

Paslanmaz Zeytinyağı Depolama Tankı Teknik Şartnamesi

Sıfır Oksidasyon Garantili Yüksek Kalite Paslanmaz Depolama Çözümleri

1. AMAÇ VE KAPSAM

Bu teknik şartname, zeytinyağının kalitesini, asiditesini ve aromasını ilk günkü gibi korumak amacıyla üretilen yüksek kalite paslanmaz çelik zeytinyağı depolama ve dinlendirme tanklarının tasarım, imalat, donanım ve malzeme kriterlerini belirlemektedir.

2. OKSIDASYON KARŞITI TASARIM VE MÜHENDİSLİK

Zeytinyağının hava (oksijen) ve ışıkla temasını keserek bozulmasını önlemek için tanklar özel mühendislik kriterlerine göre dizayn edilecektir:

- Azot Yastıklama (Nitrogen Blanketing) Sistemi:** Tankın üst kısmındaki boşluğa basılan azot gazı ile oksijenin tamamen tahliye edilmesi ve zeytinyağının oksidasyonunun önlenmesi sağlanacaktır.
- Taban Tasarımı:** Zeytinyağının doğal tortusunun (posa) dibe çökmesini ve kolayca tahliye edilmesini sağlamak amacıyla, özel açılı (15°, 30°, 45°) konik taban tasarımı uygulanacaktır.
- Işık Yalıtımı:** Tamamen sızdırmaz argon kaynaklı gövde sayesinde zeytinyağının ışıkla teması kesin olarak engellenecektir.

3. MALZEME ÖZELLİKLERİ VE YÜZEY KALİTESİ

- Malzeme Sınıfı:** Tank imalatında **AISI 304 veya 316L** kalite sertifikalı paslanmaz çelik malzemeler kullanılacaktır.
- Yüzey İşçiliği:** Tortu birikimini engellemek için iç yüzeylerde pürüzsüz kaynak işçiliği uygulanacak ve yüzey kalitesi **Ra < 0.6 µm** seviyesinde tutulacaktır.

4. DONANIM VE ENTEGRASYONLAR

Tank gövdesinde operasyonel süreçleri iyileştirecek ve kaliteyi artıracak standart ve opsiyonel donanımlar yer alacaktır:

- Seviye göstergesi ve numune alma vanası.
- İç temizlik ve hijyenin sağlanabilmesi için CIP (Clean-In-Place) yıkama sistemi entegrasyonu.
- Tortu tahliyesi için alt merkeze konumlandırılmış tahliye vanası (koni taban uyumlu).
- İklimlendirme (Opsiyonel):** Soğuk iklimlerde yağın donmasını engellemek veya ideal depolama sıcaklığını korumak amacıyla isteğe bağlı izolasyon ve soğutma/ısıtma ceket (Rollbond) eklenebilecektir.

5. STANDART ÜRETİM KAPASİTELERİ VE ÖLÇÜLER

Kapasiteye göre gövde kalınlığı ve yaklaşık ölçüler aşağıdaki standartlara göre imal edilecektir:

HACIM (LITRE)	ÇAP (Ø MM)	YÜKSEKLİK (MM)	GÖVDE KALINLIĞI
3.000 L	1.400	2.000	3 mm
5.000 L	1.600	2.500	4 mm
10.000 L	2.200	2.750	4 mm
15.000 L	2.400	3.300	4 mm
20.000 L	2.600	4.000	5 mm
25.000 L	2.800	4.200	5 mm
50.000 L	3.200	6.500	6 mm
150.000 L+	Entegre zeytinyağı siloları için proje bazlı özel üretim yapılır.		

Özel Not: Konik taban eğimleri, zeytinyağının tortu yapısına ve işletmenin filtreleme prosesine göre projeye özel hesaplanacaktır. Azot yastıklama sistemi ile oksidasyon (asitlik artışı) kesin olarak engellenecektir.

Bu teknik şartname Welltech® tasarım ve mühendislik prensipleri baz alınarak hazırlanmıştır.
Tüm hakları saklıdır. © 2026