

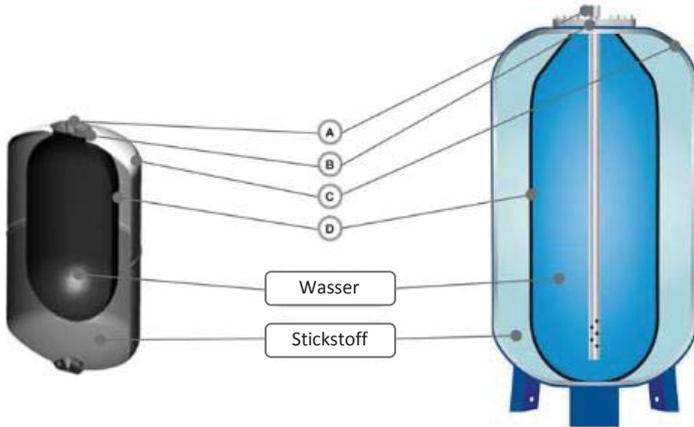
V-EXPOMAG HN/HT

Membranausdehnungsgefäß Heizung

V
HEAT
VHEAT GmbH & Co. KG

Die Baureihe der Membranausdehnungsgefäße HN / HT ist für den Einsatz in geschlossenen Heizungsanlagen nach DIN 12828 und Kühlwassersysteme geeignet.

Die geschweißten Behälter sind im Inneren mit einer Membrane ausgestattet, die ab einem Nennvolumen von 50 Litern tauschbar ist. Der Stahlraum ist nicht wasserführend und mit Stickstoff beaufschlagt.



Der Vorteil des geschlossenen Systems besteht darin, dass das Stickstofflager im Inneren vollständig die Membrane umschließt und somit als Wärmeisolator und Korrosionsschutz wirkt.

Im Gegensatz hierzu steht bei Tellermembran-Gefäßen das erhitzte Wasser in direktem Kontakt mit der Behälterwand, wodurch zwangsläufig viel Wärme an die Metallwand und folglich an die äußere Umgebung des Ausdehnungsgefäßes abgegeben und Korrosion beschleunigt wird.

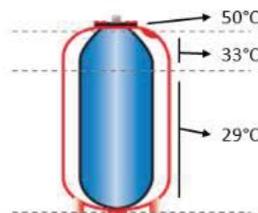
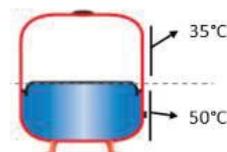
Testvergleich: Vollmembrane vs. Tellermembrane

Im Zuge einer Testreihe wurden beide Membranarten großen Lastwechseln ausgesetzt. Das Ergebnis bestätigte, dass es bei Tellermembranen zu einer erhöhten Belastung durch steigenden Druck innerhalb des Behälters kommt - die direkte Folge davon ist ein abnormes Verhalten der Membrane. Ganz im Gegensatz zu Gefäßen mit geschlossener Membrane, in denen der Druck gleichmäßig über die gesamte Oberfläche der Membrane verteilt wird.

Eine ungleiche Belastung durch steigenden Druck führt zu zwei negativen Folgen für den Betrieb des Systems:

1. Erhöhter Stromverbrauch
2. Verminderte Wasserqualität

In Bezug auf den Wärmeverlust wurde ein weiterer Vorteil festgestellt: siehe Skizze



Beispiel-Abbildung 12-25 ltr.

Beispiel-Abbildung ab 35 ltr.

EIG 
CRUSTAG

VHEAT GmbH & Co. KG

Eggartenweg 22

D-86934 Reichling

Telefon: +49 (0)8194 / 90088-0

Fax: +49 (0)700 / 45 10 27 18

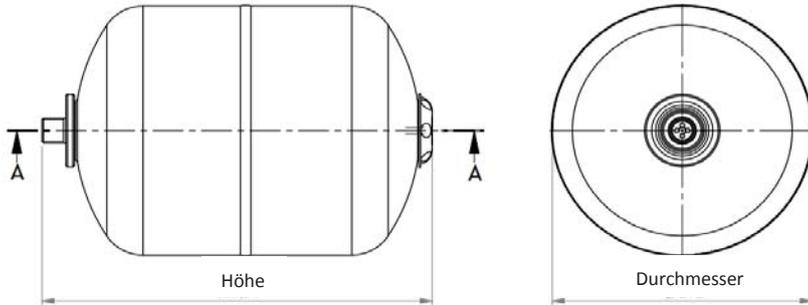
e-mail: info@v-heat.de

www.v-heat.de

V-EXPOMAG HN/HT

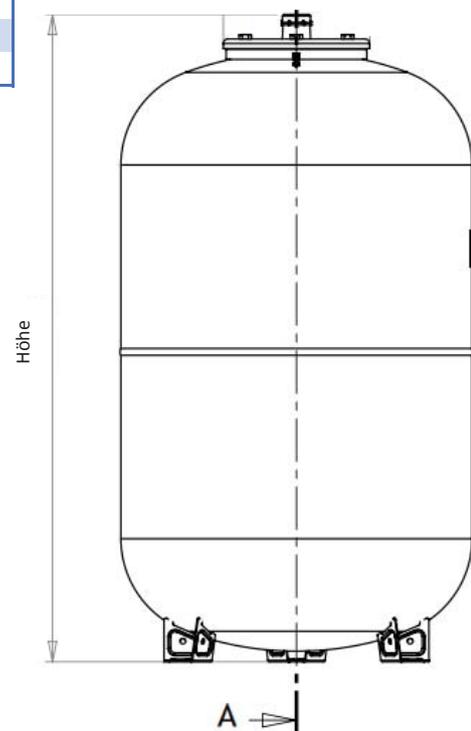
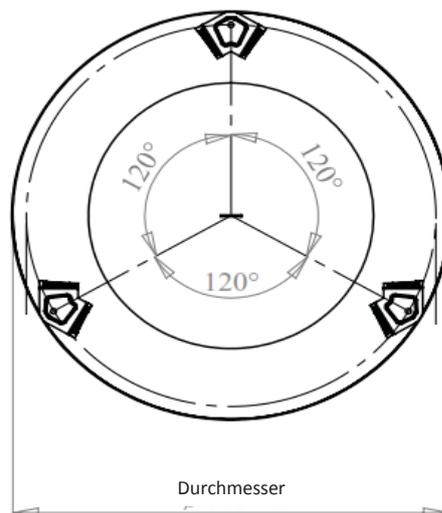
Membranausdehnungsgefäß Heizung

V
HEAT
VHEAT GmbH & Co. KG



Artikelnr.	Artikel	Kapazität [L]	Anschluss	Ø [mm]	Höhe [mm]	Gewicht [kg]
HN126	V-expomag HN 12/6	12	G ¾" unten	270	310	2,57
HN186	V-expomag HN 18/6	18	G ¾" unten	270	415	3,26
HN256	V-expomag HN 25/6	25	G ¾" unten	290	460	4,75

Artikelnr.	Artikel	Kapazität [L]	Anschluss	Ø [mm]	Höhe [mm]	Gewicht [kg]
HN356	V-expomag HN 35/5	35	G ¾" oben	320	525	8,16
HT506	V-expomag HT 50/6	50	G ¾" oben	380	620	10,17
HT606	V-expomag HT 60/6	60	G 1" unten	380	670	15,00
HT806	V-expomag HT 80/6	80	G 1" oben	450	650	14,47
HT1006	V-expomag HT 100/6	100	G 1" oben	450	730	16,16
HT1506	V-expomag HT 150/6	150	G 1 ½" oben	554	840	27,60
HT2006	V-expomag HT 200/6	200	G 1 ½" oben	554	988	38,10
HT2506	V-expomag HT 250/6	250	G 1 ½" oben	624	1.006	38,10
HT3006	V-expomag HT 300/6	300	G 1 ½" oben	624	1.160	46,50
HT4006	V-expomag HT 400/6	400	G 1 ½" oben	624	1.520	76,40
HT5006	V-expomag HT 500/6	500	G 1 ½" oben	775	1.250	83,70
HT6006	V-expomag HT 600/6	600	G 1 ½" oben	775	1.525	92,90
HT7006	V-expomag HT 700/6	700	G 1 ½" oben	775	1.635	126,90
HT10006	V-expomag HT 1.000/6	1.000	G 2" unten	930	1.913	146,00



EIG 
CRUSTAG
VHEAT GmbH & Co. KG

Eggartenweg 22
D-86934 Reichling
Telefon: +49 (0)8194 / 90088-0
Fax: +49 (0)700 / 45102718

e-mail: info@v-heat.de
www.v-heat.de