

Nafn: _____

1. (10%)

Hver er fyrsta regla varmafræðinar?

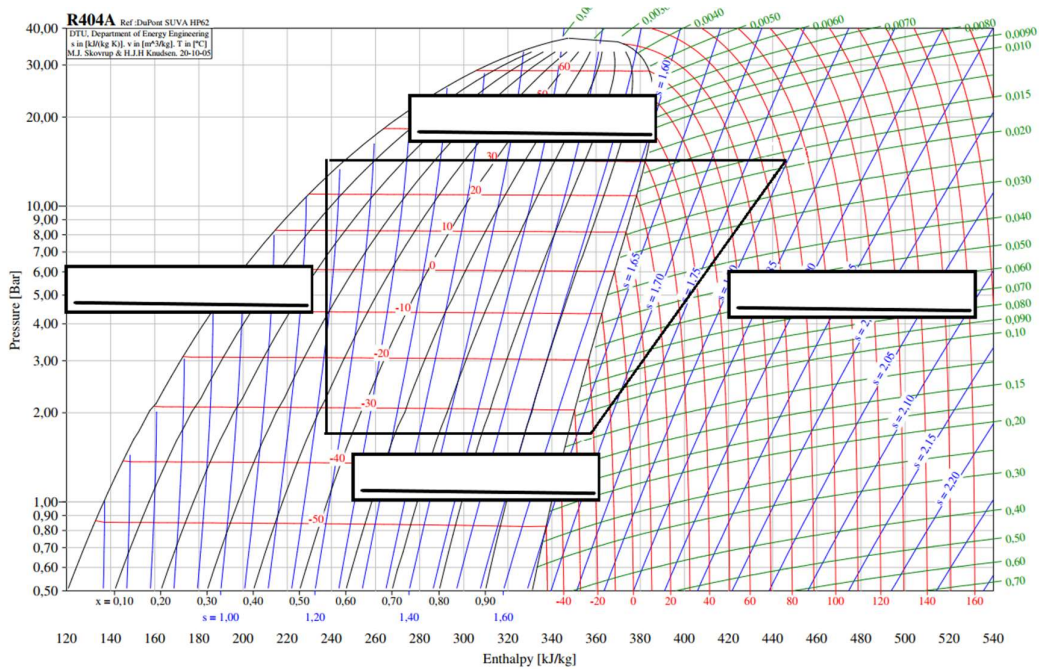
2. (10%)

Hver er önnur regla varmafræðinar?

3. (5%)

Notið eftirfarandi orð til að fylla upp í eyðurnar á myndinni:

- (Pressa)
- (Þennsluloki)
- (Eimsvali)
- (Eimir)



Hvað kallast ástandsþreytingin úr punkti 3 í 4 á log Ph línuritinu og hvers vegna?

4. (5%)

Hver er eðlilegur hiti á kælimiðli frá þjöppu miðað við þessa hefðbundnu kælimiðla (R717, R404a, R132a) Hvað er hámarkhitastig á kælimiðli frá þjöppu vera áður en við förum að hafa áhyggjur af gæðum olíunnar?

5. (10%)

Í útreikningi á kælikerfum tölum við oft um að kælimiðill sé undirkældur. Hvað þýðir það og til hvers er það gert?

6. (10%)

Í útreikningi á kælikerfum tölum við oft um að kælimiðill sé yfirhitaður. Hvað þýðir það og til hvers er það gert?

7. (5%)

Í stærri frystikerfum er oft hafður olíuhitari á sveifarhúsi þjöppu. Hver er tilgangur hans?

8. (5%)

Hvernig stjórnnum við afköstum á skrifupressum?

- Með því að gera ákveðna sýlendra óvirka
- Með því að auka undirkælingu
- Breytum rúmtaki pressunnar með glíðer/skriðli
- Með því að skrúfa fyrir soglokann
- Með því að skrúfa fyrir heitgasið frá pressu
- Með því að skrúfa fyrir olíuna

9. (5%)

Hvernig stjórnnum við afköstum á stimpilpressum?

- Með því að gera ákveðna sýlendra óvirka
- Með því að auka undirkælingu
- Breytum rúmtaki pressunnar með glíðer/skriðli
- Með því að skrúfa fyrir soglokann
- Með því að skrúfa fyrir heitgasið frá pressu
- Með því að skrúfa fyrir olíuna

10. (5%)

Viftutöf er almennt notuð í kælum og frystum til að stjórna hitastigi á eimsvala.

- Rétt
- Rangt

11. (30%)

Skemmtisnekkjan Ósökkvandi II er að leggja af stað í mánaðarferð til Panama.

Um borð er frystiklefi sem er LxBxH 4x2x2.5m, auk kæliklefa sem er 2x2x2.5.

Einangrun í hvorum klefa er 100mm polyurithan einangrun.

Umhverfishitastig beggja klefa er 22°C.

Í frystiklefanum ætlum við að hafa -28°C.

Í kæliklefanum ætlum við að hafa +4°C.

Kostur í frysti er:

Fiskur	50 kg.
Nautakjöt	120 kg
Lambakjöt	80 kg
Humar	65 kg.
Mjólkurís	40 kg
Grænmeti	150 kg
Bacon	45 kg

Kostur í kæli er:

Mjólk	30 kg
Banarar	25 kg
Brauð	35 kg
Reyktur lax	15 kg
Vínber	20 kg
Kál	30 kg
Kartöflur	99 kg
Öl (c= 3.73)	50 kg
Gos (c= 3.8)	55 kg

Allur kostur í frysti kemur um borð frosinn við -16°C

Allur kostur í kæli kemur um borð við +12°C.

Gerum ráð fyrir 6 tíma í niðurkælingu á kosti.

Reiknið út:

Leiðnivarma í hvorum klefa

Kælipörf vöru í hvorum klefa.