

УДК 664.046.1

## СРАВНИТЕЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СОВРЕМЕННЫХ ПЕЧЕЙ ДЛЯ ПИЦЦЫ

А. П. Смольянова, А. А. Морозова, К. А. Ситулина

Статья посвящена анализу современных печей для выпечки пиццы.

*Ключевые слова:* термическая обработка, печь, пицца, технологические характеристики.

### Введение

Тепловое оборудование является наиболее важной и функциональной группой оборудования на предприятии общественного питания. Тепловая обработка продуктов – это основной прием в технологическом процессе производства кулинарных изделий. Поэтому качественный подбор оборудования определяет эффективность работы предприятия [1].

**Целью** работы являлся подробный анализ и подбор печей для изготовления пиццы для предприятий общественного питания по функциональным показателям.

Печи электрические являются наиболее универсальной составляющей среди теплового оборудования предприятий общественного питания. В них можно осуществлять основные операции тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. В последнее время из-за стремительного роста заведений быстрого питания, особой популярностью

пользуется пицца. Поэтому развитие рынка оборудования для приготовления пиццы принимает все большие обороты. Специфичным оборудованием для предприятий общественного питания являются электрические печи для пиццы. Они также применяются не только для приготовления пиццы, но и для выпечки хлеба, осетинских пирогов [2].

Классифицируются печи для приготовления пиццы по следующим характеристикам:

- по принципу действия (подовые, конвейерные);
- по диаметру приготовляемой пиццы;
- по количеству камер.

### Объекты и методы исследований

Объектами исследований являются современные печи для выпечки пиццы иностранного и отечественного производства. Методом анализа и сравнения были подобраны шесть печей для выпечки пиццы.

Таблица 1 - Технические характеристики печей для пиццы

Характеристика	Печь для пиццы GrillMaster ППЭ/1	Печь электрическая для пиццы ПЭП-4	Печь электрическая для пиццы ПЭП-6-01.	Печь для пиццы Pyhl PEO-40x2	Печь для пиццы GAM SB4	Печь для пиццы PIZZA GROUP Entry Max 6
Производитель	GrillMaster	ЧувашиТоргТехника		PYHL	GAM	PIZZA GROUP
Внешние размеры, мм	660x750 x140	700x700 x150	1050x780 x180	1130x620 x360	700x700 x145	700x1050 x150
Потребляемая мощность, кВт	5,8	6,2	9,6	5,19	4,8	9,3
Производительность, шт/ч	8	16	24	8	16	24
Напряжение	220/380	230/380	230/280	380	380	380
Количество ТЭНов, шт	8	6	12	2	6	12
Вместимость, шт и диаметр пиццы	2 250	4 350	6 350	2 250	4 340	6 330
Средняя стоимость	37800	45170	55239	29821	65115	60335

### Результаты и их обсуждение

На предприятиях общественного питания с развитием рынка коммерческого приготовления пиццы применяют различные виды профессионального теплового оборудования. По методам приготовления и производительности существует огромный выбор печей для пиццы. Из разнообразного спектра печей для пиццы были выбраны для анализа лишь некоторые модели. Техническая характеристика печей для пиццы представлена в таблице 1.

### Выводы

Для специализированных предприятий общественного питания по функциональным показателям (производительность, потребляемая мощность, вместимость пиццы) больше подходит печь для пиццы ПЭП-6-01, а для предприятий общественного

питания общего назначения подходит печь для пиццы ПЭП-4, так как имеет высокие функциональные показатели, и по сравнению с зарубежными производителями, низкую цену. Следует также отметить, что печь PIZZA GROUP Entry Max 6 в сравнении с печью ПЭП-6-01 имеет одинаковую производительность, однако стоимость превышает на 8,5% (5096 руб). При анализе, можно увидеть и обратную тенденцию увеличения стоимости (ППЭ/1) российского производителя, в сравнении с зарубежным (Pyhl PEO-40x2). В данном случае, производительность печей одинаковая – 8 шт. в час, но при этом печь ППЭ/1 имеет функцию гриль, вследствие чего и оправдывается завышенная цена. Таким образом, печи для выпечки пиццы отечественного производства являются наиболее оптимальным решением, особенно в условиях дефицита импортного оборудования и тенденции на импортозамещение.

### Список литературы

1. Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, О. М. Голованов. – 2-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 464 с.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. образования. – 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2005. – 248 с.

## COMPARATIVE CHARACTERISTICS MODERN PIZZA OVENS

*A. P. Smolyanova, A. A. Morozova, K. A. Situlina*

---

This article analyzes the modern ovens for baking pizza.

*Keywords: heat treatment, oven, pizza, technological characteristics.*

---

### References

1. Bots M. I. The thermal and mechanical equipment of trading enterprises and public catering: a textbook for beginning. prof. Education / M. I. Bots, V. D. Elhina, O. M. Golovanov. – 2nd ed., Rev. – M.: Publishing center «Academy», 2006. – 464 p.
2. Zolin V. P. Technological equipment catering: textbook for beginning. prof. education. – 3rd ed., Sr. – M.: The Academy, 2005. – 248 p.