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

Какую конвекционную печь выбрать?



Разбираем, как выбрать конвекционную печь под ваши противни, объём выпечки и условия работы. На примере моделей ABAT сравним управление, пароувлажнение и варианты установки с расстоечным шкафом.



Калачев Дмитрий
Эксперт по оборудованию

время чтения 8 мин · обновлено 20.11.2026

Здравствуйте, коллеги! При выборе конвекционной печи часто сначала смотрят на цену и количество уровней. Но важно и другое: подойдут ли ваши противни, сколько партий потребуется выпекать за смену и как печь будет работать вместе с остальным оборудованием. Разберём эти вопросы на примере конвекционных печей из каталога МЕХАНИЗМЫ.

В конвекционной печи нагретый воздух движется по рабочей камере с помощью вентиляторов. Это позволяет готовить изделия на нескольких уровнях. При этом равномерность выпечки зависит не только от печи, но и от загрузки, расстояния между изделиями, рецептуры и выбранного режима.



Конвекционная печь на открытой подставке

С чего начать выбор конвекционной печи: противни и количество уровней

Первый вопрос — какие противни и формы используются на вашем производстве. Если на предприятии есть тележки, формы и заготовки под противень 600 × 400 мм, компактная печь под меньший формат потребует перестраивать процесс. А если вы выпекаете небольшие партии, крупная камера не обязательно будет выгоднее.

У рассматриваемых моделей разные форматы. КЭП-4, КЭП-4Э и КЭП-4П рассчитаны на четыре уровня под противни 600 × 400 мм. КПП-4Э и КПП-4П работают с противнями 460 × 330 мм, ПКЭ-4Э — с противнями 435 × 320 мм, а КПП-4-1/2Э и КПП-4-1/2П — с противнями 325 × 265 мм. При покупке важно учитывать не только размеры листа, но и направляющие конкретной модификации: противни разных форматов не взаимозаменяемы.



Конвекционная печь КЭП-10П на десять уровней

Четырёхуровневая печь подходит для небольших партий и работы с несколькими последовательными загрузками. Когда объём растёт, можно рассматривать модели на 6 или 10 уровней. На фотографии выше показана КЭП-10П.



Выпечка на нескольких уровнях конвекционной печи

Считать вместимость только по количеству уровней недостаточно. Уточните расстояние между ними и высоту изделий: низкое печенье и высокая сдобная заготовка занимают камеру по-разному. Производительность оценивайте по числу изделий на листе, длительности выпечки, времени загрузки и выгрузки, а также продолжительности смены.

Управление, пароувлажнение и материал рабочей камеры

Электромеханическое управление удобно там, где повар вручную задаёт температуру и время и работает с понятным набором рецептур. Например, у КЭП-4 и КЭП-4Э предусмотрена электромеханическая панель. Электронная панель, как у КЭП-4П, позволяет работать с программами и настраивать режимы более подробно. Это полезно, если изделия повторяются из смены в смену и требуется воспроизводить настройки.


Abat™



Пароувлажнение — ещё один важный критерий выбора. При подаче воды в нагретую камеру образуется пар, который влияет на условия выпечки. Он важен для некоторых хлебобулочных изделий, но нужен не всегда: это зависит от рецептуры и технологии приготовления. В оборудовании ABAT применяется инжекционная подача воды в нагретую камеру. Наличие этой функции и способ управления ею необходимо учитывать при выборе конкретной модели.

Материал рабочей камеры тоже имеет значение. Например, у КЭП-4 и КЭП-4П камера изготовлена из нержавеющей стали, а у КЭП-4Э используется эмалированное покрытие. От материала внутренней поверхности зависят особенности ухода за оборудованием, поэтому при выборе стоит учитывать условия эксплуатации и требования к очистке.

Условия подключения влияют на выбор модели ещё до покупки. Для этого нужно уточнить потребляемую мощность, габариты и требования к электросети. Если конструкцией предусмотрены подача воды и слив, необходимо заранее подготовить соответствующие коммуникации. Это поможет подобрать оборудование, которое подойдёт не только для вашей продукции, но и для условий конкретного производства.

Какая конвекционная печь подойдёт вашему производству

Представим небольшую кондитерскую: выпечка идёт короткими сериями, а размер противней уже задан. Здесь разумно начать с формата листа и четырёх уровней, а затем выбрать управление. Для простых повторяющихся операций может подойти электромеханическая панель. Если важно сохранять программы приготовления и воспроизводить настройки для разных изделий, стоит сравнить электронные модели.

Для мини-пекарни, где выпекают несколько партий подряд, важнее согласовать печь с тестоподготовкой и расстойкой. Шесть или десять уровней могут увеличить разовую загрузку, но не гарантируют такой же рост выпуска за час: если расстойка не успевает подготовить заготовки, часть вместимости печи останется невостребованной.

Для кафе с разными блюдами нужно заранее определить, какие продукты будут готовиться, насколько часто меняется ассортимент и требуется ли подача влаги. При этом конвекционная печь и пароконвектомат — не одно и то же оборудование: набор режимов и система управления влагой у них могут существенно отличаться.



Открытая рабочая камера конвекционной печи

Практический расчёт начинается с плана выпуска. Допустим, вам нужно 240 булочек за смену, на одном противне помещается 12 штук. Это 20 противней за смену. Дальше считаем, сколько циклов потребуется с учётом доступных уровней и фактического времени на выпечку и обслуживание. Только после этого имеет смысл сравнивать вместимость моделей и их стоимость.

Установка конвекционной печи с расстоечным шкафом

Если предприятие работает с дрожжевым тестом, удобно рассмотреть компоновку печи над расстоечным шкафом. Шкаф обеспечивает отдельный этап подготовки заготовок, а печь выполняет выпечку. Такая схема позволяет компактно разместить оборудование на производственном участке. При этом важно правильно подобрать печь и расстоечный шкаф, поскольку не все модели совместимы между собой.



Конвекционная печь над расстоечным шкафом

Расстоечные шкафы ШРТ различаются вместимостью и форматом противней. При выборе комплекта важно сопоставить количество заготовок на расстойке с загрузкой печи: слишком маленький шкаф может ограничивать работу всей линии. При этом одинаковые размеры противней ещё не означают, что печь

можно установить непосредственно на шкаф. Для такой компоновки должны подходить конструкция обоих устройств, опорные поверхности и способ крепления.

Если печь размещают над расстоечным шкафом, учитывают устойчивость конструкции, допустимую нагрузку и необходимость соединительных элементов. Их состав зависит от выбранной пары оборудования. Когда расстойка не требуется или шкаф расположен отдельно, печь можно установить на предназначенную для неё подставку. Она должна подходить по размерам и нагрузке, обеспечивая удобную рабочую высоту.

Подберём конвекционную печь под ваше производство

Поможем сравнить модели по формату противней, вместимости и управлению. При необходимости подберём расстоечный шкаф, уточним совместимость оборудования и подготовим коммерческое предложение.

Перейти к подбору оборудования