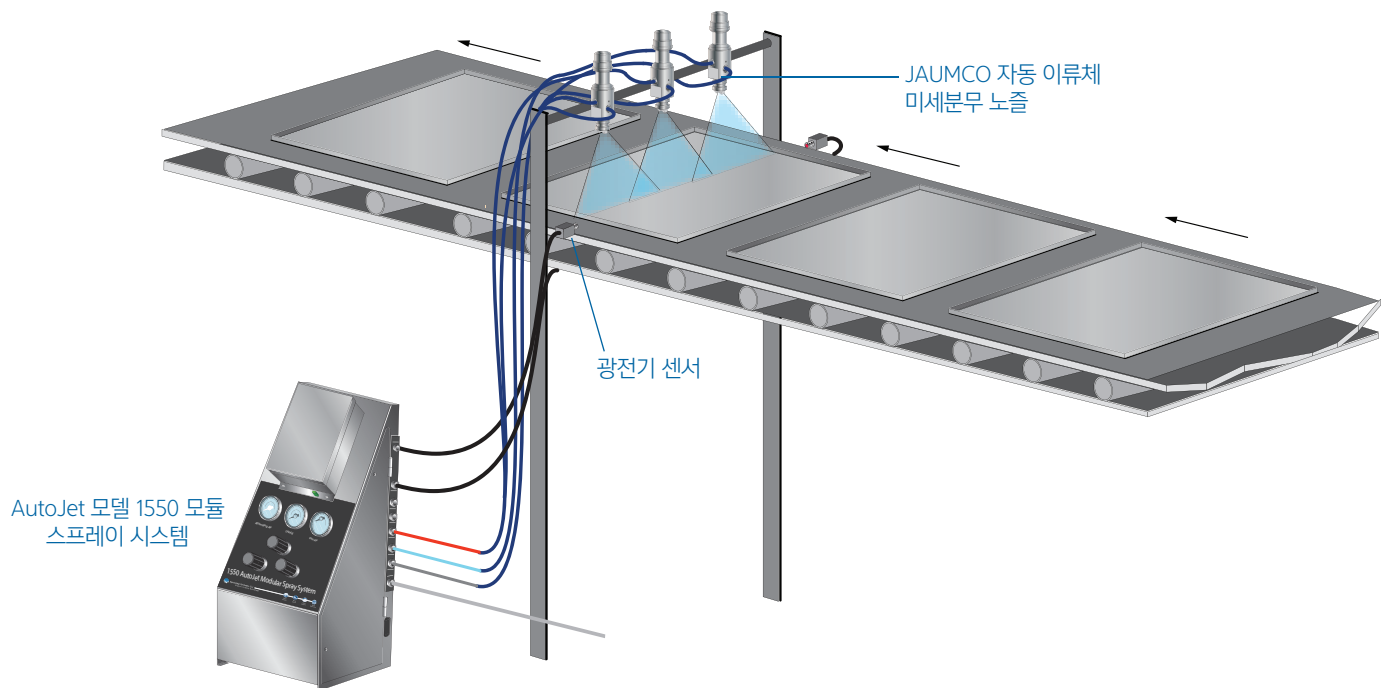


## 문제점:

한 명장 제과업체는 빵이 팬에 달라붙지 않도록 하기 위해 굽기 전에 28 x 36인치(711 x 914 mm) 크기의 시트 팬에 이형제를 얇게 코팅해야 했습니다. 이전에는 시트에 이형제를 수동 분사했지만, 위생적이지 않고 낭비가 많은 공정이었습니다. 또한 시간이 많이 소요되었고 에어로졸 캔에 들어 있는 이형제를 비싸게 구입해야 했습니다.

## 솔루션:

당사의 턴키 솔루션은 AutoJet® 모델 1550 모듈 스프레이 시스템을 사용하여 3개의 이류체 미세분무 노즐을 제어하면서 이형제를 도포하는 것이었습니다. 수동으로 하나씩 팬에 분사하는 대신, 이제는 팬을 컨베이어에 위치시키면 스프레이 지점 아래를 지나가게 되는 방식입니다. 광전기 센서가 팬을 감지하여 스프레이를 작동시킵니다. JAUMCO 스프레이 노즐이 과다 스프레이 없이 각 팬에 적절한 양의 이형제를 도포합니다. 노즐의 유량도 다양한 팬 크기에 맞추어 쉽게 조정할 수 있습니다.





## 한 제과업체는 새로운 이형제 분사 시스템으로 연간 25,000달러 이상 절감

### 결과:

AutoJet® 모듈 스프레이 시스템은 이형제의 수동 분사와 지지분한 과다 스프레이를 제거했습니다. 이전보다 5배 더 빠르게 팬을 코팅할 수 있어 작업자는 다른 생산 작업에 집중할 수 있습니다. 이형제를 대량으로 구매하는 것은 제과업체에 더 경제적이었고, 추가로 에어로졸 캔의 폐기물 위험 수위를 피하는 이점이 발생했습니다. 제과업체는 한 달에 2,100달러 이상을 절약하고 있으며, 새로운 스프레이 장비에 대한 투자 회수 기간은 4개월 미만이었습니다.



AutoJet 모듈 스프레이 시스템은 간편한 노즐 제어와 분당 최대 10,000회의 주기 시간을 제공합니다.

빵 팬의 존재를 감지하는 광전기 센서에 의해 작동되는 **3개의 JAUMCO 자동 이류체 미세분무 노즐**이 과다 스프레이 없이 균일하게 코팅합니다. 노즐은 분당 최대 180사이클까지의 제어된 On/Off 작동을 제공하는 내부 에어 실린더를 특징으로 합니다. 노즐 사이클은 드립 현상을 방지하기 위해 스프레이의 액체 부분만 중단합니다.

JAUMCO 노즐은 또한 클린-아웃 니들 익스텐션을 특징으로 하며, 편리한 인덱스 계량 조절로 액체 흐름의 정밀한 제어를 제공합니다. 총 유량의 백분율은 0에서 100%까지 5% 증분으로 조정할 수 있으며, 이는 개별 노즐에서 조절이 필요한 매니폴드 환경에 이상적입니다.



**Spraying Systems Co.®**  
Experts in Spray Technology

### 스프레이시스템코리아

인천광역시 남동구 함박로377번길 145

Tel: 032.821.5633 Fax: 032.811.6629

www.spray.co.kr



Case Study No. 174A-KR ©Spraying Systems Co.,Korea 2021