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

Нож для нарезки пельменей и вареников, или как увеличить прибыль в 6 раз



Для предприятия Марии мы изготовили стол, который вырезает из теста круги двух диаметров. Рассказываем, как это решение должно было изменить работу участка нарезки.



Калачев Дмитрий
Эксперт по оборудованию

время чтения 3 мин · обновлено 26.11.2026

К нам обратилась наша коллега Мария с задачей механизировать нарезку теста для пельменей и вареников. На ее предприятии восемь сотрудников вручную вырезали 18 000 кругов в день. Когда кто-то не выходил на смену, остальные не успевали выполнить дневной норматив. Для решения этой задачи мы предложили использовать конвейерный стол нарезки.

Как мы механизировали нарезку теста

Для предприятия Марии мы изготовили стол нарезки теста и два ножа: для вырезания кругов диаметром 50 мм под пельмени и 90 мм под вареники.



Конструкция вращающегося ножа для нарезки круглых тестовых заготовок

Конвейерная лента подает раскатанный пласт теста под вращающийся режущий вал. Круглые режущие кромки на валу вырезают из пласта заготовки.



Режущий вал на конвейере и контуры круглых заготовок на пласте теста

Как планировали организовать работу участка

Для работы за столом планировали оставить двух сотрудников: один должен был подавать тесто со скалки и собирать обрезки, второй — снимать с ленты готовые заготовки. Остальных шестерых сотрудников можно было задействовать на других производственных операциях. Плановый выпуск составлял 38 000 заготовок за 7–8 часов — более чем вдвое больше прежнего дневного объема ручной нарезки.

Если нарезка теста ограничивает производительность предприятия, ее механизация может увеличить выпуск готовой продукции. Экономический эффект при этом зависит от возможностей остальных участков, загрузки оборудования и затрат на производство.

Какие ножи мы изготавливаем и что нужно знать для заказа

Конструкция режущей оснастки зависит от формы и размеров изделий, которые необходимо получить. С 2003 года мы изготавливаем ножи из нержавеющей стали для нарезки кругов, квадратов, заготовок для круассанов, а также для нанесения декора на тесто. Оснастку можно изготовить как для оборудования МЕХАНИЗМЫ, так и для машин других производителей с учетом конструкции узла нарезки.

Для изготовления ножа необходимо знать форму и размеры заготовки, рабочую ширину конвейера и модель оборудования. Если стол или линия уже эксплуатируются, приложите фотографию узла нарезки и размеры крепления ножа. При проектировании ножа для круглых заготовок количество рядов определяют с учетом диаметра кругов и доступной рабочей ширины.

Изготовим нож для нарезки теста под Вашу задачу

Специалисты компании МЕХАНИЗМЫ помогут определить конструкцию ножа с учетом особенностей Вашего оборудования и подготовят коммерческое предложение.

Перейти к подбору оборудования