A close-up photograph of industrial machinery, likely a conveyor system, featuring three prominent nozzles or sensors mounted on a metal frame. The background is dark and slightly blurred, emphasizing the mechanical components.

**ДОЗАТОРЫ
ПИЩЕВЫЕ НАСОСЫ
ГРУППОВАЯ УПАКОВКА
ПЕЛЬМЕННЫЕ АВТОМАТЫ
ФОРМИРОВАТЕЛИ ПАКЕТОВ
РАСКЛАДЧИКИ, УКЛАДЧИКИ
СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ ВЕСА
СИСТЕМЫ ТРАСПОРТИРОВАНИЯ
КОМПЛЕКСНЫЕ ЛИНИИ «ПОД КЛЮЧ»
ВЕРТИКАЛЬНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ
СИСТЕМЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ
И ОХЛАЖДЕНИЯ**

Головной офис и производство
Екатеринбург, ул. Дружининская, 5
+7(343)304-60-90
post@signal-pack.com

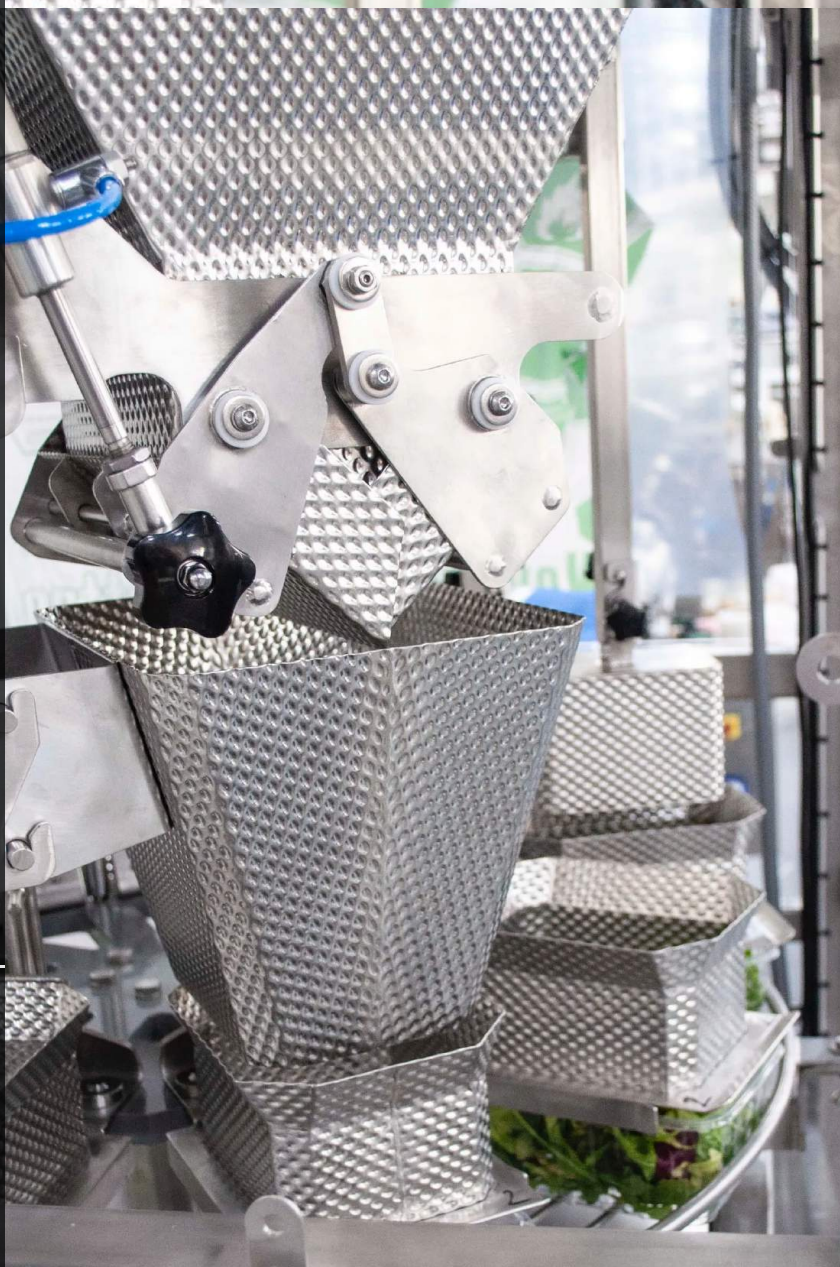
Филиал
Москва, ул Ибрагимова, 31 к.50, офис 815
+7(499)332-06-84
moskva@signal-pack.com

Дилеры, дистрибьюторы и агенты
8 800 555 65 76

The logo consists of the letters 'S' and 'P' in a stylized, rounded font. The 'S' is on the left and the 'P' is on the right, both in a vibrant orange color. They are set against a dark, semi-transparent background that shows a close-up of industrial machinery with various bolts and components.

СИГНАЛ - ПАК

2024



НОВИНКИ
И ПОПУЛЯРНОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ



ОПЕРАТИВНЫЙ И ГРАМОТНЫЙ СЕРВИС ЯВЛЯЕТСЯ ВАЖНЕЙШИМ НАПРАВЛЕНИЕМ В РАБОТЕ СИГНАЛ - ПАК

НАШЕЙ КЛЮЧЕВОЙ ЗАДАЧЕЙ
ЯВЛЯЕТСЯ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
МАКСИМАЛЬНО ВЫСОКОГО
УРОВНЯ НАДЕЖНОСТИ МАШИН,
СОКРАЩЕНИЕ ИЗНОСА
ОБОРУДОВАНИЯ, УДОБСТВО
ЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.



ДЛЯ НАШИХ КЛИЕНТОВ МЫ ПРЕДЛАГАЕМ ШИРОКИЙ СПЕКТР СЕРВИСНЫХ УСЛУГ:

- Гарантийное обслуживание
- Доставка запасных частей и ремонт
- Модернизация оборудования
- Шеф - монтаж
- Консультация технолога по вопросам рецептуры
- Техническая поддержка

У НАС НЕТ КОЛЛ - ЦЕНТРОВ, КОНСУЛЬТАЦИИ ПРОВОДЯТ
НАСТОЯЩИЕ ПРОФЕССИОНАЛЫ В СВОЕЙ СФЕРЕ, СПОСОБНЫЕ
ПОДСКАЗАТЬ РАБОЧЕЕ РЕШЕНИЕ ВОЗНИКШЕЙ ПРОБЛЕМЫ.
МЫ СТАРАЕМСЯ РЕШАТЬ ВСЕ ВОПРОСЫ ОПЕРАТИВНО
И С ПРИВЛЕЧЕНИЕМ УЗКИХ СПЕЦИАЛИСТОВ ПО ВАШЕЙ ТЕМЕ.

+7 (343) 304-60-91
Отдел наладки и сервисного обслуживания
service@signal-pack.com

Генеральный директор
ООО ВКП «Сигнал-Пак» Манихин С.М.

ОТ ПЕРВОГО ЛИЦА НАШЕ ОБЩЕЕ ДЕЛО: ПОВЫШЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДУКТОВ

Когда в супермаркете вы набираете корзину продуктов, можете быть уверены: там точно есть товары, которые изготовили и упаковали с помощью оборудования компании «Сигнал - Пак».

Пищевые производства создают продукты питания, которые мы употребляем каждый день, обеспечивают нашу безопасность и здоровье. Как разработчик, изготовитель и поставщик оборудования, мы полностью осознаем значение и ответственность работы с предприятиями пищевой промышленности.

Нам важно не только обеспечивать производства надёжным и современным оборудованием, но и создавать долгосрочные партнерские

отношения с участниками сообщества пищевой индустрии. Вместе мы работаем над разработкой и внедрением инноваций для создания современной упаковки, для сокращения ручного труда на пищевых производствах, продления сроков годности товаров в упаковке. Как поставщики оборудования, мы с помощью технических решений, автоматизирующих работу на пищевых производствах, влияем на конкурентоспособность брендов на рынке, расширение ассортимента товаров на продуктовых полках, повышение качества конечного продукта для потребителей.

Мы гордимся тем, что можем внести свой вклад в решение задачи продовольственной безопасности страны.



КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ
– ЭТО НАША ОБЩАЯ ЗАДАЧА,
ВМЕСТЕ МЫ ФОРМИРУЕМ
ВЫСОКИЕ СТАНДАРТЫ
В ПИЩЕВОЙ ОТРАСЛИ.

СОДЕРЖАНИЕ

ЧТО У ВАС В ТАРЕЛКЕ? <small>РЕВОЛЮЦИЯ В ПИТАНИИ</small>	3	АЭК60 <small>НАНЕСЕНИЕ ЭТИКЕТКИ</small>	САЛАТНЫЕ СМЕСИ <small>ФАСОВКА БЕЗ ПОВРЕЖДЕНИЙ</small>	17
ДОЗИРОВАНИЕ ПОРЦИЙ <small>ДОЗАТОРЫ</small>	4 - 5	ОРГАНИЗАЦИЯ ФАСОВКИ ТЯЖЕЛЫХ ЧАСТЕЙ ПТИЦЫ В ЛОТОК <small>НОВАЯ КОНСТРУКЦИЯ ШНЕКА</small>		18
УПАКОВКА ГОТОВОЙ ЕДЫ <small>ОРГАНИЗАЦИЯ ФАСОВКИ ГОТОВОЙ ЕДЫ</small>	6 - 7	НОВЫЙ АВТОМАТ СИГНАЛ - ПАК <small>ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ЛАПШ</small>		19 - 20
ХОРОШИЕ ТРАДИЦИИ <small>ПРО СИГНАЛ - ПАК</small>	8	КТО ЛЮБИТ СЛАДКОЕ? <small>УСПЕШНАЯ УПАКОВКА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ: СЕКРЕТЫ ВЫБОРА ОБОРУДОВАНИЯ</small>		21 - 22
УПАКОВКА МЯСА ПТИЦЫ В ПАКЕТ С ПЛОСКИМ ДНОМ <small>ТЕСТИРОВАНИЕ УПАКОВОЧНОГО КОМПЛЕКСА СИГНАЛ - ПАК</small>	9 - 10	НОВЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ М3 И М4: <small>УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ И УДОБСТВО В РАБОТЕ</small>		24
ДЕЛИТЕЛЬ СОСИСОЧНЫХ ГИРЛЯНД <small>ОБОРУДОВАНИЕ, КОТОРОЕ ПРОСТИТ МНОГИЕ ОШИБКИ</small>	11 - 12	СТАНДАРТИЗИРОВАННАЯ ПРОДУКЦИЯ С ФИКС. ВЕСОМ <small>УПАКОВКА МЯСА ПТИЦЫ</small>		25 - 26
НАЦИОНАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ <small>ПОВЫШЕНИЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ ТРУДА</small>	13 - 14	ИЗГОТОВЛЕНО НА ОБОРУДОВАНИИ СИГНАЛ - ПАК <small>ФОТОВЫСТАВКА (ПЕЛЬМЕНИ)</small>		27 - 28
КАК В МАРЬИНОЙ ГОРКЕ ДЕЛАЮТ ЗАМОРОЖЕННЫЕ ЯГОДЫ И ЧЕБУРЕКИ <small>ПРОЕКТ</small>	15			

ЧТО У ВАС В ТАРЕЛКЕ?

РЕВОЛЮЦИЯ В ПИТАНИИ: УПАКОВКА ГОТОВОЙ ЕДЫ МЕНЯЕТ РОССИЙСКИЙ РЫНОК

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ
ОТ СИГНАЛ - ПАК

Российский рынок готовой еды находится в стадии активного развития. В стране появляется все больше компаний, предлагающих готовые блюда в контейнерах и замороженные гарниры, обеспечивая доступные цены и высокое качество. Однако, увеличение производства и обеспечение растущего спроса сталкиваются с трудностями в упаковке и фасовке продукции, так как импортное оборудование слишком дорого и российских аналогов не существовало до недавнего времени.



«СИГНАЛ - ПАК – РОССИЙСКИЙ
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ, КОТОРЫЙ
ПРОЕКТИРУЕТ И ПОСТАВЛЯЕТ
ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ДОЗИРОВАНИЯ
И УПАКОВКИ ГОТОВОЙ ЕДЫ.»

ДОЗИРОВАНИЕ ПОРЦИЙ

Мы предлагаем дозаторы для дозирования жидких продуктов, а так же гарниров.

ОБЪЁМНЫЙ ДОЗАТОР ЖИДКИХ ПРОДУКТОВ

Жидкостный дозатор позволяет дозировать жидкие продукты, а также гущу с крупными включениями.

НАШИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ ПОМОГУТ:

- дозировать жидкие и плотные продукты, гарниры;
- упаковывать продукт в современную безопасную упаковку: лотки, стаканы;
- решать вопрос кадрового голода за счет автоматизации процессов;
- повышать сроки годности;
- контролировать недовес;
- отпускать стандарт. продукцию с фикс. весом.



Спец. исполнение дозатора под горячие блюда позволяет фасовать продукт температурой до 80 градусов: в автомате использованы термостойкие уплотнения и шланги.



ОБ ОБЪЕМНОМ ДОЗАТОРЕ ЖИДКИХ ПРОДУКТОВ:

Бункер, из которого продукт поступает на фасовку, проектируется по запросу Заказчика. Мы можем оборудовать его функцией подогрева, охлаждения, перемешивания и наполнения продуктом с помощью насоса. Все детали и узлы, которые контактируют с продуктом, изготовлены из нержавеющей стали или из пластика с пищевым допуском.

Они быстро снимаются без специального инструмента, их легко мыть. Линия дозирования проста и интуитивно понятна в управлении и настройках. В зависимости от вида продукта оснащаем автомат необходимыми опциями. Предусмотрен «ручной» режим, когда дозирование происходит по нажатию кнопки.

Производительность в автоматическом режиме с одной дозирующей головкой
Деликатная гуща: до 15 доз в минуту.
Бульон: 30 доз в минуту.

СУПЫ И ЗАПРАВЛЕННЫЕ СОУСОМ САЛАТЫ (С КУСОЧКАМИ НЕ БОЛЕЕ 20X20X20 ММ), ОВОЩНЫЕ И ФРУКТОВЫЕ ПЮРЕ, КАШИ, СМЕТАНА, СОУСЫ.





О ДОЗАТОРЕ ГАРНИРОВ:

Объемно - вакуумный дозатор позволяет дозировать гарниры с низким содержанием влаги:

(салаты, каши рассыпчатые, рис, плов, квашеная капуста, макаронные изделия отварные, смеси морепродуктов, корейская морковь)

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ:

до 30 циклов/мин.

ВЕС ДОЗЫ от 100 г. до 1000 г.

в зависимости от насыпной плотности продукта.



- Набор сменных стаканов позволяет изменять диапазоны дозирования.
- Есть модель с двумя дозирующими головками.
- Автоматическая подача продукта из бункера.
- Загрузка в бункер подающим транспортёром, либо опрокидывателем дежи.



УПАКОВКА ГОТОВОЙ ЕДЫ

Для тех предприятий, которые планируют паковать свою продукцию в коррексы, компания СИГНАЛ - ПАК предлагает готовые решения по организации фасовки готовой еды (супов, соусов и вторых блюд) в готовую тару с применением трейсилеров (с использованием МГС, вакуума, без них).

При необходимости спроектируем на линии СТАНЦИИ РУЧНОЙ УКЛАДКИ. Место оператора для раскладки штучных продуктов оборудовано столом (котлета, лимон, оливка, кусковое мясо) ””

Дозатор для жидких продуктов и дозатор гарниров работают в составе автоматических линий по производству и упаковке готовой еды: (транспортировка, раскладка, запайка, маркировка, накопление, заморозка продукта).



Линии оснащаются техническими решениями, которые позволяют осуществлять:

1. обеззараживание тары;
2. контроль веса каждой упаковки;
3. контроль наличия металлических вложений;
4. утряску продукта



ТРЕЙСИЛЕРЫ ДЛЯ УПАКОВКИ

ХАРАКТЕРИСТИКА	ТРЕЙПАК	ТРЕЙПАК МАХ	ТРЕЙПАК LINE
ШИРИНА ПЛЕНК, ММ	490	790	370
КОЛЛИЧЕСТВО ЛОТКОВ	1x2, 1x3, 1x4	2x4	4x1, 3x1
БЕЗ ГАЗОНАПОЛНЕНИЯ, ЦИКЛ/ МИН	12	12	12
ВАКУУМ - ГАЗ, ЦИКЛ/ МИН	7	7	8
SKIN - УПАКОВКА, ЦИКЛ/ МИН	6	6	6
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, ШТ/ МИН	до 48	до 96	до 48



ПРОЕКТЫ

В 2023 году для крупнейшего уральского производителя готовой еды спроектировано и изготовлено оборудование для дозирования готовой еды в лотки и стаканы.

ЭТО ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ НОВЫЙ ЭТАП В РАЗВИТИИ ТЕХНОЛОГИЙ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ, ОБЕСПЕЧИВАЯ ВЫСОЧАЙШИЙ УРОВЕНЬ ЭФФЕКТИВНОСТИ И ГИБКОСТЬ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ГОТОВОЙ ЕДЫ.

ПРОЕКТ СОСТОИТ ИЗ ДВУХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЙ, СПЕЦИАЛЬНО РАЗРАБОТАННЫХ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ ГОТОВОГО ПРОДУКТА: ОДНА ЛИНИЯ ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ СУПОВ, ДРУГАЯ - ДЛЯ ВТОРЫХ БЛЮД.



Особенностью этого оборудования является его модульная схема, позволяющая легко менять местами дозаторы и станции ручной укладки в зависимости от потребностей производства. Кроме того, мобильные дозаторы с колесами обеспечивают легкость в эксплуатации и возможность быстрой раскомплектации.

На каждой линии тара подается на трейсилер с помощью денестера, после чего различные типы дозаторов осуществляют наполнение тары продуктом, и она направляется на заклепку. Кроме того, на каждой линии предусмотрены 2 станции ручной укладки, обеспечивая возможность ручной укладки дополнительных продуктов в тару: (лимон, оливки, кусковое мясо).

ХОРОШИЕ ТРАДИЦИИ

**ВОПЛОЩЕНИЕ УСИЛИЙ
В РЕАЛЬНЫЙ РЕЗУЛЬТАТ**



На производственной площадке СИГНАЛ - ПАК мы регулярно проводим презентации новых моделей оборудования. Это является важной частью нашей корпоративной культуры и традиций. Демонстрации изготовленного оборудования предоставляют сотрудникам компании уникальную возможность

увидеть результат своей трудовой деятельности и влияние своей работы на итоговый продукт. Каждое подразделение компании отвечает за отдельный сектор во всей производственной цепочке, начиная от заключения договоров и заканчивая контролем качества и сборкой. Презентации новых моделей оборудования не только позволяют сотрудникам увидеть конечный результат, но и объединяют их в общих целях компании. В процессе демонстраций работы оборудования ведущие технические специалисты подробно объясняют про особенности и предназначение изготовленного оборудования.



МЫ УБЕЖДЕНЫ,
ЧТО ЭТО ПОМОГАЕТ
ПОДДЕРЖИВАТЬ
БЛАГОПРИЯТНУЮ
АТМОСФЕРУ ВНУТРИ
КОМПАНИИ.

Сотрудники видят, как их трудовые усилия воплощаются в реальные результаты, что способствует укреплению рабочей энергии и командного духа. Таким образом, проведение таких мероприятий стало неотъемлемой частью нашей производственной культуры.



На производственной площадке СИГНАЛ-ПАК было успешно проведено **тестирование** упаковочного комплекса для **фасовки мяса птицы в пакеты**.

Этот шаг открывает новые возможности в упаковке мяса, предлагая более удобные и экономически выгодные решения для производителей и потребителей.

ТАКАЯ УПАКОВКА ОБЛАДАЕТ УЛУЧШЕННЫМИ ХАРАКТЕРИСТИКАМИ В ОБЛАСТИ ЭКОНОМИИ СТОИМОСТИ, СКОРОСТИ УПАКОВКИ И УДОБСТВА ТРАНСПОРТИРОВКИ, А ИМЕННО:

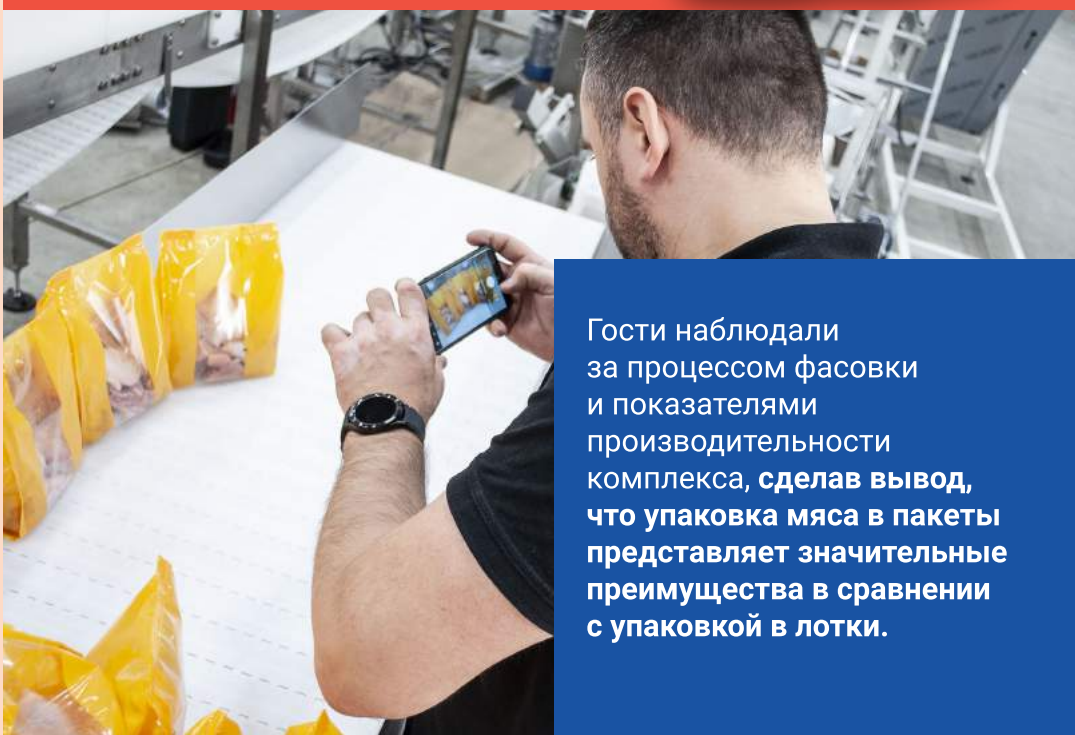
- Готовый продукт дешевле за счет высокой точности (фикс. вес, точность по ГОСТ) и производительности при фасовке 40-50 пак./мин
- Готовый продукт дешевле за счет экономии на кадрах: требуется значительно меньше операторов на линии. Для обслуживания линии требуется 1 оператор (он может обслуживать несколько линий) и 1 укладчик пакетов в короб
- Более удобная и выгодная групповая упаковка: при групповой упаковке пакетов в короб входит 9 штук, а лотков 6, что влечет за собой экономию на групповой упаковке до 40% в части использования коробов, места в машинах при транспортировке, места на складах
- В рамках разработанных нашей компанией технических решений есть возможность **автоматизировать групповую упаковку** в короб и еще больше сократить время прохождения продукта по фасовочной линии и количество персонала на ней

УПАКОВКА МЯСА ПТИЦЫ В ПАКЕТ С ПЛОСКИМ ДНОМ

ТЕСТИРОВАНИЕ УПАКОВОЧНОГО КОМПЛЕКСА СИГНАЛ - ПАК: ОЧЕВИДНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА УПАКОВКИ В ПАКЕТ



Тестирование проводилось совместно с нашими партнерами - поставщиками мяса птицы в рамках **маркетингового исследования** привлекательности пакета в сравнении с лотками.



Гости наблюдали за процессом фасовки и показателями производительности комплекса, **сделав вывод, что упаковка мяса в пакеты представляет значительные преимущества в сравнении с упаковкой в лотки.**



В СОСТАВ УПАКОВОЧНОГО КОМПЛЕКСА СИГНАЛ-ПАК ВХОДЯТ ДВА ОСНОВНЫХ ЭЛЕМЕНТА: ВЕСОВОЙ КОМБИНАЦИОННЫЙ ДОЗАТОР И УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА МОДЕЛИ МЗ-300QM.



Дозатор разработан специально под мясные продукты - он позволяет гибко настраивать процесс фасовки, обеспечивает высокую точность и скорость упаковки, а также позволяет упаковывать различные части курицы без необходимости замены шнеков.

Такой комплекс почти полностью исключает ручной труд, что приносит отличные результаты в сокращении издержек и повышении качества упаковки. Технические решения, разработанные нашей компанией,

обеспечивают уникальные возможности, такие как вклейка в пакет влагопоглощающей салфетки, что является критически важным аспектом упаковки мяса.



Основываясь на богатом опыте работы с птицефабриками, наша компания разработала целый ряд решений по упаковке разделки частей птицы. В 2022 - 2023 году реализованы множество проектов по организации фасовки частей курицы, что подчеркивает нашу постоянную работу над внедрением инноваций.



Наши специалисты разрабатывают технологические решения с учётом индивидуальных особенностей пищевых производств. Автоматизация процессов исключает ручной труд, минимизирует человеческий фактор и обеспечивает стабильное качество упаковки.

МЫ ГОРДИМСЯ ТЕМ, ЧТО ВНОСИМ ВКЛАД В РАЗВИТИЕ ОТРАСЛИ И ОБЕСПЕЧИВАЕМ НАШИХ КЛИЕНТОВ УНИКАЛЬНЫМИ РЕШЕНИЯМИ В ОБЛАСТИ УПАКОВКИ МЯСА.



НОВЫЙ ДЕЛИТЕЛЬ СОСИСОЧНЫХ ГИРЛЯНД!

**ОБОРУДОВАНИЕ,
КОТОРОЕ ПРОСТИТ
МНОГИЕ ОШИБКИ**

Черноскутова Елена Юрьевна.
Руководитель Департамента
продаж СИГНАЛ-ПАК.

ПРИНЦИП РАБОТЫ ОБОРУДОВАНИЯ

Принцип работы такого оборудования разной мощности и различных производителей однотипный, однако к его выбору надо подойти с умом. Посетив в процессе работы немало мясоперерабатывающих предприятий по всей России, мы наблюдали работу разных аппаратов, часть из которых была куплена нерационально. При подборе оборудования мы советуем учитывать ассортиментный ряд продукции – планируете ли вы изготавливать только сосиски или хотите выпускать еще и сардельки, и даже колбасные изделия, интересует ли вас копченая продукция. Немаловажным критерием для выбора делителей является материал оболочек, а также предполагаемый объем продукции и размер цеха. Одним подойдет простое и мобильное оборудование так называемой «легкой серии»; другим – более сложное и мощное – «тяжелой серии». Ранее на отечественном рынке модели автоматов для деления сосисок были представлены исключительно импортными производителями, преимущественно Италией и Германией.

В условиях санкций обслуживание и ремонт такого оборудования значительно усложнился, а в ряде случаев стали практически нерешаемой проблемой.

ПРИ АВТОМАТИЗАЦИИ ПРЕДПРИЯТИЯ ВАЖНО ПОДОБРАТЬ ОБОРУДОВАНИЕ, КОТОРОЕ НЕ ТОЛЬКО БУДЕТ ЗАКРЫВАТЬ БАЗОВЫЕ ПОТРЕБНОСТИ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, СДЕЛАЕТ РАБОТУ УДОБНОЙ, ЭФФЕКТИВНОЙ.

Накопленный опыт работы с клиентами, анализ возникающих на производстве технологических проблем и пожеланий, а также знание конструктивных особенностей зарубежной техники вдохновили специалистов компании «Сигнал - Пак» на создание отечественных, не уступающих по своим возможностям автоматов для разрезания сосисочных гирлянд. Следует отметить, что наша компания уже достаточно давно производит «легкое» оборудование, в частности ДСГ 900. Это отличный вариант для небольших развивающихся компаний.

Рецептуры сосисок меняются, технологии год от года совершенствуются, хотя именно сосисочная упаковка остается наиболее консервативной и сохраняет многие из традиционных методов, которые остаются востребованными у потребителей. Выбирая для себя продукт, потребитель может учитывать его внешний вид, сорт, состав, размер колбасок, фасовку. Особой популярностью у покупателя ввиду простоты транспортировки и возможности более продолжительного хранения пользуются расфасованные в вакуум или модифицированную атмосферу сосиски. Одной из финальных операций при производстве сосисок перед их упаковкой является деление сосисочных гирлянд.

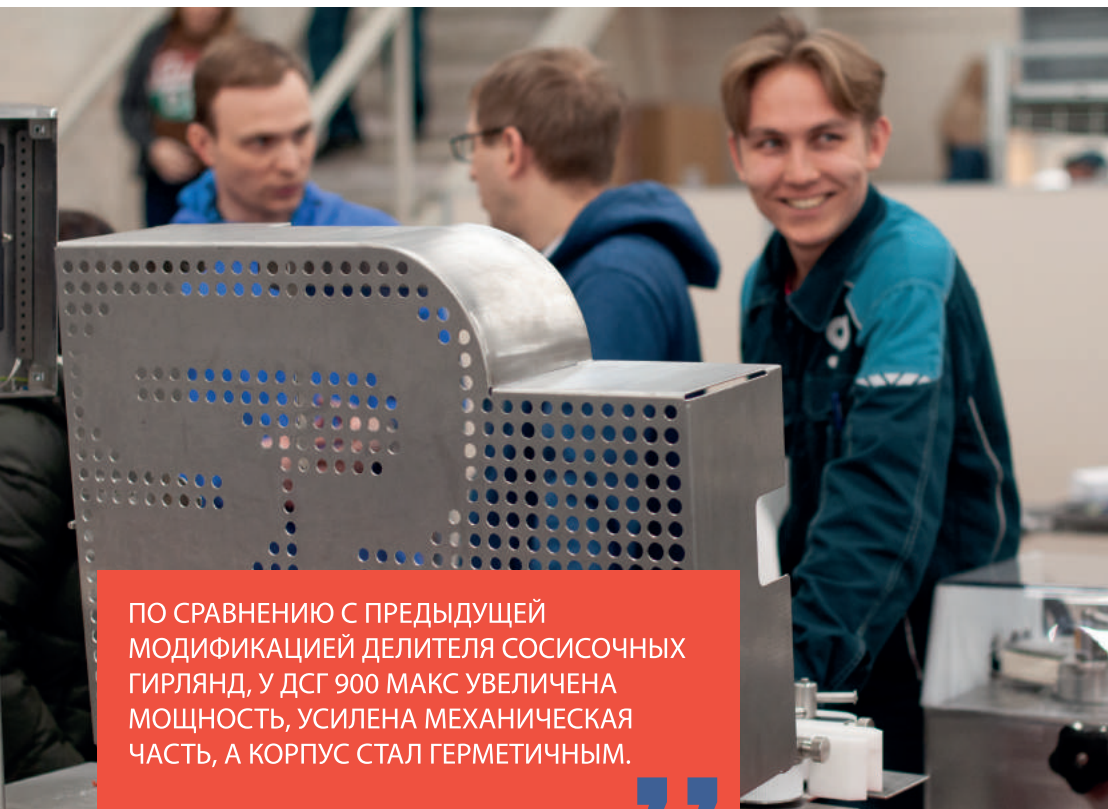


ПОДОБНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ОТЛИЧАЕТСЯ КОМПАКТНОСТЬЮ, НЕБОЛЬШИМИ РАЗМЕРАМИ, ОТНОСИТЕЛЬНО НЕБОЛЬШИМ ВЕСОМ, БЛАГОДАРЯ ЧЕМУ ЭТОТ АППАРАТ ОБЛАДАЕТ ВЫСОКОЙ МОБИЛЬНОСТЬЮ И МОЖЕТ БЫТЬ ПЕРЕМЕЩЕН ПО НЕОБХОДИМОСТИ БЕЗ КАКИХ-ЛИБО ПРОБЛЕМ.

Производства, не имеющие больших оборотов продукции, зачастую не могут позволить себе или вовсе не нуждаются в полноразмерных, «тяжелых» установках. В таком случае, лучшим переходом от ручного труда к автоматизированному станет «легкое» оборудование. Оно не только подстроится под производительность конкретно вашего производства, но и удивит приятной ценой. Однако работа на данном виде оборудования требует от работника цеха определенной квалификации и навыков. В частности, потребуются некоторое время перенастройки прибора на другой продукт: выбрать нужную программу и выставить ремни по диаметру сосисок. Для крупных предприятий безусловно понадобится более мощное, высокопроизводительное, автоматизированное оборудование.

И мы, отечественный производитель, поставили перед собой цель заполнить сектор «тяжелого» импортного оборудования. Результатом работы специалистов компании стала мощная модель делителя сосисочных гирлянд – ДСГ 900 МАКС. В новой модели мы предусмотрели высокий запас прочности, адаптировали ее под запросы средних и крупных заводов, в первую очередь обеспечив надежность работы при минимизации брака продукции (до 0,45 %).





ПО СРАВНЕНИЮ С ПРЕДЫДУЩЕЙ МОДИФИКАЦИЕЙ ДЕЛИТЕЛЯ СОСИСОЧНЫХ ГИРЛЯНД, У ДСГ 900 МАКС УВЕЛИЧЕНА МОЩНОСТЬ, УСИЛЕНА МЕХАНИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ, А КОРПУС СТАЛ ГЕРМЕТИЧНЫМ.

Еще одним преимуществом «тяжелого» оборудования является стойкость к различным повреждениям. По сравнению с предыдущим делителем, у нового – более мощные подшипники и ремни, увеличенные валы и общая металлоемкость. Большая мощность привода ремней (1,5кВт) и увеличенный запас прочности позволяет сильнее сжимать сосиски, тем самым увеличивая качество реза. Благодаря этому на ДСГ 900 МАКС нового поколения можно работать на продуктах с нестабильными характеристиками без потери производительности (до 900 резов /мин). Мы полностью изменили схему привода ремней, благодаря чему оборудование менее требовательно в эксплуатации, а все его комплектующие меньше подвержены износу. Изменив конструкцию делителя, мы упростили доступ к ножу, что сделало обслуживание более удобным, снизило вероятность травматизации операторов. Таким образом новое оборудование тяжелой серии простит вам многие ошибки! Следует отметить, что ДСГ 900 МАКС имеет класс защиты IP 65, согласно стандарту, используемому для определения уровня защиты электронного оборудования от внешних факторов.

В соответствии с международной классификацией, ДСГ 900 МАКС полностью защищен от пыли и от воздействия струй воды под низким давлением со всех направлений. Герметичный корпус модели позволяет избавиться от долгих санобработок оборудования и протирания ветошью, заменив их на простой полив из шланга. Автомат ДСГ 900 МАКС для разрезания сосисочных гирлянд поштучно (по 1, 2, 3 ... штуки) выполняет разрезание гирлянд на отдельные сосиски с точным разрезом в месте перекрутки. Он разрезает гирлянды, различные по размеру (диаметр 8–50мм) и типу оболочки (натуральные, коллагеновые, целлюлозные, полиамидные). Длина продукта может варьироваться от 50 до 300 мм и более. Так, автомат справится с особенно популярными сейчас короткими сосисками (в основном, в Юго-Восточной Азии). Также возможен рез продукта по длине, например колбаски - кнuty к пиву. Стоимость такого оборудования несколько выше более «легких» моделей, однако большая пропускная мощность, износостойкость, способность работать без перерывов и ремонтов,

а также более долгий срок эксплуатации оправдают затраты на приобретение автомата и исключат простои из-за отсутствия комплектующих, необходимых для зарубежных аналогов.

Специалисты компании Сигнал - Пак помогут вам определиться с выбором и проконсультируют по вопросам приобретения и эксплуатации оборудования.

Еще одним существенным преимуществом нашей новой машины стал отказ от ручной настройки, что сейчас, в условиях «кадрового голода» на всех без исключения российских предприятиях является решением проблемы подготовки персонала. Мы обучили машину таким образом, чтобы снять большую часть ответственности с оператора, переложив ее на надежный, стабильный алгоритм.

Требуется лишь единоразовая настройка квалифицированным наладчиком для полного и качественного функционирования оборудования. Новая модель оснащена автоматическим сведением ремней, что позволяет легко получать и сохранять заданные настройки для любого вида изделий. При смене программы на другой вид сосисок все дополнительные параметры подстраиваются также автоматически, что сокращает время простоя.



НАЦИОНАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ ПО ПОВЫШЕНИЮ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ ТРУДА

ЦЕЛЮ ПРОЕКТА ЯВЛЯЕТСЯ ЗАПУСК ПРОЦЕССА НЕПРЕРЫВНЫХ УЛУЧШЕНИЙ, НАПРАВЛЕННЫХ НА ПОВЫШЕНИЕ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЯ



1 августа 2023 года

наше предприятие вошло в Национальный проект по повышению производительности труда. Цель данного проекта – увеличение эффективности производства и всего предприятия в целом. Для СИГНАЛ-ПАК это отличная возможность стать более конкурентоспособными в современных условиях меняющегося рынка, что в свою очередь является залогом стабильности для каждого сотрудника.

За 3 месяца проекта команда СИГНАЛ-ПАК совместно с экспертами Федерального центра компетенций провели мероприятия по созданию «пилотного потока». Целью мероприятий являлось сокращение сроков производства и снижение трудоёмкости деталей для автомата **ЭКСТРО МАКС**. В ходе комплексного анализа производственного процесса были выявлены проблемы на участке: залёживание

деталей, нерациональный путь детали в цехе, несовершенство технологического процесса. Рабочая группа сформировала предложения по устранению существующих сложностей: изменили технологический процесс производства детали, сократили маршрут перемещения за счёт переноса участка зачистки и хранения нового склада металла на территории предприятия.

За счёт применения принципов и инструментов бережливого производства удалось достичь значительных результатов по оптимизации процесса и повышению эффективности на «пилотном потоке». На производственных участках внедрены принципы бережливого производства. Проведен анализ общей эффективности оборудования **OEE**.



ЭКСТРО МАКС

За счёт внедрения этих улучшений сократили срок производства корпуса для автомата **ЭКСТРО МАКС** на 24%, длина перемещения (путь детали) детали в цехе сократилась на 20%.



ПРОЕКТ ПО ПОВЫШЕНИЮ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ ТРУДА – ЭТО УНИКАЛЬНАЯ ВОЗМОЖНОСТЬ ПОЛУЧИТЬ ПРАКТИЧЕСКИЙ ОПЫТ И ЗНАНИЯ, КОТОРЫЕ СМОГУТ ПРИМЕНЯТЬСЯ ДЛЯ КАСКАДИРОВАНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ И УСОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПРОЦЕССОВ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.





ТАК, В СБОРОЧНОМ ЦЕХЕ
НА УЧАСТКЕ СБОРКИ И УПАКОВКИ
ВНЕДРЕНА СИСТЕМА 5С: ПРОВЕДЕНЫ
ТЩАТЕЛЬНАЯ УБОРКА, СОРТИРОВКА
И СТАНДАРТИЗАЦИЯ РАЗМЕЩЕНИЯ
ИНВЕНТАРЯ И ИНСТРУМЕНТОВ.
НАНЕСЕНА РАЗМЕТКА, ОБНОВЛЕНЫ
ГРАФИКИ УБОРКИ, СОСТАВЛЕНЫ
СХЕМЫ УЧАСТКА, ПОДПИСАНЫ
СТЕЛЛАЖИ.

”



«ДЛЯ КАЖДОГО СОТРУДНИКА
СИГНАЛ – ПАК УЧАСТИЕ В ПРОЕКТАХ
– ЭТО ВОЗМОЖНОСТЬ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО РАЗВИТИЯ
И ОТЛИЧНЫЙ ШАНС ПРОЯВИТЬ
СЕБЯ!», – ПРОКОММЕНТИРОВАЛ
РУКОВОДИТЕЛЬ ПРОЕКТА,
КОММЕРЧЕСКИЙ ДИРЕКТОР
ПРАДУН ДМИТРИЙ.

”

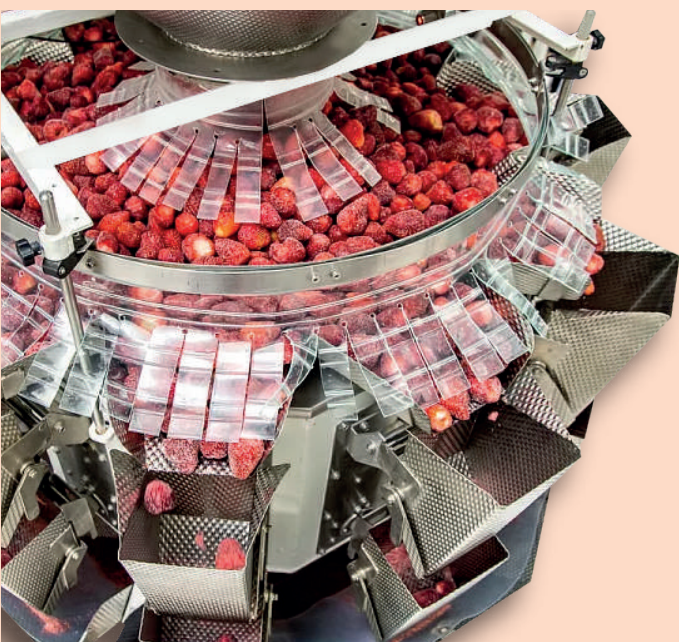


КАК В МАРЬИНОЙ ГОРКЕ ДЕЛАЮТ ЗАМОРОЖЕННЫЕ ЯГОДЫ И ЧЕБУРЕКИ

МОРОЗПРОДУКТ: ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ, МОРОЖЕНОЕ И ЯГОДЫ

Сейчас «Морозпродукт» занимает на рынке полуфабрикатов **долю около 4–5%**.

Ягоды приезжают на завод в рефрижераторе при температуре **минус 18 °С**. Практически сразу их перегружают в цех фасовки, где почти все процессы автоматизированы.



ФАСОВКА ЯГОД В УПАКОВКУ ПРОИЗВОДИТСЯ НА ОБОРУДОВАНИИ СИГНАЛ - ПАК. ДОЗИРОВАНИЕ ПРОИСХОДИТ НА ВЕСОВОМ КОМБИНАЦИОННОМ ДОЗАТОРЕ НА СКОРОСТИ ДО 60 ПАК/МИН, УПАКОВКА ПРОИЗВОДИТСЯ В ПАКЕТ - ПОДУШКУ НА УПАКОВОЧНОЙ МАШИНЕ МОДЕЛИ МЗМ. ЛИНИЯ ОСНАЩЕНА ТРАНСПОРТИРУЮЩИМИ УСТРОЙСТВАМИ. ДОЗАТОР РАСПОЛОЖЕН НА ПЛОЩАДКЕ ОБСЛУЖИВАНИЯ: ТРАНСПОРТЁР ПОДАЁТ ПРОДУКТ ИЗ БУНКЕРА - НАКОПИТЕЛЯ ДЛЯ ДОЗИРОВАНИЯ НА ВЫСОТУ 3100ММ.

**МОРОЗПРОДУКТ:
ЗАМОРОЖЕННОЕ
ПОЛУФАБРИКАТЫ,
МОРОЖЕНОЕ И ЯГОДЫ**

СООО «Морозпродукт» занимает лидирующие позиции на белорусском рынке мороженого и замороженных полуфабрикатов. Помимо основного направления деятельности - производства мороженого, предприятие поставляет широкий спектр замороженных продуктов: мясные и рыбные полуфабрикаты, хлеб, овощи и ягоды, изделия из картофеля.

”

В ЦЕХЕ ФАСОВКИ: ОБОРУДОВАНИЕ СИГНАЛ - ПАК

Здесь отборная красная клубника из большого контейнера пересыпается на линию, предварительно она калибруется - идет отбор качественного товара без брака, чтобы ягодка была к ягодке. Затем клубника отправляется на фасовку.

”

«НАШИ ЧЕБУРЕКИ СДЕЛАНЫ, КАК ДОМА»

**«МЫ ДЕЛАЕМ ИЗ ТОГО,
ЧТО ЕСТЬ У ВАС НА КУХНЕ:
МЯСО, ТЕСТО, ПРИПРАВА.
НИЧЕГО ЛИШНЕГО!»**

Производство пельменей и чебуреков в компании «Торговый дом Морозпродукт» начинали с четырех наименований, сегодня их 22. В ассортименте есть еще и вареники. Особенно хорошо такая продукция раскупается в апреле-мае, когда люди едут на дачи и заняты огородами, а времени на готовку не так много.

Чебуреки «Марьино» «Торгового дома Морозпродукт» изготовлены на одном из самых популярных автоматов СИГНАЛ-ПАК - многофункциональном автомате ЭКСТРО. Уникальная особенность этого аппарата в том, что на нём можно изготавливать разные виды полуфабрикатов. Для этого необходимо поменять только один узел. На таком автомате можно производить чебуреки, манты, самсу, хинкали, пельмени, вареники.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ
АВТОМАТА В ЦЕХЕ ПО ПРОИЗВОДСТВУ
ЗАМОРОЖЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ
«ТОРГОВЫЙ ДОМ МОРОЗПРОДУКТ»
– ДО 250 КГ ЧЕБУРЕКОВ В ЧАС.

В настоящее время СИГНАЛ - ПАК предлагает более современную **МОДЕЛЬ - ЭКСТРО МАКС С ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬЮ ДО 350 КГ/ЧАС.**

Инженеры СИГНАЛ - ПАК разработали и запатентовали инновационные технологические решения, благодаря которым стало возможным еще быстрее и удобнее перейти на производство другого вида полуфабриката.

Одинаково красивые чебуреки «Марьино» «Торгового дома Морозпродукт» выходят из автомата ЭКСТРО, их взвешивают (каждый должен быть не менее 130 г), затем переключают во фритюрницу. Затем чебуреки направляют в камеру шоковой заморозки. Каждую партию проверяют в лаборатории и, только убедившись, что до потребителя дойдет качественный продукт, отправляют в магазины.

НА ПРЕДПРИЯТИИ
ДЕЙСТВИТЕЛЬНО ГОРЯТСЯ
КАЧЕСТВОМ И СОСТАВОМ
ПРОДУКЦИИ, И ЭТО НЕ ПРОСТО
СЛОВА. КАЖДУЮ ПАРТИЮ
ПРОВЕРЯЮТ В ЛАБОРАТОРИИ
И, ТОЛЬКО УБЕДИВШИСЬ,
ЧТО ДО ПОТРЕБИТЕЛЯ ДОЙДЕТ
КАЧЕСТВЕННЫЙ ПРОДУКТ,
ОТПРАВЛЯЮТ В МАГАЗИНЫ.



АЭК 60

АНАЛОГОВ МАШИН ДЛЯ НАНЕСЕНИЯ НА КОЛЬЦЕОБРАЗНЫЕ КОЛБАСЫ (НАПРИМЕР, «КРАКОВСКАЯ») – НЕТ!

АЭК 60 автоматически и единообразно наносит этикетки на поверхность продукта. Благодаря прогрессивным техническим решениям для нанесения этикеток можно подавать любые колбасы цилиндрической формы, мягкие и жесткие подложки, а также **КОЛБАСУ ТИПА «КРАКОВСКАЯ» И КОЛБАСУ В ФОРМЕ ПОЛУКОЛЬЦА**. Установка автомата позволила существенно снизить долю ручного труда

на предприятии, увеличить производительность цеха и увеличить объем отпускаемой потребителю продукции. Этикетировочная машина имеет надежную и несложную конструкцию, она оснащена современным, доступным принтером - аппликатором. Простота конструкции, использование качественных материалов позволяет эксплуатировать машину в течении длительного периода, существенно превышающего гарантийный срок.

ОСЕНЬЮ 2023 ГОДА
В РЕСПУБЛИКЕ КАЗАХСТАН
УСТАНОВЛЕНА ЭТИКЕРОВОЧНАЯ
МАШИНА АЭК 60



ДОСТИГНУТА
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ:
- ЦИЛИНДРИЧЕСКАЯ КОЛБАСА
- 60 ШТ/МИН; - КРАКОВСКАЯ
КОЛБАСА - 30 ШТ/МИН

САЛАТНЫЕ СМЕСИ ФАСОВКА БЕЗ ПОВРЕЖДЕНИЙ

В 2023 году в Краснодарском крае запущена линия по фасовке салатных смесей из свежей зелени в подложку. Инженеры СИГНАЛ - ПАК разработали технологическую линию, позволяющую проводить подготовку продукта к фасовке и упаковку в коррекс. Перед упаковкой продукт проходит очистку в моечных ваннах. Они оснащены системой барботирования: продукт деликатно очищается, не получая повреждений и не теряя своего внешнего вида.

Упаковочная машина карусельного типа подает коррексы в зону разгрузки дозатора и одновременно передает наполненные коррексы на накопительный транспортер. Наполнение происходит плавно, не допускается просыпание продукта. Суммарная производительность комплекса в зависимости от фасуемого продукта достигает 40-50 пак./мин. Салатные смеси склонны к налипанию на скаты, поэтому по запросу клиенту линия оснащена автоматическим устройством контроля веса.

Конструкция раскладчика коррексов предусматривает работу на двух различных форматах. Переход с одного формата на другой прост и занимает не более 15 минут.

ДОЗИРОВАНИЕ САЛАТНЫХ
СМЕСЕЙ ПРОИСХОДИТ
С ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬЮ
ДО 50 ДОЗ/МИН БЕЗ ПОВРЕЖДЕНИЯ
ПРОДУКТА С ВЫСОКОЙ ТОЧНОСТЬЮ.



ОРГАНИЗАЦИЯ ФАСОВКИ ТЯЖЕЛЫХ ЧАСТЕЙ ПТИЦЫ В ЛОТОК

НОВАЯ КОНСТРУКЦИЯ ШНЕКА

ДОЗИРОВАНИЕ И ФАСОВКА ЧАСТЕЙ КУРИЦЫ ЯВЛЯЕТСЯ СЛОЖНОЙ ЗАДАЧЕЙ. РАЗЛИЧНЫЕ ЧАСТИ ТУШКИ ОБЛАДАЮТ РАЗЛИЧНЫМИ СВОЙСТВАМИ И ПОЭТОМУ ОБОРУДОВАНИЕ ДОЛЖНО БЫТЬ МАКСИМАЛЬНО УНИВЕРСАЛЬНЫМ.



- В 2022 в Белгородской области реализован проект по организации фасовки частей курицы в лоток.
- С учетом предыдущего опыта, нами был разработан шнековый комбинационный дозатор с уникальной конструкцией подающего шнека.
- Новая конструкция шнека позволяет успешно фасовать достаточно тяжелые части курицы, такие как бёдра и нежное филе без замены шнеков.
- Программное обеспечение дозатора позволяет проводить гибкую настройку в широких пределах, за счет чего обеспечивается стабильная и четкая работа оборудования на каждом виде продукта.
- По желанию заказчика раскладка в лоток производится в ручном режиме, однако распределение доз идёт в полностью автоматическом режиме.
- Программа позволяет работать и по сигналу готовности командоаппарата оператора - укладчика.
- В этой области наши специалисты накопили достаточный опыт, мы постоянно работаем над улучшением свойств оборудования, перенимаем передовой опыт и прислушиваемся к отзывам наших клиентов.
- Результатом реализации проекта стало существенное повышение производительности цеха, за счет точного дозирования существенно снижены потери продукта на перевес, появилась возможность формировать штучный продукт с фиксированным весом.

По отзывам нашего клиента реализованный проект не уступает по своим возможностям иностранным аналогам, при этом в части доступности наше оборудование обладает преимуществом, так как производится в России.



НОВЫЙ АВТОМАТ СИГНАЛ - ПАК

ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ЛАПШИ

Разнообразие продукта: название зависит от ширины и толщины изделий

ОСЕНЬЮ 2023 ГОДА ВПЕРВЫЕ СКОНСТРУИРОВАН И ПРОИЗВЕДЕН НОВЫЙ АВТОМАТ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ЛАПШИ.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ 400 - 500 КГ ГОТОВОГО ПРОДУКТА В ЧАС!

На машине можно изготавливать разнообразные лентообразные изделия из теста. Традиционно такой продукт применяют для гарнира, супов, лагманов. Разнообразны подвиды итальянской плоской лапши: феттучене, тальятелле – все эти виды отличаются шириной и толщиной ленты. На одном автомате СИГНАЛ - ПАК можно производить разные виды готового продукта, регулируя размеры лапшичной ленты. Путем **ЗАМЕНЫ СМЕННЫХ УЗЛОВ** можно легко переходить с выпуска одного изделия на другое на одном автомате.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ 400 - 550КГ/ ЧАС ЗАВИСИТ ОТ ФОРМЫ ИЗДЕЛИЯ.

СЕКРЕТ ПОЛУЧЕНИЯ КАЧЕСТВЕННОЙ ЛАПШИ НА АВТОМАТЕ: 9 ступеней раскатки

Трёхвалковые узлы раскатки обеспечивают качественный промес теста без нагрева. 9 ступеней раскатки гарантируют высокую эластичность и однородность теста. Машина универсальна и работает с разными типами лапшичного теста, интеллектуальная система управления плотностью теста SMART Drive гарантирует стабильность работы и оптимальные настройки машины.

НАДЁЖНОСТЬ АВТОМАТА

Автомат для производства лапши СИГНАЛ - ПАК максимально прост в настройке и обслуживании. В нём мы применили отработанные годами технические решения для всех узлов, сделали его долговечным и удобным в управлении. Он подойдет как крупным пищевым предприятиям, готовым работать на максимальной производительности в 500 кг в час, так и малым - ведь производительность регулируется в широком диапазоне.

«С УВЕРЕННОСТЬЮ МОЖЕМ СКАЗАТЬ, ЧТО У НАС БОЛЬШОЙ ОПЫТ РАБОТЫ С ТЕСТОМ, ПОЭТОМУ МЫ РЕШИЛИ ЕГО ИСПОЛЬЗОВАТЬ В НОВОМ ДЛЯ НАС НАПРАВЛЕНИИ: СПРОЕКТИРОВАЛИ И ИЗГОТОВИЛИ ДЛЯ НАШИХ ПАРТНЁРОВ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННУЮ ЛАПШИЧНУЮ МАШИНУ. МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ТРАДИЦИОННО ИЗГОТОВЛИВАЮТ МЕТОДОМ ЭКСТРУЗИИ, А У НАС БЫЛ ЗАПРОС ИМЕННО НА ДОМАШНЮЮ ЛАПШУ, КОТОРУЮ ПОЛУЧАЮТ МЕТОДОМ РАСКАТКИ ТЕСТА» - РАССКАЗЫВАЕТ ВЕДУЩИЙ ИНЖЕНЕР - КОНСТРУКТОР СИГНАЛ - ПАК.



Толщина ленты:
от 0,5 мм до 2 мм
Ширина ленты:
от 1,5 мм до
любых размеров



«Особенность нашей машины - это её компактность при высокой производительности и тех же качественных показателях, что и у импортных аналогов. Именно использование трёхвалковых узлов раскатки позволило компактно сконструировать всю систему подачи теста и изготовления лапши, сохранить небольшие габариты машины, визуально облегчить промышленный дизайн автомата». - комментирует ведущий инженер - конструктор СИГНАЛ - ПАК.



ЛЁГКОСТЬ НАСТРОЙКИ, ОБСЛУЖИВАНИЯ И УПРАВЛЕНИЯ

Мы применили уникальные технические решения, работа на машине полностью автоматизирована: необходимо задать длину изделий и целевую производительность, все остальное машина перестраивает сама. В управлении автомата встроен калькулятор, который пересчитывает все характеристики сам; датчики натяжения контролируют раскатку теста. Для обслуживания потребуется 1 человек.

Многие импортные аналогичные типы машин не предусматривают мойку, чистка валков проводится с помощью просушки и обдува.

Автомат СИГНАЛ - ПАК выполнен в нержавеющей исполнении. Конструкция разборная и предназначена под ежедневную мойку и чистку узлов.

Санитарность: IP65



КТО ЛЮБИТ СЛАДКОЕ?

УСПЕШНАЯ УПАКОВКА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ: СЕКРЕТЫ ВЫБОРА ОБОРУДОВАНИЯ

Рассказывает ведущий специалист СИГНАЛ - ПАК, Артём Филиппов

Когда речь заходит о кондитерских изделиях, упаковка играет особенно важную роль. Ведь кто не любит сладкое? Упаковка кондитерских изделий отличается от упаковки других продуктов тем, что она не только защищает товар, но и создает определенное настроение у покупателя. Пакеты, лотки, коробки со сладостями на витринах магазина радуют глаз, создают особую атмосферу праздника, аппетита и хорошего настроения: вкусные десерты в красивой обёртке вызывают у потребителя желание попробовать их. Но при этом упаковке кондитерских изделий



приходится выполнить еще ряд задач: она должна быть удобной, сохранять качество и свежесть изделия, продукт в упаковке должен быть целым, без сколов, не быть повреждённым или слипшимся. С 2005 года СИГНАЛ - ПАК производит упаковочные машины для фасовки в пакеты мелкоштучных и сыпучих продуктов. На этих комплексах успешно фасуют многие

ПРИ ОЗНАКОМЛЕНИИ С ВЫБОРОМ ОДНОТИПНЫХ ТОВАРОВ НА ПОЛКЕ, ПОТРЕБИТЕЛЬ ВЗАИМОДЕЙСТВУЕТ С ПРОДУКТОМ ЛИШЬ 0,2 СЕКУНДЫ. ЗАДАЧА УПАКОВКИ СОСТОИТ В ТОМ, ЧТОБЫ ЗА ЭТОТ КОРОТКИЙ ПРОМЕЖУТОК ВРЕМЕНИ ПРИВЛЕЧЬ ВНИМАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЯ И ВЫЗВАТЬ У НЕГО ЖЕЛАНИЕ ПРИОБРЕСТИ ПРОДУКТ.



виды кондитерских изделий. При упаковке кондитерских изделий, таких как вафли, печенье, фигурные пряники, сушки, мармелад - важно обеспечить бережное обращение с продукцией, чтоб избежать повреждений и сохранить первоначальный вид товара. Никому не нравится находить в упаковке поломанное печенье, слишком много крошек и сахара.



МЫ ЗНАЕМ, ЧТО ПРОИЗВОДСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ ТРЕБУЕТ ОСОБОГО ВНИМАНИЯ ПРИ УПАКОВКЕ, ПОСКОЛЬКУ ДАЖЕ НЕБОЛЬШОЕ ПОВРЕЖДЕНИЕ МОЖЕТ ПОВЛЕЧЬ ЗА СОБОЙ ПОТЕРИ И УХУДИТЬ ВНЕШНИЙ ВИД ПРОДУКЦИИ.





Для упаковки кондитерских изделий мы рекомендуем **машины моделей МЗ - 300QM и МЗ-300QV**. С 2005 года мы выпустили уже около **70 автоматов по типу МЗ - 300QM**: наши заказчики фасуют на них сыпучие и штучные продукты разного размера, в основном такие машины покупают под конфеты и печенье.

Машина 300QV имеет переменный тракт прохождения **продукта (45° - 90°)**. Это обеспечивает скольжение продукта, чем существенно снижает бой и сколы. Обеспечивает деликатную упаковку хрупких продуктов, таких как печенье и вафли.

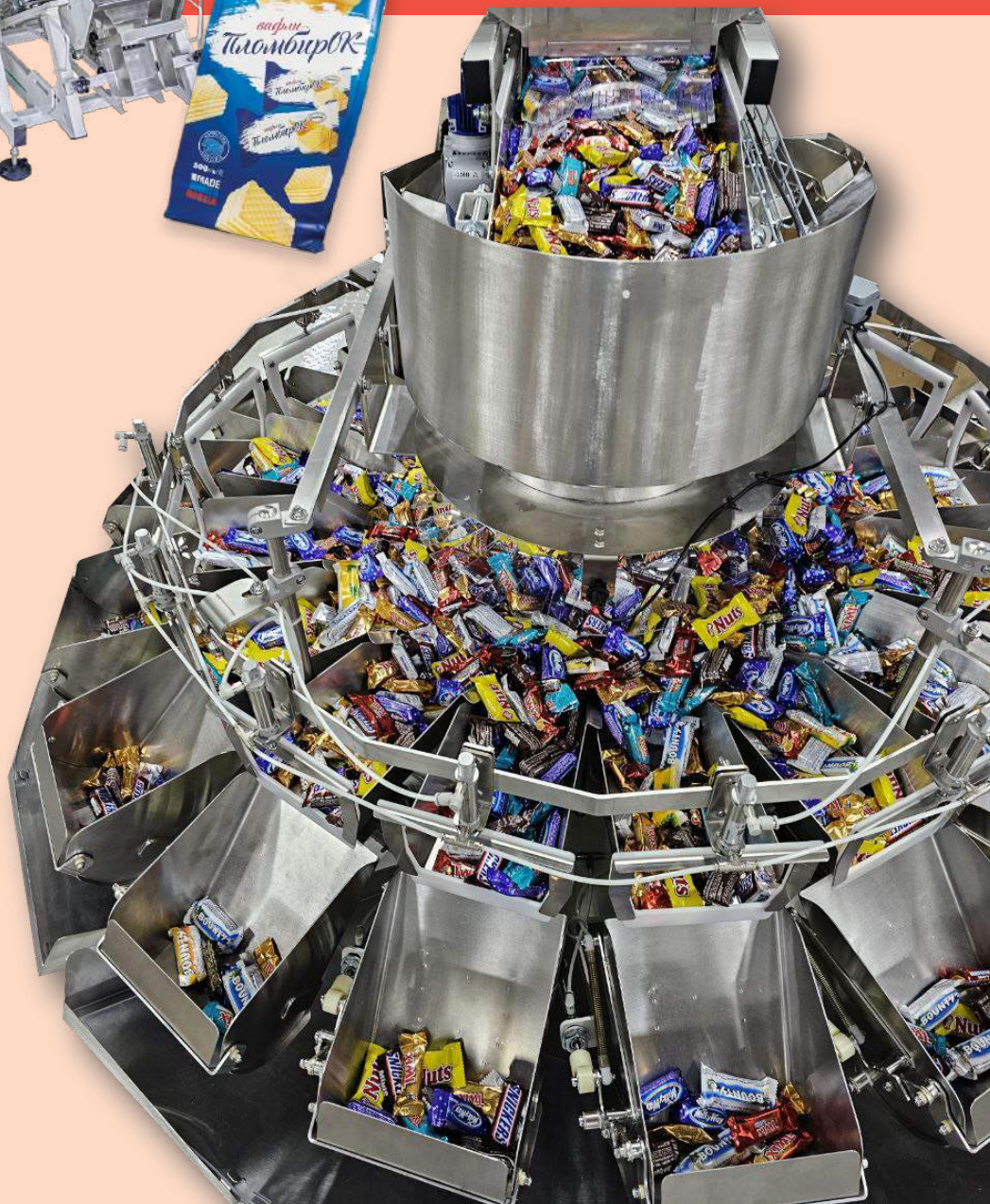


ОБА ТИПА МАШИН МОГУТ БЫТЬ ОСНАЩЕНЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫМИ ОПЦИЯМИ: МОЖНО СДЕЛАТЬ СТИКЕР НА ПАКЕТ, ЕВРОПРОСЕЧКУ ДЛЯ УДОБНОГО РАЗМЕЩЕНИЯ УПАКОВКИ НА СПЕЦИАЛЬНЫХ СТЕНДАХ, МОЖНО ФОРМИРОВАТЬ ПАКЕТ С РЕКЛАМНОЙ ЛЕНТОЙ, СДЕЛАТЬ ВБРОС СЮРПРИЗА.
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ТАКИХ МАШИН – ДО 50 УПАК./МИН ”

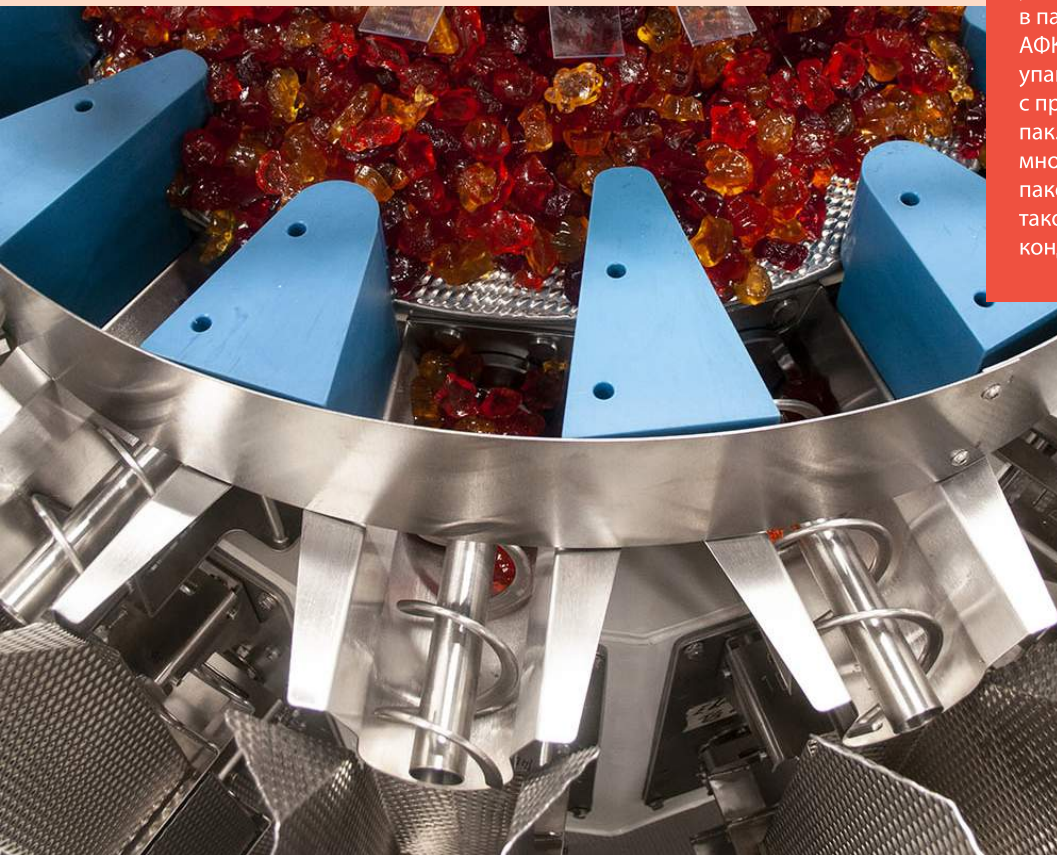
Что касается дозирования конфет - мы предлагаем на выбор широкую линейку дозаторов под любые потребности. А вот повышенная хрупкость продукта требует бережного дозирования с минимальным падением, если речь идет о пряниках и печенье. Нам необходимо сохранять целостность кондитерского изделия.

Поэтому на кондитерских производствах мы чаще всего устанавливаем дозаторы комбинационные **по типу 1V1R-R1/ 13-P**. Скаты дозатора имеют малый угол наклона с вибрацией: обеспечивается бережная подача на дозирование. У него 1 ряд корзин, это снижает степень травмирования продукта.

ДОПОЛНИТЕЛЬНО УСТАНАВЛИВАЕМ КОЛЬЦЕВОЙ ЗАТВОР: ПРОДУКТ ДЕЛИКАТНО ОСТАНАВЛИВАЕТСЯ ПЕРЕД ВХОДОМ В ТРУБУ УПАКОВОЧНОГО АВТОМАТА, ИСКЛЮЧЕНО ВЕРТИКАЛЬНОЕ ПАДЕНИЕ ПРОДУКТА. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ТАКОГО ДОЗАТОРА- ПОРЯДКА 60 ДОЗ./МИН. ”



ДЛЯ МАРМЕЛАДА И ЛИПКИХ ПРОДУКТОВ МЫ РЕКОМЕНДУЕМ КОМБИНАЦИОННЫЕ ДОЗАТОРЫ ТИПА 2S2R-R1/10-N2. СПИРАЛЬНЫЕ ШНЕКИ ОБЕСПЕЧИВАЮТ ПРОДВИЖЕНИЕ ТАКОГО СЛОЖНОГО ПРОДУКТА, КАК МАРМЕЛАД, ПО ЛОТКУ. ””



Сейчас всё чаще можно встретить упаковки кондитерских изделий в пакете с клипсой. Клипсатор АФК 40 устанавливается под упаковочную машину и работает с производительностью до 35 - 40 пак./мин. Клипса обеспечивает многократное закрытие и открытие пакета, потребителю очень удобен такой вариант упаковки кондитерских изделий. ””



В вопросах автоматизации фасовки и упаковки нам доверяют ведущие кондитеры страны, среди них: Славянка, Азовская кондитерская фабрика, Фабрика Акконд, Вижер, Любимый край и многие другие. Наши технические решения отработаны годами, и мы обладаем значительным опытом в этой области. Возможность модернизации и изготовления оборудования вне серии под условия производства Заказчика является главным преимуществом при сотрудничестве с СИГНАЛ - ПАК. Наш опыт и профессионализм позволяют нам гарантировать высокое качество оборудования и надежную поддержку на всех этапах сотрудничества.



ТЕХНИЧЕСКИЙ ДИРЕКТОР СИГНАЛ - ПАК О НОВЫХ УПАКОВОЧНЫХ МАШИНАХ М3 И М4: УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ И УДОБСТВО В РАБОТЕ

Впервые новая упаковочная машина была продемонстрирована на 28 - ой **Международной выставке упаковочной индустрии RosUpack 2023.**

Куликов Анатолий, технический директор СИГНАЛ - ПАК



«Мы не стоим на месте, все наши разработки и конструктивные изменения в оборудовании нацелены на то, чтобы нашим Заказчикам работать на машинах СИГНАЛ - ПАК было удобно и просто. Новая линейка машин – это не только изменения в механике, но и в электронной части: например, экран стал вертикальным, добавилась функция сбора статистики»

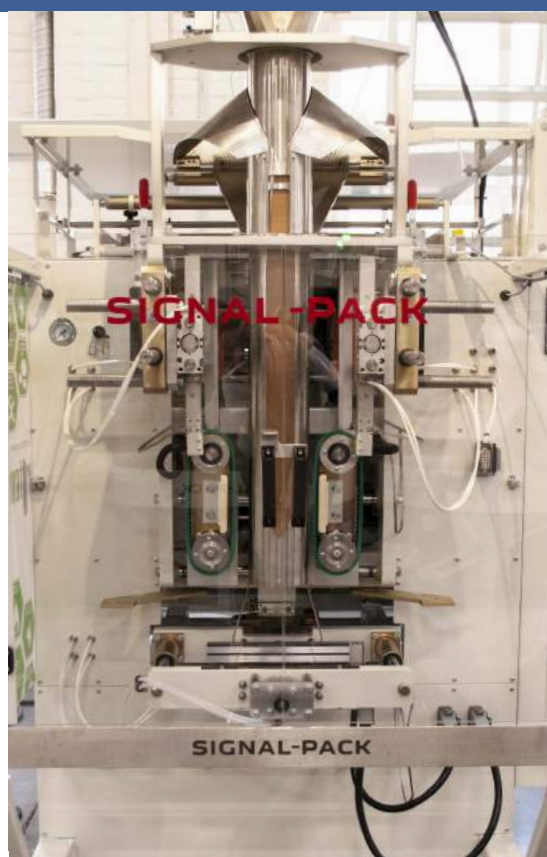
ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА НОВЫХ МАШИН:

В машине новая каретка привода горизонтальных сварочных губок: габариты машины стали меньше. Её проще вписать в любое помещение. Каретка универсальная - позволяет использовать и пневмопривод и сервопривод с небольшими переделками. Применён другой механизма привода протяжки. Появились карданы - они обеспечивают более жесткое крепление протяжных ремней. Упрощенная протяжка при этом более точная: нет гуляния ремней, она жёсткая, всё это обеспечивает еще более высокое качество пакета. Существенно меньше времени тратится на настройку и обслуживание



Теперь легче заправлять плёнку: мы поменяли конструкцию рулонодержателя и сделали принудительную размотку рулона. На 30% меньше времени затрачивается на замену плёнки. Изменили конструкцию механизма формирования плоского дна, благодаря чему получается более качественный пакет. Теперь проще настроить схождение, ведь сведение привода осуществляется одним цилиндром. Схождение получается идеальным.

Мы работаем над повышением долговечности и ремонтной пригодности оборудования. Вибрации снизились существенно: мы оптимизировали конструкцию, заменили материалы некоторых деталей.



«Мы стремились сделать машину, которая была бы более работоспособная, с такой же высокой производительностью, но проще».

«Мы сбалансировали каретку, веса подвижных частей, теперь и на машине и на каретке меньше вибрации. 100 пакетов она делает легко и незаметно».



В последние годы производство и потребление мяса птицы в нашей стране непрерывно растет. По данным Росстата, в 2022 г. Каждый россиянин потребил около 35 кг мяса птицы. В ассортименте любого магазина, который торгует курицей, можно найти целые тушки в специальной упаковке. Однако производители мяса птицы ищут новые подходы к покупателю, не желающему тратить много времени на приготовление пищи. Они охотно принимают на себя труд по разделке тушек и налаживают производство полуфабрикатов – почти готовых к применению продуктов.

НАМ ДОВЕРЯЮТ



«КАК ПРОИЗВОДИТЬ СТАНДАРТИЗИРОВАННУЮ ПРОДУКЦИЮ С ФИКСИРОВАННЫМ ВЕСОМ»

ПАВЕЛ ПРАДУН,
РУКОВОДИТЕЛЬ ПРОЕКТОВ
ПО НАПРАВЛЕНИЮ
«УПАКОВКА МЯСА И МЯСА
ПТИЦЫ» ООО ВКП
«СИГНАЛ - ПАК»



Наиболее популярная и доступная упаковка мяса птицы и продуктов из птицы (охлажденных крыльев, голеней, филе и т.п.) – это упаковка подложки с продуктом в стрейч-пленку. Основные плюсы такого способа – невысокая себестоимость, классический внешний вид. Однако минусов гораздо больше: негерметичность, малый срок хранения, низкие потребительские свойства (недостаток прочности и отсутствия места на упаковке для нанесения брендированной информации). Более того, на птицеперерабатывающих предприятиях, не имеющих в своем арсенале автоматизированных упаковочных линий, фасовка происходит вручную. «Бывая на таких производствах, мы видели, что на участке упаковки занято большое количество людей, которые раскладывают куриную разделку без учета веса и не всегда старательно размещают продукт в упаковке, не тратя время на эстетическую сторону работы»



Несмотря на это, упаковка оставалась узким местом технологической линии. Особенно острым вопрос ручной укладки стал во время пандемии – с точки зрения безопасности и кадрового голода на пищевых производствах. «Ведь в лоток важно положить чистый продукт, без загрязнений, возникающих в процессе переработки. Причиной проблем может стать как человеческий фактор, так и несоблюдение санитарных норм обработки продукции.»

Кроме того, сегодня торговые сети все чаще требуют от производителей отпускать стандартизованную продукцию с фиксированным весом, упакованную в надежную и в то же время привлекательную упаковку. Однако при ручной упаковке продукта в лоток его вес не может быть постоянным. А при попытке дальнейшей упаковки лотков в групповую тару с фиксированным весом рабочим приходится вручную перебирать лотки, с тем чтобы их суммарный вес стал равным требуемому. Порой на это уходит немало времени.

ДОЗАТОРЫ ПРОИЗВОДСТВА СИГНАЛ - ПАК

Дозирование и фасовка частей курицы - это сложная задача. Разные части тушки обладают разными свойствами, поэтому оборудование должно быть максимально универсальным. Накопив достаточный опыт в этой области, специалисты компании разработали шнековый комбинационный дозатор с уникальной конструкцией подающего шнека. Новая конструкция шнека дает возможность успешно фасовать достаточно

тяжелые части курицы, такие как бедра, и нежное филе без замены шнеков. Программное обеспечение дозатора позволяет проводить его гибкую настройку в широких пределах, за счет чего обеспечивается стабильная и четкая работа оборудования при каждом виде продукта. По желанию заказчика раскладка в лоток может производиться в ручном режиме, однако распределение доз полностью автоматическое.

«ЛИЧНЫЙ ОПЫТ, ОСНОВАННЫЙ НА РАБОТЕ С ПТИЦЕФАБРИКАМИ, ПОЗВОЛИЛ СПЕЦИАЛИСТАМ НАШЕЙ КОМПАНИИ РАЗРАБОТАТЬ ЦЕЛЫЙ РЯД ПРЕДЛОЖЕНИЙ ПО УПАКОВКЕ РАЗДЕЛКИ ЧАСТЕЙ ПТИЦЫ. ТАК, В 2023 Г. КОМПАНИЯ СИГНАЛ-ПАК РЕАЛИЗОВАЛА ПРОЕКТ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ФАСОВКИ ЧАСТЕЙ КУРИЦЫ В ЛОТОК.»



ДОЗАТОР КОМБИНАЦИОННЫЙ СП6-1Н1L-ОЗ/20-Н2

Создан специально для точного дозирования различных продуктов, которые проблематично фасовать на стандартных дозаторах. **До 24 доз в минуту, 500 - 3000г**



ШНЕКОВЫЙ КОМБИНАЦИОННЫЙ ДОЗАТОР СП10(14) -1S2R-R130-Н2

Фасовка тяжелых частей курицы без замены шнеков. Гибкая настройка, собственное ПО. **40 - 45 доз в минуту.**

УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ ПРОИЗВОДСТВА СИГНАЛ - ПАК

Еще одна из ключевых задач контроля качества на предприятиях пищевой отрасли – обнаружение недовеса и перевеса, а также недовложения товаров и проверка комплектности. В зависимости от того, какая точность возможна для конкретного продукта, а также от технологических условий производства, суммы потерь могут быть значительными. Если потери оценены неверно и это выяснится в процессе исполнения договора поставки, то это может оказаться очень неприятным сюрпризом при подведении итогов работы.

«ДЛЯ РЕШЕНИЯ ПРОБЛЕМЫ ФИКСИРОВАННОГО ВЕСА, А ТАКЖЕ УДЕШЕВЛЕНИЯ УПАКОВКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ И СНИЖЕНИЯ КОНЕЧНОЙ СТОИМОСТИ ПРОДУКТА ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ СПЕЦИАЛИСТАМ НАШЕЙ КОМПАНИИ УДАЛОСЬ РАЗРАБОТАТЬ И ПРЕДЛОЖИТЬ ПРОИЗВОДИТЕЛЯМ ПРОДУКЦИИ ПТИЦЕПЕРЕРАБОТКИ НОВОЕ РЕШЕНИЕ – УПАКОВКУ РАЗДЕЛКИ ПТИЦЫ В ПАКЕТЫ, СФОРМИРОВАННЫЕ НА ВЕРТИКАЛЬНЫХ УПАКОВОЧНЫХ МАШИНАХ.»

ПАКЕТ:
экономичное
решение



УНИКАЛЬНОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ РЕШЕНИЕ:
ВКЛЕЙКА В ПАКЕТ ВЛАГОВПИТЫВАЮЩЕЙ
САЛФЕТКИ.



M4-400SI

ДО 60 УПАК./МИН



M3-220SI

ДО 70 УПАК./МИН

Комплект оборудования помогает исключить ручной труд, а, следовательно, дополнительную обсемененность за счет постоянного присутствия работника (человеческого фактора).

ТРЕЙСИЛЕРЫ И ТЕРМОФОРМЕРЫ ПРОИЗВОДСТВА СИГНАЛ - ПАК

Процесс фасовки мяса птицы выполняется в несколько этапов. После того, как части тушки птицы выходят с линии разделки, они попадают на транспортер, перемещающий продукт к мультиголовочному весовому дозатору, который обеспечивает необходимую производительность и точность взвешивания. **Дозатор, имеющий 16–20 головок, может обеспечить производительность 40–45 доз в минуту с точностью 10–15 г. – 10 упаковок, или 8 кг.** На следующем этапе упаковки продукции с целью исключения ручного труда компания СИГНАЛ-ПАК предлагает упаковку в пакет, сформированный из рулона пленки на вертикальной упаковочной машине. Современной альтернативой упаковке в стрейч - пленку является упаковка вакуумными машинами. Для этого применяются термоформирующие упаковщики и трейсилеры (при этом в основном используется упаковка в МГС). Первые работают на рулонных пленках, вторые – на готовых лотках (треях). Для тех предприятий, которые планируют паковать свою продукцию в лоток, компания СИГНАЛ-ПАК предлагает готовые решения по организации фасовки куриного филе и субпродуктов с фиксированным весом в лоток с применением трейсилеров и термоформеров (как с использованием МГС, так и без нее). Линии оснащаются техническими решениями, которые позволяют осуществлять контроль веса каждой упаковки, а также наличие металлических вложений.

Для последующей упаковки индивидуальных единиц товара в групповую (транспортную) упаковку можно использовать картонные формователи коробов как автоматические, так и ручные – с последующей укладкой коробов на паллеты для дальнейшей транспортировки. Для выполнения данного этапа компания СИГНАЛ-ПАК может предложить автоматизированные решения по установке гофроформователей коробов, а также системы автоматической укладки продукта в потребительской упаковке в короб с последующей заклеивкой короба и нанесения необходимой информации. Грамотно подобранная и выполненная упаковка позволяет дольше держать товар на магазинной полке, благодаря чему повышается оборот компании, а также расширять рынки сбыта и географию поставок, что также отражается на продажах. При этом сокращаются издержки на персонал, временные затраты и транспортные расходы, уменьшается количество случаев списания птицы и связанные с ними финансовые потери торговых сетей.



ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ СИГНАЛ - ПАК УЖЕ РЕАЛИЗОВАНЫ И С УСПЕХОМ ПРИМЕНЯЮТСЯ НА МНОГИХ ПТИЦЕПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЯХ РОССИИ, ТАКИХ КАК АО «ПРИОСКОЛЬЕ», ГРУППА «ЧЕРКИЗОВО», «ПТИЦЕФАБРИКА АКАШЕВСКАЯ», АО «НОВОСИБИРСКАЯ ПТИЦЕФАБРИКА» И ДРУГИЕ, ЧТО ПОДТВЕРЖДАЕТ НАДЕЖНОСТЬ И КАЧЕСТВО.

”



ТЕРМОФОРМЕР:

СОВРЕМЕННОЕ ТЕРМОУСАДОЧНОЕ
УПАКОВОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА СИГНАЛ-ПАК



ИЗГОТОВЛЕНО НА ОБОРУДОВАНИИ СИГНАЛ - ПАК

Способ изготовления изделий из теста, реализованный в автоматах производства СИГНАЛ - ПАК, позволяет:

- работать с любым тестом, без ограничения по влажности и рецептуре;
- получать неограниченно тонкую тестовую оболочку;
- использовать любые виды начинок – от мясных, с содержанием натурального говяжьего жира до овощных и фруктовых;
- получить желаемое соотношение начинки и теста.





На сегодняшний день СИГНАЛ - ПАК предлагаетпельменные автоматы с производительностью до 1200 кг/час и возможностью автоматизированной подачи теста на 1, 2 и более линий.





СИГНАЛ - ПАК

2024

**НОВИНКИ
И ПОПУЛЯРНОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ**