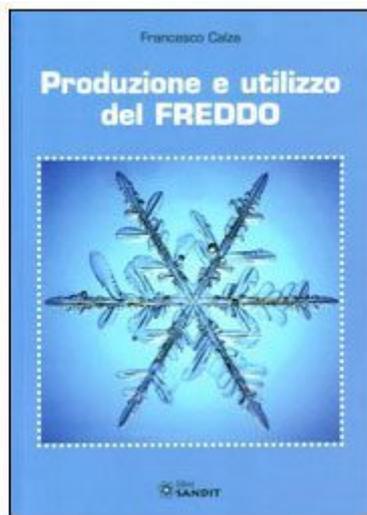


Libro "Produzione e utilizzo del FREDDO"

Prezzo: 12.90 €

Tasse: 0.00 €

Prezzo totale (con tasse): 12.90 €



La tecnologia di produzione del "FREDDO" permette di ottenere risultati fino a qualche decennio fa impensabili. Per conservare gli alimenti si doveva ricorrere al sale che per questo motivo era un prodotto prezioso tanto da essere tassato come merce preziosa. Le famiglie dell'alta società usavano le ghiacciaie che erano delle caverne sotterranee in cui venivano caricate grandi quantità di ghiaccio e neve durante l'inverno che si compattavano e duravano fino alla stagione estiva permettendo di raffreddare i cibi nella stagione calda. Come si può facilmente immaginare era un'operazione costosa e dall'esito incerto. Inoltre non era neppure immaginabile di intervenire sul condizionamento dell'aria. Attualmente con la tecnica del ciclo frigorifero si hanno grandi possibilità di miglioramento delle condizioni di vita e di lavoro con l'utilizzo di apparecchiature semplici e poco costose.

LE PRINCIPALI APPLICAZIONI

- Conservazione dei cibi con frigoriferi domestici, con celle frigorifere di conservazione di grandi derrate, con l'utilizzo di mezzi di trasporto terrestri, navali, aerei.
- Produzione di gas liquefatti, in particolare ossigeno e azoto liquidi per uso industriale e medico.
- Condizionamento dei fabbricati per uso domestico e per mezzi di trasporto.
- Produzioni industriali possibili solo con basse temperature.

IL VOLUME DESCRIVE...

- Le migliori condizioni di vita delle persone in funzione della temperatura, dell'umidità, della ventilazione e della purezza dell'aria.
- Il ciclo frigorifero e le apparecchiature necessarie al suo funzionamento.
- Gli impianti di condizionamento dell'aria per il controllo del benessere delle persone specialmente nella stagione estiva.
- L'uso dei gruppi frigoriferi nelle applicazioni civili e industriali.
- Pompa di calore e la geotermia.
- La deumidificazione dei locali umidi.
- La produzione del ghiaccio.

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

- **Autore:** Francesco Calza
- **Pagine:** 96