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 пищевое оборудование для любого вашего производства?



От печи до посудомоечной машины — у каждого аппарата на профессиональной кухне своя задача. Разбираемся, как определить, какая техника нужна вашему заведению.



Калачев Дмитрий
Эксперт по оборудованию

время чтения 4 мин · обновлено 24.11.2026

С чего начать подбор оборудования

Определите, что и в каком объёме будет готовить ваша кухня. Для пекарни в первую очередь нужно подобрать печь и оборудование для работы с тестом. Даже у двух заведений с одинаковым количеством мест набор техники может различаться. Он зависит от того, какие блюда вы готовите и сколько операций выполняете на месте.

Проверьте, для каких блюд в меню потребуется отдельное оборудование. Допустим, вы открываете гриль-бар и хотите подавать ещё и пиццу. Если заказов на неё ожидается мало, сопоставьте возможный спрос с затратами на отдельную печь и местом, которое она займёт. Так проще решить, стоит ли включать блюдо в меню на старте.

Затем оцените нагрузку в часы пик. Вместимость зала даёт представление о возможном потоке гостей, а для подбора техники важно понять, сколько порций кухня должна успеть приготовить за это время. Если несколько популярных блюд готовятся на одном аппарате, учитывайте их суммарную нагрузку.

Составьте список оборудования и наметьте его расстановку. Посмотрите, как сотрудники будут перемещаться между холодильниками, рабочими столами, плитами и мойкой. Проверьте, удобно ли открывать дверцы, доставать противни и подходить к оборудованию для уборки. Такая проверка помогает заметить тесные проходы и пересечения рабочих зон до покупки.

Как выбрать тепловое оборудование

Плиты нужны для приготовления блюд в посуде, жарочные шкафы — для запекания и выпечки. Для отдельных операций можно подобрать фритюрницу или блинницу. Если блюдо нужно сохранить горячим до подачи, пригодится мармит. Начните с операций, которые чаще всего повторяются в вашем меню, и подберите технику под них.

Пароконвектомат сочетает обработку горячим воздухом и паром. В нём можно, например, запекать мясо или готовить овощи на пару. Если нужные операции укладываются в рабочий график одного аппарата, он может взять на себя часть задач другой тепловой техники. Если в часы пик эти операции нужно выполнять одновременно, сначала проверьте, хватит ли одного аппарата.



Пароконвектомат на профессиональной кухне

При выборе смотрите, какие режимы нужны для ваших блюд, как быстро аппарат выходит на рабочую температуру и где его можно установить. Для небольшой кухни имеет значение, поместится ли подходящая модель на рабочей поверхности или понадобится место под напольное оборудование.

Какое ещё оборудование нужно кухне

Хранение продуктов, подготовка и выпечка

Холодильное оборудование подбирайте под условия хранения и объём продуктов. Морозильная камера нужна для замороженных запасов, холодильный стол позволяет держать ингредиенты рядом с местом приготовления, а охлаждаемая витрина подходит для выкладки продукции.



Профессиональный двухдверный холодильный шкаф

Для подготовки сырья используют электромеханическое оборудование. Мясорубка нужна для фарша, овощерезка — для нарезки овощей, блендер — для измельчения и смешивания продуктов. Здесь важно понимать, какие операции занимают больше всего времени и какой объём продуктов предстоит

обработать.

Набор хлебопекарного оборудования зависит от того, что вы делаете на месте. Для замеса нужен тестомес, для раскатки — тестораскаточная машина, для изделий из дрожжевого теста может понадобиться расстоечный шкаф. Для кондитерских изделий, если в меню есть кремы или взбитые массы, пригодится миксер. Хлеборезку имеет смысл рассматривать, если вы регулярно нарезаете хлеб для продажи или подачи.



Тестомес для хлебопекарного производства

Мойка посуды, бар и рабочие зоны

Посудомоечную машину подбирайте по тому, какую посуду и в каком количестве нужно мыть. Оцените, сколько её поступает на мойку в часы пик.

Барное оборудование зависит от карты напитков. Для приготовления кофе понадобится кофемашина, а если лёд регулярно нужен для подачи напитков, стоит предусмотреть льдогенератор. При оснащении кухни учтите и вспомогательное оборудование — рабочие столы, моечные ванны, шкафы для посуды и тележки. Отдельно предусмотрите вентиляцию помещения.

Что проверить перед покупкой

Определите бюджет и разделите покупки по приоритету. В первую очередь предусмотрите технику, без которой кухня не сможет выпускать блюда основного меню. Остальные позиции можно докупить, когда станет понятна реальная загрузка. При сравнении предложений учитывайте цену покупки, энергопотребление и расходы на обслуживание. Оцените, насколько эти затраты оправданы ожидаемым спросом и доходностью блюд.

Оценивайте качество и надёжность с учётом ежедневной загрузки. При выборе поставщика обратите внимание на его репутацию и уточните срок и условия гарантии, кто выполняет сервисное обслуживание и куда обращаться при поломке. Эти вопросы особенно важны для техники, без которой кухня не сможет выполнять заказы.

До заказа проверьте условия установки и подключения, а также требования к безопасной эксплуатации и санитарной обработке. Заранее выясните, кто будет устанавливать технику. Перед началом работы обучите сотрудников безопасной эксплуатации и уходу за оборудованием.

Подберём пищевое оборудование под вашу задачу

Планируете открытие заведения или обновление профессиональной кухни? Обращайтесь в МЕХАНИЗМЫ — поможем подобрать оборудование с учётом вашего меню и планируемых объёмов приготовления.

Перейти к подбору оборудования