



アルファ・ラバル ユニーク・サンプリング・バルブ - シングルシート

For Sterile Sampling

コンセプト

ユニーク・サンプリング・バルブは、サンプリング前と後の滅菌のために設計されたシングルシート・バルブです。バルブ本体とその継手は1つの材質で一体構造になっているため、ひび割れや溶接時の孔隙を防ぐことができます。

動作のしくみ

滅菌: バルブが閉じると、バルブポート間のチャンネルが滅菌用に開きます。スチームを使用する場合は、吐出し口に小さな減圧弁（オプション）を取り付けるように推奨します。
サンプリング: バルブを開くと、ステムと膜シールが引き込まれ、液体が流れます。

標準仕様

このバルブは、バルブ本体、アクチュエーター、および膜シールの3つの部品で構成されています。アクチュエーターのステムにはゴム製膜シールが取り付けられ、伸縮性のプラグとして働きます。バルブ本体とアクチュエーターは、互換性があります。このシングルシート・バルブは、ハンドルまたはアクチュエーターを「グレードアップ・キット」と交換することにより、複座弁にグレードアップできます。それぞれのアクセサリに関しては、注文用のパンフレットをご覧ください。



テクニカルデータ

温度

使用温度範囲: 1° C ~ 130° C

最大滅菌温度、

乾燥スチーム (2 bar) 121° C

堆積すると膜シールを損傷させるため、スチームはドライ・タイプのものを使用する必要があります。膜シールは、サンプリング/滅菌回数 500 回毎に、または使用条件やお客様の経験に基づき、交換するように推奨します。

圧力

最大使用圧力: 600kPa (6 bar)

最小使用圧力: 0kPa (0 bar)

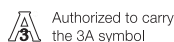
物理データ

材質

バルブボディ: 1.4404 (316L) 3.1 認証付き

アクチュエータ: 1.4301 (304)、1.4404 (316L)

膜シール: EPDM、シリコン



バルブには次の 3 サイズが用意されています。

サイズ 4 は、水、ビール、ワイン、液乳などの低粘度製品用です。粘度: (cP) 0100. 最大粒子サイズ: 2,5mm (0.098 in)

サイズ 10 は、フルーツヨーグルト、シロップ、アイスクリームなどの高粘度製品に用いられます。粘度: (cP) 01000. 最大粒子サイズ: 7mm (0.276 インチ)

サイズ 25 は、ジャムなどの非常に高粘度な製品用です。最大粒子サイズ: 20mm ±0.787 in

バルブ本体:

- タンク (溶接)
- カラー付チューブ (溶接)
- Tri-クランプ
-

オプション:

- 水平チューブ・サドル (溶接)
- 垂直チューブ・サドル (溶接)
- 可変ベント

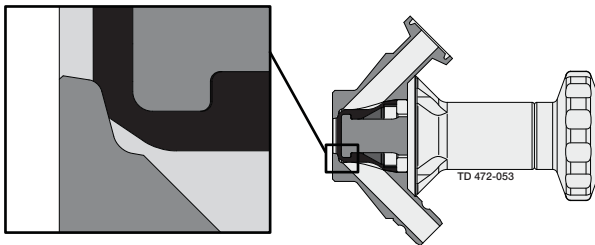
バルブヘッド:

- ハンドル
- エア式アクチュエーター (エア供給 5-8 bar)

アクセサリ:

- 注文用パンフレットをご覧ください

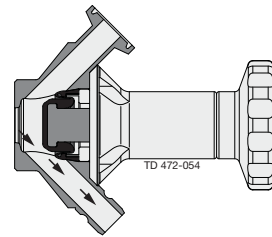
バルブ閉時



バルブ閉時: 滅菌

バルブが閉じると、バルブポート間のチャンネルが滅菌用に開きます。

バルブ開時



バルブ開時: サンプルング

バルブを開くと、ステムと膜シールが引き込まれ、液体が流れます。

ここに記載されている情報は、発行時点で正しいですが、予告なく変更されることがあります。

アルファ・ラバル社の問い合わせ先

すべての国の詳細な連絡先は
当社のウェブサイトで絶えず更新されています。
www.alfalaval.comにアクセスして
直接情報を入手してください。