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

Смеситель для приготовления соленых орехов, соленого арахиса, миндаля и производства засахаренных орехов - какой выбрать?



Рассказываем, зачем при производстве соленых и засахаренных орехов нужен пищевой смеситель, как работает оборудование серии ОКТО от МЕХАНИЗМЫ и на что обратить внимание при выборе модели для Вашего производства.



Калачев Дмитрий
Эксперт по оборудованию

время чтения 4 мин · обновлено 27.11.2026

Соленый арахис, миндаль, ореховые смеси, снеки с различными вкусовыми добавками — все это популярная продукция, для приготовления которой важно не только качественное сырье, но и правильная организация производства.

Одна из задач — равномерно перемешать орехи с солью, приправами или другими компонентами. На небольшом производстве это можно делать вручную, но с увеличением объемов такой способ становится неудобным и требует все больше времени.

Сегодня расскажем, как механизировать этот процесс с помощью пищевых смесителей и почему мы рекомендуем обратить внимание на нашу серию ОКТО.

Зачем нужен смеситель при производстве соленых орехов и снеков

Пищевой смеситель позволяет механизировать перемешивание орехов с другими ингредиентами. Его можно использовать как самостоятельное оборудование на небольшом участке или включить в производственную линию перед дальнейшей обработкой и упаковкой продукции.

Что дает установка смесителя на Вашем производстве?

- Сокращение ручного труда. Оператору не приходится самостоятельно перемешивать большие партии продукта.
- Более равномерное распределение компонентов. При правильно подобранном режиме соль, специи и другие добавки распределяются по партии.
- Упрощение организации работы. Можно последовательно обрабатывать партии продукции и планировать загрузку следующего производственного участка.

Продолжительность смешивания зависит от модели оборудования, свойств продукта и используемых добавок.

Почему мы рекомендуем смесители ОКТО

Для приготовления ореховых смесей и снеков предлагаем рассмотреть смесители ОКТО производства компании МЕХАНИЗМЫ.

Это оборудование с вращающимся восьмигранным баком. При его вращении продукт перемещается внутри емкости и перемешивается. Такая конструкция подходит для работы с орехами, семечками, сухариками, чипсами и другими пищевыми продуктами.

Мы выпускаем несколько моделей ОКТО, чтобы Вы могли подобрать оборудование под необходимый объем партии и условия работы на своем предприятии.





Смеситель ОКТО и вариант исполнения бака с крышкой.

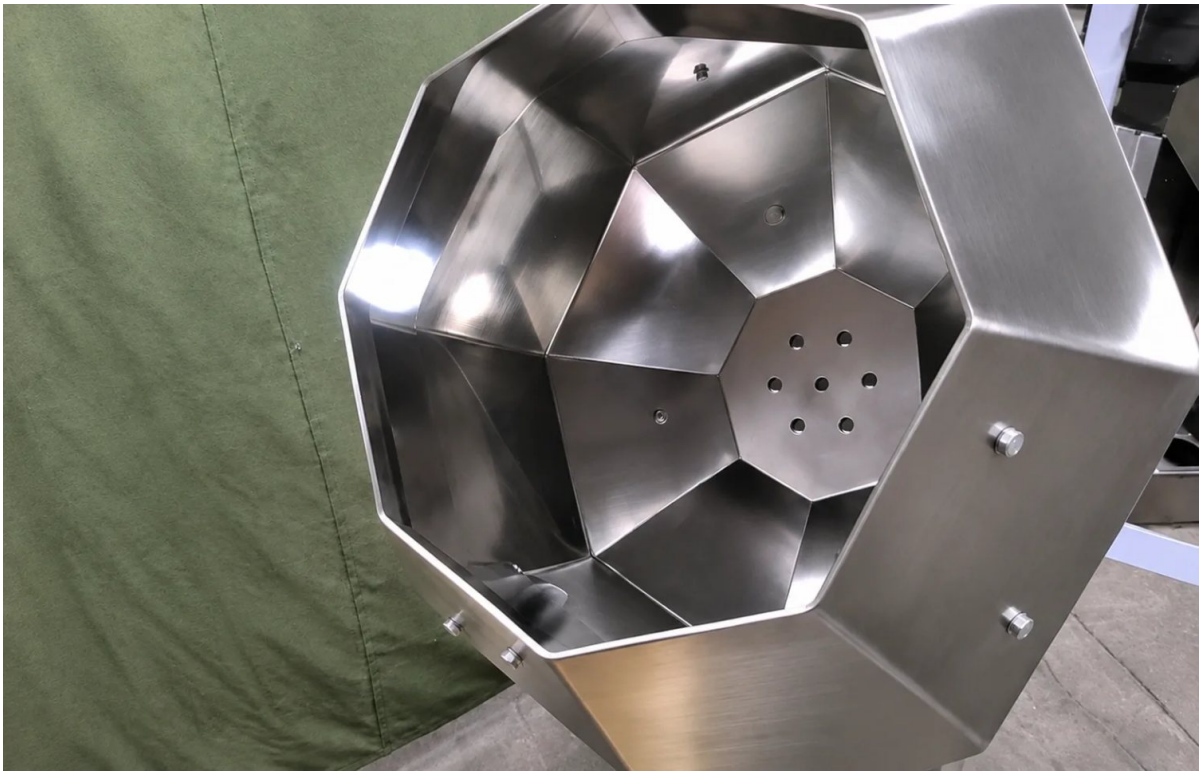
Конструкция и особенности оборудования

Смесители ОКТО изготавливаются из нержавеющей стали. В конструкции предусмотрены элементы, которые помогают организовать смешивание и последующую выгрузку продукта.

В зависимости от модели и исполнения доступны следующие возможности:

- регулировка скорости вращения бака для настройки процесса смешивания;
- реверс и плавный пуск;
- съемные внутренние лопатки;

- установка оборудования на опорах или колесах;
- быстросъемная крышка для работы с пылящими продуктами;
- дополнительная установка для распыления жидких компонентов.





Внутреннее устройство восьмигранного бака ОКТО и съемные лопатки.

Например, при работе с сухими приправами может потребоваться крышка, которая уменьшает распространение пыли. Если по технологии необходимо вводить масло или жидкий ароматизатор, можно рассмотреть установку впрыска.

У нас представлены две установки впрыска: ВП-1 с веерным распылением жидкости и ВП-Т с распылением в виде воздушно-капельного тумана. Подходящий вариант подбирается под состав продукта и задачу смешивания.

Какие орехи и снеки можно готовить с помощью ОКТО

Смесители серии ОКТО применяются для приготовления различных пищевых смесей. В производстве орехов и снеков это могут быть:

- соленый арахис;
- обжаренный миндаль с солью и приправами;
- ореховые смеси с различными вкусовыми добавками;
- смеси орехов и сухофруктов;
- семечки, сухарики, чипсы и другие снеки.





Смешивание чипсов в баке ОКТО и последующая выгрузка продукта.

При производстве засахаренных орехов и орехов в глазури ОКТО можно рассматривать для подготовки и перемешивания ингредиентов. Возможность работы непосредственно с сахарным покрытием или глазурью необходимо определять отдельно, с учетом особенностей Вашей рецептуры.

Например, сухая смесь орехов и приправ отличается по поведению от продукта с липким покрытием. Для таких задач важно проверить возможность смешивания, способ введения добавок и качество готовой продукции.

Сам смеситель выполняет операцию перемешивания. Обжарка, приготовление сахарного покрытия и другие технологические процессы требуют соответствующего оборудования.

Как выбрать смеситель ОКТО для Вашего производства

Прежде всего необходимо определить, сколько продукции Вы планируете обрабатывать за одну партию и за рабочую смену.

В каталоге МЕХАНИЗМЫ представлены шесть промышленных моделей смесителей: ОКТО-50, ОКТО-100, ОКТО-200, ОКТО-250, ОКТО-300 и ОКТО-480.

Важно понимать, что объем бака не равен массе загружаемых орехов. Фактическая загрузка зависит от насыпной плотности продукта, его состава и допустимого заполнения емкости.

При выборе мы рекомендуем обратить внимание на несколько вопросов.

Какой продукт Вы собираетесь смешивать? Цельные орехи, измельченные ядра, сухие смеси и продукция с жидкими добавками могут требовать разных настроек.

Какая производительность необходима? Смеситель должен соответствовать объему выпуска и не задерживать работу следующего участка производства.

Нужны ли дополнительные опции? Комплектацию оборудования лучше определить заранее, исходя из рецептуры и особенностей производственного процесса.

Как будет организована выгрузка и очистка? При частой смене рецептур важно учитывать удобство доступа к баку и съемным элементам, а также расположение оборудования на производственном участке.

Мы рекомендуем выбирать смеситель не только по объему бака, но и по тому, как именно Вы планируете его использовать. Тогда можно определить подходящую модель и необходимую комплектацию без покупки лишних опций.

Подберем смеситель ОКТО для производства Ваших орехов и снеков

Расскажите нам, какие орехи или снеки Вы выпускаете, какие добавки используете и какой объем продукции планируете производить. Мы поможем выбрать подходящий смеситель ОКТО, уточним необходимую комплектацию и подготовим коммерческое предложение.

Перейти к подбору оборудования