



## Donde se exprime la aceituna

Las nuevas instalaciones de la almazara de la S.C.A. Agrícola de Bailén Virgen de Zocueca en Jaén, están compuestas por 76 tanques de diferentes volúmenes y más de 2.500 metros lineales de instalación que facilita las distintas maniobras de trasiego del aceite.

La empresa de calderería ligera de acero inoxidable HERPASUR, junto con su empresa de servicios SECOVISA, han llevado a cabo las nuevas instalaciones de la almazara utilizando acero inoxidable auténtico AISI 304. Siempre presente en los sectores más relevantes de la industria, el acero inoxidable también juega un papel fundamental en los diversos procesos de la industria alimentaria. Su elevada resistencia a la corrosión y a altas temperaturas, sus propiedades mecánicas, la ausencia total de recubrimientos adicionales y por último su facilidad de limpieza, hacen que sea el material idóneo para aplicaciones como la fabricación del aceite.

La nueva almazara se ha diseñado con dos áreas bien diferenciadas:

*Sala de decantación*, compuesta por 12 tanques de 20.795 kilos de capacidad cada uno, que están dotados de los accesorios

y características de diseño necesarios para garantizar una correcta función, en base a los resultados que HERPASUR ha obtenido en los últimos años de investigación en la decantación.

Tanques agrupados en batería de 3 decantadores, con una conicidad en su fondo de 60º e instalación de tuberías para la entrada de aceite que permite su trabajo en estático o dinámico, así como un sistema de purgado controlado de forma automática, de los 12 tanques, que garantiza en todo momento su ejecución las 24 horas del día.

*Sala de almacenamiento*, compuesta actualmente de 64 tanques de diferentes capacidades, comprendidas entre 104.500 y 50.380 kilos, la elección de alturas se ha tenido muy en cuenta para estar en armonía con el diseño de la nave.

El sistema de tuberías que permite el trasiego del aceite desde las líneas de extracción hasta los 2 puntos de carga de cisternas instalados, garantiza la trazabilidad del producto final en todo momento, y facilita sus traslado desde una línea de decantación concreta, al tanque destino escogido, mediante matrices de válvulas que aseguran la correcta realización de la maniobra.

# Almazara en Jaén



## Oil mill, where olives are pressed

*The new facilities of Virgen de Zocueca oil mill in Jaén, Spain are made up of 76 tanks and more than 2500 metres of tubing which make the whole process of olive oil production possible.*

*They have trusted in HERPASUR and its parent company SECOVISA to build this new equipment using stainless steel grade AISI 304 because its good behaviour both in corrosive atmospheres and at high temperatures, its mechanical properties, the absence of any kind of coatings and finally because it is easily cleanable. All of these features make stainless steel the perfect material for the food industry.*

**MATERIAL :**

Acero inoxidable AISI 304 fabricado y suministrado por Acerinox Europa

**FUENTE / SOURCE :**

HERPASUR  
[www.herpasur.com](http://www.herpasur.com)