СЕРВИС, ОБСЛУЖИВАНИЕ И ТЕХПОДДЕРЖКА — НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА

Дмитрий Александрович Прадун, коммерческий директор, ООО ВКП «Сигнал-Пак»

Компания «Сигнал-Пак» – внедренческое конструкторское предприятие (ВКП), которое с 1991 г. успешно производит и реализует технологическое, фасовочно-упаковочное оборудование для различных отраслей пишевой, в том числе мясоперерабатывающей промышленности. В настоящее время компания сконцентрировала свою работу в России и все силы направила на развитие отечественного пишевого производства. Развитая производственная база компании с большими технологическими возможностями, а также конструкторский отдел с современным ПО позволяют ей решать сложные задачи проектирования и реализовывать инновационные проекты по оснащению и автоматизации предприятий мясной отрасли.

а современном рынке представлен большой выбор упаковки для сырого мяса, а также мясных полуфабрикатов и готовых продуктов. Все виды упаковки так или иначе учитывают особенности продукта. Главная функция упаковки – продление срока годности, при этом она еще должна привлекать внимание покупателей. Данные цели достигаются посредством использования различных технологий. Совершенствуются и сами материалы, и конструкции упаковки – она становится более функциональной, экологичной и привлекательной.

В сфере производства оборудования в 2022–2023 гг. наметилась тенденция к сокращению сроков согласования и изготовления проекта, зафиксирован кратный рост числа запросов на замещение импортного оборудования, появился запрос на подбор аналогов европейских комплектующих вместо конкретных позиций.

Потребность в замещении иностранного упаковочного оборудования в нынешних условиях вполне понятна. А вот чем заменить западную технику – это отдельный вопрос. Очевидно, что какая-то часть технологического оборудования пойдет к нам из Китая и Турции. Думается, что значительный его объем можно заменить и отечественным оборудованием, причем кое-что заменить будет нетрудно, а на подбор другого потребуется время и деньги.

Оперативно отреагировав на политическую ситуацию в мире и уход с отечественного рынка европейских ма-

шиностроительных компаний, специалисты нашей компании в 2022 г. приложили максимум усилий и запустили производство отечественных трейсилеров – сложного оборудования, не уступающего импортным аналогам.

Для решения проблемы производства современной эффективной упаковки мясоперерабатывающим предприятиям предлагается большой выбор оборудования. Например, трейсилеры (запайщики) и термоформовоч-

ные линии, которые могут обеспечить потребности как крупных, так и небольших производителей.

Трейсилер: упаковка в лоток

Основные задачи трейсилера (рис. 1) заключаются в оптимизации производственного процесса для обеспечения качественной, герметичной упаковки.

Продукция фасуется в специальные барьерные лотки, воздух



Рис. 1. Трейсилер производства ООО ВКП «Сигнал-Пак»





Рис. 2. Упаковка в лоток

из которых откачан и замещен модифицированной атмосферой. Причем такие емкости могут быть самых разнообразных размеров (рис. 2).

Использование трейсилера помогает избегать быстрой порчи продукта, значительно увеличивая срок хранения упакованного продукта. Это происходит благодаря упаковке продукта в барьерные лотки, в которых создается модифицированная атмосфера, то есть внутренняя среда обогащается газами, заданными для этого вида продукта. Например, при упаковке мяса используется атмосфера со сниженным содержанием кислорода и повышенным содержанием углекислого газа, что замедляет рост микробов и грибков, соответственно, сохраняя свежесть мяса. Вдобавок продукты, упакованные с помощью трейсилера, сохраняют структуру, цвет, аромат и вкус, не теряя при этом свои полезные свойства в течение длительного периода времени.

Расфасованные при помощи трейсилера товары не засыхают, сохраняют вкусовые свойства, витамины, микроэлементы и другие полезные вещества, а также не повреждаются при хранении и транспортировке: надежные швы способны выдерживать высокие нагрузки и перепады температурных режимов.

Таким образом, использование трейсилера становится незаменимым инструментом для производителей продуктов, которые желают сохранить свою продукцию в идеальном состоянии и на длительное время продлить

срок ее годности, увеличивая

тем самым доходы и повышая качество продукции.

Трейсилеры широко применяются для упаковки охлажденных продуктов питания: мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, полуфабрикатов, колбас, сыров, творога,

хлебобулочных изделий, готовой еды и пр. Также широко

трейсилеры применяются и для упаковки замороженных полуфабрикатов и готовой еды.

За счет полной автоматизации процесса дозирования, заполнения и упаковки лотка с использованием модифицированной газовой среды (МГС) достигаются увеличенные сроки годности охлажденного продукта — до 10, 15, а в некоторых случаях и до 20 дней, это зависит от изначальной обсемененности продукта патогенными культурами, применяемой системы упаковки (с использованием газа или вакуума), а также различных маринадов и специй. Описываемый комплект оборудования исключает ручной труд, следовательно, дополнительную обсемененность за счет постоянного присутствия работника — человеческого фактора.

Термоформеры для вакуумной упаковки

Термоформерами называют оборудование для вакуумной упаковки, а также упаковки продуктов в МГС. В отличие от трейсилеров, применяющих для упаковки изделий готовые лотки, термоформеры используют только пищевую пленку. Форму упаковываемого продукта ей придают с помощью матриц. Отличительной чертой термоформеров является наличие формовочной зоны

Упаковочная пленка подается из двух рулонов – верхнего и нижнего. Нижняя пленка разогревается и под воздействием вакуума, сжатого воздуха или пуансонов приобретает заданную форму – так называемые лотки. В них-то и укладываются продукты, соответствующие размеру углублений. Изделия не должны выступать за их края – в противном случае будет нарушено качество сварочного шва, что может привести к повреждению запаечной пленки, нарушению герметичности упаковки и порче изделий.

Затем из зоны загрузки продукты попадают в вакуумную камеру, где происходит наложение верхней пленки. Если на ней имеется рисунок, в целях предупреждения его смещения используют фотодатчики. Они отслеживают специальные метки на нижней пленке и подают сигнал на тормозное устройство верхней.

После этого из упаковки откачивается весь воздух. При необходимости использования МГС после вакуумирования подается определенная газовая смесь. Далее осуществляется поджатие пленки и ее запайка.



Рис. З. Вакуумная упаковка

Друг от друга упакованные изделия отделяются продольными и поперечными ножами, после чего отправляются на взвешивание и этикетирование (рис. 3).

Термоформеры широко применяются для упаковки охлажденных продуктов питания, таких как мясо, птица, рыба, морепродукты, полуфабрикаты, колбасы, сыры, творог, хлебобулочные изделия, готовая еда и пр. Вакуумирование или упаковка в МГС позволяет продлить срок годности скоропортящихся изделий без изменения их качества и вкусовых свойств.

Оборудование для упаковки мяса и мясных полуфабрикатов отечественного производителя ООО ВКП «Сигнал-Пак» - это высокопроизводительные дозаторы, упаковочные машины и установки взвешивания и маркировки, отличающиеся гигиеническим исполнением и простым управлением. Они автоматизированы и позволяют совершать быструю и качественную упаковку мясных продуктов.

Кроме того, «Сигнал-Пак» осуществляет проектирование комплексных линий под ключ. Дополнительно могут быть установлены:

- весовые дозаторы (линейные, комбинационные, шнековые):
- системы взвешивания и маркировки, аппликаторы для этикеток;
 - раскладчики, укладчики продукта;
- транспортеры подачи и отведения продукции (линейные, z-образные и др.);
 - системы заморозки и охлаждения продукта и др.

Рыба Птица Оборудование для вакуумной упаковки, а также упаковки продуктов в газомодифицированную среду



ТЕРМОФОРМЕР

- Упаковка в пищевую плёнку

Готовая еда

Колбасы

и замороженные полуфабрикаты

- Газомодифицированная среда
- Увеличенные сроки годности





- Упаковка в лоток
- Газомодифицированная среда
- Увеличенные сроки годности
- Привлекательный вид продукта

Фасовочно-упаковочное и технологическое оборудование для пищевой промышленности С 1991г. производим оборудование согласно

индивидуальным пожеланиям Заказчика, применяя лучшие технические решения.



ООО ВКП "СИГНАЛ-ПАК"

г. Екатеринбург www.signal-pack.com opr@signal-pack.com Горячая линия: 8 800 555 65 76. 8 (343) 304-60-90