

Zeytinyağı Saklama Tankları



Tanıtım: Zeytinyağının kalite kaybı yaşamadan, güvenli ve hijyenik şekilde depolanması için tasarlanmış BSTM depolama tankları; paslanmaz çelik gövdesi, düzgün iç yüzeyi ve isteğe bağlı izolasyon özellikleriyle modern üretim tesislerinin vazgeçilmez ekipmanlarıdır. Üretim sonrası geçici bekletme, sınıflandırma veya dolum öncesi ara depolama işlemleri için idealdir.

Uygulama: Zeytinyağı depolama tankları, üretim sürecinin tamamlanmasının ardından yağın dinlendirilmesi, dolum öncesi kısa süreli stoklanması ve kalite sınıflandırmasına göre ayrı ayrı muhafaza edilmesi için kullanılır. Aynı zamanda tadım, analiz veya satış öncesi geçici bekletme süreçlerinde de ürünün stabilitesini koruyarak güvenli ve hijyenik bir ortam sağlar.

Faydaları:

- Paslanmaz çelik yapısıyla hijyenik ve gıda güvenliğine uygundur.
- Düzgün iç yüzey sayesinde kolay temizlik sağlar.
- Yağın oksijen ve ışıkla temasını minimuma indirerek kaliteyi korur.
- Farklı kapasite seçenekleriyle her ölçekte üretime uyum sağlar.
- Sabit veya taşınabilir kullanım için uygun tasarıma sahiptir.

Tasarım: Zeytinyağı depolama tankları, hijyen ve ürün stabilitesi gözetilerek silindirik formda ve konik tabanlı olarak tasarlanmıştır. Tüm yüzeyler AISI 304 paslanmaz çelikten imal edilmiş olup iç ve dış yüzeyler tamamen polisajlıdır. Tanklar taşınmaya uygun ayaklı yapıya sahiptir. Boşaltım işlemi, konik taban ile birleşik kelebek vana sistemiyle kalıntı bırakmadan kolayca gerçekleştirilir.

Çalışma Prensibi: Zeytinyağı

üretim hattında separatörden gelen yağ, bu tanklarda kısa süreli bekletilerek stabilize olur. Bu süreçte partikül çökmesi ve tortu ayrışması sağlanır. Tank içindeki ürün, dış ortamla temas etmeden korunur. Tank altındaki vana yardımıyla yağ, dolum ünitesine ya da farklı tanklara kontrollü şekilde aktarılır.