

عنوان مقاله:

روش نوین برای جلوگیری از اتلاف انرژی حرارتی، در تجهیزات خانگی مورد استفاده در فرایند طبخ غذا

محل انتشار:

پنجمین همایش بهینه سازی مصرف سوخت در ساختمان (سال: 1385)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

علیرضا معلم زاده - کارشناس آموزشی آزمایشگاه انتقال حرارت، دانشکده م. شیمی و نفت، دانشگاه

محمدابراهیم معلم زاده - معاون دفتر آموزشهای فنی و حرفه ای وزارت آموزش و پرورش - عضو جامعه مختر

خلاصه مقاله:

باتوجه به گستردگی بهره گیری از لوازم و تجهیزات گاز سوز خانگی در جامعه ، و مصرف مقدار قابل توجه انرژی حرارتی در این رهگذر ؛ چنانچه در این رابطه با به کار گیری ابتکارات و طرحهای نوین ، امکان صرفه جویی در مصرف انرژی ، اگرچه در حد کم ، فراهم گردد ، در کلان امر ، مقدار بسیار زیادی صرفه جویی در مصرف انرژی به عمل خواهد آمد . از جمله اینگونه تجهیزات ظروف مورد استفاده در فرایند طبخ غذا در آشپزخانه ها می باشند ، زیرا که بخش قابل ملاحظه ای از انرژی مصرفی در منازل صرف آماده سازی غذا ها و نوشیدنی های گرم می گردد، لذا لازم است تلاشی مضاعف در جهت افزایش بهره وری از طریق اصلاح ساختار و شکل وسایل مورد استفاده در این خصوص ، انجام پذیرد. به همین منظور در این مقاله ضمن پرهیز از ارائه محاسبات طولانی و اهتمام بر ارائه چشم انداز کلی حاصل از انجام تحقیق به زبانی ساده ، به معرفی اختراعی نوین خوا هیم پرداخت، که مراحل طراحی و مدلسازی آن نیز، به کمک نرم افزار Pro/Engineer صورت پذیرفته ، که در حقیقت آنرا می توان نسل جدیدی از ظروف طبخ غذا به حساب آورد . همچنین تاثیر به کار گیری آن ، در رابطه با بهینه سازی و صرفه جویی در مصرف انرژی ، در ساختار آنها ، و در سطح کلان به صورتی اجمالی مورد بررسی قرار خواهد گرفت .

کلمات کلیدی:

انرژی حرارتی ؛ ظرف مرکب قابل انفصال ؛ بهینه سازی مصرف انرژی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/5339>

