

Düşey Malaksör Ünitesi

Uygulama: Malaksasyon aşaması, zeytinyağı üretiminde yağın kalitesini ve miktarını belirleyen en önemli adımlardan biridir. Bu aşamada zeytin hamuru sabit sıcaklıkta yavaşça karıştırılarak hücre zarlarının parçalanması ve yağ damlacıklarının birleşmesi sağlanır. Yoğurma süresi, karıştırıcı bıçakların tasarımı, sıcaklık kontrolü ve oksijen dengesi; aromanın korunmasında, polifenol miktarının yükseltilmesinde ve verimin artırılmasında kritik rol oynar. Çift cidarlı tasarım sayesinde hamur istenilen sıcaklıkta tutulur, böylece hem kalite korunur hem de dekantörün ayrıştırma işlemi kolaylaşır.

Faydaları:

- **Çift cidarlı tasarım:** Hamur sıcaklığının istenilen seviyede tutulmasını sağlar; böylece yağın kalitesi sıcaklık dalgalanmalarından etkilenmez.
- **Dayanıklı malzemeler:** Aşınmaya karşı dirençli ve uzun ömürlü çelik yüzeyler tercih edilmiştir, böylece bakım maliyetleri minimuma iner.
- **Kolay temizlenebilirlik:** Gıda temasına uygun pürüzsüz yüzeyler ve hijyenik tasarım sayesinde temizlik süresi kısalmır ve hijyen standartları yükselir.

Teknik Özellikler:

Model	Motor Gücü	Kapasite	Çap (mm)
Düşey 180	1,1 kW	180 lt	560
Düşey 240	1,1 kW	240 lt	560
Düşey 300	1,1 kW	300 lt	560
Düşey 400	1,5 kW	400 lt	640

