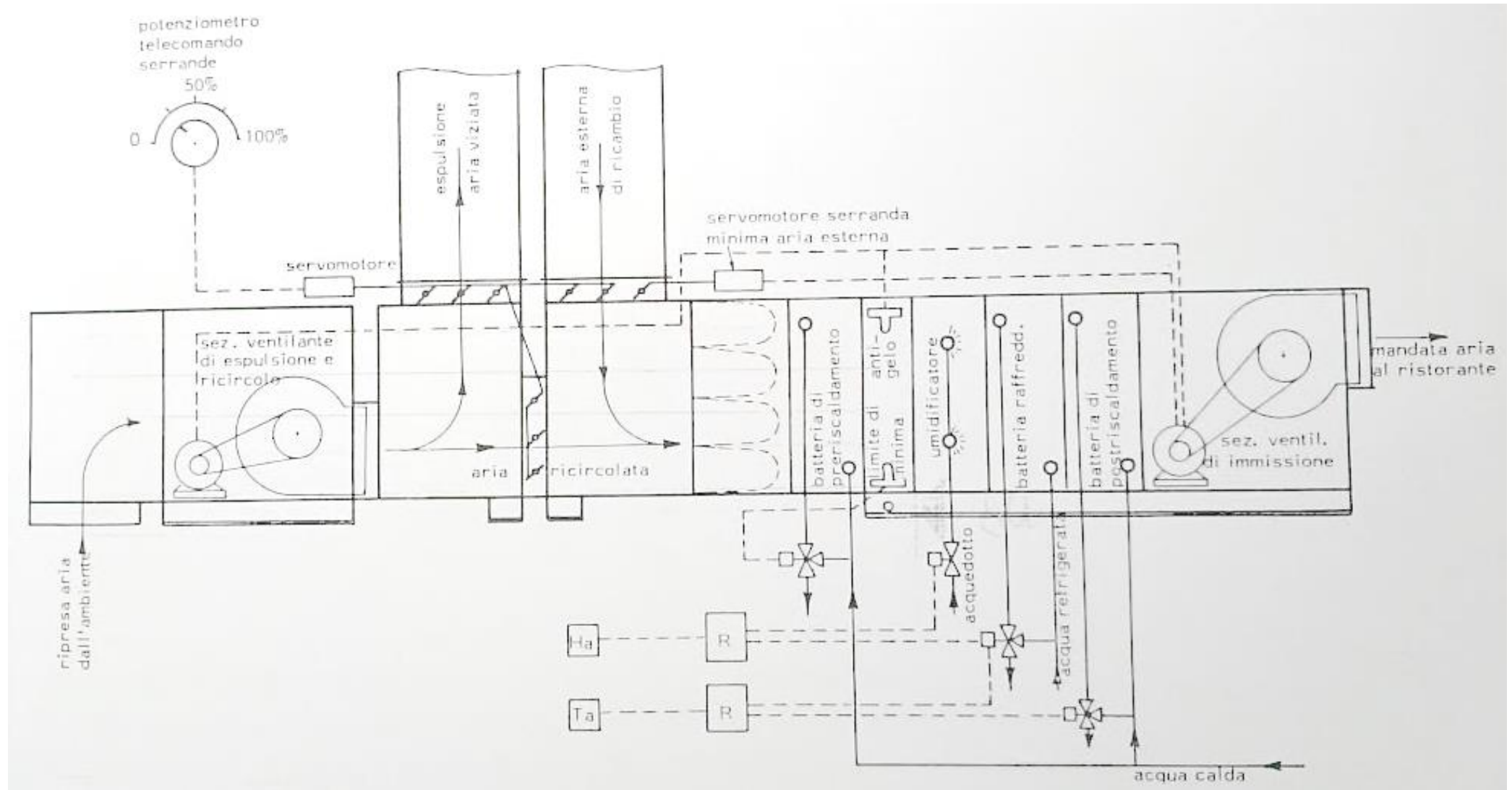


RAFFREDDAMENTO CON DEUMIDIFICAZIONE E POST RISCALDAMENTO



In un ristorante si devono mantenere 25 °C con UR 55% quando all'esterno si hanno 28°C con UR 63%.

Mediante un sistema di controllo potenziometrico si può regolare la portata di aria esterna fino al 100%.

Il carico sensibile vale 10.000 Kcal/h mentre quello latente vale 8000 Kcal/h.

Dimensionare l'impianto con ricircolo al 50% e senza nessun ricircolo. Ipotizzare una efficienza della batteria fredda del 90% e una $T_{\text{superficiale}}$ di 10°C.

Verificare che il ricambio di aria procapite sia assicurato.

