ООО «МЕХАНИЗМЫ» · ИНН 7810730142
196650, г. Санкт-Петербург, г. Колпино, ул. Финляндская, д. 33, лит. А, пом. 1Н, оф. 26
Тел.: +7 (812) 748-27-98 · 8 (800) 351-18-05

БЛОГ · СТАТЬИ

Как выбрать тестоотсадочную машину MHNZ для печенья: способы формования и особенности оборудования



Тестоотсадочные машины различаются способами формования теста и возможностями работы с разными видами печенья. Для фигурных, двухцветных и нарезных изделий применяются разные технологии. Рассказываем, чем они отличаются и что необходимо учитывать при выборе оборудования для кондитерского производства.



Калачев Дмитрий
Эксперт по оборудованию

время чтения 8 мин · обновлено 31.10.2026



Тестоотсадочное оборудование MHNZ для производства печенья

Для производства фигурного печенья, заварных заготовок и других кондитерских изделий применяются тестоотсадочные машины MHNZ. Они подают подготовленное тесто через формующие насадки и

позволяют получать заготовки необходимой формы и размера.

В линейке MHNZ есть несколько вариантов такого оборудования. Одни машины предназначены для отсадки фигурного печенья, другие позволяют работать с двухцветными изделиями или дозировать массу для кексов. Есть также оборудование для формования печенья заданной толщины и для нарезки предварительно подготовленных заготовок.

При выборе необходимо определить, какое изделие вы хотите получать и каким способом оно должно формироваться. От этого зависит конструкция рабочего узла, подбор оснастки и дальнейшая организация производства.

Как работает тестоотсадочная машина MHNZ

Подготовленное тесто загружается в бункер машины. Из бункера оно поступает к рабочей головке, через которую подается в формующие насадки. Машина выдает определенное количество теста, формирует порцию и размещает ее на противне.

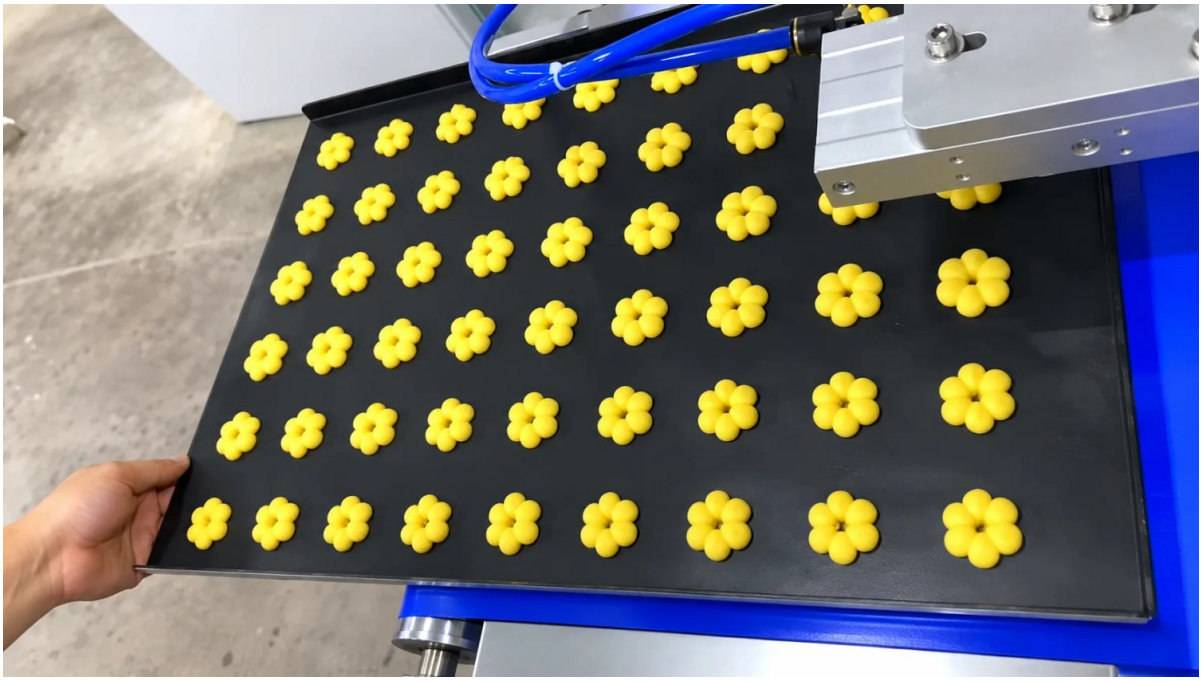


Тестоотсадочная машина MHNZ NH-102

При отсадке необходимо согласовать подачу теста, работу формующей головки и расположение заготовок на противне. Порции должны получаться требуемого размера и размещаться так, чтобы между ними оставалось расстояние, предусмотренное технологией дальнейшего производства.

Форма печенья определяется рабочей насадкой. Через одну насадку можно получать круглые заготовки, через другую — фигурные, с определенным рисунком. Для более сложного рельефа используется соответствующая формующая оснастка. Если предприятие выпускает несколько видов печенья, под каждый вид подбираются насадки с нужной геометрией.





Размер и масса порции зависят от количества подаваемого теста и настройки рабочего цикла. При подборе согласовывают внешний вид изделия, его размеры, массу и расположение на противне.

Большое значение имеют свойства теста. Масса должна проходить через рабочую головку и насадку, а после отсадки сохранять форму заготовки. Если требуется печенье с выраженным рисунком, проверяют, насколько хорошо тесто удерживает этот рисунок. При изменении рецептуры результат может отличаться даже при использовании одной и той же насадки.

Для двухцветных изделий применяется отсадка с подачей двух компонентов. Они должны формировать необходимый рисунок заготовки. В этом случае согласовывают свойства обеих масс и рабочую оснастку, чтобы получить требуемую форму и сочетание цветов. В линейке MHNZ для такой задачи предусмотрена модель NH-104.



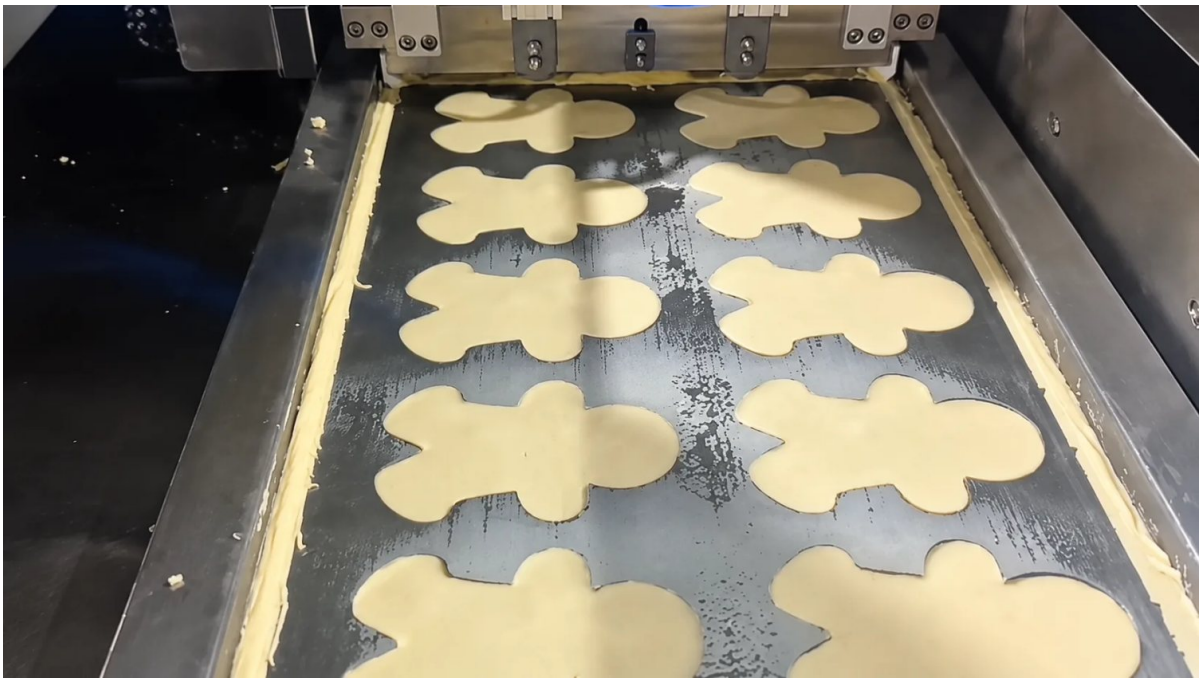
Машина MHNZ NH-104 для двухцветной отсадки

После отсадки заготовки остаются на противне и передаются на следующий технологический участок, обычно на выпечку. Поэтому работу машины согласовывают с используемыми противнями, размером изделий и организацией их дальнейшей обработки.

Когда для печенья требуется формование или нарезка

Отсадка через насадки подходит для получения отдельных порций теста определенной формы. Но некоторые виды печенья производят другим способом. Заготовку можно сформовать до заданной толщины, получить из формующей головки и разделить ножом либо заранее подготовить, при необходимости заморозить и затем нарезать на порции.

Для печенья, у которого необходимо выдерживать определенную толщину и контур, в линейке MHNZ предусмотрена модель NH-105. Она формует заготовки с помощью рабочей оснастки. Толщина регулируется в диапазоне от 1,3 до 10 мм.





При выборе такой машины согласовывают форму изделия, его толщину и свойства теста. Оснастка должна соответствовать требуемому контуру, а настройки оборудования — обеспечивать получение заготовки нужной геометрии.

Для нарезного печенья применяется другая технология. В машине NH-106 формующая головка сначала создает заготовку, затем режущий узел разделяет ее на порции. После нарезки изделия автоматически раскладываются.



Машина MHNZ NH-106 для формования и нарезки печенья

В зависимости от исполнения используется стальной или ультразвуковой нож. Выбор режущего инструмента связан со свойствами продукта и требованиями к качеству среза. Если тесто содержит орехи, ягоды или другие включения, необходимо согласовать их размер и распределение в массе. Это влияет на прохождение заготовки через рабочие узлы и на результат нарезки.





Такой способ применяется при производстве некоторых видов нарезного печенья, например изделий с орехами, клюквой или матчей. Среди предусмотренных вариантов продукции есть и слоеные «ушки». Для каждого изделия подбирают подходящее исполнение режущего узла и согласовывают состояние заготовки перед нарезкой.

Различие между NH-106 и NH-107 связано с тем, на каком участке формируется исходная заготовка. NH-106 выполняет формование и последующую нарезку. NH-107 получает подготовленный продукт и выполняет его нарезку и раскладку.

Струнная резка, предусмотренная как дополнительная опция для NH-101A, работает по другому принципу. Она используется для отделения теста струной при соответствующем способе отсадки. В NH-106 и NH-107 для нарезки заготовок используются стальные или ультразвуковые ножи. Эти способы разделения теста применяются для разных технологических задач.

Что влияет на выбор машины и оснастки

При выборе оборудования прежде всего смотрят на рецептуру и свойства теста. Для отсадки имеет значение, как масса проходит через формующую насадку и сохраняет ли она форму после выхода из рабочей головки. Для формования и нарезки дополнительно оценивают, как заготовка ведет себя при разделении на порции.

Если печенье должно иметь выраженный рисунок, при подборе учитывают геометрию насадки и консистенцию теста. Слишком мягкая для выбранного способа формования масса может потерять четкость рельефа. Более плотное тесто предъявляет другие требования к подаче через рабочий инструмент.

Поэтому совместимость машины с рецептурой проверяют применительно к конкретному изделию. Названия «песочное», «заварное» или «фигурное» сами по себе не дают полной информации о поведении теста на оборудовании.

Размер изделия тоже влияет на выбор. От количества подаваемой массы зависит величина порции, а от формы и габаритов заготовки — ее расположение на противне. Для высокого изделия и плоского печенья могут потребоваться разные способы формования и настройки оборудования.

Если планируется несколько видов продукции, нужно учитывать весь ассортимент. Разные формы печенья иногда можно получать на одной отсадочной машине, меняя насадки. Но при переходе от обычной фигурной отсадки к двухцветной либо к нарезке подготовленных заготовок меняется сама технологическая операция. Здесь уже требуется оборудование с соответствующим рабочим узлом.

Для изделий с включениями необходимо учитывать не только консистенцию теста, но и размер твердых или мягких компонентов. Орехи и ягоды могут влиять на прохождение массы через формующую часть и на качество среза. Возможность работы с такой рецептурой согласовывают вместе с оснасткой.

Следующий вопрос — противни. Их размеры должны соответствовать оборудованию, а расположение заготовок — дальнейшей технологии производства. Имеет значение количество изделий на противне, расстояние между ними и способ передачи противней на следующий участок.

Производительность машины оценивают вместе с производительностью всего участка. Если формование идет быстрее, чем выпечка, потребуется организовать движение и накопление противней. Если оборудование формования работает медленнее печи, оно будет ограничивать выпуск продукции.

Для разных машин производительность может указываться в разных единицах: килограммах, штуках или

противнях в час. Сопоставлять такие показатели напрямую неправильно.

Например, для NH-105 заявлена производительность 360 противней в час. Чтобы определить количество печенья за тот же период, необходимо знать размеры изделия и сколько заготовок размещается на одном противне. Для машин, производительность которых указана в килограммах в час, дополнительно учитывают массу отдельного изделия.

Поэтому при подборе оборудования определяют требуемый выпуск готовой продукции и соотносят его с возможностями выбранной машины, форматом противней и работой остальных участков.

Чем различаются модели NH-101–NH-107

В линейке MHNZ представлены тестоотсадочные машины и оборудование для разных операций: отсадки теста через насадки, формования заготовок и нарезки печенья.

Производственная задача	Подходящие модели MHNZ
Отсадка фигурного печенья и кондитерских заготовок через насадки	NH-101, NH-102
Получение печенья со сложным рельефным рисунком	NH-103
Отсадка двухцветного печенья	NH-104
Формование печенья заданной формы и толщины	NH-105
Формование заготовки с последующей нарезкой и раскладкой	NH-106
Нарезка и раскладка заранее подготовленных, в том числе замороженных заготовок	NH-107

Если вы планируете выпускать несколько видов печенья, необходимо проверить, какие изделия можно получать на одной машине с заменой оснастки. Для отсадочных моделей это могут быть разные формы и рисунки. При переходе к формованию заданной толщины или нарезке меняется технологическая операция, поэтому рассматривают оборудование соответствующего назначения.

У NH-101 есть исполнения A, B и C. Варианты B и C дополнительно позволяют дозировать массу для кексов. У A и B предусмотрен вертикальный ход конвейера, у C он отсутствует. Эти различия учитывают при выборе исполнения под конкретное изделие.

Для выбранной модели проверяют совместимость рабочей оснастки с формой изделия, рецептурой и способом изготовления.

Как подобрать оборудование под конкретное изделие

Для подбора машины нам прежде всего нужны сведения о продукции, которую вы планируете выпускать. Лучше всего прислать фотографии или образцы изделий. Если есть эскизы с размерами и требуемой массой заготовки, передайте их вместе с описанием задачи.

Нам также понадобится информация о рецептуре. Уточните состав и консистенцию теста, наличие включений и их размеры. Если изделие получают нарезкой, сообщите, как подготавливается исходная заготовка и в каком состоянии она поступает на режущий узел.

Если у вас несколько видов печенья, покажите весь ассортимент. Тогда можно определить, для каких изделий достаточно смены насадок или другой оснастки, а какие потребуют отдельного способа формования.

Для согласования оборудования необходимо знать размеры используемых противней. Если противни уже применяются на производстве, желательно передать их чертежи или точные размеры.

Также уточняем требуемую производительность: сколько изделий необходимо выпускать за час или смену. Если на предприятии уже установлена печь, полезно сообщить ее производительность и способ загрузки противней.

Если участок формования уже работает, пришлите фотографии или видео существующего процесса. По ним можно определить последовательность операций и понять, какое оборудование требуется добавить или заменить.

На основании этих данных определяем модель MHNZ, ее исполнение и рабочую оснастку. Для изделий со сложной рецептурой, выраженным рисунком или включениями отдельно согласовываем возможность работы с конкретным тестом.

В компании МЕХАНИЗМЫ мы подбираем оборудование с учетом особенностей продукции и организации производства. Для этого изучаем рецептуру, форму и размеры изделий, необходимую производительность и требования к формованию или нарезке. На основании этих данных предлагаем подходящие модели и исполнения, согласовываем рабочую оснастку и комплектацию, готовим коммерческое предложение.

Подберем оборудование для производства печенья под вашу задачу

Поможем определить подходящий способ формования или нарезки и согласовать комплектацию оборудования для вашего изделия.

Перейти к подбору оборудования