

# SP

— ФАСОВКА

— УПАКОВКА

— МАРКИРОВКА



**УПАКОВОЧНЫЕ  
РЕШЕНИЯ**

Готовая еда  
• 2024

→ [WWW.SIGNAL-PACK.COM](http://WWW.SIGNAL-PACK.COM)

# ОБЗОР РЫНКА

Рынок готовой еды активно развивается в России. Отвечая на запрос потребителей, в стране появляется все больше компаний, крупных и мелких, которые занимаются производством готовой еды в контейнерах, производством замороженных супов и гарниров. **Доступная итоговая цена, качество готовой еды в контейнерах** - основные приоритеты производителей. Но фасовка и упаковка готовых блюд происходит вручную, так как импортное оборудование стоит очень дорого, а российских аналогов нет.

**СИГНАЛ-ПАК предлагает уникальные технические решения, которые решают ряд актуальных задач для производителей готовой еды:**

- ✓ Упаковать продукт в современную безопасную упаковку;
- ✓ решить вопрос кадрового голода за счет автоматизации процессов;
- ✓ повысить сроки годности продукта;
- ✓ контролировать недовес, перевес;
- ✓ отпускать стандартизированную продукцию с фиксированным весом.

## ДОЗИРОВАНИЕ ЖИДКИХ ПРОДУКТОВ

**Жидкостные дозаторы: распределение доз полностью автоматическое, снижение потерь на перевес**

**ЖИДКОСТНЫЙ ДОЗАТОР ПОЗВОЛЯЕТ ДОЗИРОВАТЬ ЖИДКИЕ ПРОДУКТЫ, А ТАКЖЕ ГУЩУ С КРУПНЫМИ ВКЛЮЧЕНИЯМИ:**

- заправленные соусом салаты (с кусочками не более 20x20x20 мм)
- овощные и фруктовые пюре
- супы
- сметана
- соусы
- каши



*Своевременно предлагать своим Заказчикам оборудование, которое бы **ускоряло производственные процессы и соответствовало тенденциям рынка** - наша задача.*



*Комплект оборудования позволяет **исключить ручной труд**, снижает риски дополнительной обсеменённости за счёт постоянного присутствия работника-человеческого фактора.*



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

Жидкостный дозатор может иметь разные типы насосов и клапанов для дозирования, что позволяет дозировать не только жидкие продукты, но и гущу в диапазоне **от 10 грамм до 400 грамм**.

*Изготовим гильзы под разные размеры порции. Дозирование продукта происходит в четырех диапазонах: **от 10 до 100 мл, от 105 до 150 мл, от 155 до 245 мл, от 250 до 400 мл**.*

# ОБ ОБЪЁМНОМ 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, сделаны 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

- Бульон: **30 ДОЗ/МИН.**
- Деликатная гуща: **ДО 15 ДОЗ/МИН.**

ВСЁ ОБОРУДОВАНИЕ СОЗДАНО ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

- ✔ Нержавеющая сталь AISI304;
- ✔ химическая стойкость к моющим ср-вам;
- ✔ легкоснимаемые элементы для последующей мойки;
- ✔ влагозащищённые датчики.

# ДОЗИРОВАНИЕ ГАРНИРОВ

О ДОЗАТОРЕ ГАРНИРОВ:

ОБЪЕМНО-ВАКУУМНЫЙ ДОЗАТОР ПОЗВОЛЯЕТ ДОЗИРОВАТЬ ГАРНИРЫ С НИЗКИМ СОДЕРЖАНИЕМ ВЛАГИ:

- салаты
- каши рассыпчатые
- корейская морковь
- квашеная капуста
- смеси морепродуктов
- макаронные изделия отварные
- рис
- плов

- Производительность: **ДО 30 ЦИКЛОВ/МИН.**
- Вес дозы (в зависимости от насыпной плотности продукта) **100 - 1000 г.**



- ✔ 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 ПРОДУКТА

Все больше производителей готовой еды отдают предпочтение качественной и удобной упаковке с использованием барьерных материалов, МГС, вакуума.

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).

**Линии оснащаются техническими решениями, которые позволяют осуществлять:**

- + обеззараживание тары;
- + контроль веса каждой упаковки;
- + контроль наличия металлических вложений;
- + утряску продукта.

Трейсилеры: запайка коррексов

**ЛОТОК • СТАКАН**



- ✓ Упаковка в лоток;
- ✓ газ, вакуум;
- ✓ увеличенные сроки годности;
- ✓ привлекательный вид продукта.



**ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ СПРОЕКТИРУЕМ НА ЛИНИИ СТАНЦИИ РУЧНОЙ УКЛАДКИ. МЕСТО ОПЕРАТОРА ДЛЯ РАСКЛАДКИ ШТУЧНЫХ ПРОДУКТОВ ОБОРУДОВАНО СТОЛОМ.**

- котлета
- лимон
- оливка
- кусковое мясо

## ХАРАКТЕРИСТИКА

## ТРЕЙПАК

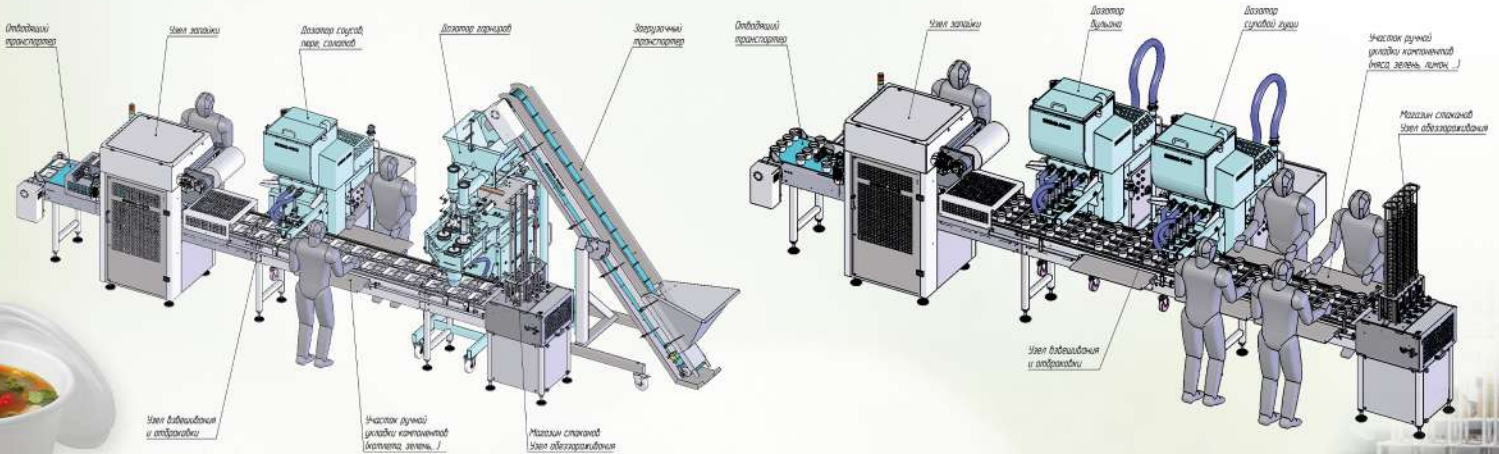
## ● ТРЕЙПАК МАХ

## ● ТРЕЙПАК LINE

ХАРАКТЕРИСТИКА	ТРЕЙПАК	● ТРЕЙПАК МАХ	● ТРЕЙПАК LINE
Ширина пленки, мм	490	790	370
Кол-во лотков	1x2, 1x3, 1x4	2x4	4x1, 3x1
Без газонаполнения, цикл/мин	13	12	15
Вакуум - газ, цикл/мин	7	5	9
Skin- упаковка, цикл/мин	6	4	8
Производительность, шт/мин	до 52	до 96	до 60

# ПРОЕКТЫ

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



В 2023 году для крупнейшего уральского производителя готовой еды спроектировано и изготовлено оборудование для дозирования готовой еды в лотки и стаканы. Проект состоит из двух технологических линий. Каждая линия разработана под разный вид готового продукта. Одна линия предназначена для супов, другая - для вторых блюд.



На каждой линии тара подаётся на трейсилер с помощью денестера. Разные типы дозаторов осуществляют наполнение тары продуктом, после чего она отправляется на запайку. На каждой линии предусмотрены 2 станции ручной укладки.



Специалистами СИГНАЛ-ПАК реализована модульная схема: все дозаторы, станции ручной укладки можно менять местами в зависимости от потребностей производства. Дозаторы оборудованы колесами, мобильны и легко раскомплектовываются.



# УПАКОВОЧНОЕ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ:

- Бакалейная
- Мясная
- Молочная
- Рыбная
- Макаaronная
- Хлебобулочная
- Кондитерская
- Агропромышленный комплекс



ОБОРУДОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ АВТОМАТИЗАЦИЯ

## ГОЛОВНОЙ ОФИС И ПРОИЗВОДСТВО

- 📍 Екатеринбург, ул. Дружининская, 5
- ☎ +7 (343) 304-60-90
- ☎ 8 (800) 555-65-76
- ✉ post@signal-pack.com

## ФИЛИАЛ

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

## ДИЛЕРЫ, АГЕНТЫ И ДИСТРИБЬЮТОРЫ

- ☎ 8 (800) 555-65-76
- ✉ post@signal-pack.com
- 🕒 ПН-ПТ: 8.10-17.30

