

使用AutoJet食品安全喷雾系统， 商业面包店取得了清洁标签



问题：

某家希望取得清洁标签的商业面包店需要从其产品中去除一种化学防腐剂，代之以天然酵母防霉剂。该面包店不确定如何最好地将酵母喷洒在烘焙食品的表面，并向斯普瑞喷雾系统（上海）有限公司寻求帮助。

解决方案：

用于烘焙食品的AutoJet食品安全喷雾系统被证明是将酵母精确喷洒在各种烘焙食品的理想解决方案。此系统由一块AutoJet1550+模块化喷雾面板及四个PulsaJet电动喷嘴构成。当烘焙食品被传送到喷洒位置时，就会触发安装在传送装置上的喷嘴。使用精确喷雾控制（PSC），当运行条件变化时，如产线速度变化，流量就会自动调节。该系统的区域控制能力，可以使个别喷嘴打开和关闭，以适应不同尺寸的产品。每个系统都配有一个25加仑（95升）的不锈钢压力罐和一个搅拌器，以保持酵母在喷洒前将其适当混合。





使用AutoJet食品安全喷雾系统， 商业面包店取得了清洁标签

结果：

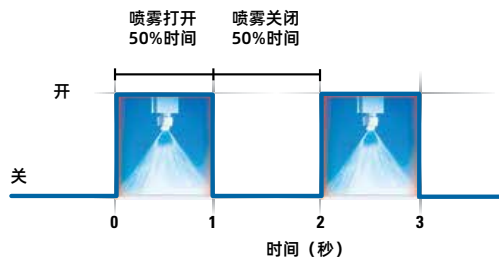
现在，这家面包店通过使用AutoJet食品安全系统，成功、有效地将酵母喷洒到了其产品上，并实现了取得清洁标签的目标。使用酵母的另一个好处是会使食品的保质期延长4天。面包店还实现了降低与去除化学防腐剂有关的运输、储存和集装箱处理成本。使用天然酵母防腐剂还降低了经营成本和面包店的碳足迹。

系统细节图

四个Pulsajet® 电动喷嘴
将酵母精确地洒在烘焙食品上。



AutoJet®1550+ 模块化喷雾面板为喷嘴提供了完全自动化控制，确保在最大限度减少浪费的情况下将酵母喷洒在准确的位置。空气和液体的自动控制使流量和颗粒尺寸达到合适，避免了不均匀的喷洒。



精确喷雾控制 (PSC) 涉及快速打开、关闭喷嘴，以控制流量。打开和关闭的循环间隔非常短，以至于流量往往看起来是持续的。对于传统喷嘴，流量调节需要改变液体压力，这就会改变喷嘴的喷雾角度、覆盖范围和颗粒大小。对于PSC，其压力保持恒定，允许在不改变喷雾性能的情况下改变流量。PSC需要使用电动喷嘴和一个AutoJet喷雾控制器。

更多有关精确喷雾系统的信息，请浏览spray.com/psc



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-CS252-C，2019中国印刷，版权所有©斯普瑞喷雾系统（上海）有限公司