Ulotka użytkowa

Wyroby cukiernicze

Znakowanie laserowe produktów cukierniczych

Systemy laserowe, nanoszące wyraźne i czytelne informacje o produktach, są często stosowane przez producentów wyrobów cukierniczych wysokiej klasy. Jednak z uwagi na korzyści wynikające z trwałości znakowanie laserowe jest atrakcyjną alternatywą dla wszystkich producentów wyrobów cukierniczych, a zwłaszcza ich eksporterów.

Wyzwanie:

Nanoszenie trwałych kodów na produkty jest bardzo istotną kwestią dla producentów wyrobów cukierniczych, podobnie jak w przypadku wielu innych kategorii artykułów spożywczych. Jeśli używane są do tego urządzenia atramentowe, odpowiednią trwałość uzyskuje się, stosując atramenty na bazie MEK lub innego rozpuszczalnika o silnym zapachu, które zapewniają doskonałą przyczepność do opakowania. Producenci wyrobów cukierniczych są niechętni tego rodzaju rozwiązaniom, ponieważ zapach rozpuszczalnika może przeniknąć do produktu w opakowaniu.

Popularną alternatywą wobec systemów atramentowych są drukarki woskowe, które umożliwiają znakowanie różnych opakowań bez użycia rozpuszczalników o nieprzyjemnej woni. Jednak wadą kodów naniesionych w ten sposób jest ich niedostateczna trwałość, zwłaszcza jeśli produkty są wysyłane za granicę. Wskutek drgań, które często występują podczas transportu, opakowania ocierają się o siebie, co może prowadzić do starcia lub uszkodzenia znakowania. W konsekwencji sprzedawcy detaliczni mogą otrzymać produkt bez daty przydatności do spożycia oraz numeru partii.

Atuty oferty Videojet:

System laserowy Videojet 3330 CO_2 zapewnia czytelne, trwałe oznaczenia na różnorodnych opakowaniach wyrobów cukierniczych. Drukarka o mocy 30 W jest w stanie znakować produkty przy prędkości linii do 900 metrów na minutę. Żywotność eksploatacyjna systemu Videojet 3330 wynosi powyżej 45 000 godzin dzięki tubie o większej objętości gazu i zoptymalizowanemu systemowi chłodzenia powietrznego. Ten system laserowy wyposażono również w kontroler CLARiTY™ firmy Videojet, który ogranicza ryzyko błędów operatora, przyczyniając się do zapewnienia prawidłowego oznakowania produktów. Ponadto zaawansowane narzędzia zwiększające produktywność ułatwiają określenie pierwotnych przyczyn zdarzeń związanych z przestojami w celu usprawnienia procesów.

Trwałe znakowanie bez zapachu atramentu rozpuszczalnikowego

Producenci wyrobów cukierniczych często inwestują wiele czasu i zasobów w celu zapewnienia atrakcyjnych, przyciągających wzrok opakowań. Ma to coraz większe znaczenie, ponieważ prawie połowa konsumentów przy zakupach kieruje się impulsem*.

Wytwórcy wyrobów cukierniczych wysokiej klasy są świadomi faktu, iż niestarannie wydrukowane daty przydatności do spożycia i inne informacje o produkcie mogą zniweczyć całościowe wrażenie kreowane przez eleganckie opakowanie. W rezultacie wielu z tych producentów korzysta z drukarek laserowych, aby nanosić ostre, czytelne oznaczenia na opakowania oferowanych produktów.

Niemniej korzyści wynikające z drukowania laserowego nie ograniczają się do estetycznego wyglądu kodów i są obecnie dostrzegane przez producentów z całej branży. To rozwiązanie do znakowania zapewnia trwałość oznaczeń przy niemal całkowitym braku zapachu.

Wyroby cukiernicze, takie jak czekolada, mają tendencję do pochłaniania zapachów. Z tego powodu niepożądane są atramentowe systemy znakowania korzystające z atramentów na bazie rozpuszczalników, takich jak MEK, mimo iż atramenty takie zapewniają doskonałą trwałość kodu. Jednym z rozwiązań używanych w celu uniknięcia tych nieprzyjemnych zapachów są drukarki, w których stosowane są atramenty na bazie wosku. Atramenty woskowe nie zawierają rozpuszczalników, a niektóre z nich są zatwierdzone przez FDA do bezpośredniego kontaktu z żywnością.

Niestety wadą kodów naniesionych przy pomocy atramentów woskowych jest ich ograniczona trwałość, szczególnie jeśli znakowane produkty są przeznaczone na eksport. Pod wpływem drgań często występujących podczas transportu poszczególne opakowania ocierają się o siebie, co zwykle powoduje wytarcie i nieczytelność oznaczeń. Jeśli sprzedawca detaliczny otrzyma dostawę towaru bez dat przydatności do spożycia i innych informacji o produktach, nie będzie mógł go umieścić na półkach sklepowych bez ręcznej interwencji, na przykład nanoszenia etykiet.

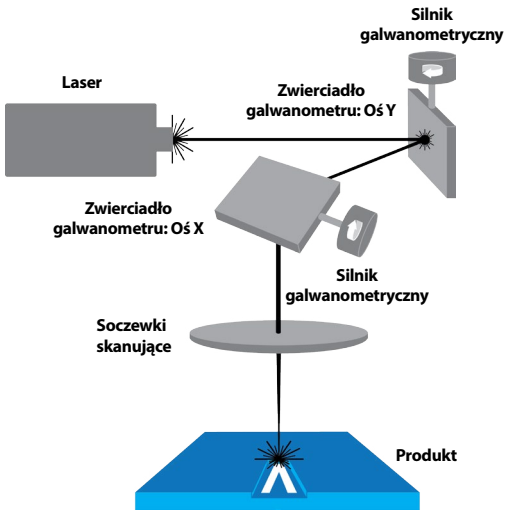
Z powyższych względów producenci wyrobów cukierniczych potrzebują rozwiązania, które zapewnia trwałość kodu, a jednocześnie brak silnych zapachów. Równie ważna jest wysoka wydajność rozwiązania, umożliwiająca jego zastosowanie na liniach produkcyjnych o dużych prędkościach. W przypadku dużych zakładów cukierniczych tempo produkcji może wynosić nawet od 300 do 600 jednostek na minutę.

** Raport firmy Mintel: Sugar, Confectionery and Breath Fresheners, grudzień 2014 r.*

Wprowadzenie do oferty laserowego urządzenia kodującego Videojet 3330

Videojet 3330 to system znakowania laserowego CO_2 o mocy 30 W wystarczającej do pracy na liniach produkcyjnych o dużych prędkościach. Inne rodzaje laserów, na przykład systemy światłowodowe, nie nadają się do znakowania wyrobów cukierniczych, gdyż mogą powodować przepalenie materiału opakowania. W przypadku technologii laserowej, w której nie wykorzystuje się żadnych atramentów ani płynów, nie trzeba zastanawiać się nad kwestią zapachu tuszu oraz jego wpływu na smak produktu.

System Videojet 3330 jest wyposażony w źródło światła laserowego chłodzone powietrzem, które praktycznie eliminuje przerwy serwisowe. Optymalizacja całkowitej mocy wyjściowej systemu przekłada się na maksymalną wydajność i zwiększoną żywotność źródła światła laserowego, sięgającą 45 000 godzin. Pełna elastyczność systemu jest zapewniona przez 21 opcji szczelin znakujących, 3 głowice znakujące, 13 soczewek i 3 długości fali. Opcjonalny interfejs użytkownika CLARiTY™ oferuje wbudowane funkcje oprogramowania, które pomagają zapewnić prawidłowe znakowanie produktów dzięki ograniczeniu błędów operatora.



Technologia laserowa

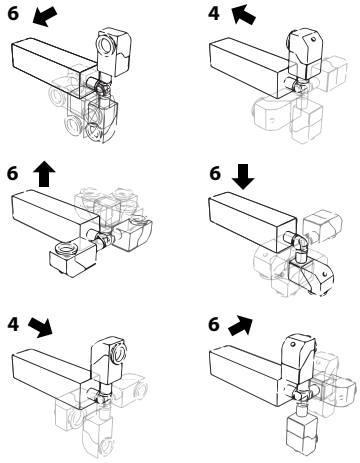
Systemy z laserem CO_2

Ponad 20 000 standardowych konfiguracji zapewnia elastyczność dostosowywania do linii z minimalnymi przestojami:

- **32** pozycje głowicy znakującej
- **21** szczelin znakujących
- **3** długości fali
- **2** stopnie ochrony IP jednostek znakujących (IP54, IP65)
- **3** długości odłączanego przewodu zespolonego
- **2** opcje mocy (10 W i 30 W)

Ustawianie wiązki w optymalnej pozycji

= 32 standardowe opcje przenoszenia wiązki do pozycjonowania głowicy znakującej



Podsumowanie

Producenci wyrobów cukierniczych wymagają rozwiązań, które zapewniają połączenie zalet różnych systemów znakowania: bezzapachowości, trwałości i obsługi linii o wysokich prędkościach. System znakowania laserowego Videojet 3330 to doskonała propozycja dla producentów wyrobów cukierniczych poszukujących elastycznego rozwiązania z zakresu znakowania. Użytkownicy tego systemu mają też do dyspozycji największą sieć wsparcia w branży, dzięki czemu Videojet 3330 to idealne rozwiązanie do nanoszenia złożonych oznaczeń spełniających wymogi obowiązujące w branży cukierniczej.

Videojet pomaga wybrać rozwiązanie umożliwiające osiągnięcie celów związanych z produkcją i jakością wykonania.

Zadzwoń pod numer **887 444 600**
napisz na adres **handel.em@videojet.com**
lub odwiedź stronę **www.videojet.pl**

Videojet Technologies Sp. z o.o
Ul. Kolejowa 5/7
01-217 Warszawa, Polska

© 2016 Videojet Technologies Inc. Wszelkie prawa zastrzeżone.

Polityka firmy Videojet Technologies przewiduje ciągłe doskonalenie oferowanych produktów. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian konstrukcyjnych oraz zmian w specyfikacji bez uprzedniego powiadomienia.