



**BUSES DE
PULVÉRISATION**

Étude de Cas

Transformation des aliments

MOUILLAGE DE LA PÂTE SOLUTION

La technologie de pulvérisation est un élément essentiel de nombreux processus de fabrication alimentaire. Les trois applications les plus courantes sont le revêtement, le nettoyage et le nettoyage des réservoirs (nettoyage en place / NEP). L'installation d'un bon système de buses peut apporter d'énormes gains de productivité et de la qualité du produit.

► LE PROBLÈME

Un fabricant de machines automatisées de boulangerie et de pâtisserie a contacté SNP pour l'aider à améliorer la performance de son équipement de préparation de pâte. Ils ont constaté que la pâte devenait trop sèche en passant par un certain nombre de processus différents, de la coupe à la cuisson, et que diverses méthodes d'humidification l'avaient laissée trop mouillée ou ne lui avaient pas permis de maintenir son taux d'humidité.

► LA SOLUTION

Les ingénieurs de SNP devaient trouver la meilleure méthode pour maintenir le taux de mouillage de la pâte tout au long des différents processus. Étant donné que la feuille de pâte se déplaçait sous les buses, il a été recommandé d'utiliser une pulvérisation à jet plat pour obtenir la couverture la plus uniforme et complète possible. La taille des gouttelettes les plus fines a également été spécifiée, car cela améliorerait également l'adhérence des gouttelettes et l'uniformité du revêtement. Il a donc été recommandé d'utiliser une buse de pulvérisation d'air avec mélange interne d'air et bouchon de fluide. Il comprenait également un dispositif d'arrêt manuel pour permettre aux opérateurs de couper l'eau directement au niveau de la buse, ce qui est très pratique. Trois buses ont été positionnées sur chaque machine (voir à droite) et ont été fournies en acier inoxydable qui est spécifié pour la plupart des applications alimentaires.



► LES DÉFIS

- Quelques procédés différents
- Besoin d'un revêtement uniforme
- L'industrie alimentaire spécifie l'utilisation d'acier inox pour des raisons d'hygiène

► LE PRODUIT

- 1/8" XAPF 050B nozzle
- débit 3.8-11.4 L/h, pression 4.14 bar
- 316 acier inox

