



VBS21 und VBS21 Food+ Vakuumbrecher

Beschreibung

Der VBS21 ist ein kleiner, zweckmäßiger Vakuumbrecher für allgemeine Anwendungen in Satteldampf- oder Flüssigkeitssystemen.

Der VBS21 Food+ 1/2" ist erhältlich mit einer Konformitätserklärung für den Lebensmittelkontakt

Das Produkt VBS21 Food+ wurde für Dampf- und Kondensatanwendungen entwickelt, hergestellt und zugelassen und erfüllt die folgenden Anforderungen:

- (EG)1935:2004 Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- (EG)2023:2006 Gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- (EU)10/2011 Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- FDA Code of Federal Regulations - Titel 21 - Lebensmittel und Arzneimittel

Dieses Produkt ist für den Anschluss an ein System vorgesehen, mit dem ein lebensmittelkonformes Verfahren betrieben werden kann.

Eine Liste der Materialien, die direkt oder indirekt mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, finden Sie in der Konformitätserklärung, die diesem Produkt beiliegt.

Normen

Dieses Produkt erfüllt im vollen Umfang die Anforderungen der Europäischen Druckgeräte-Richtlinie 2014/68/EU.
Die Dichtheit entspricht der EN 12266-1 Rate E

Zertifizierung

Dieses Produkt ist mit einem typischen Prüfbericht des Herstellers erhältlich.

Hinweis: Alle gewünschten Dokumente und Zertifikate müssen zum Zeitpunkt der Bestellung beauftragt werden. Nachträgliche Ausstellungen sind nicht möglich.

Food+ kann gegen Aufpreis mit einer Materialzertifizierung für alle medienberührenden Teile geliefert werden.

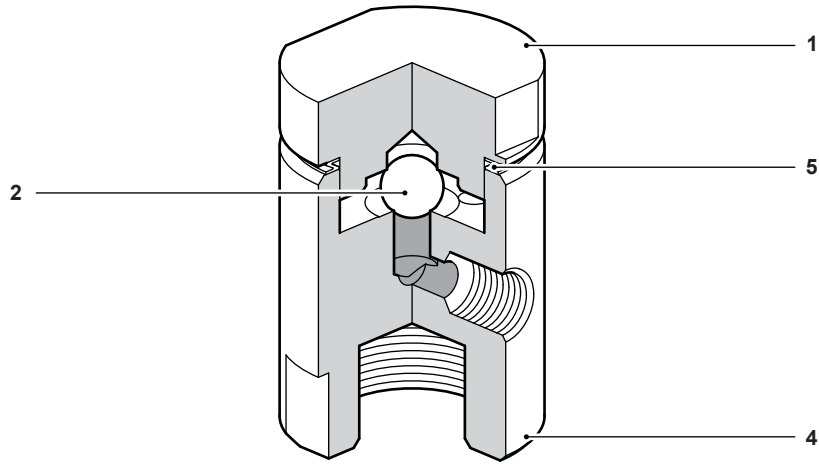
Hinweis: Alle gewünschten Dokumente und Zertifikate müssen zum Zeitpunkt der Bestellung beauftragt werden. Nachträgliche Ausstellungen sind nicht möglich.

Größen, Anschlüsse

1/2"	(Systemanschluss)	Innengewinde BSP oder NPT
1/8"	(Lufttritt)	Innengewinde BSP oder NPT

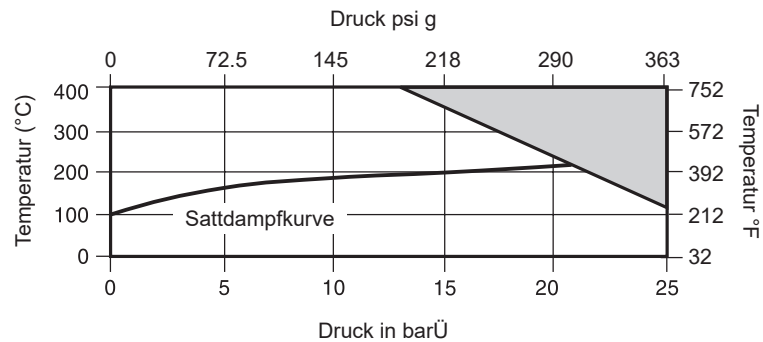


Werkstoffe



Nr.	Teil	Werkstoff
1	Kappe	Edelstahl AISI 303
2	Ventil (intern)	Edelstahl AISI 440 C
4	Gehäuse	Edelstahl AISI 303
5	Dichtung	Edelstahl AISI 304

Druck-/Temperatur-Grenzwerte

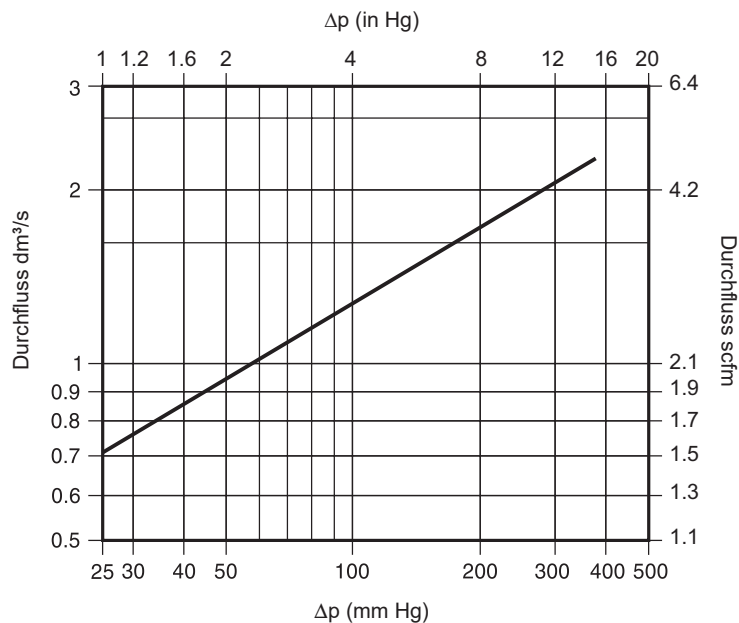


In diesem Bereich darf das Produkt **nicht** eingesetzt werden.

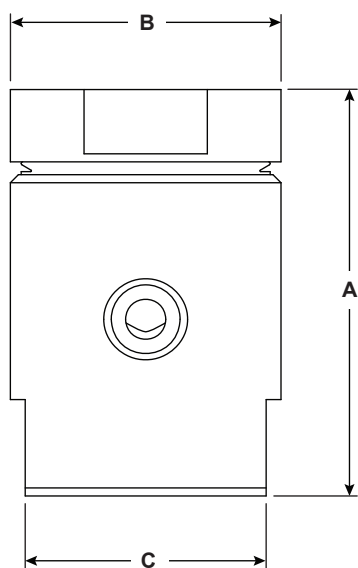
Auslegungsbedingungen für das Gehäuse		PN25	
PMA	Maximal zulässiger Druck	25 bar bei 120 °C	(363 psi g bei 248 °F)
TMA	Maximal zulässige Temperatur	400 °C bei 13 barÜ	(752 °F bei 189 psi g)
	Minimale zulässige Temperatur	-48 °C	-54,4 °F
PMO	Max. Betriebsdruck für Sattdampfanwendungen	21 barÜ	305 psi g
TMO	Maximale Betriebstemperatur	400 °C bei 13 barÜ	(752 °F bei 189 psi g)
	Minimale Betriebstemperatur	0 °C	32 °F
Hinweis: Für niedrigere Betriebstemperaturen ist Spirax Sarco zu kontaktieren.			
	Prüfdruck für Festigkeitsprüfung:	38 barÜ	551 psi g

Leistung

Δp erforderlich zum Öffnen des Vakuumbrechers 4,6 mm Hg (0,2 in Hg)



Abmessungen/Gewichte (annähernd) in mm (Zoll) und kg (lbs)



Größe	A	B (S/W)	C	Kv	Gewicht
1/2"	52 (2)	30 (1,18)	34 (1,34)	0.52	0.33 (0,73)

Sicherheitsinformationen, Installation und Wartung

Vollständige Details finden Sie in der Betriebsanleitung (IM-P095-02-DE), die mit dem Produkt geliefert wird.

Hinweise für die Montage

Der Vakuumbrecher VBS21 muss in vertikaler Position mit dem Systemanschluss nach unten installiert werden. Bei Dampfsystemen sollte der Vakuumbrecher an der höchsten Stelle im System installiert werden, wo er nicht mit Kondensat überflutet wird.

Bestellbeispiel

Beispiel: 1 x VBS21 Vakuumbrecher von Spirax Sarco mit 1/2" BSP-Innengewinde.