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

Машина для декорирования тортов: как выбрать оборудование для нанесения крема



Кремовая отделка тортов включает несколько операций, для которых требуется разное оборудование. Разбираемся, как свойства крема, конструкция изделия и требования к внешнему виду влияют на выбор машины.



Калачев Дмитрий
Эксперт по оборудованию

время чтения 7 мин · обновлено 30.10.2026



Оборудование с двумя рабочими головками: общий вид машины.

На кондитерском производстве нанесение крема может занимать значительную часть работы с тортом. Крем нужно распределить между коржами, покрыть им верх и боковую поверхность, а затем, если этого требует рецептура, выполнить декоративную отделку. При ручной работе результат во многом зависит от

действий кондитера. При переходе на машинное нанесение нужно определить, где и каким способом будет наноситься крем, какая толщина слоя требуется и какой результат должен получиться на готовом изделии.

Одна машина может быть рассчитана на распределение крема по поверхности, другая — на нанесение декоративного рисунка. Поэтому подбор оборудования начинается с технологической задачи и требований к готовому торту.

Какие операции выполняют при нанесении крема на торт

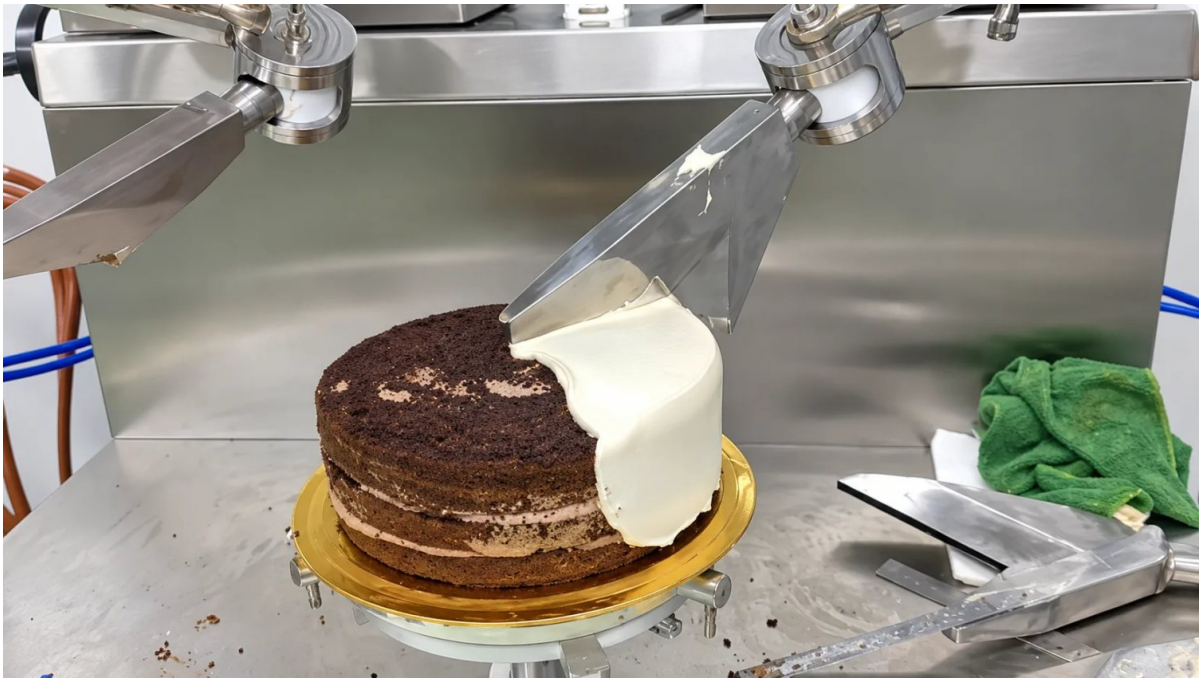
При изготовлении многослойного бисквитного торта крем сначала наносят на подготовленный корж, распределяют по его поверхности и укладывают следующий слой. После сборки изделие может проходить наружную отделку: покрытие верхней части и боковой поверхности. Завершающий этап — декоративное оформление, если оно предусмотрено дизайном торта.

При нанесении крема между коржами основная задача — получить прослойку с заданным распределением массы. Если крема в одной части изделия больше, чем в другой, это влияет на толщину прослойки и положение следующего коржа. При многослойной сборке такие отклонения могут накапливаться.





Наружное покрытие решает другую задачу. Здесь имеет значение распределение крема по боковой поверхности, качество перехода между верхом и боковой частью, а также внешний вид покрытия. Требования к поверхности зависят от того, будет ли торт продаваться с гладкой кремовой отделкой или поверх нее планируется дополнительный декор.





Декоративное нанесение предполагает формирование определенного рисунка: отдельных элементов, линий или другого оформления по образцу. Для этого нужно согласовать форму подачи массы, рабочие насадки и программу нанесения.

Все три операции относятся к работе с кремом, но оборудование для них подбирают с учетом разного технологического результата.

Почему свойства крема влияют на работу машины

Для машинного нанесения важно, как крем ведет себя при подаче и после попадания на поверхность торта.

Одни массы легко распределяются, другие лучше сохраняют приданную форму. На их поведение влияют рецептура, температура, степень взбивания и другие технологические условия. Даже два крема с похожим внешним видом могут по-разному проходить через рабочий инструмент и распределяться по коржу.

Для межслойного нанесения требуется получить прослойку нужной толщины. Если масса слишком подвижная для выбранного режима, она может растекаться после нанесения. Если крем плохо распределяется, добиться равномерного покрытия будет сложнее. При декоративной отделке дополнительно оценивают, сохраняет ли масса заданный рисунок.

При подборе машины полезно предоставить не только название крема, но и его рецептурные особенности, рабочую температуру и образец готового изделия. Для сложных или нестандартных масс совместимость с оборудованием лучше подтверждать пробным нанесением.

Отдельный вопрос — кремы с включениями. Их наличие, размер и распределение в массе могут влиять на выбор рабочего инструмента. Возможность работы с такими продуктами нужно согласовывать для

конкретной машины и комплектации.

Размер торта и количество слоев: что нужно определить заранее

Диаметр торта — один из первых параметров, которые запрашивают при подборе оборудования. Он определяет размер рабочей зоны и совместимость изделия с машиной.

Но одного диаметра мало.

Если производство выпускает многослойные торты, нужно знать высоту готового изделия, количество коржей и порядок нанесения крема. Для наружной отделки имеет значение высота боковой поверхности, которую предстоит покрывать. Для межслойного нанесения — размеры основы и требуемое распределение крема.





На производстве могут выпускаться два вида тортов одинакового диаметра, но с разным количеством и толщиной коржей. Первый состоит из нескольких толстых коржей, второй — из большого количества тонких слоев. Диаметр совпадает, но технологические задания отличаются: потребуется разное количество операций нанесения, а требования к толщине прослоек и действиям оператора могут быть разными.

Это особенно заметно при работе с блинными тортами. Их конструкция предполагает большое количество тонких слоев, поэтому при подборе машины нужно отдельно обсудить порядок нанесения крема и размещения очередной основы.

Здесь же стоит определить ассортимент: будет ли машина работать с одним стандартным изделием или ее придется перенастраивать под разные диаметры, высоту и рецептуры.

Машины для нанесения крема и декоративного оформления: различия NH-204 и NH-205

В каталоге оборудования МЕХАНИЗМЫ представлены две модели, которые решают связанные, но разные задачи.



Оборудование с двумя рабочими головками: рабочая зона крупным планом.

NH-204 MHNZ (N): нанесение и распределение крема

Модель NH-204 MHNZ (N) предназначена для нанесения и распределения крема на коржи и боковую поверхность торта. Ее используют при формировании кремовых прослоек и наружного покрытия.

Машина рассчитана на торты диаметром от 6 до 12 дюймов, в том числе блинные. Возможность работы с изделием конкретной высоты и конструкции уточняют при подборе.

Для NH-204 предусмотрены исполнения с одной и двумя рабочими головками. В двухголовочном варианте возможна одновременная работа с двумя разными начинками. Такая конфигурация подходит для изделий, в которых используются две массы.

Однако количество головок само по себе еще не определяет, как будет организована работа участка. Нужно понимать, каким образом оператор размещает коржи, как выполняется переход к следующему слою и какие рабочие инструменты потребуются для выбранных операций.

NH-204 рассматривают прежде всего как машину для нанесения и распределения крема. Возможности автоматической укладки коржей и полной сборки торта требуют отдельного подтверждения и не следуют из описания функций нанесения.

NH-205 MHNZ (N): декоративное нанесение

Модель NH-205 MHNZ (N) предназначена для декоративного оформления тортов. Для нее предусмотрена настройка рисунка и подготовка индивидуальных программ декорирования.

NH-205 предлагается в исполнениях с одной и двумя головками для тортов диаметром 6–12 дюймов.

При выборе NH-205 отправной точкой становится образец украшения. По нему определяют требования к форме и расположению декоративных элементов, используемой массе и рабочим насадкам. Возможности конкретного рисунка согласовывают с учетом исполнения машины и оснастки.







Для нанесения кремовых прослоек и покрытия поверхностей рассматривают NH-204. Если задача состоит в формировании декоративного рисунка, оценивают возможности NH-205. Когда производству нужны обе операции, необходимо определить, как они будут организованы в общем технологическом процессе.

Как оценивать производительность оборудования

При выборе машины часто первым делом спрашивают, сколько тортов она может обработать за час. Для участка нанесения крема этот показатель зависит от того, что именно входит в один рабочий цикл.

Нанесение крема на один корж и обработка многослойного торта — разные по продолжительности задачи. Если коржи размещает оператор, его действия также влияют на темп работы. При переходе между рецептурами может потребоваться смена настроек, инструмента или подготовка другой массы.

Поэтому сравнивать машины по одной цифре производительности без описания условий некорректно.

Чтобы оценить необходимую производительность участка, нужно знать плановый выпуск за смену, число нанесений на один торт, ассортимент и последовательность действий оператора. Затем можно проверить, насколько выбранная конфигурация соответствует производственному заданию.

Для NH-204 и NH-205 производительность необходимо уточнять под конкретную операцию, вид крема и комплектацию. При необходимости работу проверяют на образцах.

Что еще влияет на выбор машины

Помимо продукта и размеров торта, есть вопросы, которые лучше решить до заказа оборудования.

Переналадка. Если на участке выпускают несколько видов тортов, нужно определить, какие параметры меняются при переходе от одного изделия к другому: диаметр, высота, вид крема, характер нанесения или рисунок. От этого зависит требуемая комплектация и порядок работы.

Очистка. Крем контактирует с рабочими поверхностями и инструментами машины. При подборе стоит выяснить, какие узлы требуют очистки, как к ним организован доступ и какие действия предусмотрены инструкцией производителя. Особенно это существенно при смене рецептуры и переходе между разными массами.

Размещение на участке. Габариты оборудования нужно сопоставлять с доступным пространством, подачей подготовленных коржей и дальнейшим перемещением изделий. Для оператора должно оставаться достаточно места для выполнения предусмотренных технологией действий и обслуживания машины.

Комплектация. Даже в пределах одной модели исполнения могут различаться. Поэтому количество головок, рабочие инструменты, емкости и доступные режимы необходимо фиксировать в предложении на конкретную поставку.

Ответы на эти вопросы позволяют заранее согласовать комплектацию машины и ее место в технологическом процессе.

Какие данные нужны для подбора машины

При подборе оборудования важно понимать не только размеры торта, но и то, какие операции необходимо механизировать. Даже при одинаковом диаметре изделия требования к нанесению крема могут различаться.

Чтобы подобрать машину под Вашу технологию, нам понадобятся:

- Вид торта, его диаметр и высота.
- Количество коржей и порядок нанесения крема между ними.
- Требования к наружному покрытию или образец декоративного оформления.
- Вид крема, рабочая температура и особенности рецептуры, включая наличие включений.
- Плановый выпуск и ассортимент изделий.
- Операции, которые остаются за оператором.
- Условия размещения оборудования на производстве.

Фотографии готового торта и видео текущего процесса помогут точнее определить задачу. По этим материалам мы сможем оценить подходящий тип машины, обсудить необходимую оснастку и согласовать комплектацию.

Оборудование для нанесения крема на торты от МЕХАНИЗМЫ

При выборе машины важно учитывать не только количество рабочих головок или диаметр торта. Главное — какой результат оборудование должно обеспечивать на каждом этапе производства: от формирования кремовых прослоек до декоративной отделки.

Подберем машину для нанесения крема под вашу задачу

Расскажите нам, какие торты Вы производите и какие операции хотите механизировать. Наши специалисты помогут подобрать оборудование и комплектацию с учетом Вашей технологии.

Перейти к подбору оборудования