

Altum Vakumlu Malaksör Ünitesi



Tanıtım: Malaksasyon 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.

Uygulama: BSTM Altum Vakumlu Malaksasyon Ünitesi; patentli teknolojimiz olan otomatik sistemler aracılığıyla uygulanan yüksek vakum teknolojisi ile zeytin hücreleri daha fazla parçalanıp, enzimatik faaliyetleri arttırarak; **rasyoda %10, polifenol miktarında %30, oleokantal içeriğinde %60 seviyesinde** artış elde edilmiştir. Çift cidarlı olması sayesinde zeytin hamurunun sıcaklığı istenilen seviyede tutulmuştur.

Faydaları:

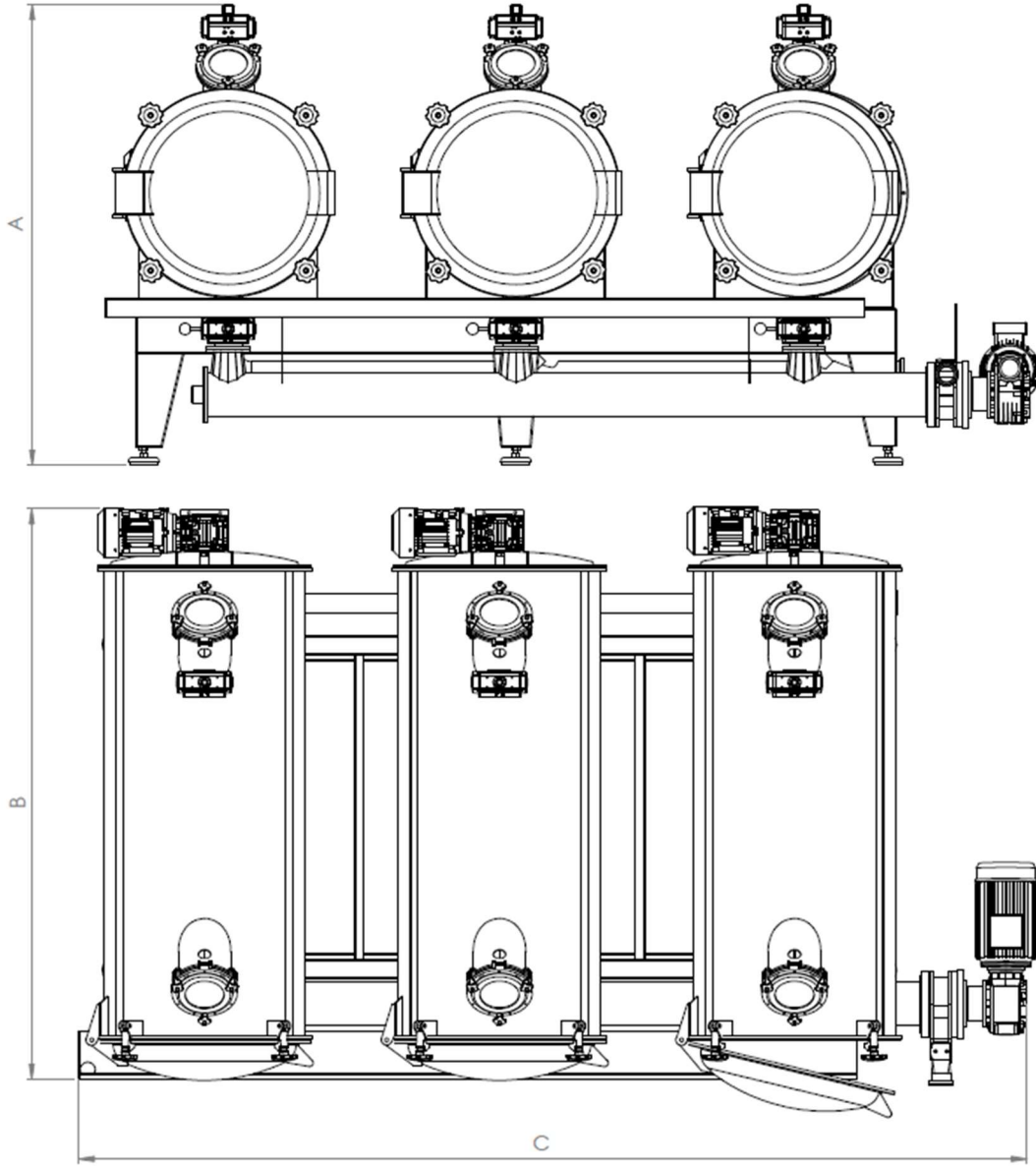
- Çift cidarlı tasarım sayesinde hamur istenilen sıcaklıkta tutulur.
- Kolay temizlenebilir tasarıma sahiptir.
- Kolayca uygulanabilen yüksek vakum teknolojisi ile rasyo, fenolik içerik büyük kazanımlar elde edilmiştir.
- Yatay ve kör noktası bulunmayan tasarım sayesinde zeytinin içerisindeki bütün hücrelerin vakumla temas ettirilir.

Tasarım: BSTM Altum

Malaksasyon Ünitesi'nde bütün zeytin hücrelerinin vakumla temas etmesi için yatay olması tercih edilmiştir. Düşey malaksiyonlarda sadece üst kısımlarda vakum efektif çalışabileceği için o tasarım tercih edilmemiştir. Ölü nokta bulunmayan yatay gövde ile bütün zeytin hücrelerinin vakumla temas ettiğinden emin olunmuştur. Bu tasarım sayesinde temizlik işlemleri de kolay hale getirilmiştir. Her malaksasyon ünitesi üzerinde bir adet motor bulunmaktadır ve bu motorlar zeytin hamurunu karıştırmak ile görevlidir. BSTM Altum Malaksasyon üniteleri aynı zamanda yüksek vakum altında çalışmak üzere tasarlanmıştır ve bu teknoloji firmamız adına patentlenmiştir. Malaksasyon ünitesinin zeytin hamuru ile temas eden her yüzeyi paslanmaz çelikten imal edilmiştir.

Çalışma Prensipleri: Yüksek vakum

altında, özel bıçak tasarımıyla, yüksek verim ve polifenol sağlanmıştır. Sistemde bulunan otomasyon sistemi sayesinde otomatik olarak çalışabilen yüksek vakum teknolojisi sayesinde zeytin hücreleri 22°C'de adeta 60°C gibi hissettirilmiştir. Hücre içi-dışı basınç farkı oluşturulması sayesinde daha fazla miktarda hücre zarını parçalayarak yüksek verim polifenol eldesini sağlar. Uçucu yağlar 22°C'de kaynamaya başlar, 35°C'de tamamen uçmuş olurlar. BSTM Altum Malaksörleri ile karmaşık işlemler çok basit hale getirilmiş, kolayca kullanılabilir sunulmuştur.

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