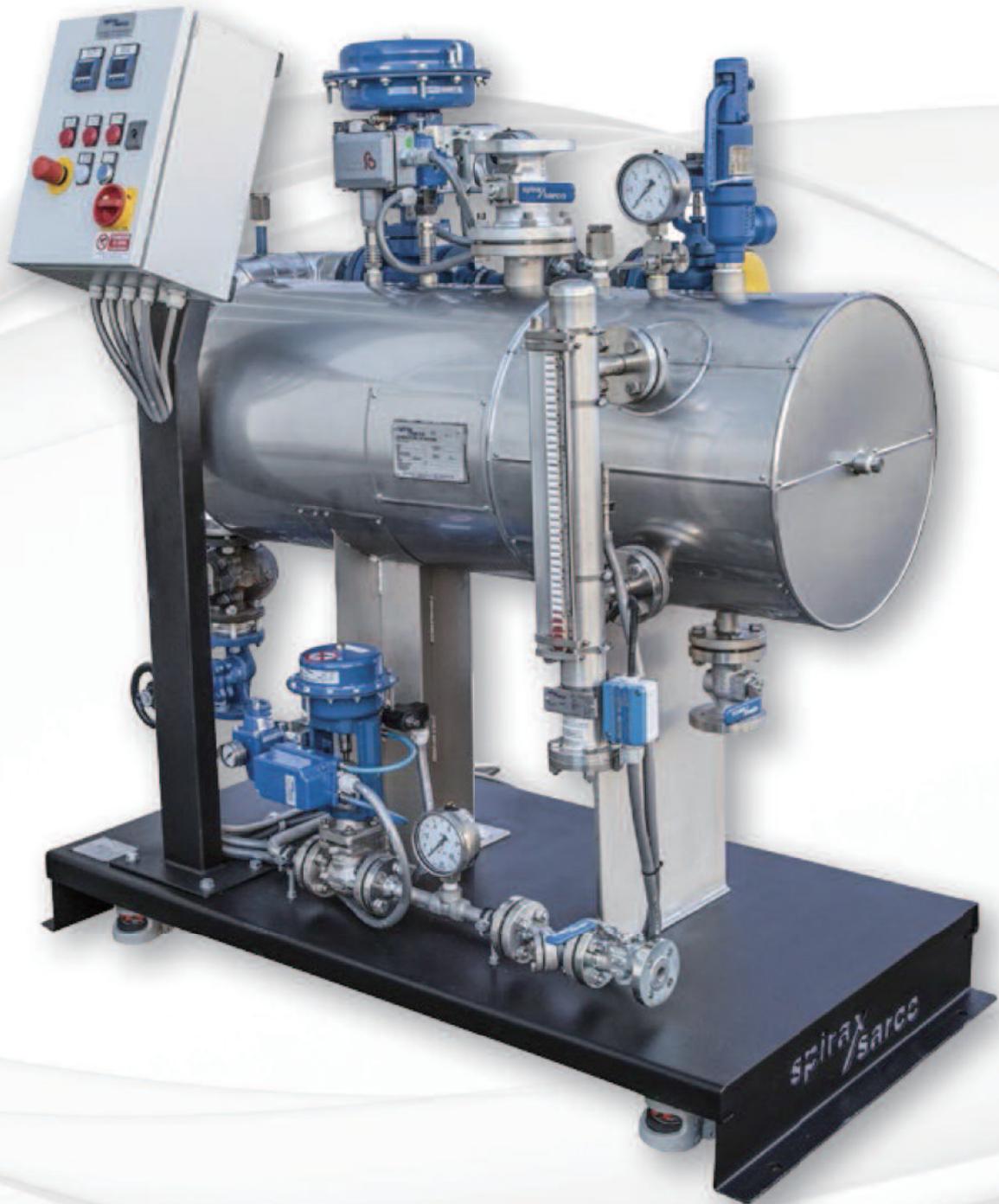


소형 청정 스팀 발생기



First for Steam Solutions

EXPERTISE | SOLUTIONS | SUSTAINABILITY

spirax
sarco

여러분 스팀을 얼마나 깨끗하게 공급하나요?

스팀은 식음료 산업에서 제품과 장비 오염 제거를 위한 열원으로 필수적인 요소입니다.

위생과 오염 관리에 대해 가장 엄격한 표준을 준수해야 한다는 것은 생산되는 스팀의 질이 지속적으로 오염 없는 제품을 생산하는 것과 관련된다는 것을 의미합니다. 적절한 제어가 확립되고, 그것이 스팀이 직접 닿는 제품이나 공정에서 지켜지고 있는지 경계 할 필요가 있습니다.

우리의 새로운 소형 청정 스팀 발생기(m-CSG)가 고품질의 스팀 생산을 보장하여 여러분의 제품 품질 제어와 관리를 도울 것입니다. 의약품 제조 관리 기준에 따라 제조 되었습니다.

준수하고 계십니까?

종종 스팀은 살균에 이상적이고, 오염이 없는 에너지 원으로 간주됩니다. 하지만 공정과 접촉하는 매체에 사용되는 경우에는 사람이 사용했을 때 위험이 발생하거나 제품을 더럽히거나 색상에 영향을 줄 수 있는 잠재적인 오염의 위험을 최소화 하기 위해 예방책을 마련해야 합니다.

식음료 산업에는 안전하게 제품을 생산하기 위해 많은 표준, 가이드라인, 제정법들이 있습니다. EC 1935를 만족하는 m-CSG는 이러한 요구 사항을 충족시키는 것을 도울 것입니다. 이 규정들은 m-CSG에 대해 다음과 같이 명시합니다.:

- 제품과 접촉하기에 안전하다.
- 사람의 건강을 위험하게 할 수 있는 m-CSG의 부품을 이동 시켜선 안 된다.
- 옳지 않은 방식으로 식품의 성분을 변화 시키거나 맛이나 향을 악화시켜선 안 된다.
- 의약품 제조 관리 기준에 따라 제조 되었다.



여러분에게 m-CSG가 적합한가요?

청정 스팀은 점점 더 많은 기준과, 식품 소비에서의 안전에 대한 대중의 관심으로 스팀의 품질이 가장 중요해진 식음료 산업의 많은 어플리케이션의 해답입니다. m-CSG는 이러한 기준을 충족하고, 안전한 방식으로 고객의 고려사항을 보장할 수 있도록 도와드립니다.

m-CSG는 300 kg/h의 청정 스팀을 생산할 수 있는 바로 설치가 가능한 소형 청정 스팀 발생기입니다.

스팀 발생기를 포함하여 청정 스팀 및 급수와 접촉하는 모든 부분은 316L Stainless steel로 제작되었습니다. 이로써 공정 내에서의 오염에 대한 위험을 제거하여 작업자에게 안심을 주고, 고품질의 제품을 제공합니다.

패키지 디자인의 전문지식과 현대 기술을 접목하여 최고품질 기준의 청정 스팀을 생산할 수 있는 소형 청정 스팀 발생기를 만들었습니다.

특징	이점
EC1935 인증 설계	공정에 고품질의 청정 스팀 공급
청정 스팀 및 급수와 접촉하는 모든 부분이 316L stainless steel	청정 스팀 공급에서의 부식이나 오염의 위험을 방지
고객의 요구사항에 맞춘 서비스 계약 제공	안전 및 효율성 보장 - m-CSG가 이를 대신하는 동안 작업자는 작업자의 핵심 업무에 집중할 수 있다.
사전 조립	즉시 설치가 가능하여 정지시간 감소
고품질, 적은 정비 부품	낮은 비용으로 안정적인 작동
정확한 자동제어로 연속적인 청정 스팀 생산	공정에 변동이 거듭되어도 정확한 압력과 유량의 청정 스팀을 공급
컴팩트한 모듈 형 설계	공간을 최소화 하여 최소한의 동작으로 출력을 최대화

m-CSG의 일반적인 어플리케이션

m-CSG는 고품질의 스팀이 필수인 생산 현장의 어플리케이션에 이상적입니다. 어떤 방식으로 여러분을 도울 수 있는지 바로 오늘 스파이렉스사코 담당자에게 확인하세요.

어플리케이션

멸균 공정(SIP)

스팀은 충전 헤드와 무균 충전 라인의 소독에 흔히 사용됩니다.



제품에 직접 분사

요리와 같은 공정에 다량의 증기를 제품에 직접 주입할 수 있습니다. 따라서, 증기는 오염을 방지하도록 엄격하게 관리 되어야 합니다.



무균 충전

패키징 과정에서 제품의 멸균여부가 제품의 유통 기한에 영향을 주지 않습니다.



가습

공정중에 공기에 가습이 되는 경우입니다. 식음료 공정에서 스팀의 질은 제품의 질을 보증하기 위해 필수적인 고려 사항입니다.



왜 청정스팀을 사용할까요?

스팀은 다량의 식음료 생산과정에서 열을 전달하는 가장 에너지 효율이 높고, 안정적이고, 유연한 방법입니다. 스팀은 통상적으로 식품과 직접 접촉하여 사용되지만, 정확한 표준의 스팀을 사용하지 않는 경우 품질 또는 식품 안전 문제를 야기 할 수 있습니다.

일반적으로 오늘날 산업에서 사용되는 스팀의 단계는 기본적인 플랜트 스팀에서 여과된(요리용) 스팀과 청정 스팀에 이르기까지 다양합니다. 많은 산업에서 플랜트 스팀이 열교환 어플리케이션의 요구를 만족 시키지만, 일부 식품 회사는 여과된 스팀을 사용하며, 다음과 같은 이유로 최근에는 청정 스팀으로 전환하고 있습니다.:

- 제품의 품질을 보장하고 스팀 오염의 가능성을 제거하는데 도움이된다.
- 오염 걱정 없는 제품을 생산하므로써 브랜드의 신뢰성을 유지한다.
- 청정 스팀을 사용하므로써 식음료 산업의 다양한 규정 및 표준을 준수할 수 있다.



이탈리아의 파스타 제조업체는 스파이렉스사코의 소형 청정 스팀 발생기를 설치하여 제품의 고품질을 보장합니다.

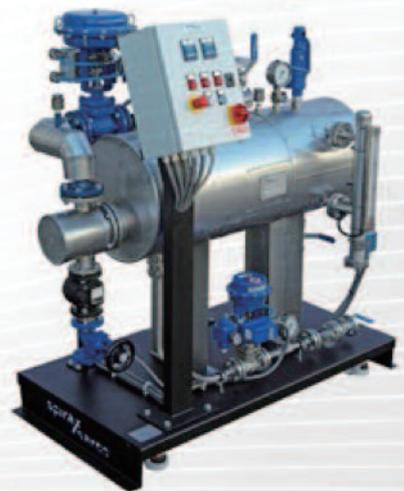
회사 : 글루텐 프리 파스타 제조업체

위치 : 이탈리아

목적 : 파스타 건조단계의 공정 오염의 위험 최소화

솔루션 : 스파이렉스사코 소형 청정 스팀 발생기 설치

결과 : 저급 스팀에 의한 공정 오염의 위험이 사라지고, 제품의 품질이 보장됐다.





Operating Companies

EMEA

Belgium	Netherlands
Czech Republic	Poland
Denmark	Portugal
Egypt	Russia
Finland	South Africa
* France	Spain
Germany	Sweden
Ireland	Switzerland
* Italy	Turkey
Middle East	* UK
Norway	

Americas

* Argentina	Colombia
* Brazil	* Mexico
Canada	Peru
Chile	* USA

Asia Pacific

Australia	New Zealand
* China	Philippines
India	Singapore
Indonesia	South Korea
Japan	Taiwan
Malaysia	Thailand

* Manufacturing sites

Sales Offices

EMEA

Austria
Hungary
Ivory Coast
Jordan
Kazakhstan
Kenya
Romania
Slovak Republic
Ukraine

Americas

Costa Rica
Panama

Asia Pacific

Cambodia
Hong Kong
Myanmar
Vietnam

Distributors

EMEA

Algeria	Iceland	Morocco
Bahrain	Israel	Namibia
Bulgaria	Kuwait	Nigeria
Cameroon	Latvia	Oman
Croatia	Lebanon	Qatar
Cyprus	Lithuania	Saudi Arabia
Ethiopia	Madagascar	Slovenia
Estonia	Malawi	Sudan
Ghana	Malta	
Greece	Mauritius	

Americas

Bolivia	Honduras	Trinidad and Tobago
Dominican Republic	Jamaica	Uruguay
Ecuador	Netherland Antilles	
El Salvador	Nicaragua	
Guatemala	Paraguay	

Asia Pacific

Bangladesh	Fiji	Pakistan
------------	------	----------

- 본사: 서울특별시 동작구 사당로 30길 99 스팀피플하우스 TEL(02)3489-3489 ▪ 공장: 인천광역시 남동구 청능대로 327 TEL(032)820-3000
- 인천영업소: TEL(032)820-3050 ▪ 서부영업소: TEL(031)366-0303 ▪ 전주영업소: TEL(063)226-1408 ▪ 대구영업소: TEL(053)382-5755
- 여수영업소: TEL(061)686-5755 ▪ 경남영업소: TEL(055)332-5755 ▪ 울산영업소: TEL(052)258-5744



한국스파이렉스사코(주)는 로이드인증원(LRQA)으로부터 ISO 9001(품질경영)/ISO 14001(환경경영)/OHSAS 18001(안전보건) 인증 및 에너지관리공단으로부터 ISO 50001(에너지경영) 인증을 받았습니다.
 제품의 개발 및 개선을 위하여 사전 통보없이 규격변경을 할 수 있습니다.
 본 자료의 유효본 유무를 확인하신 후 이용하시기 바랍니다. (KP 1603)