

35 ЛЕТ ОПЫТА: КАК «СИГНАЛ-ПАК» ОТВЕЧАЕТ НА ВЫЗОВЫ МЯСОПЕРЕРАБОТКИ

Компания «Сигнал-Пак» отмечает 35-летие. За это время она прошла путь от небольшого конструкторского бюро до производителя полного цикла с более чем 400 сотрудниками и 6500 кв. м площадей. Сегодня это один из ведущих разработчиков оборудования для мясопереработки – от автоматов для изготовления пельменей до комплексных линий упаковки птицы и готовой еды. В статье расскажем о том, как за 35 лет поменялась отрасль и какие решения «Сигнал-Пак» предлагает сегодня.

Начало истории

В 1991 г. четыре инженера из оборонного НПО «Автоматика» основали предприятие, которое сегодня является заводом полного цикла. Первые заказы были от кондитеров и мукомолов – полуавтомат для фасовки конфет и печенья, автомат для макарон.

В 2001 г. компания разработала первый в России мультиголовочный комбинационный весовой дозатор, который обеспечивает точное весовое дозирование крупнокусковых продуктов.

Сегодня «Сигнал-Пак» производит оборудование для всех отраслей пищевой промышленности: мясной, молочной, кондитерской, мукомольной, а также производства готовой еды и полуфабрикатов. В портфеле компании дозаторы (комбинационные, шнековые, жидкостные, объемно-вакуумные), упаковочные машины (вертикальные, трейсилеры, термоформеры), автоматы для пельменей и чебуреков, линии фасовки мяса птицы и рыбы, оборудование для сортировки и групповой упаковки.

Особое направление деятельности «Сигнал-Пак» – разработка оборудования для мясопереработки. Это и линии фасовки охлажденного мяса птицы с дозированием в лотки и пакеты, и комплексные технологические линии, включающие сорти-

ровку, дозирование и упаковку разных видов продукции.

Один из примеров, показывающих подход компании к инженерным задачам, – разработка пельменных автоматов (рис. 1). В 2010-х гг., когда компания освоила их выпуск, возникла проблема: говяжий жир забивал тонкие трубки. Европейские производители решали это добавлением соли (в ущерб вкусу). Инженеры «Сигнал-Пак» применили техническое решение, позволившее сохранить натуральный состав и вкус продукта.



Рис. 1. Пельменный автомат модели АП1100 с производительностью до 1100 кг/ч

«Мы разрушили миф о том, что пельмени ручной лепки всегда вкуснее», – отмечает генеральный директор Сергей Манихин.

Развитие конструкторских компетенций и понимание потребностей рынка позволяют компании создавать решения, о которых еще несколько лет назад специалисты даже не задумывались. Один из ярких примеров – упаковка мяса птицы и субпродуктов в пакет. Этот формат активно набирает популярность, и у «Сигнал-Пак» уже есть ряд проектов, в том числе по упаковке с вклейкой влаговпитывающей салфетки.

Современные решения для мясопереработки

Каждый продукт требует собственного инженерного решения с учетом физических свойств, технологии производства, условий хранения продукта и особенностей площадки заказчика. Универсальных решений не бывает. Павел Прадун, руководитель проектов по упаковке мяса птицы в «Сигнал-Пак», выделяет несколько направлений, которые сегодня находятся в центре внимания мясопереработчиков.

Упаковка куриной разделки в пакет

Этот формат становится все более востребованным. Производители все чаще отказываются от ручной

укладки в лотки в пользу автоматической фасовки в пакет, которая позволяет им решать сразу несколько задач: повышать точность веса, сокращать персонал, экономить на упаковке и логистике (рис. 2). Автоматическая линия с мультиголовочным дозатором обеспечивает фасовку до 50 пакетов в минуту с точностью ± 5 г. В короб входит больше пакетов, чем лотков, что снижает транспортные расходы. А упаковка в модифицированной газовой среде увеличивает срок годности охлажденного продукта до 15 дней. Опыт внедрения таких решений у компании уже есть.



Рис. 2. Фасовка частей курицы в пакет со вклейкой влагопоглощающей салфетки

Сортировка

Для крупных птицефабрик с объемами до 12 000 голов убой в час ручная сортировка становится узким местом. Технические решения «Сигнал-Пак» в этой области – грейдеры-сортировщики с динамическим взвешиванием и интеллектуальной системой распределения (рис. 3). Каждое изделие автоматически измеряется и направляется в нужный весовой сегмент. Это не только сокращает зависимость от ручного труда, но и позволяет формировать корректную цену продукта в зависимости от категории.



Рис. 3. Грейдер-сортировщик «Сигнал-Пак»

Готовая еда

Рост спроса на готовые блюда и полуфабрикаты высокой степени готовности – один из главных рыночных трендов. Но фасовка таких продуктов – сложная инженерная задача из-за разных консистенций, составов, способов термической обработки. Инженеры компании «Сигнал-Пак» спроектировали для выполнения этой задачи жидкостные и объемно-вакуумные дозаторы. Они позволяют фасовать продукты с разной структурой – от жидкого бульона до плотного гуляша – без потери товарного вида. Объемно-вакуумный дозатор был отмечен жюри конкурса «100 лучших товаров России» в категории «Новинка».

Производство полуфабрикатов

Если раньшепельменный цех ассоциировался с одним автоматом и ручной подачей сырья, то сегодня это автоматизированные участки с централизованной подачей теста и фарша, объединяющие несколько машин в одну линию. Например, трипельменных автомата АП1100 под управлением одного оператора выдают до 3 т/ч продукции, а шесть автоматов «Экстро Макс» – до 2 т/ч чебуреков, хинкали и вареников (рис. 4). Такие решения кардинально меняют экономику производства и высвобождают персонал.



Рис. 4. Участок из 12 автоматов «Экстро Макс» по производству хинкали (общая производительность – 4200 кг/ч)

Почему производители выбирают «Сигнал-Пак»

Заказ оборудования для мясопереработки подразумевает долгосрочное партнерство, для которого важно все от проектирования до сервиса. В «Сигнал-Пак» это обеспечивается за счет собственного конструктор-

ского бюро: инженеры ведут проекты от идеи до воплощения в металле и создают решения под конкретный продукт и задачи заказчика. Производство полного цикла, сосредоточенное на одной площадке в Екатеринбурге, сокращает сроки изготовления машин и дает возможность оперативно вносить изменения прямо в процессе выпуска оборудования (рис. 5).



Рис. 5. На производственной площадке «Сигнал-Пак»

Расположение в центре России позволяет быстро отправлять специалистов на запуск и обслуживание линий в любую точку страны и за рубежом, а наличие собственного склада запчастей и сервисной службы делает послепродажное сопровождение надежным и оперативным. И, конечно, 35 лет опыта – это тысячи реализованных проектов, знание технологий и умение предвидеть запросы рынка. Все это превращает «Сигнал-Пак» в технологического партнера, на которого можно положиться.

Взгляд в будущее

На 2026–2027 гг. компания запланировала расширение производственных мощностей, освоение новых технологий обработки металла и развитие линейки оборудования для мясопереработки, особенно в сегментах готовой еды и упаковки мяса птицы.

При этом компания остается верна принципам, с которых начинала, таким как инженерный подход, ориентация на заказчика, ответственность за результат. Как говорит генеральный директор «Сигнал-Пак» Сергей Манихин: «Честность, надежность, высокий профессионализм и опыт – все 35 лет мы неуклонно следуем этим принципам. И они нас не подводят».