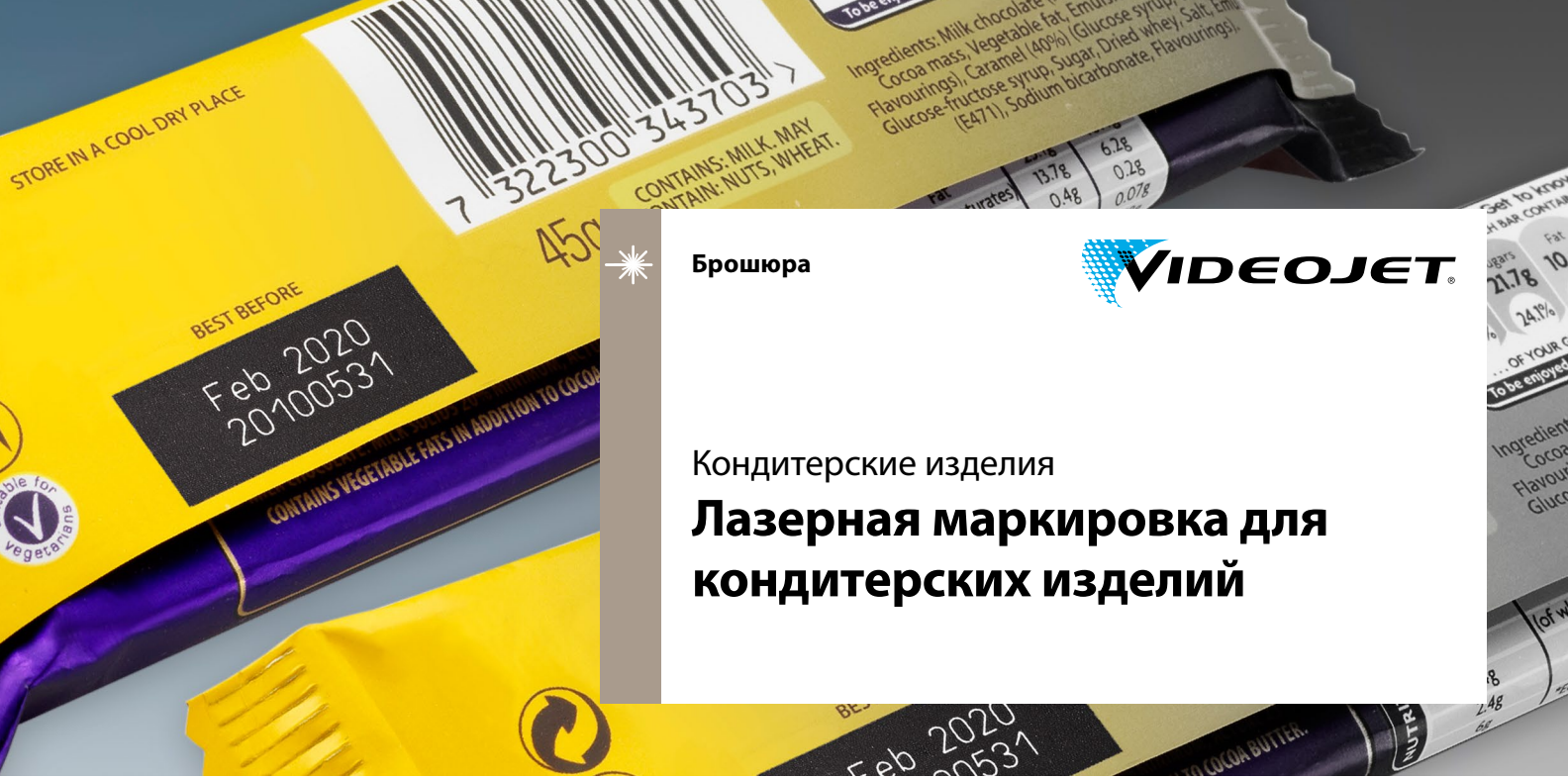


Брошюра

Кондитерские изделия

Лазерная маркировка для кондитерских изделий

Лазерные системы часто используются производителями дорогостоящей кондитерской продукции для нанесения четкой и разборчивой маркировки. Но нанесение нестираемых кодов делает лазерные системы привлекательной альтернативой для всех производителей кондитерских изделий, особенно для тех, которые экспортируют свою продукцию.

Задача

Устойчивая маркировка имеет важное значение для производителей кондитерских изделий. При использовании каплеструйной печати стойкость кодов обеспечивается применением чернил на основе метилэтилкетона или других растворителей с сильным запахом. Производители кондитерской продукции стараются избегать использования таких веществ, так как запах может впитаться в продукцию.

Популярным решением этой проблемы являются каплеструйные принтеры, работающие с чернилами на восковой основе. Они могут наносить маркировку, не используя растворители с сильным запахом. Но данная технология не обеспечивает необходимого уровня устойчивости маркировки, что особенно важно в случае экспорта продукции в другие страны. При транспортировке часто возникают условия, способствующие повреждению или стиранию маркировки. В результате розничные магазины могут получить продукт с отсутствующей информацией о сроке годности и номере партии.

Преимущества Videojet

Система лазерной маркировки Videojet 3330 обеспечивает нанесение четкой и устойчивой маркировки на различные виды упаковок кондитерских изделий. Лазер мощностью 30 Вт наносит маркировку при скорости линии до 900 м в минуту. Кроме того, конструкция лазерной трубки в системе Videojet 3330 оснащена оптимизированной системой воздушного охлаждения и имеет больший объем газа, что увеличивает срок службы до более чем 45 000 часов. Лазерный маркиратор использует контроллер с интерфейсом Videojet CLARiTY™, который сокращает количество ошибок оператора и обеспечивает нанесение правильных кодов. А расширенные функции контроля производительности помогают определить причины простоев и поддерживать стабильный рост производительности.

Устойчивая маркировка без запахарастворителей

Производители кондитерских изделий обычно тратят много времени и ресурсов на создание привлекательной упаковки. Это имеет большую важность, так как практически половина всех потребителей делают покупки спонтанно.*

Производители дорогостоящих кондитерских изделий хорошо знают, что некачественная маркировка может нанести ущерб дизайну упаковки. Многие из этих производителей используют лазерные принтеры для нанесения четких и разборчивых кодов на упаковку.

Но многие производители в отрасли понимают, что лазерная печать обеспечивает преимущества не только при маркировке дорогостоящих кондитерских изделий. Эта технология наносит устойчивые коды без использования растворителей с сильным запахом.

Кондитерские изделия, например шоколад, очень хорошо впитывают запахи. Поскольку каплеструйные принтеры используют в своей работе чернила на основе летучих растворителей с сильным запахом (например, метилэтилкетон), эта технология не совсем подходит для маркировки кондитерских изделий, несмотря на то, что такие чернила обеспечивают высокую устойчивость кодов. Одно из распространенных решений, позволяющее избежать сильных запахов, — это каплеструйные принтеры, работающие с чернилами восковой основе. Чернила на восковой основе не используют растворители, а некоторые из них даже утверждены Управлением по санитарному надзору за качеством пищевых продуктов и медикаментов США для непосредственного нанесения на продукты питания.

Но, к сожалению, данная технология не обеспечивает необходимого уровня устойчивости маркировки, что особенно важно в случае экспорта продукции в другие страны. При транспортировке продукции часто возникают условия, способствующие повреждению или стиранию маркировки. Когда розничные магазины получают такой товар, отсутствие срока годности и другой информации о продукте не позволяет им размещать на полках, и они вынуждены наносить этикетки вручную.

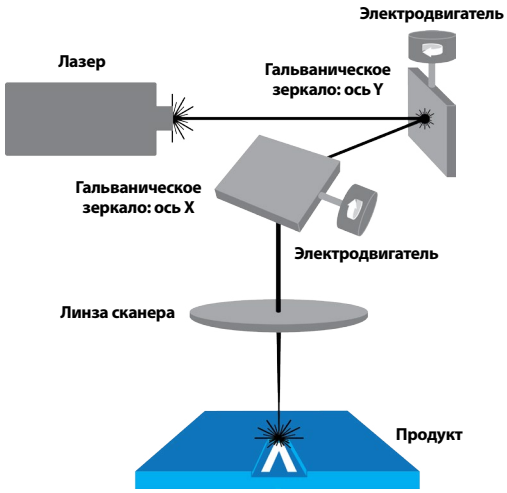
Для кондитерских производств необходимо решение, не использующее вещества с сильным запахом, но гарантирующее при этом стойкость маркировки. И кроме того, это решение должно обладать достаточной производительностью, чтобы не ограничивать скорость их линий. К сведению, скорость на линиях крупных производителей кондитерской продукции может достигать до 300–600 изделий в минуту.

** Mintel report, Sugar, Confectionery and Breath Fresheners, декабрь 2014 г.*

Представляем лазерный маркиратор Videojet 3330

Videojet 3330 — это система маркировки с углекислотным лазером мощностью 30 Вт, подходящая для работы на высокоскоростных линиях. Другие типы лазеров, например, оптоволоконные, не подходят для маркировки кондитерских изделий, так как обычно они прожигают материал упаковки. Благодаря отсутствию жидких расходных материалов лазерная маркировка исключает неприятные запахи, которые могли бы ухудшить вкусовые качества продукта.

Принтер Videojet 3330 использует систему воздушного охлаждения лазера, что практически устраняет простои при обслуживании. Маркиратор обеспечивает максимальную производительность и имеет срок службы до 45 000 часов. Исключительная гибкость системы обеспечивается комбинацией 3 маркирующих головок, 13 линз, 3 вариантов длины волны и 21 окна маркировки. Опциональный пользовательский интерфейс CLARiTY™ включает встроенные программные функции, которые сокращают количество ошибок операторов и обеспечивают нанесение правильной маркировки.



Лазерная технология

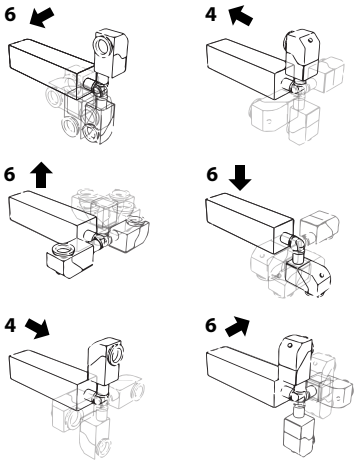
Системы с углекислотными лазерами

Доступно более 20 000 стандартных конфигураций для интеграции в любые производственные линии:

- **32** позиции маркирующей головки
- **21** окно маркировки
- **3** варианта длины волны
- **2** уровня защиты для маркировочных модулей (IP54, IP65)
- **3** варианта длины съемного кабеля кондуита печатающей головки
- **2** варианта мощности (10 Вт и 30 Вт)

Точное позиционирование луча

= 32 стандартные варианты доставки луча для позиционирования маркирующей головки



Выводы

Для производства кондитерских изделий необходимы решения по маркировке, не использующие вещества с сильным запахом и обеспечивающие нанесение устойчивых кодов на высоких скоростях линий. Система лазерной маркировки Videojet 3330 — это отличный выбор для производителей кондитерских изделий, которым необходимо гибкое решение по маркировке. Кроме того, благодаря поддержке крупнейшей в отрасли сервисной службы, лазерный маркиратор Videojet 3330 является идеальным решением для нанесения сложных кодов и соответствия требованиям индустрии кондитерских изделий.

Мы поможем Вам выбрать оптимальное решение для Ваших производственных задач.

Наш телефон: **8-800-23456-06**
Адрес эл. почты:
campaign.russia@videojet.com
Веб-сайт: **www.videojet.ru**

Videojet Technologies Inc.
142784, Москва, бизнес-парк Румянцево,
строение 4, блок Е, 7-й этаж

© Videojet Technologies Inc., 2016 г. — Все права защищены.

Политика компании Videojet Technologies Inc. заключается в постоянном совершенствовании продукции. Мы оставляем за собой право вносить любые изменения в конструкцию или спецификацию без предварительного уведомления.