

食品加工産業に向けたソリューション



PROJECT SUMMARY

アプリケーション

スプレーオン・テクノロジー社の Ecodisc Midiはスピニングディスクとスプレーノズルにより食品に直接コーティング（離型剤、油脂、オイル、香料など）を行うため、そこから浮遊ミストが発生する。

ソリューション

衛生状態を守り相互汚染を防ぐために、遠心インパクション方式のステンレススチール製FiltermistXcel2排出ユニットを取り付け、ミストを除去する。

FILTERMIST CASE STUDY

スプレーオン・テクノロジー社

Food and Catering

United Kingdom

フィルタミスト・インターナショナルはスプレーオン・テクノロジー社の最新型の食品スプレー機械用にオイルミスト除去装置を提供することになりました。Ecodisc Midiの各機には24基のディスクスプレー機とともに、ステンレススチール製FiltermistXcel2 FX4000が1台取り付けられました。

スプレーオン・テクノロジー社は国際的な顧客ベースに向けて各種の機械を製作しています。同社機械は多様なコーティング（離型剤、油脂、オイル、香料など）を直接、食品や焼き型に噴射します。対象はパン類、ピザ、鶏肉、ビスケット、ケーキ、菓子類など多岐にわたります。

コーティング用に同社では主として2つの方法を採用しています。食品全体を均一にコートするスピニングディスクと、方向を定めたコーティングを行うスプレーノズルですが、いずれの方法でも空気中を浮遊するミストが発生します。これは衛生上の理由、また相互汚染を除去するために、処理する必要があります。

FiltermistXcel2排出ユニットは残留ミストを除去し、古いコーティングで機械がべたついたり膠着したりしないよう、遠心インパクション性能を使います。内部ベーンが高速で回転してミストの飛沫に衝撃を与え、飛沫がユニット中を通る間に液体に戻して廃棄物排出口に運びます。ユニットはステンレススチール製なので、クリーニングが容易な上、耐食特性も抜群です。排出エアフローは180 m³/時から 2750 m³/時。

フィルタミストはスプレーオン・テクノロジー社と綿密に意見を交わした上で各タイプの機械に最適な排出レベルを決定した。マーク・バデン代表取締役は「最新の先端モデルに加えて、フィルタミスト排出ユニットを数種の機械に使っている。フィルタミスト社はそれぞれのアプリケーションに最適なユニットを真剣に選ぶ。選ばれたユニットは第1日目から完全に信頼できる。当社ではこの分野のフィルタミスト製ユニットに問題が出たことは一度もない。性能は非常に良く、これからも継続して採用するつもりだ」と語りました。

フィルタミストでは、世界をリードするフィルタと冷却水制御製品とともに、オイルミストなど浮遊汚染物質の除去に先端かつ効果的なソリューションを提供します。フィルタミストの全製品には包括的な保証が付いていますが、ご要望によりオプションで保守契約にも応じます。