

VB14, VB21 y VB21 Food+ Rompedores de vacío

VB14

Descripción

El VB14 es un rompedor de vacío de pequeño tamaño diseñado para procesos generales en sistemas de condensación de vapor (vapor) o líquido.

Normativas

Este producto cumple plenamente los requisitos de la Directiva sobre equipos a presión de la UE y la Normativa (de seguridad) sobre equipos a presión del Reino Unido.

Cierre conforme a EN 12266-1 Tipo E

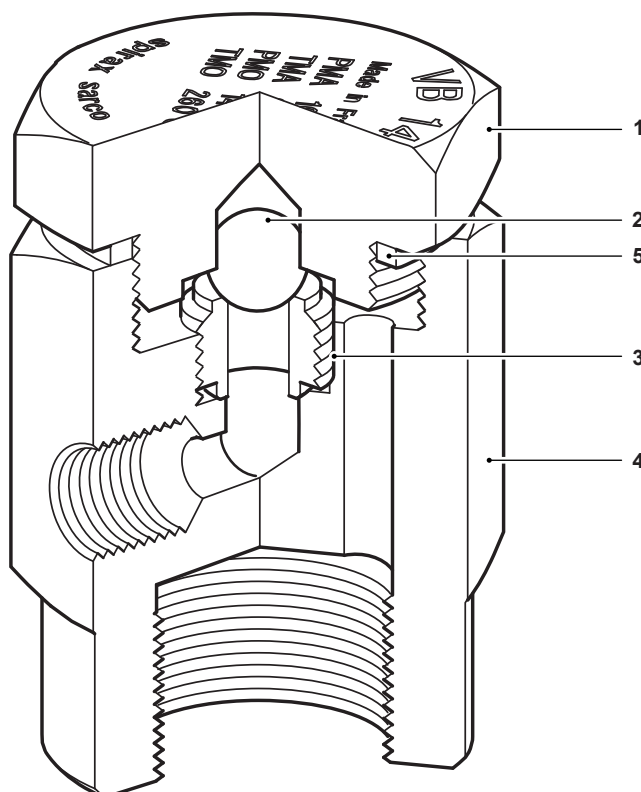
Certificación

Dispone de Informe típico de pruebas del fabricante.

Nota: Todos los requisitos de certificación o inspección deben indicarse en el momento de realizar el pedido.

Materiales

N.º	Pieza	Material	
1	Tapa	Latón	Cu Zn 39 Pb3
2	Conjunto	Acero inoxidable	Z 100 CD 17
3	Asiento de válvula	Acero inoxidable	Z15 CN 16 02
4	Cuerpo	Latón	Cu Zn 39 Pb3
5	Junta	Acero inoxidable	AISI 304



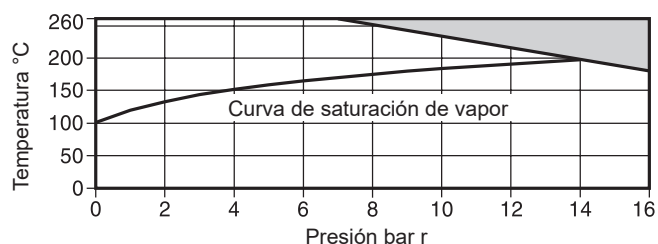
Para VB21 y VB21 Food+, vaya a la página 4

VB14

Tamaños y conexiones de tuberías

1/2"	(conexión al sistema)	roscado BSP o NPT.
1/8"	(conexión de entrada de aire)	roscado BSP o NPT.

Límites de presión/temperatura

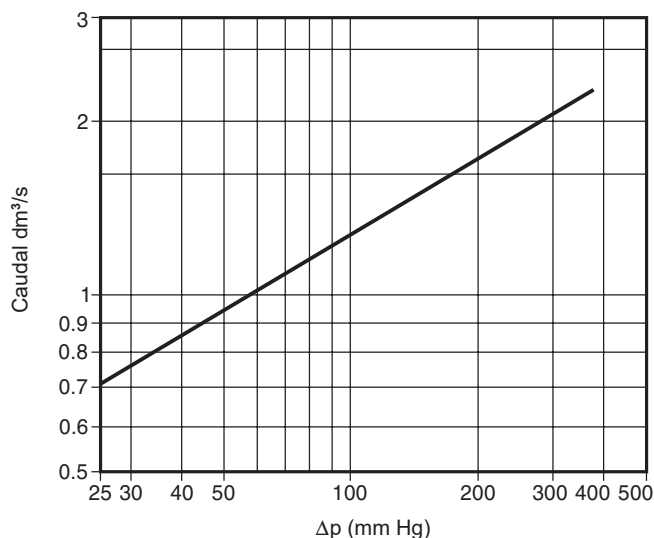


El producto **no debe** utilizarse en esta zona.

Condiciones de diseño del cuerpo	PN16
PMA Presión máxima admisible	16 bar r a 180 °C
TMA Temperatura máxima permitida	260 °C a 7 bar r
Temperatura mínima admisible	-196 °C
PMO Presión máxima de trabajo para suministro de vapor saturado	14 bar r
TMO Temperatura máxima de trabajo	260 °C a 7 bar r
Temperatura mínima de trabajo	0 °C
Nota: Para temperaturas de trabajo inferiores, consulte con Spirax Sarco	
Diseñada para una presión máxima de prueba hidráulica en frío de:	24 bar r

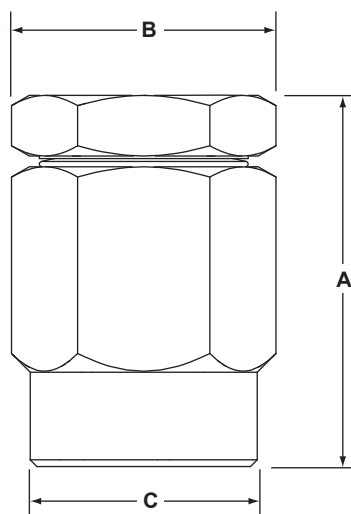
Capacidad

Δp necesario para abrir el rompedor de vacío 4,6 mm Hg



VB14

Dimensiones / peso (aproximados) en mm y kg



Tamaño	A	B (A/F)	C	Kv	Peso
½"	55	34	34	0,52	0,35

Información de seguridad, instalación y mantenimiento

Para más información sobre seguridad, instalación y mantenimiento, ver las instrucciones que acompañan al equipo (IM-P019-05).

Nota de instalación:

El rompedor de vacío VB14 debe instalarse en posición vertical con la conexión del sistema en la parte inferior. En los sistemas de vapor, el rompedor de vacío debe instalarse en el punto más alto del sistema, donde no se inunde de condensado.

Cómo hacer un pedido

Ejemplo: 1 rompedor de vacío Spirax Sarco VB14 con conexiones roscadas BSPde ½".

VB21 y VB21 Food+

Descripción

El VB21 es un rompedor de vacío de pequeño tamaño diseñado para procesos generales en sistemas de condensación de vapor (vapor) o líquido.

La VB21 Food+ 1/2" a 2" está disponible con una Declaración de conformidad de la norma sobre contacto con alimentos

Diseñados, fabricados y aprobados para aplicaciones de vapor y condensado, los intercambiadores de calor VB21 Food+ cumplen con:

- (CE)1935:2004 Materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
- (CE)2023:2006 Buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
- (UE)10/2011 Materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos
- Código de Reglamentos Federales de la FDA - título 21 - Alimentos y Medicamentos

Este producto debe conectarse a un sistema que pueda operar un proceso aptos para entrar en contacto con alimentos.

La lista de los materiales que pueden entrar en contacto directo o indirecto con los alimentos figura en la Declaración de Conformidad suministrada con este producto.

Normativas

Este producto cumple plenamente los requisitos de la Directiva sobre equipos a presión de la UE y la Normativa (de seguridad) sobre equipos a presión del Reino Unido.

Cierre conforme a EN 12266-1 Tipo E

Certificación

Dispone de Informe típico de pruebas del fabricante.

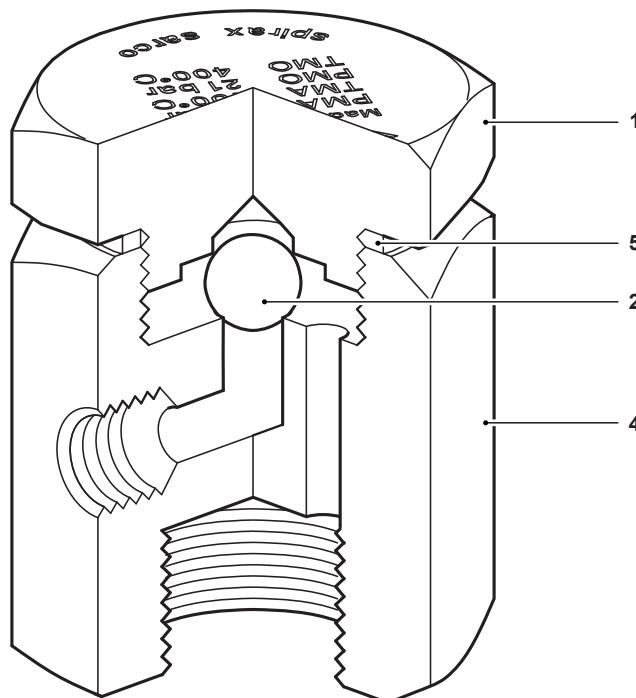
Nota: Todos los requisitos de certificación o inspección deben indicarse en el momento de realizar el pedido.

Food+ puede suministrarse con certificación de materiales para todas las piezas húmedas, con un coste adicional.

Nota: Todos los requisitos de certificación o inspección deben indicarse en el momento de realizar el pedido.

Materiales

N.º	Pieza	Material	
1	Tapa	Acero inoxidable	AISI 303
2	Conjunto	Acero inoxidable	AISI 440 C
4	Cuerpo	Acero inoxidable	AISI 303
5	Junta	Acero inoxidable	AISI 304

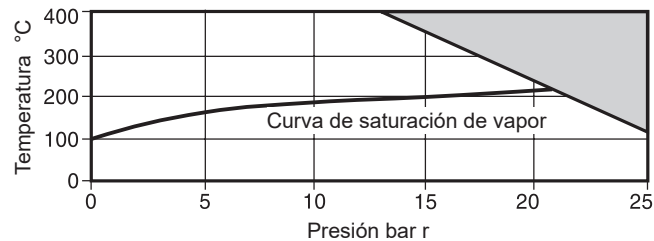


VB21 y VB21 Food+

Tamaños y conexiones de tuberías

1/2"	(conexión al sistema)	roscado BSP o NPT.
1/8"	(conexión de entrada de aire)	roscado BSP o NPT.

Límites de presión/temperatura

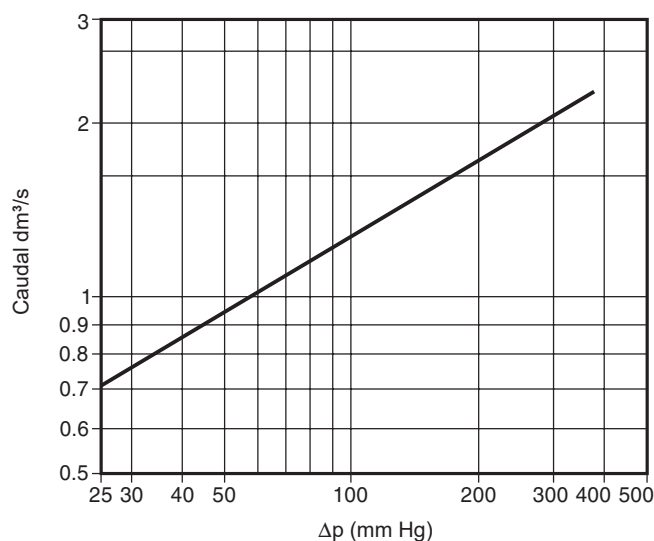


El producto **no debe** utilizarse en esta zona.

Condiciones de diseño del cuerpo		PN25
PMA	Presión máxima admisible	25 bar r a 120 °C
TMA	Temperatura máxima permitida	400 °C a 13 bar r
Temperatura mínima admisible		-48 °C
PMO	Presión máxima de trabajo para suministro de vapor saturado	21 bar r
TMO	Temperatura máxima de trabajo	400 °C a 13 bar r
Temperatura mínima de trabajo		0 °C
Nota: Para temperaturas de trabajo inferiores, consulte con Spirax Sarco		
Diseñada para una prueba de presión hidráulica en frío máxima de:		38 bar r

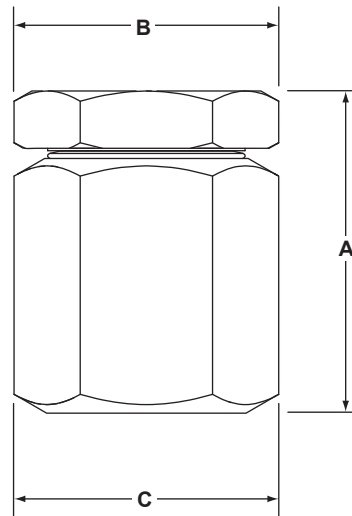
Capacidad

Δp necesario para abrir el rompedor de vacío 4,6 mm Hg



VB21 y VB21 Food+

Dimensiones / peso (aproximados) en mm y kg



Tamaño	A	B (A/F)	C	Kv	Peso
½"	52	36	36	0,52	0,33

Información de seguridad, instalación y mantenimiento

Para más información sobre seguridad, instalación y mantenimiento, ver las instrucciones que acompañan al equipo (IM-P019-05).

Nota de instalación:

El rompedor de vacío VB21 debe instalarse en posición vertical con la conexión del sistema en la parte inferior. En los sistemas de vapor, el rompedor de vacío debe instalarse en el punto más alto del sistema, donde no se inunde de condensado.

Cómo hacer un pedido

Ejemplo: 1 rompedor de vacío Spirax Sarco VB21 con conexiones roscadas BSP de ½".