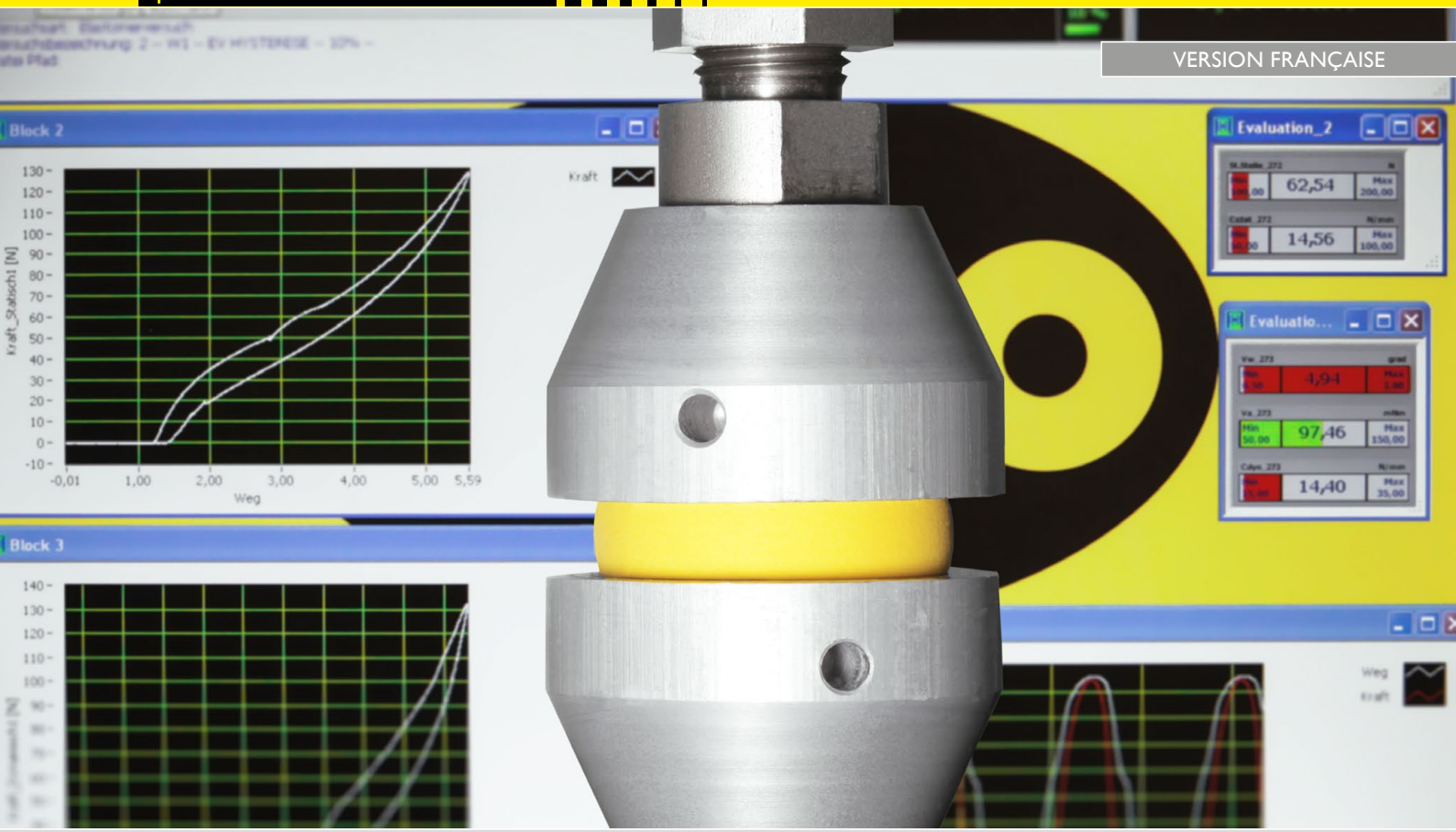
partner for success

VERSION FRANÇAISE



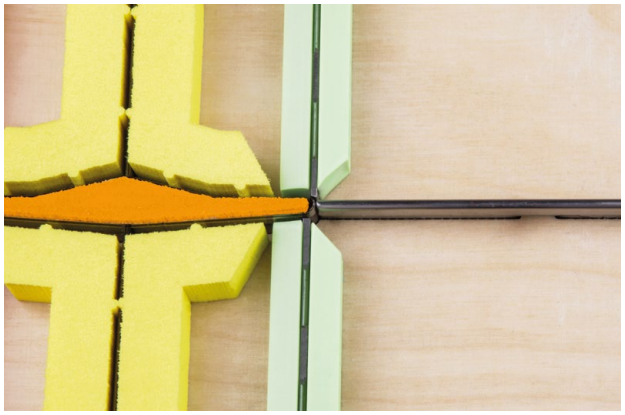
Des matériels certifiés pour vos formes de découpe : CITOject F

Les composants de vos formes de découpe sont-ils sans danger pour les emballages de produits alimentaires ? En ce qui concerne notre santé, il est naturellement indispensable d'avoir uniquement recours à des emballages sûrs, par exemple des cartons ou des cartons ondulés inoffensifs, pour conditionner les produits alimentaires. Mais à quoi bon, s'ils sont ensuite contaminés lors de leur traitement ? C'est la raison pour laquelle la législation accorde une attention particulière à un nombre croissant de matériels en contact avec les emballages alimentaires pour humains et animaux durant le processus de traitement.

CITO a compris que ses clients devaient de plus en plus assumer leurs responsabilités en la matière. Actuellement, les législateurs européens critiquent les émissions polluantes pouvant émaner de l'utilisation de matières plastiques lors des processus de découpe. Dans la pratique, il s'agit donc de tous les matériels d'éjection utilisés sur les formes de découpe. En effet, ces derniers sont en contact avec les emballages durant le processus de découpe. Il est donc possible que les matériels d'éjection transmettent des substances nocives aux emballages. Malheureusement, notre industrie utilise pour la plupart des élastomères qui n'ont pas été développés pour des formes de découpe destinées à cet emploi. Il est donc extrêmement difficile d'obtenir une déclaration de conformité.

C'est la raison pour laquelle CITO s'emploie depuis quelques années à développer des produits d'éjection spéciaux, destinés au processus de production d'emballages. Cela concerne aussi bien les profilés réservés

à des utilisations techniques spéciales que les plaques utilisées sur les formes de découpe. Naturellement, lorsque l'on développe soi-même de tels matériels, il s'agit non seulement de garantir leur innocuité pour l'industrie des produits alimentaires, mais également d'optimiser les performances lors de la découpe des emballages. CITO a donc pris en compte les exigences spécifiques de l'industrie des produits alimentaires : une meilleure compressibilité pour réduire la pression de la découpe, une réaction plus rapide afin de sécuriser davantage le processus de découpe et d'éviter les arrêts de production, une minimisation de l'extension horizontale afin de soutenir les points d'attache et, bien entendu, un poids réduit afin de faciliter la manipulation des formes de découpe.



Des millions de données issues du processus de découpe des boîtes pliantes et des emballages en carton ondulé ont été analysées afin de développer les matériels d'éjection CITO. Le processus de développement a également intégré des tests d'endurance sur des équipements de simulation, une analyse vidéo grande vitesse du processus de découpe et, naturellement, de nombreux tests pratiques sur les presses de découpe automatiques. Après plusieurs années de recherche, nous avons donc développé le matériel d'éjection CITOject F.

Il laisse tous les autres élastomères sur le carreau ; ce matériel spécialement développé pour les formes de découpe est de plus en plus demandé. Il va sans dire que son innocuité pour la production d'emballages de produits alimentaires pour humains et animaux faisait également partie des premiers critères indispensables exigés par CITO lors de sa conception. C'est pourquoi CITOject F dispose de déclarations de conformité délivrées par le Forschungs- und Untersuchungsgesellschaft (institut de recherche et d'examens) ISEGA.

Mais ce n'est pas tout : CITO poursuit toujours une approche globale qui implique également le processus de production des outils. En ce sens, il est donc important que les matériels aient une structure fermée afin d'éviter toute contamination lors de la découpe avec des jets d'eau. En outre, seuls des adhésifs inoffensifs peuvent être utilisés. Aujourd'hui encore, la colle au cyanoacrylate continue à être utilisée dans la production de formes de découpe, ce qui est tout à fait absurde dans le contexte des emballages de produits alimentaires. Utilisez plutôt CITOject F avec EasyFix, ce dernier étant également classé sans danger par ISEGA. La différence de prix avec les matériels d'éjection traditionnels est marginale, et même si une forme de découpe coûte légèrement plus cher, cet inconvénient éventuel sera plus que compensé par l'accroissement de votre productivité. Vous pouvez donc utiliser des matériels inoffensifs, tout en augmentant votre productivité. Alors, pourquoi rester tourné vers le passé et continuer à utiliser des matériels inadaptés et des adhésifs toxiques ? CITOject F : la solution pour le présent et l'avenir.

Jürgen Mariën