



VB21 / VB21 Food+ Casse-vide

Description

Le VB21 est un case vide à installer sur les réseaux de distribution de vapeur, afin d'admettre de l'air dans les installations au moment de la condensation de la vapeur qui se produit à l'arrêt des process, et ainsi casser le vide pour évacuer les condensats par gravité

VB21 Food+ de diamètre $\frac{1}{2}$ " disponible avec une Déclaration de conformité Réglementation de contact alimentaire

Conçue, fabriquée et approuvée pour les applications vapeur et condensat, le VB21 Food+ est conforme aux normes suivantes :

- (CE)1935:2004 Matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- (CE)2023:2006 Bonnes pratiques de fabrication pour les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- Règlement CE no 2023:2006 relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- Code des réglementations fédérales de la FDA titre 21 Aliments et médicaments.

Cet appareil est destiné à être raccordé à un réseau capable d'exploiter un process conforme au contact avec des denrées alimentaires

Une liste des matériaux susceptibles d'entrer directement ou indirectement en contact avec des denrées alimentaires figure dans la déclaration de conformité fournie avec ce produit.

Normalisation

Ce produit est conforme à la directive Européenne sur les appareils à Pression 2014/68/EU.

Obturation conforme à la norme EN 12266-1 classe E.

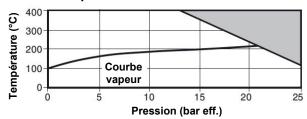
Certification

Cet appareil est disponible avec un Rapport Test Type. La version VB21 Food+ est disponible avec un certificat matière. Toute demande de certificat devra être expressément formulée lors de la commande.

Diamètres et raccordements

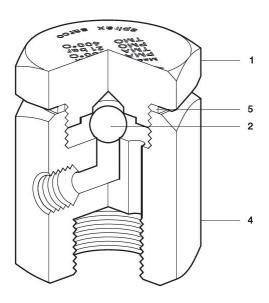
Orifice de raccordement système : 1/2" BSP ou NPT Orifice d'admission d'air: 1/8" BSP ou NPT.

Limites d'emploi



Ce produit ne doit pas être utilisé dans la zone ombrée

Calcul			PN25	
PMA	Pression maximale admissible	25 bar eff	. @	120°C
TMA	Température maximale admissible	400°C @	13	bar eff.
Température minimale admissible				- 48°C
PMO	Pression maximale de service (vapeur	saturée)	21	bar eff.
TMO	Température maximale de service	400°C @	13	bar eff.
Température minimale de fonctionnement 0°				
Pressio	38	bar eff.		

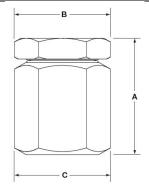


Construction

Re	p Désignation	Matière	
1	Couvercle	Acier inox	AISI 303
2	Clapet	Acier inox	AISI 440 C
4	Corps	Acier inox	AISI 303
5	Joint	Acier inox	AISI 304

Dimensions / poids (approximatifs) en mm et kg

DN	Α	B (SW)	С	Kv	Poids
1/2"	52	36	36	0,52	0,33



VB21 / VB21 Food+ Fiche Technique

Sécurité, montage et entretien

Pour de plus amples détails concernant l'installation et la maintenance de ce produit, se reporter aux notices (IM-P019-05) fournies avec l'appareil.

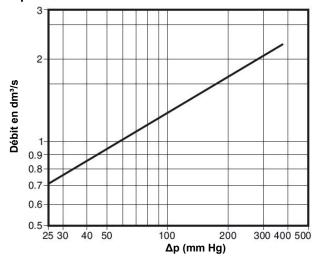
Installation

Verticalement avec la connexion ½" sur l'enceinte à protéger en bas. Généralement installé au point haut du circuit ou de l'appareil à protéger

Spécification

Exemple: Casse-vide Spirax Sarco type VB21 1/2" BSP.

Capacité



La pression différentielle minimale pour ouvrir le casse-vide est de 4,6 mmHg.