

## VOLBA VYPAŘOVACÍ TEPLoty

Zákazníci se nás často ptají, jak volit vypařovací teplotu u lamelových výparníků a jaká je závislost na teplotě prostoru.

Nejdůležitější parametr je tzv. deltaT ( $\delta T$ ), což je rozdíl mezi teplotou prostoru a teplotou vypařovací. Když, např. teplota prostoru bude  $+2^{\circ}\text{C}$  a  $\delta T = 7$  Kelvinů, tak je vypařovací teplota  $-5^{\circ}\text{C}$ .

$$\delta T = t \text{ prostoru} - t \text{ vypařovací} \quad (\delta T = t_a - t_o)$$

$$7 = 2 - (-5) = 2+5$$

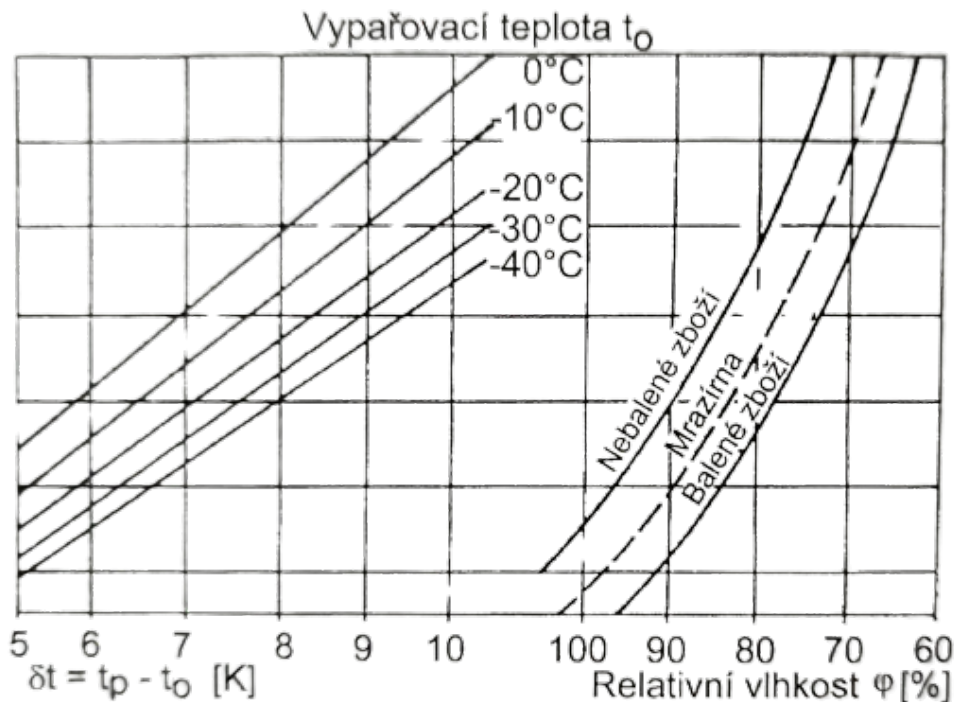
DeltaT ( $\delta T$ ) v Kelvinech také určuje, jaká relativní vlhkost bude v daném prostoru, protože na lamelách se vysráží, popř. namrzá vzdušná vlhkost a prostor se tím odvlhčuje, což má vliv na kvalitu skladované zboží.

Volba je následující

- Zboží v uzavřených obalech, např. lahve, konzervy apod. ....  $\delta T = 10$  K
- běžný sklad potravin .....  $\delta T = 8$  K
- masné výrobky .....  $\delta T = 7$  až  $8$  K
- ovoce a zelenina .....  $\delta T = 4$  až  $6$  K

Důležité pravidlo je, že potraviny nesmí vysychat ani se příliš orosovat, aby bakterie a plísně nemohly růst. Zvláště maso a zelenina s ovocem jsou citlivou komoditou. Vhodné relativní vlhkosti naleznete v tabulce.

Na závěr ještě nomogram z knihy Chladicí technika II od Hanse-Jürgena Ulricha



Relativní vlhkost vzduchu  $\phi$  v závislosti na  $\delta T$