



Nota de aplicação



Confeitarias Codificação a laser para produtos de confeitaria



O uso de lasers para aplicar informações limpas e nítidas sobre o produto é comum entre os produtores de confeitaria de alta qualidade. No entanto, o benefício da permanência está tornando a marcação a laser uma alternativa atraente para todos os fabricantes de confeitaria, principalmente os que exportam seus produtos para o exterior.

O desafio:

Assim como muitas outras categorias de produtos alimentícios, a aplicação de códigos de longa duração nos produtos é importante para os fabricantes de confeitaria. Para soluções de impressão baseada em tinta, a durabilidade do código muitas vezes é obtida com o uso de MEK ou de outras soluções com forte odor que ajudam na boa aderência do código à embalagem do produto. Os fabricantes de confeitaria estão atentos ao uso desses tipos de soluções, pois o odor pode penetrar em seus produtos de confeitaria.

Uma opção popular para as soluções à base de tinta são as impressoras de jato de cera que podem colocar códigos em uma variedade de embalagens sem os solventes de forte odor. No entanto, os códigos produzidos com jato de cera têm problemas de permanência, especialmente quando os produtos são enviados ao exterior. Vibrações, que muitas vezes podem ocorrer durante o transporte, fazem com que os pacotes se friccionem uns contra os outros e podem levar à remoção ou ao dano ao código. Isso pode fazer com que varejistas recebam os produtos sem a data de validade e as informações de lote necessárias.

A vantagem da Videojet:

O sistema de codificação a laser CO₂ Videojet 3330 oferece códigos nítidos e permanentes em uma variedade de embalagens de confeitaria. Os 30 watts de potência permitem que a impressora codifique produtos em velocidades de linha de até 900 metros por minuto. Além disso, o tubo de laser no sistema da Videojet 3330 é projetado com mais volume para gases e possui resfriamento de ar otimizado para garantir a vida útil de mais de 45 mil horas. Esse marcador a laser também oferece o controlador Videojet CLARiTY™, o que reduz os erros do operador, ajudando a garantir que os produtos sejam codificados corretamente. Além disso, as ferramentas avançadas de produtividade identificam a causa-raiz de eventos de tempo de inatividade para ajudar a realizar melhorias no processo.

Permanência do código sem o odor da codificação baseada em tinta



Os fabricantes de doces e produtos de confeitaria investem tempo e recursos para garantir que as embalagens sejam atraentes e interessantes. Isso é cada vez mais importante porque quase metade de todos os consumidores compra por impulso.*

Os fabricantes de produtos de confeitaria mais sofisticados têm muita consciência do fato de que as datas de validade de aparência industrial e outras informações do produto podem prejudicar a imagem geral criada por um pacote projetado com elegância. Como resultado, muitos desses fabricantes utilizam as impressoras a laser para criar códigos nítidos e legíveis em suas embalagens de produtos.

No entanto, os benefícios da impressão a laser para produtos de confeitaria não estão limitados às confeitarias sofisticadas, o que vem sendo notado por fabricantes de todo o setor. Essa solução de codificação fornece a permanência do código em uma solução praticamente sem odor.

Produtos de confeitaria, como o chocolate, são suscetíveis à absorção de odor. Por essa razão, soluções de codificação de jato de tinta que incorporam solventes, como MEK, não são desejáveis, mesmo que essas tintas forneçam uma ótima permanência do código. Uma opção de codificação popular que está sendo usada para evitar esses odores são impressoras que utilizam tintas à base de cera. Tintas à base de cera não possuem solventes e algumas delas são aprovadas pela FDA para serem aplicadas diretamente nos alimentos.

Infelizmente, a permanência do código pode tornar-se um problema para códigos criados com tintas à base de cera, particularmente quando o produto é enviado para o exterior. As vibrações normalmente criadas durante o transporte forçam os produtos a se friccionarem uns contra os outros, normalmente resultando no enfraquecimento dos códigos e os tornando ilegíveis. Quando o varejista recebe a remessa, a falta de uma data de validade e outras informações de produção impede que ele coloque o produto na prateleira sem intervenção manual, como a aplicação de etiquetas.

Como resultado, os fabricantes de confeitaria precisam de uma solução de codificação que não gere odores fortes e que ofereça a permanência do código. E tão importante quanto isso, eles precisam de uma solução que possa acompanhar as velocidades rápidas da linha de produção. Por exemplo, não é incomum para os grandes fabricantes de confeitaria produzir 300 a 600 unidades por minuto.



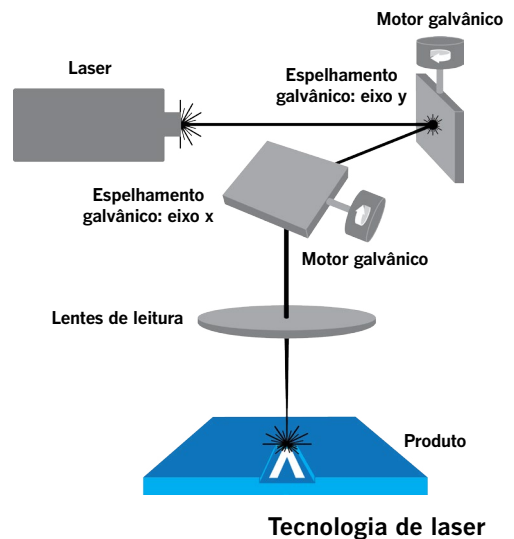
*Mintel report, Sugar, Confectionery and Breath Fresheners, dezembro de 2014



Insira a codificadora a laser Videojet 3330

A Videojet 3330 é um sistema de codificação a laser CO₂ de 30 watts que fornece a potência certa para poder lidar com as altas velocidades de linha. Outros tipos de lasers, como os sistemas de fibra, não são ideais para produtos de confeitaria, pois eles tendem a atravessar o material da embalagem. Naturalmente, lasers sem tinta e fluído não possuem a mesma preocupação com o odor da tinta e com o potencial de afetar o sabor do produto descoberto.

A Videojet 3330 incorpora uma fonte de laser resfriada a ar que praticamente elimina os intervalos de manutenção. O sistema também fornece desempenho máximo e expectativa ampliada de vida útil da fonte do laser de até 45.000 horas por meio da saída de potência otimizada. A flexibilidade completa do sistema é fornecida por 21 opções de janelas de marcação, 3 cabeçotes de marcação, 13 lentes e 3 opções de comprimentos de onda. A interface de usuário opcional do CLARITY™ oferece recursos integrados de software que reduzem os erros do operador e ajudam a garantir que os produtos sejam codificados de forma correta.



Sistemas de laser CO₂

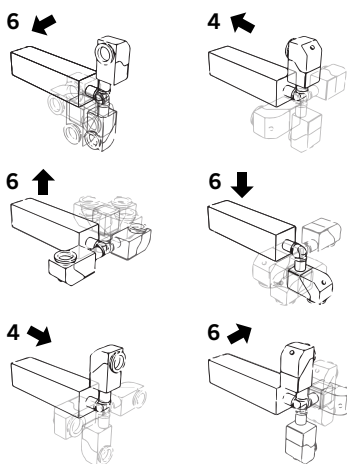
Mais de 20 mil configurações padrão oferecem flexibilidade para a adequação de sua linha com interrupção mínima:

- 32 Posições do cabeçote de marcação
- 21 Janelas de marcação
- 3 Comprimentos de Onda
- 2 Classificações de IP para unidades de marcação (IP54, IP65)
- 3 Comprimentos umbilicais com desconexão rápida
- 2 Opções de potência (10 ou 30 Watts)



Posicionando o feixe no local necessário

= **32** opções de entrega de feixe padrão para posicionamento do cabeçote de marcação



O resultado final

Os fabricantes de doces e produtos de confeitaria estão exigindo soluções de codificação que ofereçam o melhor de todos os mundos: sem odor, permanentes e com altas velocidades de linha. O sistema de codificação a laser Videojet 3330 é uma grande escolha para os fabricantes de confeitaria que exigem uma solução de codificação flexível. E, respaldada pela maior rede de suporte do setor, a Videojet 3330 é uma solução ideal para marcar códigos complexos e atender aos requisitos de confeitaria.

Deixe a Videojet ajudar você a escolher a solução certa para atender às suas metas de produção e necessidades de desempenho.

Ligue para **11 4689-7273**
Envie um e-mail para
br.marketing@videojet.com
ou acesse **www.videojet.com**

Videojet Technologies do Brasil
Rua São Paulo 261 - Alphaville - Barueri - São
Paulo - SP - 06465-130, Brasil

© 2016 Videojet do Brasil — Todos os direitos reservados.

A melhoria contínua dos produtos é a política da Videojet do Brasil.
Reservamo-nos o direito de alterar o projeto e/ou as especificações sem aviso prévio.

