

ПЕЧЕНЬЕ БИЗНЕС-КЛАССА!

А. О. Шаров, компания «ТехноШок»

Традиционный ассортимент советских кондитерских фабрик основывался на печенье, обычно сахарном, иногда с добавлением овсяного и т. д. С приходом новых собственников ситуация на старых производствах кардинально не изменилась. Более того, новые частные предприятия, возникшие на пустом месте, унаследовали кадры и идеи советских фабрик и, по сути, повторили их ассортимент. В результате сотни крупных и малых предприятий производят одну и ту же продукцию с минимальной рентабельностью. Как образно сказал один «ипешник»: «Перелопачиваем сотни тонн, а зарабатываем копейки».

Какое-то время назад показалось, что выход найден, все бросились глазировать печенье шоколадной глазурью. Но, во-первых, это сильно затруднило сбыт печенья в жаркое время, а во-вторых, возник вопрос – а шоколад ли эта глазурь? В итоге глазированная продукция быстро приелась и все вернулось к исходному однообразию.

Вместе с тем давно известен метод создания разнообразного печенья – это использование начинки. Нежный вкус песочного печенья прекрасно оттеняет сладкий яблочный джем или кисловатый смородиновый... Грамотный технолог навскидку предложит десяток классических сочетаний вкусов печенья и начинки.

В таблице приведены некоторые виды традиционных кондитерских изделий с начинкой.

Разнообразие видов изделий с начинкой, отличающихся по вкусовым

свойствам, внешнему виду, цене, позволяет производителю выходить на новые сегменты рынка, в других ценовых категориях. Дело за малым – научиться эффективно производить печенье с начинкой. Печенье само по себе недорогая продукция, и если его производство основано на ручном труде, то оно становится нерентабельным. Только на основе современного, производительного, легко перенастраиваемого (гибкого) оборудования можно создать рентабельное производство печенья с начинкой, создать перспективную бизнес-идею и в итоге получить то, что мы назвали – Печенье бизнес-класса.

Отдельный вопрос при подборе оборудования – отношение производительности к цене. Ввиду относительно низкой стоимости печенья (это не конфеты и не мясные полуфабрикаты), производительность имеет смысл считать не в штуках или килограммах, а в стоимости готовой продукции. Игнорирование этого факта может привести к тому, что срок окупаемости превысит все разумные пределы. Известно несколько случаев, когда приобреталось дорогое импортное оборудование, но на дешевой продукции не получилось «отбить» вложенные деньги и в итоге оборудование продавалось.

В настоящее время на рынке оборудования для производства кондитерских изделий с начинкой появилось качественное японское оборудование, «дешевое» китайское и самое главное – качественное и доступное отечественное.

Отсаточная машина для изделий с начинкой «ПР@ДА» производится в



Классификация изделий с начинкой по внешнему виду

Нижнем Новгороде. Она является функциональным аналогом (не путать с копией) машин известной японской фирмы Rheon. Ввиду того что «ПР@ДА» разрабатывалась позже, при ее создании широко использовался опыт эксплуатации этих и других импортных машин. Оригинальная конструкция «ПР@ДА» создана на основе современных принципов мехатроники – для каждого узла отдельный электронно-управляемый привод. На конструкцию машины получено несколько патентов.

Отсаточная машина «ПР@ДА» предназначена для формования изделий с начинкой, отличающихся формой, размерами, консистенцией. На рисунке приведена классификация изделий с начинкой по внешнему виду. Это только основные типы – перечень постоянно пополняется, запросы у заказчиков растут и отсутствием воображения они не страдают.

«ПР@ДА» может работать на мягком – сдобном, на нежном – дрожжевом, на крутом – пряничном тесте. Оборудование отличается исключительной гибкостью, может подстраиваться под продукты с различной консистенцией, твердостью, пластичностью.

Отличительными особенностями машины «ПР@ДА» являются:

Виды традиционных мучных кондитерских изделий с начинкой

Оболочка	Начинка	Примеры изделий
Сдобное песочное тесто	Повидло, конфитюр, джем, варенье, нуга	Курабье
	Ореховые, помадные, шоколадные, творожные массы	Корзиночка
	Крем, сгущенное молоко	Орешки, рогалики
	Какао	Двухцветное печенье: шахматы, спираль, плетенка
Тесто дрожжевое	Повидло, конфитюр, джем, варенье, нуга	Булочки с начинкой, эклеры, круассаны, пирожки
	Ореховые, помадные, шоколадные, творожные массы	
	Крем, сгущенное молоко	
Сахарное тесто	Шоколад	Сахарное печенье с вкраплениями, кексы
	Цукаты	
Пряничное тесто	Повидло, конфитюр, джем, варенье, нуга	Пряники с начинкой

✦ **щадящее, минимальное воздействие на продукт** – хрупкие и относительно крупные включения сохраняют свою структуру и прекрасный внешний вид;

✦ **высокая точность, постоянство веса и идеальная форма изделий;**

✦ **удобство ввода информации** – наличие цветного сенсорного дисплея, плавная регулировка веса изделия, соотношения оболочки и начинки, высоты линии реза; в памяти контроллера до 100 рецептов изделий, с сохраненными параметрами изделия;

✦ **простота управления и обслуживания** – быстрый и удобный переход на новый тип изделий, сборка и разборка оборудования для профилактики, мойки и санобработки занимает несколько минут, машиной управляет один человек;

✦ отличается исключительной надежностью, гарантия – 2 года.

Оборудование имеет российский сертификат соответствия, а требова-

Технические характеристики «ПР@ДА – хлеб»

Вес получаемых изделий
10–300 г

Производительность
10–100 шт./мин

Максимальная производительность при непрерывной экструзии
400 кг/час

Диапазон соотношения оболочки к начинке
100%/0% – 0%/100%

Габариты (Ш×Г×В) –
1600×840×1320 мм

Вес – 350 кг

Электрическая мощность –
3 кВт

Напряжение питания – 220 В



ния безопасности выполнены в соответствии с нормами ЕС. Несомненным плюсом является то, что оборудование производится, устанавливается и об-

служивается российскими специалистами, которые всегда готовы оказать техническую поддержку и своевременно проконсультировать. ●



НПО «ТехноШок»

Отсадочная машина «ПР@ДА» для изделий с начинкой

Отсадочная машина «ПР@ДА» для изделий с начинкой предназначена для формования кулинарных изделий с начинкой:

- рулеты;
- печенье с начинкой (песочное, сдобное, овсяное тесто);
- пряники с начинкой (заварное, сырцовое тесто);
- творожные сырки с начинкой;
- конфеты с включениями (фрукты, ягоды в оболочке);
- мясные полуфабрикаты (котлеты «по-киевски», яйца, покрытые мясным фаршем «по-шотландски»);
- пельмени, вареники (пельменное тесто).

«ПР@ДА» может работать на мягком — сдобном тесте, крутом — пряничном, пельменном тесте, нежном — дрожжевом.

Оборудование отличается исключительной гибкостью, может подстраиваться под продукты с различной консистенцией, твердостью, пластичностью.



НПО «ТехноШок», Нижний Новгород, Тел.: (831) 220-50-46, 220-50-47

Электронная почта: shar52@bk.ru

www.tehnocul.ru