



Note d'application



Confiseries Codage laser pour les produits de confiserie



Les fabricants de confiseries haut de gamme utilisent couramment des lasers pour appliquer des informations nettes et lisibles sur leurs produits. La durabilité présente toutefois l'avantage de rendre le marquage laser intéressant pour tous les fabricants de confiseries, en particulier ceux qui exportent leurs produits.

Le défi :

Comme dans de nombreuses autres catégories de denrées alimentaires, la durabilité des codes sur les produits est importante pour les confiseurs. Dans les solutions d'impression à base d'encre, cette durabilité est souvent obtenue à l'aide d'encres à base de MEK ou d'autres solutions dégageant une forte odeur qui offrent une adhérence exceptionnelle des codes sur l'emballage du produit. Les fabricants de confiseries hésitent cependant à utiliser de telles solutions, car l'odeur pourrait s'infiltrer dans leurs produits.

Les imprimantes jet d'encre à base de cire capables d'imprimer des codes sur divers emballages sans solvant à forte odeur constituent une alternative prisée aux autres solutions. Les codes imprimés par jet de cire présentent toutefois des problèmes de durabilité, notamment lorsque les produits sont expédiés à l'étranger. Les vibrations susceptibles de se produire fréquemment pendant le transport entraînent un frottement des emballages les uns contre les autres, ce qui peut effacer ou endommager les codes. Il arrive alors que les détaillants reçoivent des produits dépourvus de la date limite de consommation et des informations de lot indispensables.

L'avantage Videojet :

Le système de marquage laser CO₂ Videojet 3330 permet d'imprimer des codes nets et permanents sur divers emballages de confiseries. Grâce à la puissance de 30 watts, l'imprimante peut coder des produits à des vitesses de ligne pouvant aller jusqu'à 900 mètres/minute. Par ailleurs, le tube laser présent dans le système Videojet 3330 est conçu avec un volume de gaz supérieur et doté d'un mécanisme de refroidissement par air optimisé afin d'offrir une durée de vie de plus de 45 000 heures. Ce codeur laser est également équipé du contrôleur CLARiTY™ de Videojet, qui réduit les erreurs de l'opérateur et assure ainsi le codage correct des produits. Des outils de productivité avancés permettent, quant à eux, d'identifier la cause première des temps d'arrêt afin d'améliorer durablement les processus.

La durabilité des codes sans les odeurs du codage à base d'encre



Les confiseurs consacrent généralement beaucoup de temps et de ressources à veiller à ce que leurs emballages soient accrocheurs et attrayants. Cet aspect revêt une importance croissante, car près de la moitié des consommateurs effectuent des achats impulsifs.*

Les producteurs de confiseries haut de gamme sont très conscients du fait que l'aspect industriel des dates limites de consommation et d'autres informations sur les produits peut nuire à l'image globale créée par un emballage au design élégant. Bon nombre de ces fabricants utilisent donc des imprimantes laser pour imprimer des codes propres et nets sur l'emballage de leurs produits.

Les avantages de l'impression laser pour les produits de confiserie ne sont toutefois pas limités aux confiseurs haut de gamme, et les fabricants de l'ensemble du secteur l'ont bien compris. Cette solution de codage permet d'imprimer des codes permanents grâce à un système pratiquement inodore.

Les produits de confiserie, tels que le chocolat, ont tendance à absorber les odeurs. C'est pourquoi les solutions de codage à jet d'encre qui intègrent des solvants comme le MEK ne sont pas souhaitées, même si ces encres garantissent une forte permanence du code. Les imprimantes qui utilisent des encres à base de cire constituent une solution couramment employée pour éviter ces odeurs. Les encres à base de cire ne contiennent pas de solvants, et certaines d'entre elles sont homologuées par la FDA pour une application directe sur les denrées alimentaires.

La durabilité peut malheureusement poser problème pour les codes créés avec des encres à base de cire, notamment en cas d'expédition du produit à l'étranger. Les vibrations habituellement générées pendant le transport provoquent le frottement des produits les uns contre les autres, ce qui entraîne un effacement des codes et leur illisibilité. Lorsque le détaillant reçoit les marchandises, l'absence de date limite de consommation et d'autres informations sur la production l'empêche de pouvoir mettre le produit en rayon sans intervention manuelle, par exemple en apposant des étiquettes.

Les confiseurs ont donc besoin d'une solution de codage qui ne dégage pas d'odeurs fortes et qui soit capable d'imprimer un code permanent. Ils doivent également pouvoir disposer d'une solution à même de suivre la cadence élevée de leurs lignes de production. Par exemple, il n'est pas rare que les grands fabricants de confiseries produisent entre 300 et 600 unités par minute.



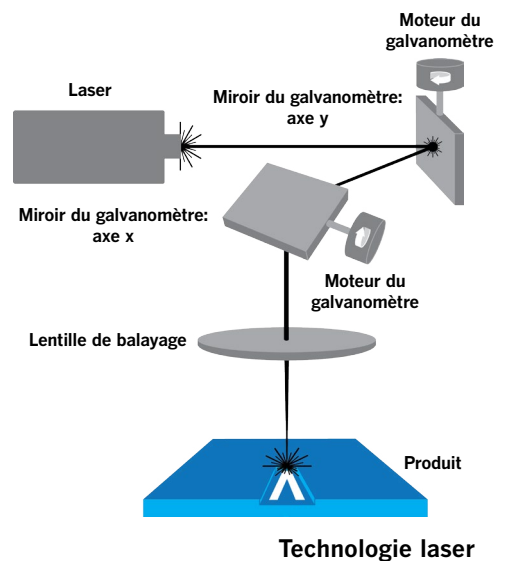
* Mintel report, Sugar, Confectionery and Breath Fresheners, déc. 2014



Présentation du codeur laser Videojet 3330

Le système de marquage laser CO₂ Videojet 3330 de 30 watts fournit exactement la puissance nécessaire pour suivre le rythme des vitesses de ligne élevées. D'autres types de lasers, comme les systèmes fibrés, sont mal adaptés aux produits de confiserie, car ils ont tendance à perforer le matériau d'emballage en le brûlant. Les lasers ne contenant ni encre ni solvant, le problème de l'odeur et sa possible influence sur le goût du produit déballé sont complètement éliminés.

Le système Videojet 3330 intègre une source laser à refroidissement par air qui élimine pratiquement les intervalles d'entretien. Il offre également des performances maximales et une plus longue durée de vie de la source laser (jusqu'à 45 000 heures) grâce à l'optimisation de la puissance de sortie totale. Le système est totalement flexible grâce à 21 options de champ de marquage, 3 têtes de marquage, 13 lentilles et 3 longueurs d'onde possibles. L'interface utilisateur CLARITY™ en option offre des fonctionnalités logicielles intégrées qui réduisent les erreurs de l'opérateur et permettent de garantir le bon code sur le bon produit.



Systèmes de marquage laser CO₂

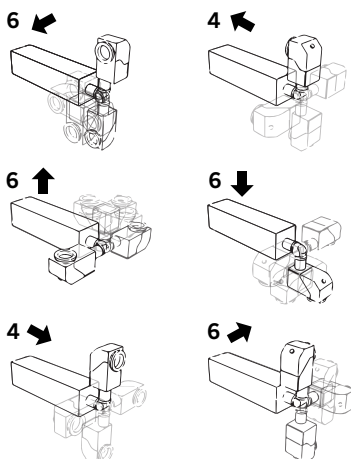
Grâce à plus de 20 000 configurations standard, la solution s'adapte en souplesse sur votre ligne en la perturbant le moins possible :

- 32 positions pour la tête de marquage
- 21 champs de marquage
- 3 longueurs d'onde
- 2 indices IP pour les unités de marquage (IP54, IP65)
- 3 longueurs d'ombilic, amovible
- 2 options de puissance (10 ou 30 watts)



Positionnement adéquat du faisceau

= **32** options de faisceau standard pour le positionnement de la tête de marquage



L'essentiel

Les confiseurs exigent des solutions de codage optimales à tous les égards : absence d'odeur, durabilité et vitesses de ligne élevées. Le système de marquage laser Videojet 3330 constitue un excellent choix pour les fabricants de confiseries qui exigent une solution de codage flexible. En outre, s'appuyant sur le plus grand réseau d'assistance du secteur, le système Videojet 3330 est une solution idéale pour apposer des codes complexes conformes aux exigences du secteur de la confiserie.

Laissez Videojet vous aider à choisir la solution adaptée à vos objectifs de production et à vos besoins en matière de performances.

Contactez le **0810 442 800**
(prix d'un appel local)
E-mail marquage@videojet.fr
ou rendez-vous sur le site www.videojet.fr

Videojet Technologies SAS
ZA Courtaboeuf / 16 av. du Québec / Bât. Lys
91140 Villebon Sur Yvette / France

© 2016 Videojet Technologies SAS — Tous droits réservés.

Videojet Technologies s'est fixé comme politique de toujours améliorer ses produits. Nous nous réservons le droit de modifier la conception et/ou les spécifications de nos produits sans préavis.

