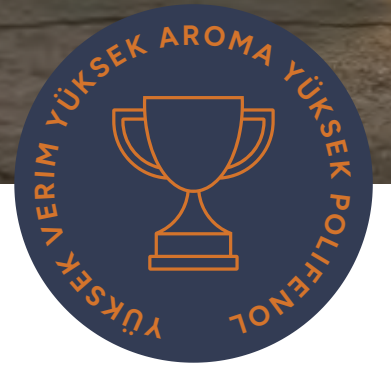


**BSTM**



**LETO**  
MALAKSÖR



***Zeytinyağında verim ve kaliteyi yeniden tanımlayan, eşsiz malaksör teknolojisi***

## Uygulama:

BSTM Leto Vakumlu Malaksasyon Ünitesi, yüksek vakum teknolojisi ve patentli özel karıştırıcı sistemi sayesinde zeytin hücrelerinin daha etkin şekilde parçalanmasını sağlar.

Bıçakların eşsiz geometrisi, zeytin hamurunu sürekli yeniden dağıtarak hücre duvarlarının daha hızlı ve homojen şekilde kırılmasına yardımcı olur.

Bu sayede yalnızca vakum değil, vakum ve karıştırma sisteminin birlikte etkisiyle daha yüksek verim ve daha zengin içerik elde edilir.

- %10'a kadar yağ verimi artışı
- %30'a kadar polifenol artışı
- %60'a varan oleokantal artışı

Çift cidarlı yapı sayesinde hamur sıcaklığı sabit tutulur ve kalite kayıpları önlenir.

## Faydaları:

- **Özel karıştırıcı kanatlar:**

Hücre kırılımını artırarak yağın açığa çıkmasını hızlandırır

- **Yüksek vakum teknolojisi**

Düşük sıcaklıkta maksimum ekstraksiyon sağlar

- **Çift cidarlı tasarım**

Stabil sıcaklık ile kaliteyi korur

- **Kör noktasız yatay yapı**

Tüm hamurun vakumla temas etmesini sağlar

- **Kolay temizlenebilir yapı**

Hijyen ve pratik kullanım

- **Yüksek ürün standardı**

Daha aromatik, daha stabil ve daha değerli yağ

- **Verimli çalışma ve optimize süre**

Gelişmiş karıştırma yapısı sayesinde malaksasyon süresi optimize edilir, üretim verimliliği artırılır.

- **Stabil ve kontrol edilebilir proses**

Homojen karıştırma ve vakum kontrolü sayesinde her üretimde aynı kalite standardı elde edilir

## Leto'yu Farklı Yapan Nedir?

Zeytinyağı üretiminde kalite ve verim, malaksasyon aşamasında belirlenir.

Geleneksel sistemlerde oksijen teması, sınırlı karıştırma verimi ve homojen olmayan işlem, ürün kalitesini doğrudan etkiler.

BSTM Leto, bu süreci iki kritik teknoloji ile yeniden tanımlar:

### Yüksek Vakum Teknolojisi

- Oksijen temasını minimize eder
- Düşük sıcaklıkta etkin ekstraksiyon sağlar
- Aroma kaybını azaltır

### BSTM'ye Ait Patentli Karıştırıcı Sistemi

BSTM tarafından geliştirilen patentli karıştırıcı sistemi, zeytin hamurunun tamamını sürekli hareket halinde tutarak hücre duvarlarının daha etkin şekilde parçalanmasını sağlar.

#### Bu sayede:

- Yağ salınımı hızlanır
- Fenolik bileşiklerin yağa geçişi artar
- Vakum etkisi tüm hamura eşit dağılır

### Sonuç

Bu iki teknolojinin birlikte çalışmasıyla:

- Daha yüksek verim
- Daha yüksek polifenol
- Daha yoğun aroma
- Daha stabil ürün elde edilir.

**Leto'yu farklı yapan yalnızca vakum değil, vakumdan maksimum verim elde edilmesini sağlayıp homojen etki sunan karıştırma kanatlarıdır.**

## Tasarım:

BSTM Leto Malaksasyon Ünitesi, vakumun tüm hamur üzerinde eşit etkili olabilmesi için yatay gövde yapısında tasarlanmıştır.

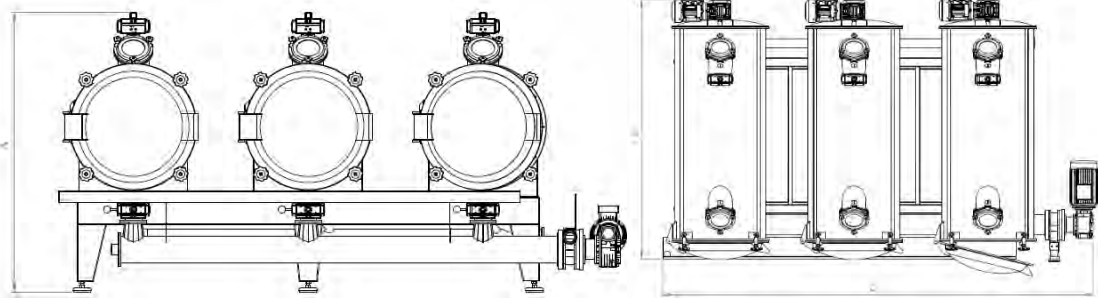
Patentli karıştırıcı sistemi, vakum etkisini maksimum seviyede kullanacak şekilde optimize edilmiştir.

## Çalışma Prensibi:

Sistem yüksek vakum altında çalışarak düşük sıcaklıklarda dahi etkin hücre parçalanması sağlar.

- 22°C'de dahi sıcak sıkım etkisi oluşturur
- Fenolik bileşiklerin yağa geçişini artırır
- Aroma kaybını minimize eder

## Teknik Çizimler:



## Teknik Özellikler:

Model	Motor Gücü	Kapasite	Çap (mm)
Leto 200	3,5 kW	150 lt	50
Leto 300	3,5 kW	230 lt	50
Leto 450	4,5 kW	330 lt	60
Leto 650	4,5 kW	460 lt	74
Leto 850	4,5 kW	600 lt	74
Leto 1000	5,2 kW	800 lt	80
Leto 1300	5,2 kW	1000 lt	90
Leto 1600	5,2 kW	1200 lt	90
Leto 1900	6,2 kW	1500 lt	90