

模块化喷雾系统使蛋液使用量减少了75%， 每年为面包店节省超过62,000美元



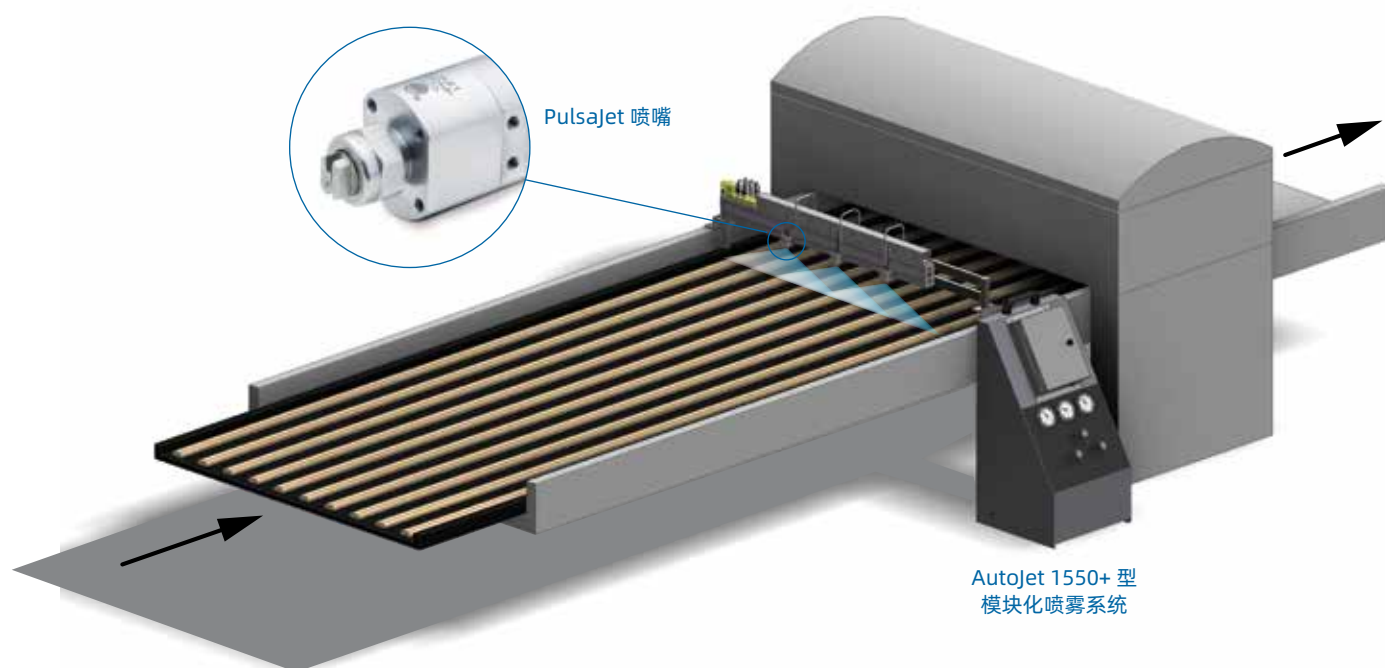
问题：

Nonni's食品有限责任公司是一家高端烘焙食品生产商，需在烘焙前将意大利脆饼上涂蛋液。喷雾系统使用5个空气雾化喷嘴来为传送装置上的意大利脆饼喷涂蛋液，造成了喷涂过度 and 喷涂不均，而且产品浪费率与维护成本也相当高。

解决方案：

为最大限度减少过度喷涂、降低蛋液使用量，并使涂层更加均匀，该公司安装了带有三个Pulsajet® 电子喷枪的AutoJet® MS1550+型模块化喷雾系统。这些液压喷嘴装有不锈钢Unijet® 喷头，无需压缩空气。喷嘴被放在39.5英寸（1003mm）宽的传送装置上方10英寸（254mm）处，以完全覆盖10排意大利式脆饼挤压带。

AutoJet系统与Pulsajet喷嘴立即增加了操作的效率。系统采用精确喷雾控制（PSC），均匀且准确地喷涂蛋液，减少了过度喷涂和蛋液消耗，提高了产生质量。





模块化喷雾系统使蛋液使用量减少了75%， 每年为面包店节省超过62,000美元

结果：

安装了带有Pulsajet喷嘴的AutoJet®模块化喷雾系统后，Nonni's食品公司立马看到了成效。安装新系统使蛋液的使用量减少了75%，以前每周需40加仑（151升），现在用量不到每周10加仑（39升）。除减少了蛋液使用量之外，此系统还减少了维护时间和水的使用量，且无需压缩空气。此系统的好处就是为商家每年节省了超过62,000美元，仅在两个月内就收回了此系统的成本。

系统细节图

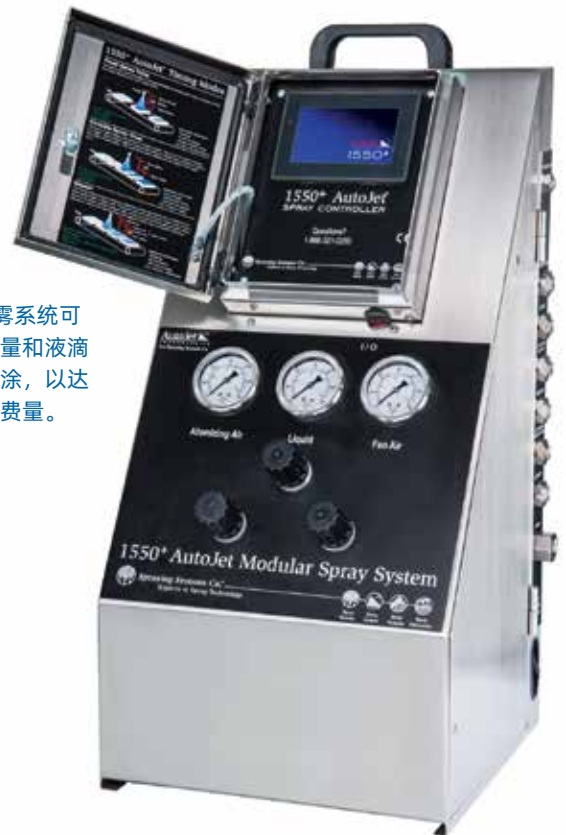


Pulsajet液压自动喷嘴无需昂贵的压缩空气，并以高效率将蛋液喷涂在目标物上。



Unijet® 不锈钢喷头带有扁平的喷涂模式，提供统一的蛋液覆盖

AutoJet 1550+模块化喷雾系统可控制液体，产生合适的流量和液滴大小，确保蛋液的准确喷涂，以达到最大喷涂面积和最小浪费量。



Spraying Systems Co.®
Experts in Spray Technology

斯普瑞喷雾系统（上海）有限公司

地址：上海市松江工业区书林路 21 号

电话：021-67600882 传真：021-67600548

www.spray.com | www.spray.com.cn



样本编号：LI-CS231-C，2019中国印刷，版权所有©斯普瑞喷雾系统（上海）有限公司