

Упаковка ломких и липких кондитерских изделий



Кондитерские изделия отличаются своим многообразием. Они включают шоколадные, сахаристые и мучные изделия. Такое разделение диктуется различными технологиями производства и упаковывания, формой, массой и размерами изделий. Все это требует индивидуально-го подхода при выборе технологий и оборудования.

Компания Ishida предлагает широкий выбор высокопроизводительного и надежного оборудования для кондитерского производства. При этом в производственном портфеле компании представлено специализированное оборудование для обработки, фасования и упаковывания кондитерских изделий.

На каждой стадии кондитерского производства, в том числе и при упаковывании, крайне важен правильный

выбор используемого оборудования. Компании-производители широкого ассортимента кондитерских изделий, как правило, заинтересованы в выборе одного партнера в поставке специализированного технологического оборудования. Так поступила компания Sánchez Cano (Испания), которая упаковывает более 4 тыс. наименований кондитерских изделий. Среди этой продукции — жевательные мармеладные конфеты, пастила, леденцы, жевательная резинка.

На главной фабрике компании в г. Молина-де-Сегура, что в регионе Мурсия, установлено 12 мультиголовочных весовых дозаторов Ishida.

Жевательные мармеладные изделия бывают самых разных форм и размеров. Однако при взвешивании, фасовании и упаковывании их можно поделить на две основные группы.



Рис. 1. 16-головочный весовой дозатор с двойной выдачей дозы продукции



Рис. 2. Дозатор для липких желеобразных изделий с антиприлипающим покрытием контактных частей, включая металлическую сетку бункерных затворов

Рис. 3. Дозатор с поверхностью из банколана, который предотвращает повреждение жевательной резинки

Первая — конфеты с глянцевой поверхностью, придающей им красивый блеск, который так нравится детям. Вторая — конфеты, обсыпанные сахарной пудрой, что является более традиционным вариантом.

Мармелад в сахарной обсыпке довольно прост в обработке и фасовании. Для этого используют 16-головочный весовой дозатор с двойной выдачей дозы продукции (рис. 1). По сути, это два весовых дозатора в одном корпусе. Данное оборудование отличается высокой универсальностью: при необходимости одна часть может чиститься, а вторая будет продолжать работать.

Глянцевые мармеладные конфеты, как правило, прилипают к поверхности оборудования, особенно это касается изделий плоской формы.

В таком случае предпочтительно, чтобы каждый вид продукта обрабатывался одинарным, а не сдвоенным весовым дозатором. Тогда большее количество рабочих головок дает возможность компенсировать медленное перемещение продукта.

Для взвешивания и упаковывания глянцевых конфет используют 14-го-

ловочные весовые дозаторы с одним каналом выдачи дозы продукции и специальным антиприлипающим покрытием контактных частей, в том числе и металлической сетки бункерных затворов (рис. 2).

Для взвешивания и упаковывания пастилы в обсыпке сахарной пудрой используют 16-головочный дозатор, установленный над двумя вертикальными упаковочными машинами, которые наполняют пакеты продукцией весом 500 г и 1,25 кг. Данный дозатор оснащен просторными трехлитровыми емкостями для работы с продуктами крупных размеров.

Для фасования жевательных резинок используют 16-головочную модель дозатора с двойными каналами выдачи дозы продукции. Они упаковываются в пакеты типа «дой-пак». Для рынка стран ЕС упаковка с жевательными резинками имеет вес 180 г, а для американского рынка — 142 г.

Для продажи в Испании 28 подушечек жевательной резинки упаковываются в пакеты меньшего размера. При этом производительность дозатора составляет 120 упаковок в минуту (по 60 —

с каждой стороны мультиголовочного дозатора).

При работе с упаковкой небольших размеров важна точность и производительность фасовочного и упаковочного оборудования. Однако есть еще один важный фактор. Сразу после выхода из производственного цеха жевательная резинка начинает терять влагу. Неосторожное обращение с ней способно вызвать скол оболочки. Чтобы предотвратить это, Ishida рекомендует использовать весовой дозатор с поверхностью из банколана (рис. 3), который смягчает удар и силу столкновения подушечек жевательной резинки.

«Главной причиной, по которой мы решили работать с компанией Ishida, является тот факт, что она предлагает широкий выбор быстрого и надежного оборудования для кондитерского производства, ведь мы используем специализированные машины для обработки одного отдельного кондитерского изделия», — заключает Антонио Гамбин. *✍*

По материалам
компании Ishida