



BUSES DE
PULVÉRISATION

FOCUS INDUSTRIEL

TRANSFORMATION DES ALIMENTS

Les buses de pulvérisation sont largement utilisées dans l'industrie agro-alimentaire, du revêtement par pulvérisation au nettoyage des réservoirs et à l'assainissement. Quel que soit le défi, une solution de buse de pulvérisation peut habituellement être trouvée et offrira souvent des efficacités et des performances supérieures à ce que l'on pourrait attendre d'une partie aussi petite et apparemment inoffensive d'une chaîne de fabrication ou de traitement.



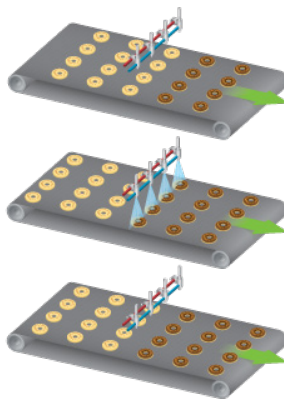
APPLICATION REVÊTEMENT ET HUMIDIFICATION

Un produit peut être humidifié à l'eau, par exemple pour permettre l'adhérence des graines dans une chaîne de production de petits pains, ou des revêtements plus complexes de fluides visqueux chauffés comme le chocolat ou le beurre d'arachide peuvent être pulvérisés.

DÉFIS

Pulvérisation contrôlée et la viscosité

Sur les systèmes de convoyage à mouvement rapide, des buses précises et bien contrôlées réduisent le gaspillage de produit et assurent la qualité. Les liquides visqueux ont tendance à former de plus grosses gouttelettes, ce qui affecte l'uniformité et l'adhérence du revêtement au produit.



SOLUTION

Les buses d'atomisation d'air et les buses hydraulique à jet plat peuvent être équipées de vannes d'action pneumatique pour un contrôle précis.

Les pulvérisateurs d'air à mélange externe avec aiguilles d'arrêt et de nettoyage permettent de réduire la taille des gouttelettes et de pulvériser de manière contrôlée même les liquides très visqueux.

NOS PRODUITS

- Pour les applications standard: **NF, BJ**
- Buses à commande pneumatique pour contrôle précis: **Hydropulse, XApf**
- Buses à commande pneumatique à mélange externe pour contrôle précis des fluides visqueux: **XAef, SAM**



Taille de gouttelette: Petite 50-150 micron **Couverture:** jet plat ou cône **Type de buse:** atomiseur d'air, à commande pneumatique

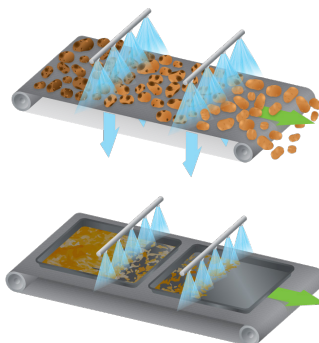
APPLICATION NETTOYAGE ET LAVAGE

Une large gamme de produits et de surfaces ont besoin d'être nettoyés dans les usines de production alimentaire. Il peut s'agir de nettoyer les produits alimentaires ou de laver l'environnement de production lui-même.

DÉFIS

Ciblage du jet et impact du jet

La pulvérisation doit être ciblée et avoir un impact relativement ou très élevé, selon la substance à nettoyer.



SOLUTION

Systèmes de buses directionnelles. Les buses seront disposées sur une barre de pulvérisation et dirigeront une ligne de pulvérisation à impact élevé sur le produit ou le système de convoyage en dessous.

Les buses à jet plat produisent des pulvérisations à impact relativement élevé.

Les buses à déflecteur permettent un nettoyage à impact plus efficace.

NOS PRODUITS

- Buse à jet plat standard: **NF**
- Buse à déflecteur, fort impact: **SPN**



Taille de gouttelette: Petite 200 micron **Couverture:** jet plat ou cône **Type de buse:** à jet plat, à déflecteur ou cône

POURQUOI CHOISISSEZ SNP POUR VOS BUSES DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS?

- La capacité à résoudre des problèmes de processus uniques et complexes
- ISO 9001:2015 Certified
- Assistance clientèle de classe mondiale d'un pionnier de l'industrie



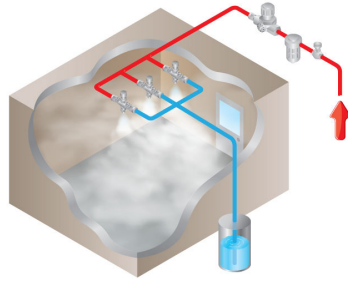
APPLICATION L'ASSAINISSEMENT

Contrairement aux sprays de nettoyage, aucun impact n'est nécessaire, de sorte qu'un ensemble entièrement différent de caractéristiques de pulvérisation est nécessaire.

DÉFIS

Atomisation and distribution

C'est nécessaire d'utiliser des sprays très finement atomisés qui "s'embuent" et se répartissent sur toutes les surfaces où des microbes peuvent être présents, stérilisant ainsi toutes les parties de la plante, même si elles n'ont pas de visibilité directe sur la buse elle-même.



SOLUTION

Buses de brumisation hydrauliques à haute pression obtiennent la taille des petites gouttelettes nécessaire.

Buses d'atomisation d'air

L'utilisation de buses de pulvérisation à air permet de fournir petite taille des gouttelettes et aide à la distribution de la pulvérisation.

NOS PRODUITS

Buses de brumisation par impact: **PJ**

Atomisation d'air, conception modulaire: **XA**



Taille de gouttelette: Petite sous 100 micron **Couverture:** cône plein ou creux **Type de buse:** de brumisation, d'atomisation d'air

APPLICATION NETTOYAGE DE CUVES/NEP

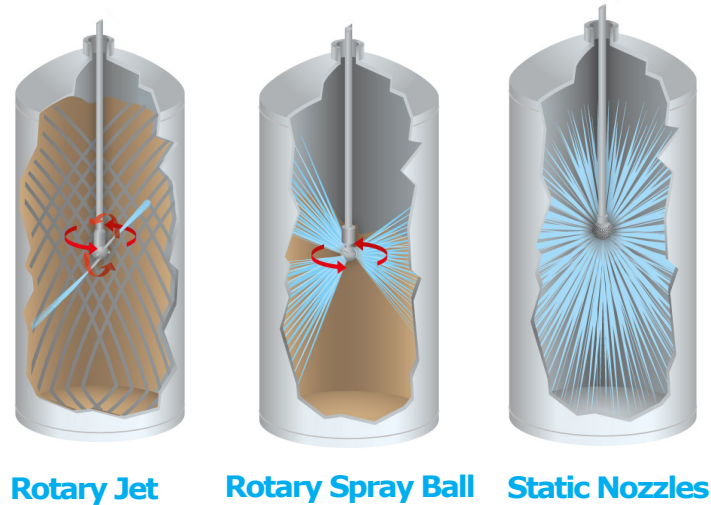
Le nettoyage automatisé des cuves est une pratique courante dans l'industrie agro-alimentaire où un système de nettoyage très efficace est nécessaire pour maintenir les normes d'hygiène, assurer l'uniformité des lots et éviter les temps d'arrêt.

DÉFIS

Résidus tenaces, taille du réservoir, colmatage, optimisation de l'eau, consommation de produits chimiques. Voici quelques-uns des défis auxquels font face les applications de nettoyage de réservoirs, mais même des scénarios similaires peuvent faire face à leurs propres problèmes. Et, bien sûr, la réduction de la consommation d'eau est une préoccupation majeure de nombreuses entreprises.

SOLUTION

Têtes de lavage à jet rotatif produisent de puissants jets de nettoyage qui sont appliqués sur chaque partie de la cuve au cours d'un cycle de nettoyage défini. Ces nettoyeurs de réservoirs conviennent pour les grands réservoirs et les résidus tenaces. Ils sont aussi les plus économes en eau.



Rotary Jet

Rotary Spray Ball

Static Nozzles

NOS PRODUITS: Orbitor 2, Orbitor 4, Orbitor Eco, Orbitor Compact

Buses rotatives. Les boules de pulvérisation rotatives améliorent l'impact par rapport aux boules de pulvérisation statiques. Ils sont alimentés par fluide et conviennent aux réservoirs et aux résidus de taille moyenne. Ils sont souvent utilisés pour réduire la consommation d'eau et de produits chimiques ou pour améliorer les temps de cycle de nettoyage.

NOS PRODUITS: RSB, HWS, HWP, RTW

Les buses statiques sont des appareils simples et économiques pour le nettoyage des réservoirs. En plus de la gamme de base de buses et boules de pulvérisation, SNP propose également la tête innovante HydroClaw résistante aux colmatages.

NOS PRODUITS: TW, SVSTW, HydroClaw



Diamètre: 2-20m
Débit: 40-500 l/min
Pression: 3-15 bar
Plus appropriée pour: résidus tenaces
Réduit consommation eau/produits chimiques
Réduit temps de cycle



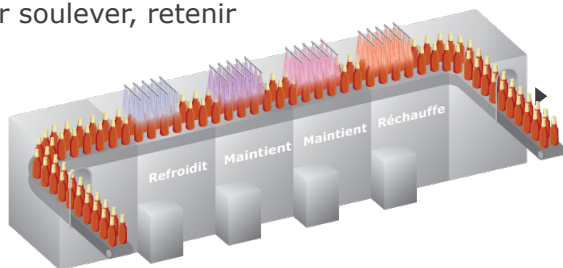
Diamètre: 1-5m
Débit: 10-350 l/min
Pression: 1-3 bar
Plus appropriée pour: résidus moyens
Réduit consommation eau/produits chimiques
Réduit temps de cycle



Diamètre: 1-7m
Débit: 50-500 l/min
Pression: 1-3 bar
Plus appropriée pour: résidus légers
Pas de pièces mobiles

APPLICATION PASTEURISATION

Tunnels de pulvérisation de pasteurisation utiliser plusieurs buses pour fournir de l'eau pour soulever, retenir puis refroidir le température du produit.



DÉFIS

Contrôle de température

La température du produit, en particulier s'il est dans des récipients en verre, doit être changée doucement pour éviter les chocs thermiques et les fissures. De plus, si la température est trop élevée ou maintenue trop longtemps, la saveur peut être altérée. Cela signifie que les tunnels ont plusieurs étages de pulvérisation pour contrôler avec précision les changements de température.

POURQUOI CHOISISSEZ SNP POUR VOS BUSES DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS?

- La capacité à résoudre des problèmes de processus uniques et complexes
- ISO 9001:2015 Certified
- Assistance clientèle de classe mondiale d'un pionnier de l'industrie



BUSES DE PULVÉRISATION

SOLUTION

Une buse à cône plein ou creux est souhaitable pour réduire la taille des gouttelettes et ainsi augmenter la surface de la pulvérisation. Cela améliore le transfert de chaleur.

Souvent, l'espace est restreint, ce qui fait que les buses tangentielles à jet hélicoïdal sont également une option.

NOS PRODUITS

- Buse tangentielle, cône plein: **WTZ**
- Buse tangentielle, cône creux: **WT**
- Buses de pulvérisation de type cône plein tourbillonnant: **WL**



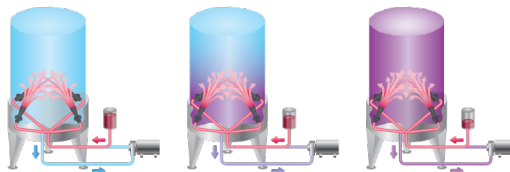
Taille de gouttelette: Moyenne - large **Couverture:** cône plein ou creux **Type de buse:** buse tangentielle, cône plein tourbillonnant

APPLICATION MÉLANGE

Le mélange ou le mélange d'ingrédients liquides est courant dans le secteur de la transformation alimentaire et se fait traditionnellement à l'aide de mélangeurs ou d'agitateurs mécaniques.

DÉFIS

Maintenir l'homogénéité des produits. Un défi majeur dans les applications de mélange est d'éviter la séparation et la sédimentation des produits qui peuvent causer la ruine des lots.



NOS PRODUITS

- 'Eductors' de mélange: **TurboMix**, **Uni-Eductor**
- Systèmes à jet rotatif: **Orbitor 4**, **Orbitor Compact**

SOLUTION

Les buses 'eductors' réduisent l'affaissement de particules en suspension, améliorer la circulation et maintenir l'uniformité caractéristique du liquide. Elles offrent une alternative légère et économique aux méthodes de mélange mécaniques.

Les systèmes à jet rotatif peuvent également permettre un malaxage rapide et peut aussi servir de nettoyeur de cuve.

Taille de gouttelette: N/A **Couverture:** N/A **Type de buse:** eductor, tête de lavage à jet rotatif

APPLICATION SÉCHAGE, SOUFFLAGE

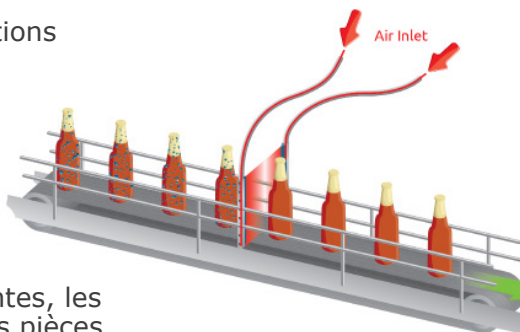
L'industrie alimentaire a de nombreuses applications pour les produits d'air comprimé y compris le soufflage, le séchage, le refroidissement et le déménagement des produits.

DÉFIS

Maintenir un environnement hygiénique signifie que les usines de transformation des aliments sont régulièrement nettoyées. Les équipements traditionnelles tels que les soufflantes, les séchoirs et les refroidisseurs de cabinets ont des pièces mobiles qui peuvent être affectées par les liquides.

SOLUTION

Les produits d'amélioration d'air comprimé n'ont aucune pièce mobile ou source d'alimentation autre que l'alimentation en air comprimé. Ils sont faciles de montage, prennent peu de place et ne nécessitent pas d'entretien. Ils peuvent être installés ultérieurement sur n'importe quelle ligne de production et ils sont disponibles en acier inoxydable, essentiel pour les environnements de transformation des aliments.



NOS PRODUITS

- Les lames d'air: **Air Knife X-Stream**
- Les anneaux de soufflage: **Ring Vac Stainless Steel**



THE **AIR NOZZLE** PEOPLE

Pour en découvrir plus, visiter: www.airnozzle.co.uk

POURQUOI CHOISISSEZ SNP POUR VOS BUSES DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS?

- La capacité à résoudre des problèmes de processus uniques et complexes
- ISO 9001:2015 Certified
- Assistance clientèle de classe mondiale d'un pionnier de l'industrie

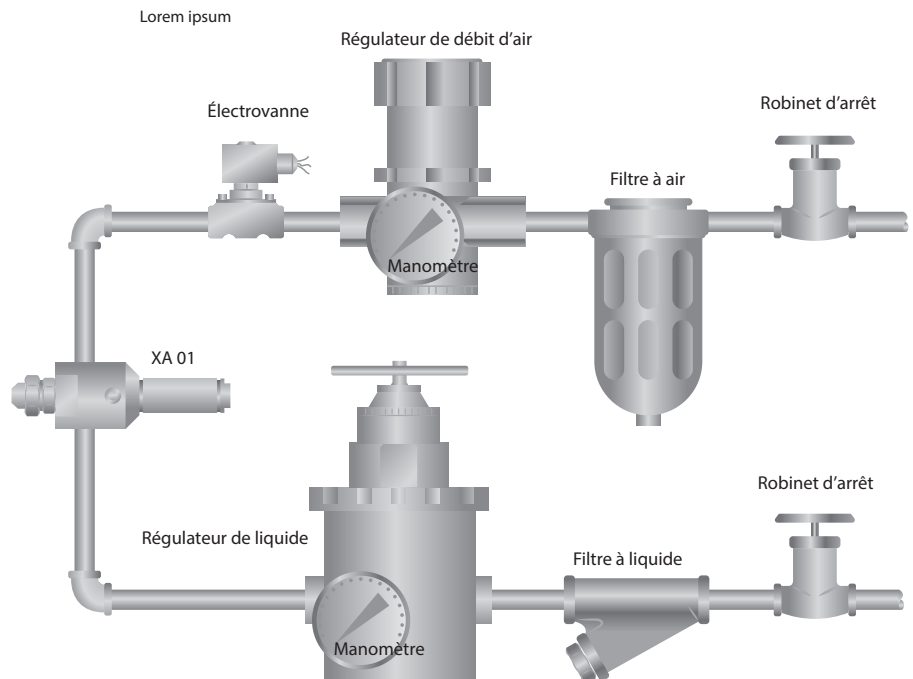


APPLICATION **CONTRÔLE DE PULVÉRISATION**

Le contrôle des systèmes de pulvérisation est d'une importance vitale. SNP fournit une gamme de vannes et de régulateurs hygiéniques compatibles avec nos atomiseurs d'air et nos buses hydrauliques. Un système typique de contrôle des fluides et de l'air pour les buses de pulvérisation d'air est illustré à droite.

NOS PRODUITS

Nous fournissons une gamme complète d'électrovannes, régulateurs et filtres.



APPLICATION **ÉQUIPEMENT DE SÉCURITÉ**

Cette dernière partie de notre focus sur l'industrie alimentaire porte sur les équipements de sécurité, en particulier les douches d'urgence et les bains oculaires.

Lorsqu'il y a des ingrédients qui pourraient poser un risque pour la santé au personnel, par exemple à la peau, aux yeux ou aux voies respiratoires des équipements de sécurité peuvent s'avérer nécessaires, conformément aux normes de la réglementation en matière de santé et de sécurité.

NOS PRODUITS

Notre société sœur The Safety Shower People peut conseiller et fournir une gamme de produits de haute qualité y compris des douches de sécurité avec réservoir, les douches protégées contre le gel, les douches de sécurité autonomes, les douches de sécurité portatives, les laveurs oculaires et les douches de décontamination

Nous sommes également en mesure de vous conseiller en matière de réglementation de la sécurité et de normes ATEX si nécessaire. Les produits sont disponibles en acier inoxydable, idéale pour l'environnement de transformations des aliments.



THE
SAFETY SHOWER
PEOPLE

Pour en découvrir plus, visiter
www.safetyshowerpeople.co.uk