

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце: **Дмитровский рыбохозяйственный технологический институт (филиал)**
ФИО: Солонина Анна Александровна
Должность: Директор
Дата подписания: 2024.01.21.2024 17:51:29
Уникальный программный ключ:
d9ba9a2c11e1cb4e04271478ab037f8b3050e51



**федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения
высшего образования «Астраханский государственный
технический университет»
(ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»)**

Система менеджмента качества в области образования, воспитания,
науки и инноваций сертифицирована DQS
по международному стандарту ISO 9001:2015

**Факультет высшего образования
Кафедра «Технология продуктов питания
и холодильная техника»**

Установки низкотемпературной техники

Методические указания

по курсовому проекту

для обучающихся по направлению подготовки

16.03.03 Холодильная, криогенная техника и системы жизнеобеспечения

Авторы: кандидат военных наук, доцент, заведующий кафедрой «Технология продуктов питания и холодильная техника» ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ» Чебаков Ю.Т.

Рецензент: доктор технических наук, профессор ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ» Ковалёв О. П.

Методические рекомендации по выполнению курсового проекта утверждены на заседании кафедры «Технология продуктов питания и холодильная техника», протокол № 1 от «28» января 2022 г.

Введение. Курсовой проект (КП) является индивидуальной работой студента, завершающей подготовку по специализированным курсам. Проектированием руководит преподаватель, назначаемый распоряжением по кафедре, консультирующий проектанта и утверждающий принятые решения. Кафедра холодильных машин (КХМ) контролирует исполнение графика выполнения КП. Ответственность за принятые технические решения несет исполнитель. С вопросами по организации проектирования обращаться к ответственному за КП.

1. Исходными данными для проектирования является задание кафедры, в котором отражены: место строительства холодильника, его грузопместимость и назначение, производительность замораживающих или льдогенерирующих устройств, холодильный агент и способ его подачи в охлаждающие устройства.

КП состоит из графической части (3 чертежа формата А1) и пояснительной записки (ПЗ).

Оформление графической части и пояснительной записки должно соответствовать требованиям ЕСКД к конструкторской документации.

Все разделы согласовываются и утверждаются руководителем КП и должны содержать: цель и задачу расчета; исходные данные; эскизы рассчитываемого объекта, узла, детали; схему установки; цикл машины в тепловой диаграмме.

2. Содержание пояснительной записки.

2.1. Введение, в котором отражаются основные объемно-планировочные, схемные и конструктивные решения, принятые в проекте.

2.2. Технологический процесс на холодильнике, где разрабатывается технологическая схема, в которой отражаются температурно-влажностные условия приема, хладообработки, хранения и выгрузки продукта.

2.3. Расчет требуемой площади, грузопотоков и подбор средств механизации, разработка планировки холодильника.

Заданная грузовместимость холодильника в % соотношении делится на грузовместимость камер хранения мороженых, охлажденных продуктов и универсальных (обязательных для каждого КП) камер.

В соответствии с принятой грузовместимостью камер, заданным видом продукта, выбранным способом хранения производится расчет требуемой грузовой, строительной площади камер и составляется план холодильника. Принимая коэффициент оборачиваемости (B) холодильника рассчитываются грузопотоки, на основании которых подбираются средства механизации.

2.4. Расчет изоляции. На основании выбранного сопротивления теплопередаче для каждого из ограждений [5.6] рассчитывается толщина изоляционного слоя. Температурные условия до и за ограждением принимаются в соответствии с технологией хранения [5.6] и местом строительства. Пароизоляционный материал выбирают в соответствии со СНиП. Расчет для одной из камер приводится полностью, остальные результаты расчетов сводят в таблицу, форма которой приведена в приложении. Методика проверки правильности решения: толщина изоляции пропорциональна разности температур.

2.5. Расчет теплопритоков. Заключается в последовательном учете всех (Q_1, Q_2, Q_3, Q_4, Q_5) тепlopоступлений в охлаждаемые помещения. Для одного из помещений приводится подробный расчет, содержащий все необходимые пояснения. Результаты расчетов для других камер сводятся в таблицы (см. приложение). Необходимо учесть возникающие различия в учете теплопритоков на компрессор и оборудование: отрицательный теплоприток не учитывается; $Q_1^{\text{солн}}$ на компрессор и оборудование учитывается в различной мере; при расчете Q_2 необходимо учесть

различия в массе продукта ($G_{пр}$), подвергаемого термообработке при учете нагрузки на компрессор и оборудование. При расчете Q_4 необходимо учесть мощность вентиляторов воздухоохлаждателей. Универсальная камера считается дважды при определении суммарных теплопритоков по двум температурным отсекам.

2.6. Подбор оборудования. После расчета t_o и t_k , t_{w1} и t_{w2} определяются параметры циклов, производится подбор: Км, Кд, И, ЛР, ДР, ЦР, МО, МС, ТО, ПС, Н. При выборе оборудования необходимо учесть эксплуатационные особенности (одна база, взаимозаменяемость и т.п.). Раздел должен содержать характеристики выбранного оборудования. Выбранное оборудование размещается на плане холодильника. Размещение оборудования должно соответствовать [5.3., 5.4]. Выбранные и размещенные в плане холодильника охлаждающие приборы должны обеспечивать требуемое воздухораспределение.

2.7. Расчет трубопроводов. Выполняется расчет диаметра и сопротивления движению для одного из всасывающих трубопроводов, приводится эскиз рассчитываемого трубопровода.

3. Графическая часть выполняется на 3^x листах формата А1.

3.1. Лист 1 - план и разрезы холодильника. Строительный чертеж, который должен содержать максимум информации об объемно-планировочных и конструктивных решениях здания и размещении оборудования. Для бытовых помещений предусматривается только их общая площадь. Обозначение листа – вид общий (ВО).

3.2. Лист 2 - схема трубопроводов холодильного агента в машинном отделении должна содержать оборудование, трубопроводы и арматуру, необходимые для безопасной, экономичной, удобной эксплуатации и проведения всех технологических операций. Требования к схемам холодильных установок изложены в НТД [5.3, 5.4, 5.6], в частности, емкость системы или ее частей должна быть минимальной. Расположение оборудования должно соответствовать планировке (лист 1). Необходимо предусмотреть взаимозаменяемость оборудования при выходе из строя любой (кроме ресиверов) единицы оборудования, а также возможность выполнения всех эксплуатационных операций (оттайка, выпуск воздуха и масла, заправка агентом и маслом). На чертеже указываются: диаметр рассчитанного

Результаты расчета теплоступлений, из-за разницы температур. Табл. 2

Камера, $t_{\text{внутр}}$	Ограждение	$F_{\text{огр}},$ м^2	$t_{\text{н}},$ $^{\circ}\text{C}$	Δt	$K,$ $\text{Вт}/\text{м}^2\text{K}$	$\Delta t_{\text{с}},$ $^{\circ}\text{C}$	$Q_1,$ Вт	$Q_{\text{сол}},$ Вт	$Q_1 + Q_{\text{сол}},$ Вт		Примечание	
									на компрессор	на оборудование.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
ИТОГО по камере или температурному отсеку												

Результаты расчета теплопритока от продукта

Табл.3

Номер камеры	Грузовместимость, т	Кол-во, термообработываемого продукта, т	$t_{\text{нач}},$ $^{\circ}\text{C}$	$t_{\text{кон}},$ $^{\circ}\text{C}$	$i_{\text{нач}},$ $\text{кДж}/\text{кг}$	$i_{\text{кон}},$ $\text{кДж}/\text{кг}$	Δi	$Q_2, \text{Вт}$		Примечание
								на компрессор	на оборудование.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

Результаты расчета теплопритока от вентиляции.

Табл.4

Камера, $t_{\text{кам}}$	$V_{\text{стр}},$ м^3	$t_{\text{нар}},$ $^{\circ}\text{C}$	Энтальпия воздуха, $\text{кДж}/\text{кг}$		Δi	Кратность воздухообмена.	$Q_3, \text{Вт}$		Примечание
			наруж	внут			на компрессор	на оборудование.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Результаты расчета эксплуатационных теплопритоков.

Табл. 5

Камера	n	$Q''_4,$ Вт	B	$Q'''_4,$ Вт	A	$Q''''_4,$ Вт	N, Вт	$Q''''_4,$ Вт	$Q_4, \text{Вт}$		Примечание
									на компрессор	на оборудование.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1											

Некоторые типичные ошибки.

1. Во фреоновых системах не обеспечивается циркуляция масла..
2. На планировке отсутствует оборудование за пределами машинного отделения.
3. На разрезах отсутствуют двери, колонны, оборудование.
4. Неверно учитывается $Q_{1\text{солн.}}$ на компрессор и оборудование.
5. Невозможно выполнить оттайку или заправку хладагентом и маслом, выпуск воздуха.
6. На чертежах нет номеров позиций оборудования.
7. Неверно учтена масса продукта при расчете Q_2 .
8. Неверно рассчитан Q_1 для необогреваемого пола.
9. Нет взаимозаменяемости оборудования.
10. Патрубки оборудования не соответствуют паспорту.
11. Нет обоснования выбора параметров цикла.
12. Параметры цикла отличается от аналогичных величин при подборе оборудования.
13. Отсутствуют КИП и ПАЗ на сосудах и аппаратах.
14. Трубопровод отсоса из МС, воздухоотделителя и пр. подключен после ОЖ.
15. Невозможно обеспечить равномерность подачи хладагента в батареи, когда их более 3.
16. Отсутствуют сведения о защите грунта от промерзания.
19. Дальнобойность струи воздухоохладителя недостаточна для камеры.
20. Отсутствует ПК на коллекторе горячего пара, ОК за компрессорами и насосами.

Типичные вопросы при защите КП.*

1. Почему принята та или иная конструкция холодильника ?
2. Как осуществляются погрузо-разгрузочные работы ?
3. Что предусмотрено в проекте для уменьшения установленной производительности оборудования ?
4. Что предусмотрено в проекте для уменьшения усушки продукта ?
5. Как обеспечивается подача необходимого количества хладагента в различные И ?
6. Как выполнить очистку теплообменных поверхностей ?
7. Как осуществляется циркуляция масла по системе (для фреоновых систем) ?
8. Как произвести оттайку конкретных охлаждающих устройств ?
9. Каковы требования к монтажу нагнетательного (всасывающего) трубопровода ?
10. Как обеспечить при монтаже вертикальность и горизонтальность оборудования ?
11. Как выполнить проверку работоспособности ПРУ ?
12. Как обеспечивается поддержание уровня масла в картере компрессора ?
13. Как определить требуемое количество соли, добавляемой в систему ?
14. Как уменьшить образование водяного камня в трубах конденсатора ?
15. Как локализовать аварийную ситуацию, вызванную разгерметизацией оборудования ?
16. Как осуществляется поддержание температуры в универсальной камере ?
17. Где расположены датчики системы контроля уровня загазованности ?
18. Как работает установка при выходе из строя того или иного оборудования ?
19. Как выполняются технологические операции ?
20. Как рассчитывается система вентиляции машинного отделения ?

* **Примечание.** Все вопросы относятся к конкретно защищаемому проекту.

Примеры заполнения поля чертежей КП

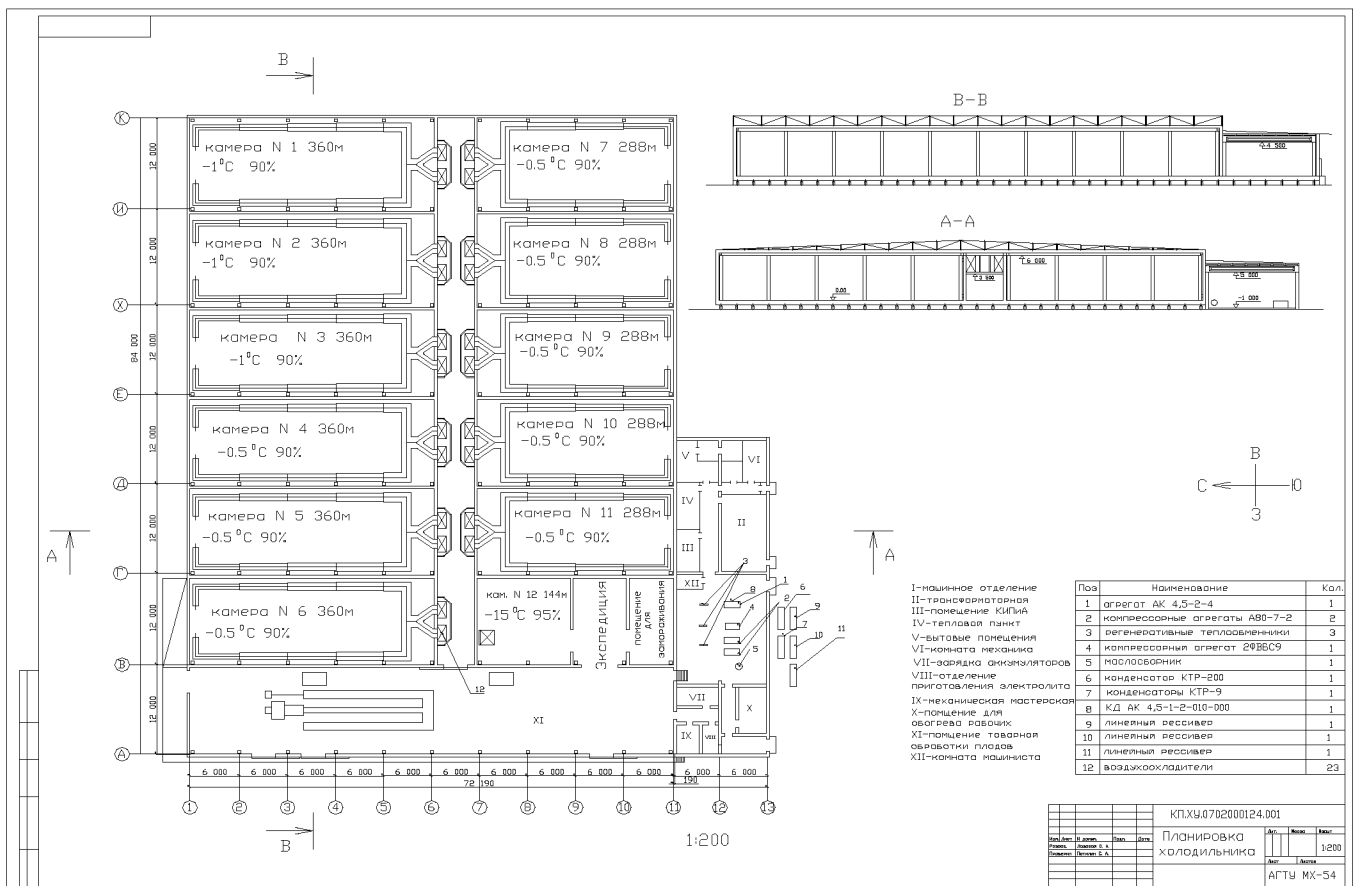
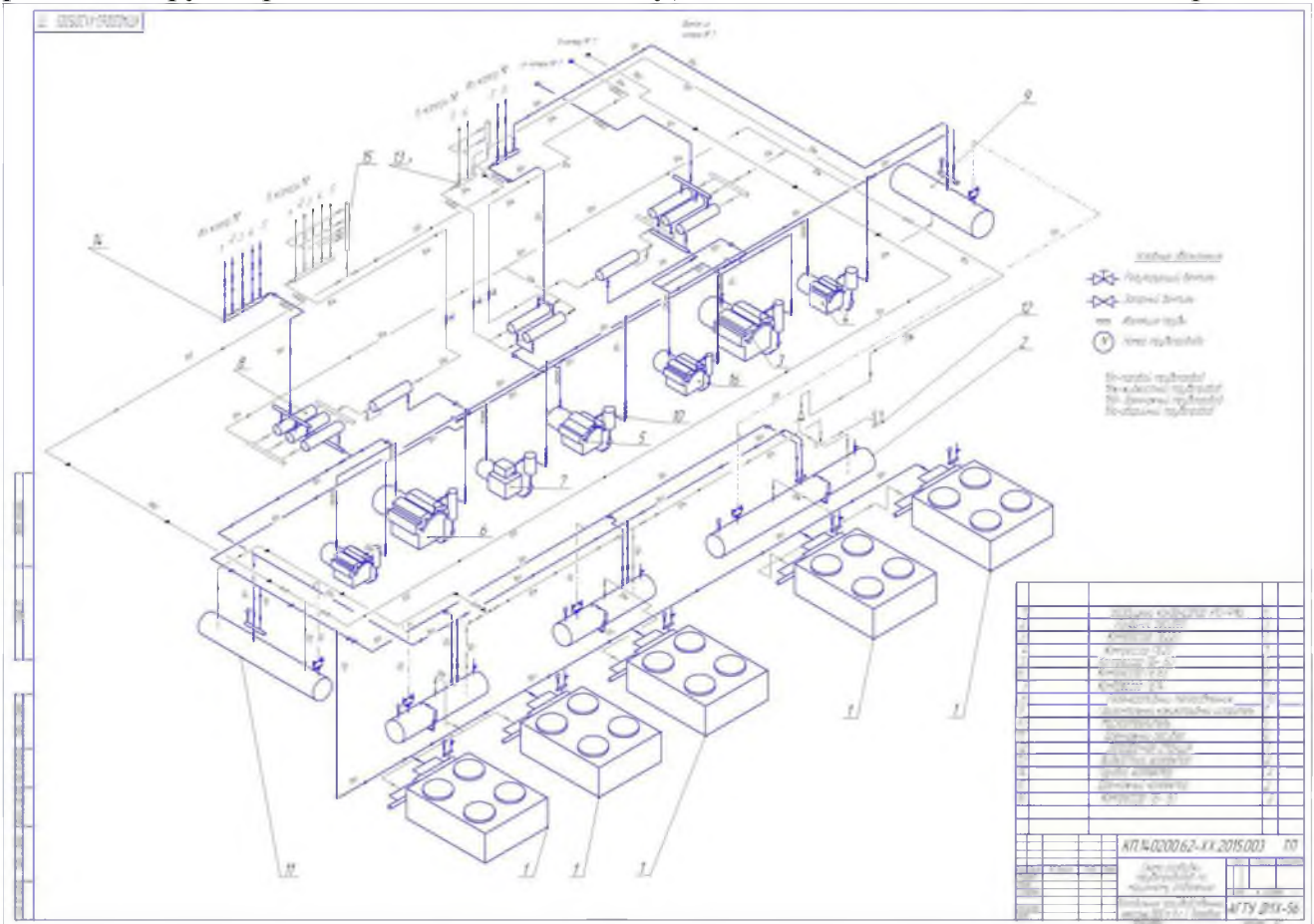
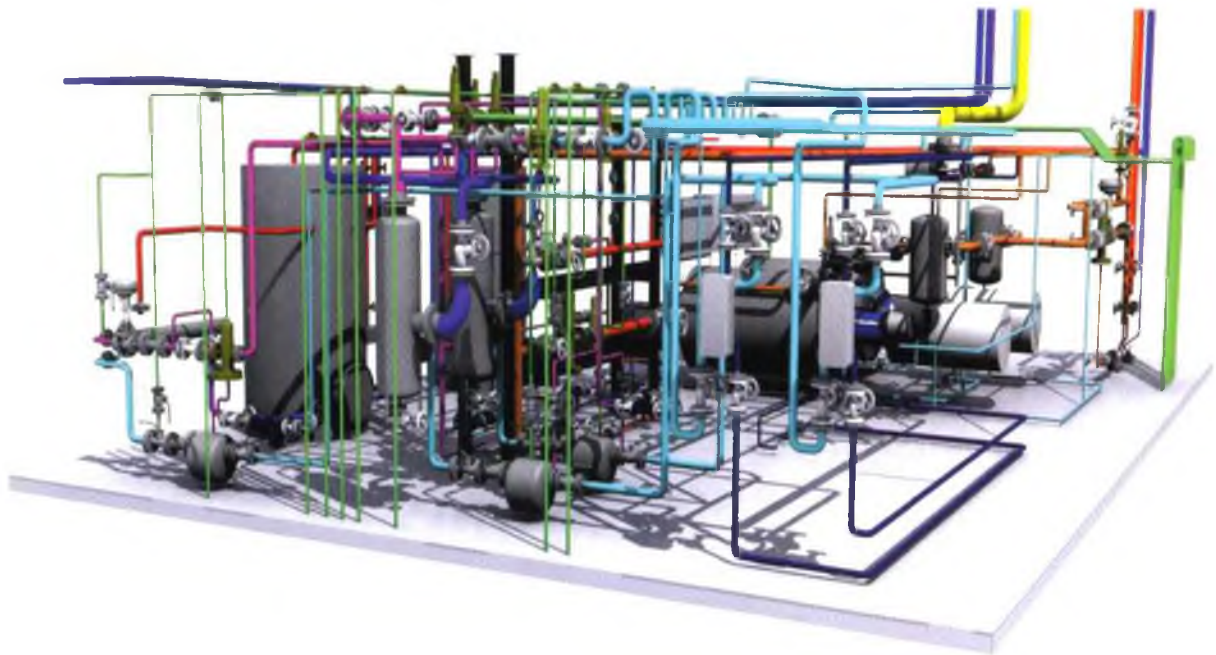


Схема трубопроводов холодильного агента в машинном отделении (а также разводка трубопроводов по холодильнику) выполняется, обычно, в изометрии:



В настоящее время все большее применение находит «твердотельное моделирование». Модель трубопроводов представлена на следующем рисунке:



Подобная модель машинного отделения выполняется по желанию; в обязательном порядке разрабатывается трехмерная модель разводки трубопроводов по холодильнику.