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

Преимущества шкафа расстоечного теплового для выпечки: как выбрать и на что обратить внимание



Тепловой расстоечный шкаф помогает поддерживать условия для равномерного подъёма теста и стабильного качества выпечки. Разбираем его преимущества и критерии выбора: вместимость, производительность, температурные режимы, влажность, управление и надёжность.



Калачев Дмитрий
Эксперт по оборудованию

время чтения 8 мин · обновлено 16.11.2026

Качество хлебобулочных изделий во многом зависит от условий, в которых тестовые заготовки проходят расстойку перед выпечкой. В этот период тесто продолжает бродить, увеличивается в объёме и приобретает структуру, необходимую для получения готового изделия.

Тепловой расстоечный шкаф позволяет поддерживать заданные условия внутри камеры и получать более стабильный результат от партии к партии. Для пекарни это особенно важно при регулярном выпуске продукции: отклонения в температуре, влажности или продолжительности расстойки могут повлиять на форму, объём и состояние поверхности изделий.

Разберём преимущества такого оборудования, основные критерии выбора и технические особенности, которые стоит сравнить перед покупкой.

Почему расстоечный тепловой шкаф необходим в профессиональной пекарне

Во время расстойки дрожжи продолжают выделять углекислый газ, который удерживается структурой теста. Заготовки постепенно увеличиваются в объёме и становятся готовыми к выпечке.

На этот процесс влияют температура, влажность воздуха, состав теста и продолжительность выдержки. В условиях производственного помещения поддерживать одинаковый микроклимат сложнее: температура может изменяться из-за работы печей, вентиляции и других факторов.

Расстоечный шкаф создаёт более управляемые условия. Нагрев поддерживает предусмотренную технологией температуру, а система увлажнения, если она установлена, помогает сохранять необходимую влажность воздуха. Это снижает зависимость результата от колебаний микроклимата в цехе.

Состояние поверхности теста особенно чувствительно к влажности. При сухом воздухе заготовки могут покрываться подсохшей плёнкой, которая мешает свободному увеличению объёма. Чрезмерное увлажнение, напротив, способно вызвать липкость поверхности и осложнить дальнейшую работу с изделиями.

Продолжительность расстойки также влияет на качество выпечки. Если тесто подошло недостаточно, изделия могут получиться плотными, а на корке возможны разрывы. При чрезмерной выдержке заготовки теряют устойчивость и способны оседать.

Правильно подобранный шкаф помогает пекарне получать равномерный подъём теста, поддерживать повторяемость условий и уменьшать количество отклонений между партиями. При этом качество результата зависит и от самой технологии: оборудование должно работать в режимах, подходящих для конкретной продукции.



Общий вид теплового расстоечного шкафа

Как выбрать шкаф расстоечный тепловой: ключевые критерии

Выбор начинается с определения ассортимента и объёма производства. Затем сравнивают вместимость оборудования, конструкцию, возможности управления и удобство эксплуатации.

Размеры и вместимость

Расстоечный шкаф должен принимать необходимое количество противней или тележек и при этом удобно размещаться в производственном помещении.

При сравнении моделей проверяют формат противней, размеры направляющих, расстояние между

уровнями и полезную высоту камеры. Эти параметры определяют, какие изделия можно разместить внутри и сколько заготовок поместится за одну загрузку.



Внутренняя камера расстоечного шкафа с направляющими для противней

Тесто во время расстойки увеличивается в объёме, поэтому между заготовками необходимо оставлять пространство. Для высоких изделий может потребоваться большее расстояние между уровнями. В результате фактическая вместимость иногда оказывается меньше максимально указанного количества противней.

Имеет значение и способ загрузки. При частой смене партий удобство направляющих, открывания двери и перемещения тележек влияет на работу персонала.

Производительность

Вместимость и производительность связаны, но обозначают разные характеристики. Количество противней показывает объём одной загрузки, а фактический выпуск зависит также от продолжительности расстойки и организации работы.

Для интенсивного производства выбирают оборудование, способное принимать необходимое количество заготовок без задержек между операциями. При сравнении моделей учитывают назначение оборудования: машины предварительной расстойки и тепловые шкафы окончательной расстойки выполняют разные технологические операции.

Материалы изготовления

Внутренние поверхности шкафа работают в условиях повышенной температуры и влажности, поэтому материал должен выдерживать регулярную санитарную обработку.

Для пищевого оборудования широко применяется нержавеющая сталь. Она подходит для контакта с влажной средой и облегчает уход за камерой. При выборе оценивают исполнение внутренних поверхностей, качество соединений и доступность участков, которые требуется очищать.

Управление и сервис

Система управления должна позволять задавать параметры, необходимые для выбранной технологии. В зависимости от исполнения шкафа это могут быть температура, влажность и продолжительность цикла.

Простая панель подходит для производства с небольшим постоянным ассортиментом. Если рецептуры и режимы часто меняются, удобнее программируемое управление с сохранением настроек.

Перед покупкой полезно проверить, какие параметры отображаются на панели, предусмотрены ли таймер и сигналы завершения цикла, насколько удобно обслуживать систему увлажнения.

Также стоит заранее уточнить условия гарантии, доступность запасных частей и порядок сервисного обслуживания. Для пекарни, работающей ежедневно, простота ухода и возможность своевременного ремонта напрямую влияют на удобство эксплуатации.

Эстетика и эргономика

Для пекарен с открытой производственной зоной внешний вид оборудования имеет дополнительное значение: шкаф может находиться в поле зрения покупателей.

Однако при выборе прежде всего оценивают практичность конструкции. Дверь должна открываться без помех, загрузка противней — быть удобной, а поверхности — доступными для очистки. Габариты шкафа сопоставляют с планировкой помещения и рабочими проходами.

Соотношение стоимости и качества

Сравнивать расстоечные шкафы только по цене приобретения неудобно: оборудование различается по вместимости, оснащению, качеству исполнения и условиям обслуживания.

Для пекарни важны стабильность поддержания режимов, надёжность конструкции и соответствие шкафа производственной нагрузке. Удобное управление и обслуживание помогают уменьшать вероятность ошибок и простоев.

Поэтому стоимость следует оценивать вместе с характеристиками оборудования и условиями его дальнейшей эксплуатации.

Технические особенности расстоечных тепловых шкафов

Технические характеристики имеют смысл только в связи с технологической задачей. Прежде чем сравнивать температуру, влажность и продолжительность работы, нужно определить, на каком этапе производства будет использоваться оборудование.

Типы оборудования

Предварительная расстойка. После деления и округления тестовые заготовки выдерживают перед окончательной формовкой. За это время частично снимается напряжение, возникшее при механической обработке теста, благодаря чему заготовки легче формуются.

Для такой операции применяют специальные машины предварительной расстойки. В отдельных технологических процессах используют температуру порядка +18…+25 °C. Конкретные условия зависят от технологии, а оборудование предварительной расстойки по назначению отличается от теплового шкафа для финального подъёма теста.



Оборудование предварительной расстойки

Окончательная расстойка. После формовки заготовки выдерживают перед выпечкой. На этом этапе они продолжают увеличиваться в объёме и приобретают необходимую структуру. Для работы применяют

тепловые расстоечные шкафы и камеры с подходящими системами нагрева и, при необходимости, увлажнения.

Отложенная расстойка. Такое оборудование позволяет заранее подготовить заготовки и перенести момент их готовности к выпечке. Для управления процессом используют охлаждение и последующее изменение температуры по программе.

Возможности охлаждения, хранения и замораживания зависят от конструкции конкретного оборудования. При выборе установки для отложенной расстойки проверяют предусмотренные температурные режимы и последовательность программируемых этапов.

Температурный режим

Температура влияет на интенсивность брожения: в подходящем диапазоне её повышение обычно ускоряет процесс, а понижение замедляет.

Для некоторых процессов окончательной расстойки хлебобулочных изделий применяют температуру примерно 35–40 °C. Этот диапазон не подходит в качестве универсальной настройки для любого теста.

Продолжительность расстойки при одинаковой температуре воздуха может различаться из-за состава рецептуры, температуры самих заготовок и активности дрожжей.

При выборе шкафа сравнивают диапазон регулирования, точность поддержания температуры и равномерность нагрева. Если на разных уровнях камеры условия заметно различаются, заготовки могут подходить неравномерно.

Влажность

Для ряда процессов окончательной расстойки используют относительную влажность воздуха порядка 75–90%. Точное значение определяется требованиями к изделию.

Поддержание подходящей влажности помогает предотвратить преждевременное подсыхание поверхности теста. При этом избыток влаги тоже нежелателен: он может вызывать липкость заготовок, а при определённых условиях — образование конденсата.

При сравнении оборудования выясняют, предусмотрена ли система увлажнения, можно ли задавать уровень влажности и насколько удобно очищать её элементы.

Время расстойки

Продолжительность выдержки зависит от вида расстойки, рецептуры и состояния теста.

Предварительная расстойка обычно представляет собой сравнительно короткую промежуточную операцию между округлением и формовкой. Окончательная расстойка занимает больше времени и проводится до достижения заготовками состояния, необходимого для выпечки.

Таймер помогает выдерживать установленную продолжительность цикла, а программируемое управление — повторять заранее настроенные режимы. Фактическое время подбирают по технологии и результату расстойки конкретных изделий.

Устойчивость и надёжность оборудования

При ежедневной эксплуатации расстоечный шкаф должен стабильно поддерживать заданные условия и выдерживать регулярную загрузку, выгрузку и санитарную обработку.

На надёжность и удобство работы влияют несколько особенностей конструкции.

Теплоизоляция. Качественная изоляция корпуса уменьшает потери тепла и влияние температуры помещения на условия внутри камеры. Состояние дверных уплотнений также важно для удержания тепла и влаги.

Прочность конструкции. Корпус, дверь, направляющие и элементы загрузки должны соответствовать предусмотренной производителем нагрузке и режиму эксплуатации.

Устойчивость к интенсивной работе. При частом открывании двери температура и влажность внутри камеры изменяются. Для стабильного результата имеет значение способность оборудования восстанавливать заданные условия.

Автоматизированные функции защиты. Их наличие и состав зависят от модели. Перед покупкой следует уточнить, какие защитные функции предусмотрены и как оборудование сообщает оператору о неисправностях.

Соответствие требованиям и документация. При выборе проверяют документацию производителя, сведения о соответствии применимым требованиям и условия безопасной эксплуатации.

Надёжность расстоечного шкафа определяется сочетанием конструкции, качества изготовления, правильного обслуживания и соответствия оборудования реальной производственной нагрузке. Всё это влияет на продолжительность работы и эксплуатационные затраты пекарни.

Итог

Тепловой расстоечный шкаф помогает поддерживать условия, необходимые для стабильного подъёма теста и получения качественной выпечки. При выборе важно сопоставить технологию производства с вместимостью оборудования, возможностями регулирования температуры и влажности, конструкцией и условиями обслуживания.

Для предварительной, окончательной и отложенной расстойки применяются разные решения. Поэтому сначала определяют назначение оборудования, а затем сравнивают характеристики подходящих моделей.

Подберём расстоечный шкаф для вашей пекарни

Специалисты компании «МЕХАНИЗМЫ» помогут сопоставить требования вашего производства с возможностями оборудования и подготовить коммерческое предложение.

Перейти к подбору оборудования