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

Нарезка и наполнение булочек на производстве: как подобрать оборудование



Когда на производстве нужно надрезать готовую булочку и внести начинку, выбор машины зависит от самого изделия, свойств наполнителя и требуемого результата. Разбираем, как связаны эти операции и на что смотреть при подборе оборудования.



Калачев Дмитрий
Эксперт по оборудованию

время чтения 8 мин · обновлено 31.10.2026



Машина для нарезки и наполнения булочек NH-403 MHNZ (N)

Булочки с кремовой или шоколадной начинкой можно выпускать разными способами. Для одних изделий начинку закладывают еще при формовании теста, для других используют уже выпеченную основу. Во втором случае на производстве возникает отдельная задача: сделать надрез и внести в него порцию начинки.

Для такой работы существуют машины, объединяющие обе операции. Рассмотрим, как организован этот процесс, от чего зависит качество обработки и какие исходные данные нужны для выбора оборудования.

Как организована нарезка и наполнение готовых булочек

При работе с готовыми хлебобулочными изделиями процесс начинается с подачи булочки к режущему узлу. Машина выполняет надрез, после чего изделие поступает на операцию наполнения. Начинка дозируется в подготовленную область.

Совмещение операций позволяет выполнять надрезание и наполнение последовательно на одном оборудовании. Это удобно, когда предприятие организует отдельный участок обработки готовой выпечки и хочет связать две операции в одном процессе.

При организации участка нужно определить, откуда поступают изделия и куда они направляются после наполнения. Например, булочки могут подаваться на обработку после охлаждения, а затем передаваться на упаковку. В этом случае согласовывают подачу и отвод продукции, чтобы работа отдельных операций соответствовала плановому выпуску.

Если изделия поступают неравномерно, фактический выпуск участка может ограничиваться подачей, даже когда производительность самой машины позволяет обрабатывать больше продукции. Поэтому оборудование рассматривают с учетом соседних операций, особенно при включении его в действующую линию.





Что влияет на качество надрезания и наполнения

Форма и размеры хлебобулочного изделия

Длина, ширина, высота и форма булочки определяют, как она будет располагаться при подаче и где должен проходить надрез. При одинаковой массе изделия могут заметно отличаться по геометрии, поэтому для выбора машины полезны фактические размеры, а не только вес и название продукции.

На результат резания влияет и состояние выпечки. Мягкий мякиш может деформироваться при механическом воздействии, а плотная корка меняет характер взаимодействия изделия с режущим узлом. От этого зависит, насколько аккуратным получится надрез.

Если изделия в одной партии заметно различаются по высоте или форме, это тоже может влиять на стабильность обработки. Поэтому при оценке продукции полезно учитывать диапазон фактических размеров, а не параметры одной выбранной булочки.

Вид начинки и особенности ее дозирования

NH-403 предназначена для работы с кремовыми, заварными и шоколадными начинками. Даже внутри этих групп продукты различаются по консистенции и поведению при подаче.

Более текучая начинка легче проходит по тракту подачи, но после внесения может растекаться. Густой крем лучше сохраняет форму, однако для его дозирования требуются соответствующие условия подачи. Эти особенности влияют на заполнение надреза и внешний вид изделия.

Если начинка содержит твердые включения, возможность ее дозирования необходимо уточнить при

подборе машины.

Значение имеет и требуемая порция. Она должна соответствовать форме и расположению надреза: при избытке начинка может выходить наружу, а при недостаточном количестве готовое изделие будет выглядеть иначе, чем предусмотрено рецептурой.

Как надрез и дозирование влияют на результат

Расположение надреза определяет, в какой части булочки окажется начинка. При продольном резе ее можно распределить вдоль изделия, при поперечном — сформировать другое расположение наполнения.

Например, для продолговатой булочки может потребоваться надрез вдоль изделия, если начинку планируют разместить по его длине. Для хлебной основы другой формы направление реза выбирают исходя из того, каким должен быть готовый продукт.

Поэтому результат оценивают по сочетанию двух операций. Надрез формирует область для внесения начинки, а дозирование обеспечивает ее заполнение. При подборе машины нужно заранее определить, как должно выглядеть изделие после обработки.

Как подобрать оборудование под изделие и производственную задачу

Для предметного подбора машины нужны данные о продукции, начинке и условиях работы участка. Они позволяют сопоставить требования предприятия с возможностями оборудования и уточнить подходящее исполнение.

Что уточнить	Почему это влияет на подбор
Вид, форма и размеры изделия	Помогает оценить возможность подачи и надрезания конкретной хлебной основы
Место и направление надреза	Определяет требуемый результат резания
Вид и свойства начинки	Позволяет проверить применимость дозирующего узла
Требуемое количество начинки	Нужно для согласования задачи наполнения
Плановый выпуск изделий	Позволяет сопоставить производственную задачу с заявленной производительностью машины
Подача изделий и размещение оборудования	Помогает оценить организацию участка и возможное сопряжение с другими операциями

Если предприятие выпускает несколько видов булочек, исходные данные лучше подготовить по каждому изделию. Различия в размерах, направлении надреза и количестве начинки могут влиять на выбор

исполнения машины и возможность работы с ассортиментом.

Для предварительного обсуждения достаточно фотографий продукции, фактических размеров, описания начинки и требуемой порции. Дополнительно указывают плановый выпуск и условия размещения оборудования. Если машина должна работать вместе с другими агрегатами, полезно показать схему участка.

На основании этих данных наши специалисты помогут определить, насколько характеристики оборудования соответствуют задаче и какие вопросы необходимо дополнительно уточнить. Возможность обработки нескольких изделий и перехода между ними уточняют применительно к выбранной комплектации.

Машина NH-403 MHNZ: надрезание и дозирование начинки

В ассортименте компании «МЕХАНИЗМЫ» представлена машина для нарезки и наполнения булочек NH-403 MHNZ (N). Она предназначена для работы с подготовленными хлебобулочными изделиями и объединяет последовательные операции надрезания и внесения начинки.

Изделие подается к режущему узлу, где выполняется надрез. Затем в подготовленную область дозируется начинка. Такая последовательность позволяет рассматривать NH-403 для участка, на котором готовую выпечку наполняют перед дальнейшей обработкой или упаковкой.

Для NH-403 предусмотрены варианты поперечного и продольного резания. Они относятся к дополнительным исполнениям, поэтому направление надреза выбирают с учетом продукта и комплектации машины.

Начинка подается с помощью сервоприводного дозирующего механизма. NH-403 может работать с кремовыми, заварными и шоколадными начинками. Применимость конкретной рецептуры и требуемой порции уточняется при подборе оборудования.

Ориентировочная производительность NH-403 MHNZ составляет 40–60 изделий в минуту. Этот показатель используют для предварительной оценки возможностей машины. Фактический выпуск зависит от обрабатываемой продукции и условий работы участка.

Для NH-403 предусмотрена возможность сопряжения с упаковочным оборудованием. Это позволяет рассматривать машину при организации последовательной обработки и упаковки готовой выпечки. Совместимость с конкретной упаковочной машиной и условия взаимодействия оборудования уточняются отдельно.

При выборе NH-403 необходимо согласовать исполнение режущего узла, применимость дозирования к заданной начинке и соответствие заявленной производительности производственной задаче. Эти вопросы определяют, насколько выбранная комплектация подходит для конкретного ассортимента.

Подробные характеристики представлены в карточке NH-403 MHNZ (N).

Подбор оборудования в компании «МЕХАНИЗМЫ»

Компания «МЕХАНИЗМЫ» занимается подбором и поставкой промышленного оборудования для производственных предприятий. В ассортименте представлена машина NH-403 MHNZ (N) для нарезки и наполнения готовых хлебобулочных изделий.

При обращении за подбором специалисты компании помогут сопоставить параметры продукции и требования участка с возможностями оборудования. На основании предоставленных исходных данных можно обсудить необходимое исполнение машины, вопросы комплектации и возможного сопряжения с другими операциями.

Такой подход позволяет перейти от общих характеристик модели к решению конкретной производственной задачи. По результатам обсуждения компания может подготовить коммерческое предложение на подходящее исполнение оборудования.

Подберём оборудование для нарезки и наполнения булочек под вашу задачу

Расскажите нам о вашей продукции и требованиях к производству. Специалисты компании «МЕХАНИЗМЫ» помогут подобрать подходящее оборудование и подготовят коммерческое предложение.

Перейти к подбору оборудования