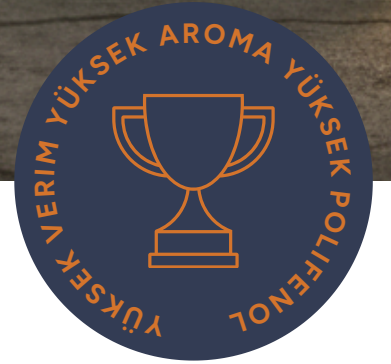


BSTM



ALTUM MALAKSÖR



Malaksör makineleri zeytin hamurunun yoğrulduğu, karıştırma bıçakları sayesinde hücreleri parçalayarak daha yüksek yağ verimliliği sağlamaya yarayan ünitelerdir. Yağ hücrelerinin birleşerek dekantörde fazlarına ayrılmasını kolaylaştıran karıştırma tanklarıdır.

Altum Vakumlu Malaksör Ünitesi

Uygulama: BSTM Altum Vakumlu Malaksasyon Ünitesi, patentli otomatik sistemlerle uygulanan **yüksek vakum teknolojisi** sayesinde zeytin hücrelerinin daha etkin şekilde parçalanmasını sağlar ve **enzimatik faaliyetleri önemli ölçüde artırır**. Bu yöntemle yağ veriminde **%10**, polifenol miktarında **%30**, oleokantal içeriğinde ise **%60** artış elde edilir.

Ayrıca **çift cidarlı tasarım**, zeytin hamurunun sıcaklığının ideal seviyede sabit tutulmasını sağlayarak kalite kayıplarının önüne geçer ve yüksek standartta üretim için gerekli koşulları oluşturur.

Faydaları:

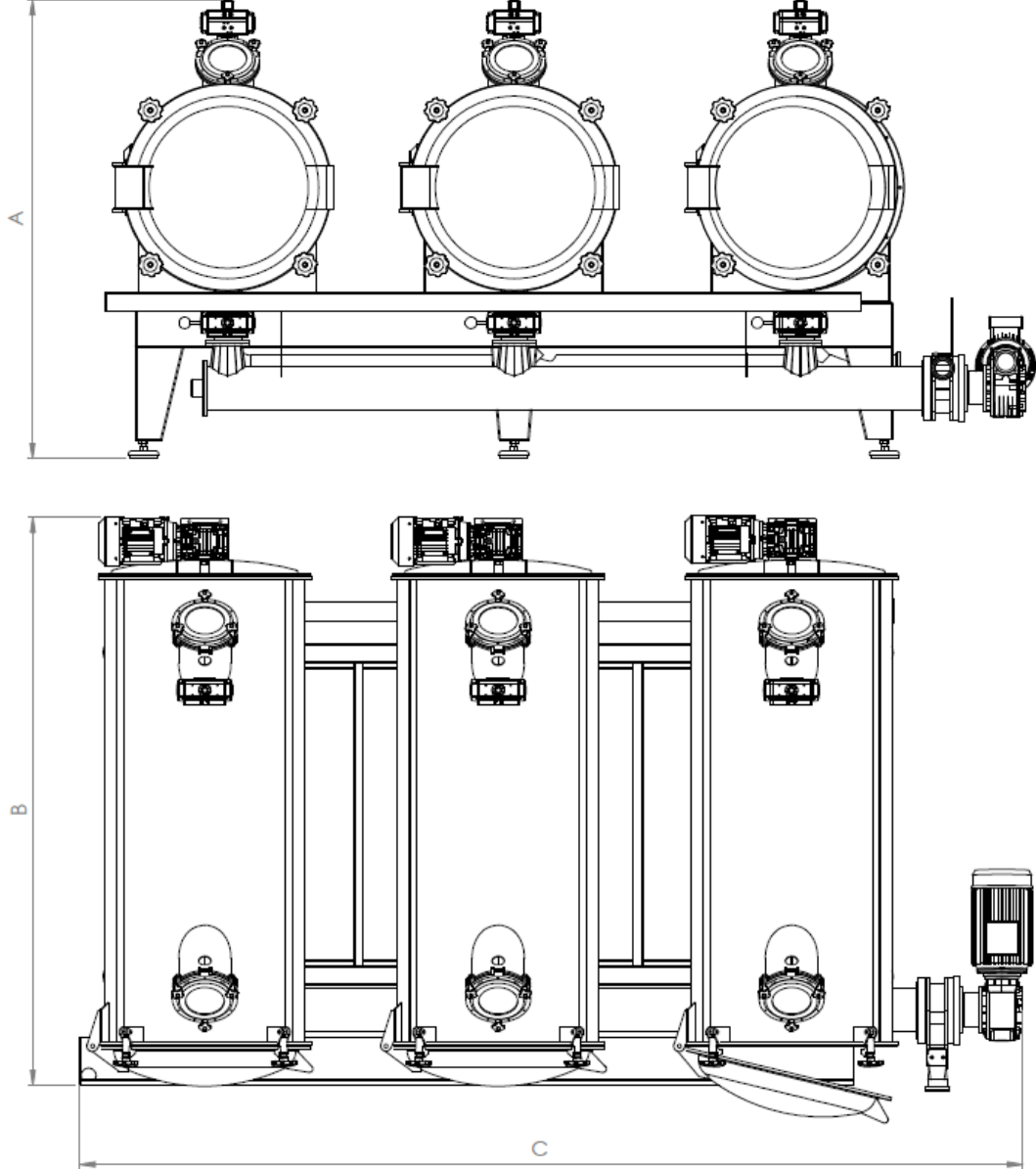
- **Çift cidarlı tasarım:** Hamur sıcaklığını sabit tutarak kalite dalgalanmalarının önüne geçer.
- **Kolay temizlenebilirlik:** Gıda temasına uygun yüzeyler ve pratik tasarım hijyeni kolaylaştırır.
- **Vakum teknolojisi:** Rasyo, fenolik içerik ve oleokantal seviyelerinde belirgin artış sağlar.
- **Kör noktasız yatay yapı:** Zeytin hamurunun tamamının vakumla temas etmesini garanti eder, homojen işlem sağlar.
- **Yüksek ürün standardı:** Sağlık faydaları öne çıkan, duyuşal açıdan üstün ve daha değerli yağ üretimine imkân verir.

Tasarım: BSTM Altum Malaksasyon Ünitesi, tüm zeytin hücrelerinin vakumla temas etmesini sağlamak için **yatay gövde tasarımı** ile üretilmiştir. Dikey sistemlerde vakum yalnızca üst bölgelerde etkili olabildiğinden bu tasarım özellikle tercih edilmemiştir.

Ölü noktasız yatay yapı, homojen işlem ve kolay temizlik avantajı sunar. Her üniteye zeytin hamurunu karıştıran bir motor bulunur. Altum üniteleri, **yüksek vakum altında çalışacak şekilde özel olarak tasarlanmış** ve bu teknoloji BSTM adına patentlenmiştir. Zeytinle temas eden tüm yüzeyler **paslanmaz çelikten** üretilerek hijyen ve dayanıklılık sağlanır.

Çalışma Prensibi: Yüksek vakum altında, **özel bıçak tasarımı** sayesinde yağ verimi ve polifenol oranını artırır. Entegre otomasyon sistemi ile otomatik olarak yönetilen vakum teknolojisi, zeytin hücrelerine 22 °C'de sıcak sıkım etkisi yaratarak daha fazla hücre zarının parçalanmasını sağlar. Böylece fenolik bileşiklerin yağa geçişi artar. Uçucu bileşikler 22 °C'de kaynamaya başlarken 35 °C'de tamamen buharlaşır; soğutma teknolojisi sayesinde sıcaklık istenen değerlerde korunarak aroma kaybı önlenir.

BSTM Altum Malaksörleri, bu ileri süreci **kolay ve kullanıcı dostu şekilde** sunarak yüksek kaliteli zeytinyağı üretimini mümkün kılar.

Teknik Çizimler:**Teknik Özellikler:**

Model	Motor Gücü	Kapasite	A (mm)	B (mm)	C (mm)
Altum 300	1,5 kW	310 kg	1400	1800	1900
Altum 450	2,2 kW	450 kg	1510	1820	3025