

Nedaudz prātošanas!

Savietojiet dārzeņi ar tā vārīšanai nepieciešamo laiku.



3 minūtes



25 minūtes



60 minūtes



12 minūtes

Šī enerģijas burtnica atspoguļo autoru uzskatus un viedokļus. Programmas vadības iestāde neatbild par to, kā informācija varētu tikt izmantota.

Jaunas un vecas sadzīves tehnikas salīdzināšana



Ilgtermiņenerģijas sabiedrība
Enerģijasapgādes kopienība
Smart Energy Community

Tēma: Elektriskās plīts

Jautājums pētīšanai: Kura elektriskā plīts ir ekonomiskāka?

Šajā eksperimentā noskaidrosim, kura – keramiskā, indukcijas vai veca elektriskā plīts ir visekonomiskākā. Diskutēsim, vai vajadzētu steidzīgi kādu no plītīm nomainīt? Kādas nozīmīgas plīts īpašības vēl varētu iespaidot izvēli? Veicot aprēķinus, uzskatīsim, ka elektrības cena ir 15 centi par kilovatstundu.



Hipotēze (tavas domas)

Piederumi: Keramiskā plīts, indukcijas plīts, veca elektriskā plīts, katli, mērtrauki, termometri.

Pamācība

Ielej katlīnā 1 litru ūdens, ieliec termometru.
Fiksē laiku, kurā temperatūra sasniedz 100 °C
Veic aprēķinus (Neaizmirsti, ka w jāpārveido par kw, dalot ar 1000)

Secinājums

Ilgtermiņenerģijas risinājums

Tabula: Plīts tipu salīdzinājums

Plīts	Ūdens uzvārīšanai nepieciešamais laiks, h	Plīts riņķa jauda, W	Iztērētā elektroenerģija, kW/h
Keramiskā			
Indukcijas			
Parastā (vecā)			

Pieņemsim, ka zupas vārīšanai nepieciešama **1 stunda**, bet zupas daudzums ir **2 litri** (iztvaikošanas rezultātā radušos zudumus šoreiz neņemsim vērā) Nosaki, cik izmaksās elektroenerģija tās pagatavošanai, ja cena par vienu kilovatstundu kw/h ir **15 centi**.

Vieta aprēķiniem:

Plīts	Iztērētā elektroenerģija, kW/h	Maksa par elektroenerģiju, €
Keramiskā		
Indukcijas		
Parastā (vecā)		



Elektriskā plīts un enerģijas taupīšana

- 1. Iegādājieties katļus ar nedaudz uz iekšu ielietu dibenu. Šāda tipa katļi sasilstot iztaisnojas un sasniedz optimālu saskari ar plīts virsmu. Nelietojiet katļus ar uz āru izliektu apakšu.
- 2. Katlu un pannu diametram jābūt pēc iespējas tuvam darba zonas izmēram. Ja diametrs lielāks, palielinās uzsilšanas ilgums, bet, ja mazāks, nelietderīgi tiek izmantota plīts enerģija.
- 3. Indukcijas plītnī nepieciešami speciāli tām domāti katli un pannas, kuros magnētisko īpašību dēļ inducējas (rodas) siltums. Indukcijas plīts virsma nesakarst. Tāpēc arī uz lielākas darba zonas var likt mazu katlu.
- 4. Kad šķidrums uzvārījies, pārslēdziet plīti no augstākā sildīšanas režīma uz zemāku.
- 5. Katlam uzlieciet vāku. Slikti piegulošs vāks ievērojami palielina elektroenerģijas patēriņu.
- 6. Izslēdziet plīti vismaz 5 minūtes pirms gatavošanas beigām, lai lietderīgi izmantotu sildvirsmas uzkrāto enerģiju.
- 7. Neviriniet cepeškrāsns durtiņas biežāk, kā tas nepieciešams. Pie katras durtiņu atvēršanas zūd siltums un tiek lieki tērēta elektroenerģija.