

The background image shows a close-up of industrial bakery machinery. Several metal spray nozzles are mounted on a horizontal bar, each emitting a fine, conical spray of liquid. Below the nozzles, a conveyor belt carries several large, round, golden-brown baked goods, likely flatbreads or pizzas, which are being sprayed. The scene is brightly lit, highlighting the texture of the spray and the surface of the bread.

РУКОВОДСТВО ПО ТЕХНОЛОГИИ РАСПЫЛЕНИЯ ДЛЯ ПЕКАРЕН

РЕШЕНИЯ ДЛЯ РАСПЫЛЕНИЯ
ПОКРЫТИЯ, НАНЕСЕНИЯ НАДРЕЗОВ,
СМАЗЫВАНИЯ ФОРМ, ОЧИСТКИ И
МНОГОЕ ДРУГОЕ



Spraying Systems Co.[®]
Experts in Spray Technology





ТЕХНОЛОГИИ РАСПЫЛЕНИЯ ДЛЯ ПОВЫШЕНИЯ ОБЪЕМА ПРОИЗВОДСТВА, УЛУЧШЕНИЯ КАЧЕСТВА И СНИЖЕНИЯ ЭКСПЛУАТАЦИОННЫХ ЗАТРАТ

Десятки различных операций в ходе производства хлебобулочных изделий выполняются с помощью технологий распыления. Нанесение покрытий (например, глазури, масла и фунгицидных растворов), смазывание форм, нанесение надрезов на изделия и очистка технологического оборудования – это довольно непростые задачи. Оптимизация технологии распыления может оказать значительное влияние на доход вашей пекарни, поскольку это позволит исключить отходы дорогостоящих ингредиентов, обеспечить равномерное покрытие хлебобулочных изделий, автоматизировать ручные операции и многое другое.

НАШИ УНИКАЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ – ДЛЯ ВАС:

- Более семидесяти лет наша компания занимается разработкой решений по нанесению покрытия, смазке и очистке для пекарен. Наша компания занимается исключительно технологиями распыления, именно поэтому наше оборудование и решения отличает непревзойденный уровень качества.
- Мы предлагаем самый богатый ассортимент продукции в данной отрасли: распылительные форсунки, распылительные коллекторы и автоматизированные системы из материалов, совместимых с пищевыми продуктами.
- Благодаря исследованиям и испытаниям нам удается оптимизировать даже самые сложные операции. Думаете, ваше покрытие нельзя распылить? Мы поможем вам найти оптимальное решение с помощью высокотехнологичного оборудования для испытаний в наших распылительных лабораториях.
- Наши специалисты по продажам проводят бесплатную оценку оборудования на объекте и помогают выявить области, где требуются улучшения технологического процесса.
- Ищите способы сократить ручные операции по нанесению покрытия и очистке? Проблемы из-за частого техобслуживания, вызванного чрезмерным нанесением дорогостоящих ингредиентов и покрытий? Просто позвоните в ближайший офис нашей компании в вашем регионе.
- Наша компания имеет офисы продаж и производственные площадки в разных странах мира, поэтому вы легко можете внедрить одно решение на всех ваших заводах для обеспечения надлежащего качества изделий и организации стандартной технологии производства. Мы всегда там, где нужны вам.





Оглавление

СТР.

ОПИСАНИЕ ПРЕЦИЗИОННОГО КОНТРОЛЯ РАСПЫЛЕНИЯ

4–7

СИСТЕМЫ ПРЕЦИЗИОННОГО КОНТРОЛЯ РАСПЫЛЕНИЯ AUTOJET®

НАНЕСЕНИЕ НАДРЕЗОВ, ЯИЧНОЙ СМАЗКИ, ГЛАЗУРИ/СИРОПА, ФУНГИЦИДНЫХ СОСТАВОВ, ВОДЫ И СМАЗЫВАНИЕ ФОРМ

8–9

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ОЧИСТКИ

ОБОРУДОВАНИЕ TANKJET® ДЛЯ ОЧИСТКИ МИКСЕРОВ, СМЕСИТЕЛЕЙ И ВАНН

10

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ОЧИСТКИ КОНВЕЙЕРОВ И РАБОЧИХ ЗОН

11

СЕКРЕТ РАВНОМЕРНОГО НАНЕСЕНИЯ ПОКРЫТИЯ, НАДРЕЗОВ И ОРОШЕНИЯ ВОДОЙ В ПРЕЦИЗИОННОМ КОНТРОЛЕ РАСПЫЛЕНИЯ

К непростым задачам относятся такие операции, как нанесение ингредиентов, вкусоароматических добавок, покрытий, фунгицидных составов, разделительных составов, надрезов на хлебобулочных изделиях и орошение водой. Для того чтобы покрытие было равномерным, а надрезы точными, производители зачастую мирятся с отходами, браком, образованием тумана и чрезмерными простоями из-за проведения техобслуживания. Теперь появилась возможность устранить все эти неудобства. Системы AutoJet с функцией прецизионного контроля распыления обеспечивают непревзойденную точность нанесения покрытий и надрезов на хлебобулочные изделия.

Сложные покрытия, которые нам удалось укротить

Наша компания имеет богатый опыт использования распылительных технологий для нанесения практически любых ингредиентов, пищевых смесей, вкусоароматических добавок и топпингов на хлебобулочные изделия. Приведем лишь некоторые из них:

- Сливочное масло
- Карамель
- Корица
- Яйца / яичная смазка
- Эмульсия
- Ферменты
- Жиры
- Пищевые красители
- Гели
- Глазури/сиропы
- Лецитин
- Смазки / разделительные составы
- Молоко
- Фунгицидные растворы
- Растительные масла
- Арахисовое масло
- Кондитерский жир
- Вязкие составы – крахмал, сахар, дрожжи
- Вода



НЕПРЕВЗОЙДЕННОЕ КАЧЕСТВО ПОКРЫТИЯ

Для достижения высочайшего качества покрытия хлебобулочных изделий необходимо точное регулирование расхода жидкости, чтобы дорогостоящие покрытия наносились только там и тогда, когда это необходимо. Прецизионный контроль температуры покрытия также имеет большое значение при нанесении сложных покрытий, например глазури или шоколада. Совместное использование наших технологий контроля расхода и температуры позволяет оптимизировать технологический процесс и обеспечивает высокое качество продукции.

В состав системы AutoJet® с поддержкой прецизионного контроля распыления входят автоматические распылительные форсунки PalsaJet® и панель управления распылением AutoJet. Такие системы обеспечивают равномерное нанесение покрытий с минимальными отходами даже при изменении скорости конвейерной линии. Благодаря прецизионному контролю распыления (PSC) изменение расхода в зависимости от скорости линии происходит почти мгновенно и для поддержания нужной скорости нанесения.

Прецизионный контроль распыления также обеспечивает возможность работы одной форсунки PalsaJet в широком диапазоне значений расхода. Гидравлические форсунки с электроприводом могут достигать очень низких значений расхода, сравнимых со значениями расхода распылительных форсунок. За счет использования гидравлических форсунок отпадает необходимость использования дорогостоящего сжатого воздуха, снижается туманообразование и устраняется проблема чрезмерного объема распыления, которое как правило сопутствует воздушным распылительным форсункам.

ПРИНЦИП РАБОТЫ СИСТЕМЫ ПРЕЦИЗИОННОГО КОНТРОЛЯ РАСПЫЛЕНИЯ

Распылительные форсунки с электроприводом очень быстро включаются и выключаются для точного контроля расхода. Циклы настолько быстро сменяют друг друга, что кажется, будто форсунки работают непрерывно.

В системах с традиционными форсункам регулирование расхода выполняется за счет изменения давления. Однако при изменении давления также изменяется угол / площадь покрытия распылительной форсунки и размер капелек. С системой PSC давление остается постоянным, что позволяет изменять скорость расхода без изменения производительности форсунок.

Форсунки распыляют 90 % времени



Форсунки распыляют 50 % времени



Форсунки распыляют 25 % времени



ПРЕИМУЩЕСТВА ПРЕЦИЗИОННОГО КОНТРОЛЯ РАСПЫЛЕНИЯ:

- Сокращает брак хлебобулочных изделий, возникающий из-за чрезмерного или недостаточного нанесения покрытия и выполнения неточных надрезов
- Позволяет сэкономить на использовании дорогостоящих покрытий за счет нанесения необходимого их количества непосредственно на хлебобулочные изделия.
- Больше не нужно тратить время на удаление излишнего покрытия с оборудования и пола из-за чрезмерного объема распыления
- Позволяет сократить туманообразование и улучшить рабочие условия
- Повышает универсальность системы распыления, поскольку каждая форсунка имеет широкий диапазон расхода для различных продуктов и скоростей конвейерной линии
- Устраняет необходимость использования сжатого воздуха в некоторых операциях по нанесению покрытия

ПРЕИМУЩЕСТВА СИСТЕМЫ PSC ТАКЖЕ
ПРИВОДЯТСЯ НА САЙТЕ:
spray.com/psc



С системой распыления AssuCoat® вы забудете о распространенных проблемах, связанных с нанесением таких покрытий, как растительные масла, глазури, разделительные составы и другие вязкие покрытия. Вязкие покрытия нагреваются до оптимальной температуры, при которой их можно распылять: они не должны быть слишком горячими, чтобы не запечься или не испортить качество продукции. Также можно охлаждать такие покрытия, как яичная смазка.

ПРЕИМУЩЕСТВА КОНТРОЛЯ ТЕМПЕРАТУРЫ

- Сокращение отходов – исключаются засорения, туманообразование и чрезмерное распыление вязких покрытий.
- Исключается брак продукции из-за неравномерно нанесенного покрытия
- Сводится к минимуму время простоя на проведение очистки

НЕПРЕВЗОЙДЕННАЯ И УНИВЕРСАЛЬНАЯ СИСТЕМА НАНЕСЕНИЯ ПОКРЫТИЯ И НАДРЕЗОВ



Форсунки Pulsajet® и панели управления распылением AutoJet® составляют основу оптимизации производительности большинства систем по нанесению покрытия. Также для надлежащей подачи жидкости в состав многих систем входит распылительный коллектор. Мы предлагаем богатый ассортимент форсунок, панелей управления и коллекторов для адаптации системы под конкретные условия работы и организации необходимого уровня автоматизации.

Обратитесь за помощью к специалисту по продажам вашего местного представительства нашей компании, и он поможет вам выбрать подходящее решение и бесплатно продемонстрирует работу оборудования.

ФОРСУНКИ PULSAJET:

- Резьбовые или санитарно-технические соединения
- Варианты конструкции: стандартная, с рециркуляцией и с контролем температуры
- Выпускаются в гидравлическом и воздуханаспылителем исполнении
- Доступны версии с плоскими распылительными насадками класса премиум с автоматическим выравниванием

РАСПЫЛИТЕЛЬНЫЕ КОЛЛЕКТОРЫ:

- **Распылительный коллектор 98250** для гидравлических распылительных насадок Pulsajet
- **Распылительные коллекторы 63600 с подогревом и без** для гидравлических и воздуханаспылительных форсунок Pulsajet

ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ РАСПЫЛЕНИЕМ AUTOJET®:

- **Модульная система распыления AutoJet модели 1550+** с базовым двухпозиционным управлением распыления для максимум 8 форсунок Pulsajet
- **Панель управления распылением AutoJet модели 2008+** обеспечивает синхронизацию и управление датчиками для максимум 16 форсунок Pulsajet
- **Панель управления распылением AutoJet модели 2250+** с современной функцией контроля в реальном времени и контуром замкнутого управления для максимум 16 форсунок Pulsajet

СИСТЕМЫ ПРЕЦИЗИОННОГО КОНТРОЛЯ РАСПЫЛЕНИЯ АУТОЖЕТ®: СТАНДАРТНО ПРИМЕНЯЮТСЯ В ПЕКАРНЯХ

- Распыление растительного/сливочного масла и вкусоароматических добавок на тесто перед выпеканием для улучшения вкусовых качеств и внешнего вида
- Нанесение разделительных составов на формы и конвейерные ленты для предотвращения прилипания изделий
- Нанесение вязких покрытий, например глазури, сахарного сиропа и корицы на хлебобулочные изделия, снеки и десерты
- Нанесение на изделия консервантов и фунгицидных растворов для увеличения срока службы
- Распыление воды на изделия для лучшего прилипания ингредиентов
- Добавление воды в продукты питания, чтобы сбалансировать потерю влаги при замораживании
- Точное нанесение покрытия из растительного масла для поддержания постоянного количества калорий
- Нанесение надрезов на хлебобулочные изделия



РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ С ПОМОЩЬЮ СИСТЕМ С ПРЕЦИЗИОННЫМ КОНТРОЛЕМ РАСПЫЛЕНИЯ AUTOJET®

СИСТЕМА AUTOJET ДЛЯ НАНЕСЕНИЯ НАДРЕЗОВ НА ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

СОКРАЩЕНИЕ БРАКА И ВРЕМЕНИ НА ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ НА 20 %

Проблема: Лезвия механической системы нанесения надрезов на хлебобулочные изделия перед выпеканием часто прилипали к сырому тесту. Пекарня столкнулась с недопустимо высоким уровнем брака. Кроме этого, лезвия приходилось часто очищать, что приводило к сокращению времени производства.

Решение: Была внедрена система нанесения надрезов на хлебобулочные изделия AutoJet, которая делает точные надрезы на булочках. Поддоны с булочками проходят по конвейеру под распылительным коллектором, а форсунки PulsaJet® выдают тонкую иглоподобную струйку и делают четкие надрезы даже при изменении скорости движения конвейерной ленты.

РЕЗУЛЬТАТЫ:

Окупаемость системы:
менее чем за 8 месяцев

Снижение процента брака:
на 20 % сократилось
число забракованных
булочек

**Сокращение времени
техобслуживания:** на
20 % сократилось время
простоя, что привело к
увеличению объема
производства

СИСТЕМА AUTOJET ДЛЯ НАНЕСЕНИЯ ЯИЧНОЙ СМАЗКИ

СОКРАЩЕНИЕ ОБЪЕМА ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ГЛАЗУРИ НА 60 %

Проблема: Пекарня столкнулась с проблемой повышенного расхода заменителя яичного желтка и образования тумана в процессе глазирования бриошей. В связи с этим возникла необходимость сократить расход глазури и решить проблему чрезмерного загрязнения на рабочих местах.

Решение: Была внедрена система AutoJet для распыления яичной смазки, которая позволяет наносить нужный объем заменителя яичного желтка даже при изменении скорости конвейера. А благодаря гидравлическим форсункам PulsaJet удалось решить проблему с туманообразованием. Более того, система позволяет точно регулировать температуру яичной смазки и сокращает время простоев на проведение техобслуживания.

РЕЗУЛЬТАТЫ:

Окупаемость системы:
менее чем за 1 год

**Сокращение используемого
объема глазури:**
0,5 унции (15 г) на поддон, а
было 1,2 унции (35 г) на
поддон

Повышение качества: более
равномерное распыление
покрытия улучшило внешний
вид бриоши

СИСТЕМА AUTOJET ДЛЯ НАНЕСЕНИЯ ГЛАЗУРИ И СИРОПА

АВТОМАТИЗИРОВАННАЯ СИСТЕМА РАСПЫЛЕНИЯ ДЛЯ ЛИКВИДАЦИИ СЕРЬЕЗНЫХ ПРОБЛЕМ С КАЧЕСТВОМ

Проблема: Эта пекарня столкнулась с проблемой повреждения тортов во время транспортировки, в связи с чем поступали многочисленные жалобы клиентов и возникла необходимость сделать так, чтобы торты хорошо держались на картонной подложке во время транспортировки. Было найдено решение – покрывать подложки нагретым кукурузным сиропом. Однако зачастую сироп перегревали и забраковывали. Кроме этого, сотрудники пекарни регулярно наносили больше кукурузного сиропа, чем нужно, что приводило к дорогостоящим отходам и беспорядку на рабочем месте.

Решение: Была внедрена система AutoJet для распыления сиропа с функцией контроля температуры, которая наносит на каждую подложку строго необходимый объем кукурузного сиропа. Подложки движутся по конвейеру, а форсунки PulsaJet наносят на них тонкий слой кукурузного сиропа. Точность прерывистого распыления обеспечивается за счет панели управления распылением AutoJet.

РЕЗУЛЬТАТЫ:

Окупаемость системы:
менее чем за 3 месяца
Снижение процента брака:
случаи повреждения
тортов сократились на
90 %

**Сокращение объема
используемого
кукурузного сиропа:**
расход сократился на 50 %

**Снижение эксплуатационных
затрат:**
поручение рабочим других
задач

СИСТЕМА AUTOJET ДЛЯ РАСПЫЛЕНИЯ ВОДЫ УВЕЛИЧЕНИЕ СКОРОСТИ ПРОИЗВОДСТВА В ПЯТЬ РАЗ

Проблема: Одна из самых известных крафтовых пекарен в Великобритании Geary's искала способ сделать так, чтобы семена надежно прилипали к булочкам. Если наносить слишком много воды, семена будут прорастать, а если слишком мало – они не будут держаться. Сотрудникам пекарни Geary's приходилось обмакивать каждый шарик теста в воду, а затем обваливать его в семенах. Этот процесс медленный и кропотливый.

Решение: Была внедрена система AutoJet для распыления воды, которая позволяет наносить строго необходимый объем воды на булочки. Модульная панель управления распылением AutoJet модели 1550+ автоматически подстраивает расход воды в соответствии с изменениями скорости конвейера. Продолжительность цикла распыления легко настраивается в зависимости от типа хлебобулочного изделия и времени задержки начала цикла распыления при обнаружении противня.

РЕЗУЛЬТАТЫ:

Окупаемость системы:
менее чем за 3 месяца

Нанесение семян:
время нанесения семян на одну булочку сократилось с 5 до 1 секунды

Повышение качества продукции: устранение проблемы с прилипанием семян

ФУНГИЦИДНАЯ РАСПЫЛИТЕЛЬНАЯ СИСТЕМА AUTOJET УВЕЛИЧЕНИЕ СРОКА ХРАНЕНИЯ НА СЕМЬ ДНЕЙ

Проблема: При нанесении консерванта на хлебобулочные изделия перед их упаковкой пекарня столкнулась с двумя проблемами, связанными с неравномерным нанесением консерванта. Если наносить слишком мало консерванта, сократится срок хранения. Если наносить слишком много консерванта, это отрицательно скажется на вкусовых качествах изделия и приведет к многочисленным возвратам.

Решение: После внедрения фунгицидной распылительной системы AutoJet консервант наносится в строго необходимом объеме. Система автоматически подстраивает скорость нанесения под скорость конвейера, чтобы наносить на изделия необходимый объем консерванта. Более того, скорость нанесения можно легко настроить для разных хлебобулочных изделий.

РЕЗУЛЬТАТЫ:

Долгий срок хранения:
повышение срока хранения на 7 дней в среднем

Сокращение возврата продукции:
случаи возврата сократились на 60 %

Исключение чрезмерного нанесения:
значительное сокращение расхода консерванта позволило ежегодно экономить 19 000 американских долларов

СИСТЕМА AUTOJET ДЛЯ СМАЗЫВАНИЯ ФОРМ ЕЖЕГОДНАЯ ЭКОНОМИЯ В 25 000 АМЕРИКАНСКИХ ДОЛЛАРОВ НА СМАЗЫВАНИИ ФОРМ

Проблема: Для предотвращения прилипания хлеба работники крафтовой пекарни вручную смазывали формы разделительным составом перед выпеканием. Этот процесс занимал много времени, чрезмерно расходовался состав, а на рабочем месте был беспорядок. Более того, пекарня сильно переплачивала за баллончики с разделительным составом.

Решение: Теперь разделительный состав наносится на формы для выпекания с помощью системы AutoJet. Формы выставляются на конвейерную ленту, и, когда они подходят к участку распыления, по сигналу датчика обнаружения начинается цикл распыления. Также объем распыляемого разделительного состава можно легко отрегулировать для форм разных размеров.

РЕЗУЛЬТАТЫ:

Окупаемость системы:
менее чем за 4 месяца
Увеличение объема производства:
процесс нанесения состава на формы стал в 5 раз быстрее

Сокращение отходов:
устранение чрезмерного распыления разделительного состава привело к ежемесячной экономии в 2100 американских долларов

Снижение эксплуатационных затрат:
поручение рабочим других задач



ОБОРУДОВАНИЕ TANKJET® ДЛЯ ОЧИСТКИ МИКСЕРОВ, СМЕСИТЕЛЕЙ И ВАНН

Мы предлагаем оборудование TankJet для очистки практически любого миксера, резервуара и ванны. В числе такого оборудования можно назвать форсунки для очистки сосудов, моющие головки и установки для очистки сосудов под высоким давлением. В данном документе описывается некоторое оборудование, широко используемое в пекарнях, но это далеко не все.

Более подробная информация представлена на сайте tankjet.com.



- Система TankJet 360 для миксеров диаметром до 100' (30 м) – это мощная установка с гидравлическим приводом, которая обеспечивает стабильное давление во всем диапазоне. При очистке под высоким давлением эффективно удаляются даже самые стойкие загрязнения (липкий осадок), поэтому миксеры быстро возвращаются к работе (см. сверху слева).
- Система TankJet 78 для резервуаров диаметром до 45' (14 м) – это установка с гидравлическим приводом и регулируемой скоростью вращения выдает сплошную струю высокого давления, вращается на 360° и покрывает всю площадь поверхности резервуара. Конструкция системы отвечает требованиям 78-01 компании 3-A Sanitary Standards, Inc., предъявляемым к стационарным устройствам струйной очистки. Система поддерживает функцию автоматической промывки и легко собирается и разбирается без каких-либо инструментов (см. сверху справа).
- Система TankJet AA190 для смесительных ванн диаметром до 34' (10 м) – это приводное устройство, которое может работать под давлением до 1000 psi (69 бар), вращается на 360° и обеспечивает очистку струей под высоким давлением. Двигатели расположены снаружи смесительной ванны для обеспечения надежной работы и продолжительного срока службы. Системы могут быть стационарными или использоваться для очистки разных ванн (не показано).



- Мощные головки TankJet 63225-3A для резервуаров диаметром до 13' (4 м) отвечают санитарно-техническим требованиям и предназначены для промывки резервуаров, не имеют резьбы, поддерживают функцию автоматической промывки и имеют отполированную поверхность с шероховатостью 32Ra снаружи и внутри (см. снизу слева).
- В числе других форсунок, отвечающих санитарно-техническим требованиям, можно назвать TankJet 27500R для очистки сосудов диаметром до 25' (7,6 м) и TankJet D41800E для очистки сосудов диаметров 12' (3,6 м) под высоким давлением (см. снизу посередине и снизу справа).

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Тщательная, систематическая и быстрая очистка миксеров и ванн
- Повышение безопасности персонала: исключается необходимость очистки резервуара вручную изнутри и сводится к минимуму воздействие опасных химических веществ
- Сокращение объема используемых дорогостоящих чистящих средств и воды
- Упрощение процесса контроля безопасности продуктов питания

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДЯТ ДЛЯ:

- Ополаскивания, очистки и дезинфекции миксеров, смесительных ванн и резервуаров любых размеров
- Безразборной очистки (CIP) и поддержания надлежащих гигиенических условий

Символ 3A – это зарегистрированная торговая марка компании 3-A Sanitary Standards, Inc.



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ОЧИСТКИ КОНВЕЙЕРОВ И РАБОЧИХ ЗОН

Наша компания поможет вам сделать процесс очистки более эффективным без ущерба для качества. Мы предлагаем широкий ассортимент решений для сокращения времени очистки, дезинфекции труднодоступных участков, снижения расхода дорогостоящих моющих средств и многое другое.



ПИСТОЛЕТЫ-РАСПЫЛИТЕЛИ CU150A GUNJET

Высокоэффективные пистолеты-распылители низкого давления CU150A GunJet отличаются универсальной производительностью. В пистолетах предусмотрена функция регулирования факела распыления (от полового конуса до сплошной струи) и сменные насадки на отверстия, чтобы можно было легко и быстро изменить производительность.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Предотвращение беспорядка на рабочем месте во время очистки
- Экономия воды и моющих средств
- Надежность и долговечность: полностью из нержавеющей стали в белой оболочке из устойчивого к коррозии материала, используемого в пищевой промышленности
- Эргономичный дизайн снижает усталость оператора

ФОРСУНКИ ДЛЯ ОЧИСТКИ КОНВЕЙЕРОВ И ОБОРУДОВАНИЯ

Форсунки VeeJet® с плоским факелом распыления стандартно используются для промывки, очистки и дезинфекции конвейерных лент, поскольку перекрывающие друг друга факелы распыления обеспечивают равномерное покрытие. В наличии имеются форсунки с традиционными и быстроразъемными соединениями QuickJet®, также предлагается широкий диапазон углов распыления, мощности и материалов.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Исключается необходимость ручной очистки и гарантируется стабильная очистка
- Тщательная очистка конвейеров – высокоэффективные форсунки с плоским факелом и небольшим углом распыления удаляют даже самые стойкие загрязнения
- Сокращение простоев благодаря быстроразъемным соединениям, за счет которых насадки можно поменять вручную

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДЯТ ДЛЯ:

- Общая очистка и дезинфекция установок и оборудования
- Очистка конвейерной ленты и оборудования



Spraying Systems Co.[®]

Experts in Spray Technology

ООО «СПРЕИНГ ТЕКНОЛОДЖИЗ»
Офисы в Москве, Санкт-Петербурге и Краснодаре

Адрес: РФ, 117587, г. Москва, ул. Днепропетровская, 2

Тел.: +7 (495) 797-6267 – Москва
Тел.: +7 (812) 448-6023 – Санкт-Петербург
Тел.: +7 (861) 203-3965 – Краснодар
Бесплатно по РФ: 8-800-700-5778
info.ru@spray.com
www.sprayrus.ru

