

SP21EK



Mit der Produktklasse RUBITHERM® SP Latentwärmespeicher ist eine Klasse von schwer entflammablen PCM marktreif. Die RUBITHERM® SP Produkte bestehen aus einer einzigartigen Kombination anorganischer Komponenten. RUBITHERM® SP wird vorzugsweise makroverkapselt eingesetzt, wobei Dichten von über 1kg/l erreicht werden können. Diese und weitere unten aufgeführten Eigenschaften machen RUBITHERM® SP zum bevorzugten PCM für den Einsatz im Bauwesen für aktive sowie passive Klimatisierung, wie z. B. in Klimadecken.

Wir freuen uns Ihre Fragen und Bedürfnisse mit Ihnen zu besprechen.

Merkmale:

- zyklenstabil, unterkühlungsarm (2-3K Abhängig von Volumen und Kühlrate)
- schwer entflammbar, nicht giftig
- hohe Volumenspeicherkapazität
- verschiedene Schmelztemperaturen zwischen -21°C und 70°C verfügbar

Daten im Überblick:

Schmelzbereich

Erstarrungsbereich

Wärmespeicherkapazität ± 7,5%

Kombination aus latenter und sensibler Wärme im Temperaturbereich von 13 °C bis 28 °C.

Spezifische Wärmekapazität

Dichte fest

bei 15 °C

Dichte flüssig

bei 35 °C

Volumenausdehnung

Wärmeleitfähigkeit

max. Arbeitstemperatur

Korrosivität

Typische Werte

22-23 [°C]

Maximum:22

21-19 [°C]

Maximum:21

170 [kJ/kg]*

47 [Wh/kg]*

2 [kJ/kg·K]

1,5 [kg/l]

1,4 [kg/l]

3-4 [%]

0,6 [W/(m·K)]

45 [°C]

korrosiv gegenüber Metall

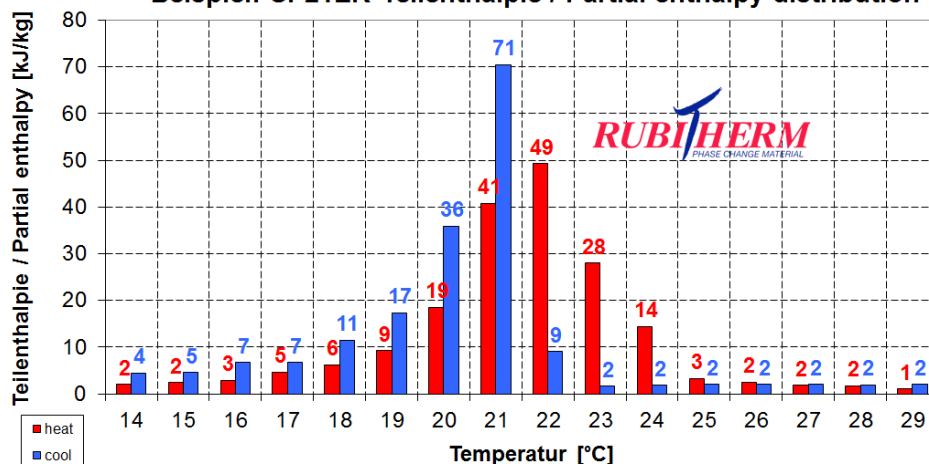


Attention

Bemerkung: Das Produkt muss vor der Verwendung einmalig Initialisiert werden (d.h. aufschmelzen, homogenisieren und auf 0°C abkühlen) um die angegebenen Eigenschaften zu erzielen.

Viele SP-Produkte sind hygroskopisch und können bei unsachgemäßer Lagerung oder Anwendung Feuchtigkeit aufnehmen, was zu veränderten Produkteigenschaften führen kann.

Beispiel: SP21EK Teilenthalpie / Partial enthalpy distribution



Rubitherm Technologies GmbH
 Sprenberger Str. 5a
 D-12277 Berlin
 Tel: +49 30 720004-62
 Fax: +49 30 720004-99
 E-Mail: info@rubitherm.com
 Internet: www.rubitherm.com

Die Datenblätter sind unverbindliche Planungshilfen, technische Änderungen vorbehalten. Stand:

Freitag, 30. September 2016

* Ermittelt mittels 3-Schicht-Kalorimeter.