

BSTM



MALASA

MALAKSÖR

Malaksasyon makineleri zeytin hamurunun yavaşça yoğrulduğu, karıştırma bıçakları sayesinde hücreleri parçalayarak daha yüksek yağ verimliliği ve aromayı sağlamaya yarar. Yağ hücrelerinin birleşerek dekantörde fazlarına ayrılmasını kolaylaştıran karıştırma tanklarıdır.

Malasa 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 ayırıştırma işlemi kolaylaşır.

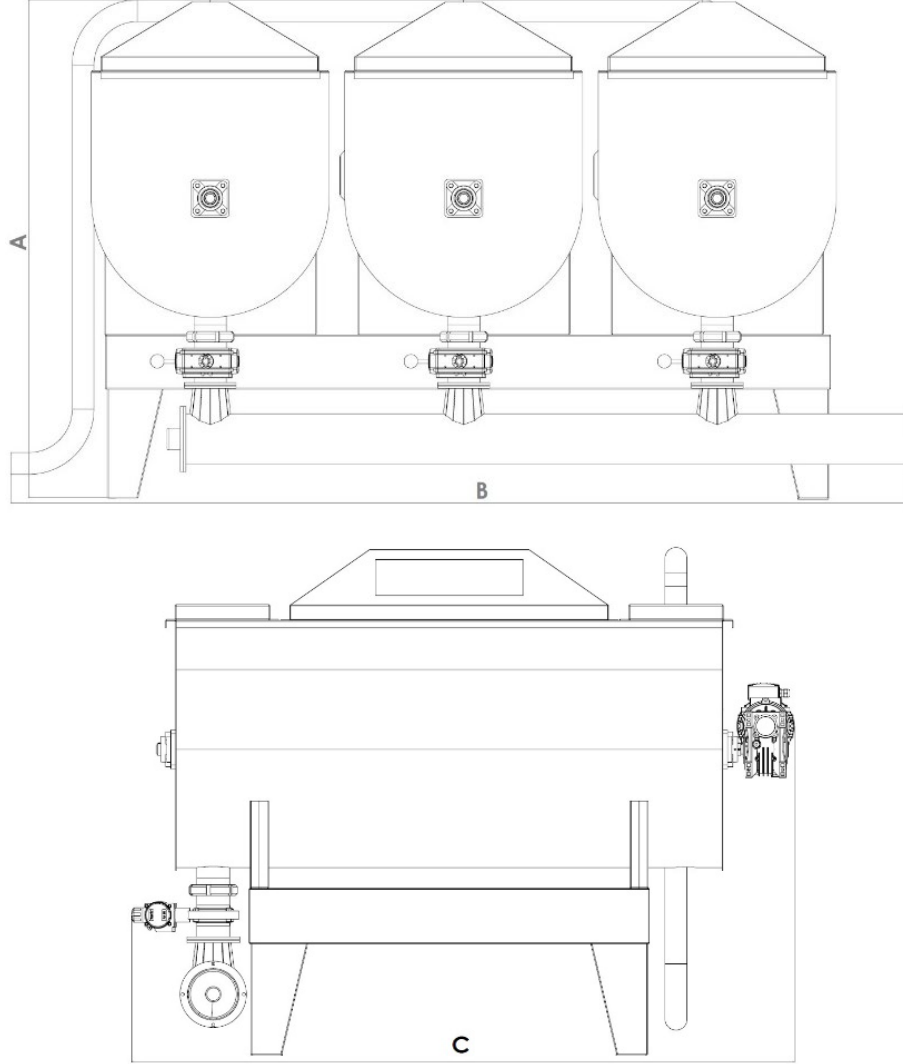
Faydaları:

- **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 kısalmış ve hijyen standartları yükselir.
- **Gözetleme camları:** Operatörün işlem sırasında hamurun yapısını, kıvamını ve sıcaklık seviyesini anlık olarak kontrol etmesini sağlar. Bu özellik sayesinde üretim sürecinde hızlı müdahale mümkündür.

Tasarım: BSTM malaksörleri, modern üretim standartları doğrultusunda tasarlanmış yenilikçi bıçak ve karıştırıcı kanat yapısına sahiptir. Bu özel tasarım sayesinde hücre zarları daha etkin bir şekilde parçalanır, yağ damlacıkları daha kısa sürede bir araya gelir. Bunun sonucu olarak **yağ verimi, aroma yoğunluğu ve polifenol miktarı** konvansiyonel sistemlere kıyasla daha yüksek seviyelere ulaşır. Her bir malaksör tankı, bağımsız motorlarla çalıştırılır; bu sayede kullanıcı farklı partilerdeki zeytin hamurlarını ayrı ayrı işleyebilir. Bu modüler yapı, küçük ölçekli butik üreticilerden yüksek kapasiteli endüstriyel tesislere kadar geniş bir kullanım alanı sunar.

Çalışma Prensibi: Malaksasyon işlemi, zeytin hamurunun kontrollü şekilde yavaşça karıştırılmasına dayanır. Bu sırada mikroskobik yağ damlacıkları bir araya gelerek daha büyük damlacıklar oluşturur; bu da dekantör aşamasında yağın kolayca ayırıştırılmasını mümkün kılar. BSTM'nin özel tasarım bıçakları ve kanatları, bu birleşim sürecini hızlandırırken aynı zamanda polifenollerin ve antioksidanların yağa daha yüksek oranda geçmesini sağlar. Böylece hem raf ömrü uzun hem de duyuşal açıdan üstün özelliklere sahip natürel sızma zeytinyağı elde edilir. İşlem tamamlandığında zeytin hamuru, hamur pompası aracılığıyla dekantöre aktarılır ve ayırıştırma safhasına geçilir.

Teknik Çizimler:



Teknik Özellikler:

Model	Motor Gücü	Kapasite	A (mm)	B (mm)	C (mm)
Malasa 75	1,5 kW	2 x 75 kg	1100	800	1000
Malasa 150	1,5 kW	150 kg	1250	1100	1100
Malasa 300	1,5 kW	320 kg	1300	1800	1400
Malasa 450	2,2 kW	480 kg	1375	2480	1800