

**SERIE S****FM - CNPP - UN** 

# RÉCIPIENTS DE SÉCURITÉ POUR PRODUITS DANGEREUX



## PRINCIPE DE SÉCURITÉ

Le principe de sécurité des récipients en acier inoxydable repose sur l'association d'un tamis de non-propagation des flammes au liquide (filtre de Davy) et d'un joint thermofusible situé dans le bouchon fileté ou dans le bec verseur. Un clapet de surpression se trouve également dans les bouchons et les bacs verseurs.

La protection contre la propagation des flammes au liquide se trouve dans la tubulure de remplissage. Elle se présente sous la forme d'un filtre de Davy et assure la non propagation des flammes à l'intérieur du récipient. Le tamis est maintenu par une bague afin d'éviter qu'il chute involontairement. Cette dernière permet une extraction du tamis pour le nettoyer.

Les joints thermofusibles, situés dans les bouchons et les bacs verseurs, évitent le danger d'explosion, du à la surpression produite par l'élévation de la température. Les joints fondent lorsque la température dépasse 60°C et laissant ainsi le gaz sous pression s'échapper.

Des options sont disponibles (filtre pare-flammes, entonnoirs, bouchon supplémentaire, bec verseur supplémentaire ...) pour les récipients de sécurité en acier inoxydable, n'hésitez pas à nous contacter pour obtenir plus d'informations.

## CONFORMITÉ

- Testés par le C.N.P.P. (Centre National de Prévention et de Protection).
- Conformés FM, TRbF 143 et aux réglementations relatives aux transports de matières dangereuses :
  - GGVS / ADR pour le transport routier.
  - GGVE / RID pour le transport ferroviaire.
  - GGVS pour le transport maritime.
  - ICAO-Ti pour le transport aérien.
- Agréés UN (selon modèle) .

## AVANTAGES

- Joint thermofusible fondant à 60°C laissant ainsi échapper les gaz sous pression situés à l'intérieur du récipient. Ce système rend le récipient non-explosif en cas d'incendie.
- Filtre pare-flammes de type "filtre de Davy" permettant la non-propagation d'une flamme au liquide contenu à l'intérieur du récipient.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Construction en acier inox.
- Clapet de surpression taré à 0,3 bar.

## OPTIONS

- Entonnoir coudé en acier inoxydable pour les jerrycans de 5 et 10 litres (réf. : ENTINOX-CD).
- Entonnoir droit en acier inoxydable pour les bidons de 5 litres, les jerrycans de 20 litres et l'ensemble des fûts (réf. : ENTINOX).



### BIDONS DE SÉCURITÉ EN ACIER INOXYDABLE

- Poignée ergonomique en aluminium noir.
- Anneau plastique anti-choc.
- Fond bombé vers l'intérieur assurant une excellente stabilité.
- Partie supérieure conique permettant l'évacuation complète du contenu.
- Capacité de stockage de 1, 2 et 5 litres.
- Disponible en deux versions :
  - Type 101 : avec bouchon fileté
  - Type 102 : avec bec verseur

### JERRYCANS DE SÉCURITÉ EN ACIER INOXYDABLE

- Leur forme permet un rangement juxtaposé sans perte de place. Poignée en aluminium noir pour les modèles 5 et 10 litres. Poignée en acier inox pour les modèles 20 litres. Capacité de 5, 10 et 20 litres. Disponible en deux versions :
- Type 320 : avec bouchon fileté
  - Type 321 : avec bec verseur

### FÛTS DE SÉCURITÉ EN ACIER INOXYDABLE

#### Fût type 202 :

Modèle de base gerbable en 25 ou 50 litres. Le remplissage et la vidange du fût s'effectuent par le même orifice situé en partie haute. Peut-être équipé d'un bec verseur. Capacité de 10, 25 et 50 litres.

#### Fût type 213 :

Modèle de base gerbable en 25 ou 50 litres. Le remplissage du fût s'effectue par l'orifice situé en partie haute. La vidange s'effectue par une vanne inox auto fermante située à la base du fût. Capacité de 10, 25, 50, 100 et 200 litres.

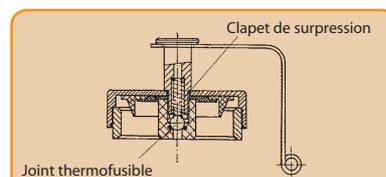
#### Fût type 215 :

Modèle de base gerbable en 25 ou 50 litres. Le remplissage du fût s'effectue par l'orifice situé en partie haute. La vidange s'effectue par une vanne inox auto fermante située à la base du fût. Un tube de verre protégé permet de contrôler le niveau lors de la vidange du fût.. Capacité de 15, 25 et 50 litres.

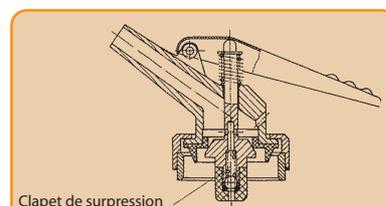
#### Fût type 213K :

Modèle sur socle basculant. La vidange manuelle du liquide est effectuée par une vanne inox située en partie supérieure du fût. Capacité de 25 litres.

Réf.	Cap. (l)	Type	Remplissage et vidange	Dimensions H x L x l (mm)	Poids (kg)
101-1L	1	Bidon	Avec bouchon fileté (n° UN1A1/X2.0/600/JJ/D/BAM9995 – TS)	210 x 150 x 110	0,6
102-1L	1	Bidon	Avec bec verseur	230 x 150 x 110	0,6
101-2L	2	Bidon	Avec bouchon fileté (n° UN1A1/X2.0/600/JJ/D/BAM9996 – TS)	270 x 170 x 130	0,8
102-2L	2	Bidon	Avec bec verseur	290 x 170 x 130	0,8
101-5L	5	Bidon	Avec bouchon fileté (n° UN1A1/X2.0/600/JJ/D/BAM9997 – TS)	385 x 215 x 175	1,3
102-5L	5	Bidon	Avec bec verseur	420 x 215 x 175	1,4
320-5L	5	Jerrycan	Avec bouchon fileté (n° UN1A1/X2.0/600/JJ/D/BAM9990 – TS)	290 x 200 x 130	1,7
321-5L	5	Jerrycan	Avec bec verseur	330 x 200 x 130	1,8
202-10L	10	Fût	Avec bouchon fileté	280 x 300 x 300	3,4
213-10L	10	Fût	Avec vanne de vidange en partie basse	280 x 300 x 300	3,6
320-10L	10	Jerrycan	Avec bouchon fileté (n° UN1A1/X2.0/600/JJ/D/BAM9991 – TS)	370 x 280 x 130	2,5
321-10L	10	Jerrycan	Avec bec verseur	400 x 280 x 130	2,5
215-15L	15	Fût	Avec vanne de vidange en partie basse et niveau	340 x 300 x 300	5
320-20L	20	Jerrycan	Avec bouchon fileté (n° UN1A1/X2.0/600/JJ/D/BAM9992 – TS)	470 x 340 x 175	4,7
321-20L	20	Jerrycan	Avec bec verseur	500 x 340 x 175	4,8
202-25L	25	Fût	Avec bouchon fileté (n° UN1A1/X2.0/600/JJ/D/BAM5613 – TS)	500 x 300 x 300	5
213-25L	25	Fût	Avec vanne de vidange en partie basse	500 x 300 x 300	5,2
213K-25L	25	Fût	A bascule et avec vanne en partie haute	500 x 300 x 300	11,5
215-25L	25	Fût	Avec vanne de vidange en partie basse et niveau	500 x 300 x 300	6
202-50L	50	Fût	Avec bouchon fileté	570 x 380 x 380	7
213-50L	50	Fût	Avec vanne de vidange en partie basse	570 x 380 x 380	8,2
215-50L	50	Fût	Avec vanne de vidange en partie basse et niveau	570 x 380 x 380	8,2
213-100L	100	Fût	Avec vanne de vidange en partie basse	780 x 450 x 450	15,2
213-200L	200	Fût	Avec vanne de vidange en partie basse	820 x 600 x 600	22,2
140331104	-	-	Bec verseur pour récipients 1 & 2 l	-	0,6
140331374	-	-	Bec verseur pour récipients 5, 10, 20 & 25 l	-	0,6
140410444	-	-	Bouchon pour récipients de 1 & 2 l	-	0,5
140410434	-	-	Bouchon pour récipients de 5, 10, 20 & 25 l	-	1
ENTINOX-CD	-	-	Entonnoir inox coudé (pour jerrycans)	-	0,5
ENTINOX	-	-	Entonnoir inox droit (pour bidons et fûts)	-	0,5



Les récipients sont dotés d'un bouchon fileté à fermeture rapide. Le joint thermofusible se trouve dans le bouchon fileté. Il est fixé de manière mobile par une attache articulée permettant un maniement très simple.



Tous les récipients sont également disponibles avec un bec verseur, pivotant dans toutes les directions. Le joint thermofusible se trouve dans l'écrou de fixation. Il suffit d'appuyer sur le levier pour ouvrir l'orifice et relâcher pour fermer. Lorsque le levier est en position relâcher le bec verseur fermé de manière étanche, dans n'importe quelle position. L'aération de l'orifice garanti un versement régulier du liquide.