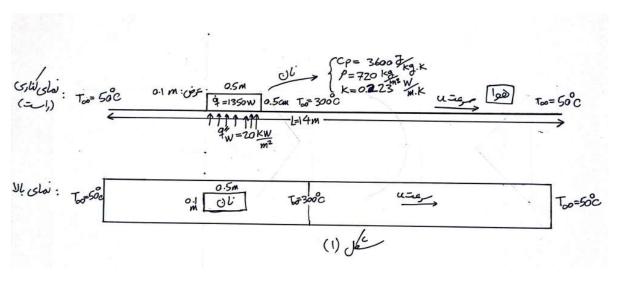
گزارش پروژه انتقال حرارت

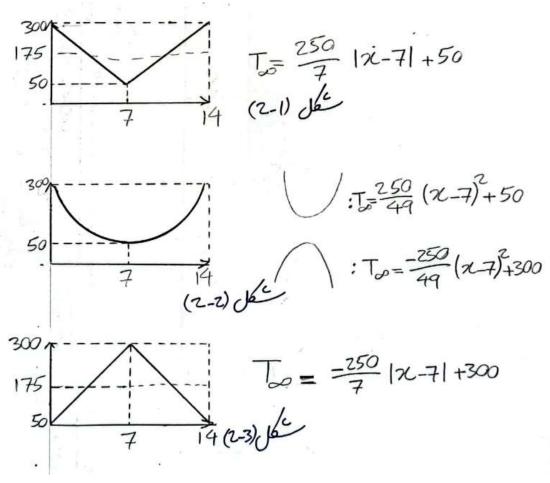
پوریا مطهری (شماره دانشجویی: 99171099)

فرضیات مسئله و شمای کلی سوال:



شكل (1) شماى كلى مسئله

- 1. تنور استوانهای گرفته نشده و در واقع یک نوار مستطیلی شکل است.
- 2. نان را یک مکعب مستطیل فرض کردیم که راس و یالهای ایده آل دارد.
- از تغییرات دما در عرض نان صرف نظر کردیم... این به این معناست که از انتقال حرارت جابجایی در سطوح عمودی راست و چپ نان صرف نظر شده است.
 - 4. وابستگی ضریب انتقال حرارت جابجایی نسبت به دما را صرف نظر کردیم و h میانگین را محاسبه خواهیم کرد (بجز خواسته امتیازی 3-4)
- تغییرات دمای محیط نسبت به مکان و زمان (سرعت ثابت است) خطی است. ولی برای در ک بهتر از حالت تابع سهموی هم استفاده کردیم. (شکلهای(2))
 - 6. بقیه فرضیات مسئله در صورت سوال ذکر شده اند.



شکلهای (2) توضیع دمایی دمای محیط برحسب مکان (در صورت داشتن سرعت برحسب زمان هم امکان پذیر است) *در برنامه متلب از هر دو روش کمک گرفته شده است*

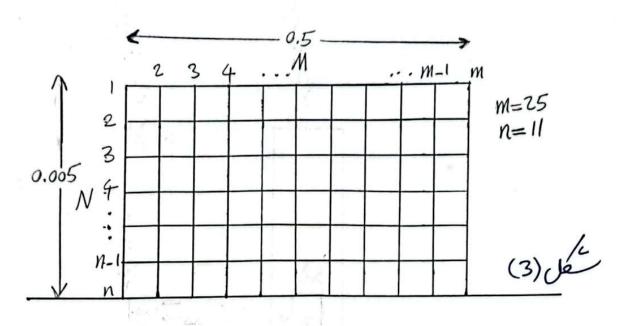
1 1 1 . Th 2 15 معادله (7.25) هولمن: Nul = 0.27(Gr Pr) 4 = h 5=175°C = 200°C+25°C = 112.5°C : 0 6 ab عه از خواسته ((١-3) ~ 417 K - PV = 0.687 2 417 K - D= 27.88 x10 M2 (A): h = 27 (GY_PY) 4 2.41 W

برای خواسته اول توضیحات تا حد مناسبی در برنامه متلب داده شده... ولی در ادامه توضیحات تکمیلی تری به همراه روش کرانک نیکلسون خواهیم داشت:

- 1. بدلیل اینکه دما در عرض نان ثابت است، مشبندی ما نیز دو بعدی می شود. (شکل 3)
 - 2. دماى اوليه نان، دماى اتاق يعنى 25 درجه سلسيوس فرض شده است.
- 3. جهش های زمانی مان (time steps= $\Delta \tau$) برابر یک ثانیه هستند که البته می توان آنرا در خط 39 ام کد بصورت دستی عوض کرد.
 - 4. اولین سرعت را خودم یه حدس تصادفی زدم (u=0.5) که آن هم در خط 38 ام بصورت دستی قابل دسترسی است.
- متغییر هایی که خودم نام گذاری کردم هم در برنامه و هم در روش کرانک نیکلسون در صفحات بعدی توضیح داده می شود.
 - 6. توضیحات راجع به خواسته دوم (3-2) و انتقال حرارت تشعشعی داده خواهد شد.
 - 7. در الگوریتم برنامه از روش adi استفاده نشده و از روش گوس-سایدل کمک گرفته شده است.
- 8. ماتریس ضرایب با نام C ماتریس معلوم ها با A و ماتریس مجهولات با نام t_new نامگذاری شده اند.
- 9. بدلیل خطای اجتناب ناپذیر در حل سوال و روشهای مختلف، مینیمم دما بین 200 تا 201 در نظر گرفته شده است.
- 10. در چند سری از قسمت های کد روش های اضافه تر ارائه شده است. درصورت لزوم استفاده آنها، کد های اضافی را از حالت کامنت در بیاورید. (خط 51 و 52 برای خواسته دوم سوال(کل سوال با حالت تابشی حل شده ولی در صورت پیشفرض ضرایب آن در خطهای 51 و 52 صفر هستند)، خط 21 برای توضیح دمای محیط سهموی،خط 61 تا 66 روش دیگر حدس جدید سرعت، خط 179 برای مشاهده مینیمم دمای خمیر در هر زمان و غیره)
 - 11. در صورت تمایل به مشاهده دمای کل مشبندی نان در برنامه به ماتریس bread_mesh مراجعه کنید.
 - 12. در انتهای برنامه دیاگرام مربوط به خواسته 3-3 نمایان می شود.
 - 13.قسمت هایی که نیاز به توضیحات شفاهی دارند با ستاره (*) در قسمت کامنت ها نشانه گذاری شده اند.

روش کرانک —نیکلسون (Crank-Nicolson method):

$$V_{x} = \frac{\Delta \Delta T}{\Delta x^{2}}, \quad Y_{y} = \frac{\Delta \Delta T}{\Delta y^{2}}, \quad S_{x} = \frac{\beta \Delta T}{\Delta x}, \quad S_{y} = \frac{\beta \Delta T}{\Delta y}, \quad \begin{cases} \alpha = \frac{k}{\rho c_{p}} & \frac{q}{q} = \frac{k}{\rho c_{p}} & \frac{q}{q} = \frac{k}{\rho c_{p}} & \frac{q}{q} = \frac{k}{\rho c_{p}} & \frac{q}{\rho c_{p}$$



شکل (3): مشبندی و نامگذاری گره های نان از نمای کنار

وعابد اسفا - بولتوى 9rad = JAE (TW-Tsur) hyd (Tw-Tsur) مة آوردن به له خود برحسب دماى -1, Tsur 9 per 2000 1, Tw معمدهای الماق معنی 25°C و فن می لینم (لمی هماند معاسم ما در اعدای بروره) hy= 0x8x(473+298)(473+298) / و فسمات تلمیلی ای مست در فایل مناب: Y = hr (« iilo. $g_y = \frac{\gamma \Delta C}{\Delta y}$

توضیحات خواصی درباره خواسته 3-3 لازم نیست ولی در زمان ارائه قابل پرس وجو و بحث است.

در خواسته امتیازی چهار دمای سطح نان را 200 فرض کرده و با تابعیت دمای محیط نسبت به مکان و زمان و خطی سازی داده های جداول انتهایی هولمن (جدول الف-5: خواص هوا در فشار اتمسفری) ضریب انتقال حرارت جابجایی را در هر زمان و مکان با همان روش ضریب متوسط در صفحه سوم با برنامه بدست می آوریم (در ارائه شفاهی در صورت داشتن تایم توضیحات بیشتر می دهم)

موفق و پایدار باشید.

يوريا مطهري (99171099)