



Equipo de Pulverización de Huevo



La división de sistemas de Spraying Systems, Autojet Technologies, ha desarrollado el **Autojet Egg Wash System** para la pulverización de huevo en panecillos, croissants y bollería en general.

Esta solución novedosa se basa en el uso de pistolas de accionamiento eléctrico con boquillas sin aire de atomización. Esto permite por un lado un recubrimiento muy preciso sobre la superficie del producto, evitando el derroche y la limpieza posterior de las bandejas. Por otro lado, al pulverizar sin aire, se evita la formación de neblina.

El equipo está integrado por: las pistolas de pulverización de accionamiento eléctrico PulsaJet, una bomba con variador de frecuencia, un cuadro electro-neumático y el controlador AutoJet 2250. El sistema cuenta con circuito de recirculación de líquido al tanque de almacenamiento refrigerado (no incluido). De esta forma el líquido está permanentemente refrigerado a una temperatura recomendada de entre 4 y 5 °C.



El controlador AutoJet 2250 integra un software con control de caudal por pulsos PWM que, conectado con la señal de velocidad de la línea, permite al sistema ajustar el caudal automáticamente para que la dosis de cobertura sea siempre la misma, incluso si hay paradas o arranques. Todo el sistema está diseñado para facilitar la limpieza e higiene.



Características:

- Tensión de alimentación: 220-230 voltios - 50 Hz
- Potencia máxima: 2kW
- Control de señales: 24 VDC PNP
- Rango de temperatura: 5-40 °C
- Protección: IP54
- Caudal máximo: 200 litros/hora
- Presión máxima: 5 bar / 9 bar (depende del tamaño de la bomba)
- Dimensiones: 1350 x 1550 x 600 mm

