

Comparaison de deux appareils à fondue

Des élèves souhaitent comparer deux appareils à fondue, l'un traditionnel utilisant comme source de chaleur un petit réchaud à alcool et l'autre fonctionnant à l'électricité.

Les données qui suivent représentent les résultats de leurs expériences et le fruit de quelques recherches documentaires.

Énergie thermique reçue par un système

L'énergie thermique E reçue par un système lorsque sa température passe d'une valeur initiale θ_{initiale} à une température finale θ_{finale} dépend de :

- sa masse m (kg) ;
- sa capacité thermique massique c ($\text{kJ} \cdot \text{kg}^{-1} \cdot \text{K}^{-1}$) ;
- sa variation de température $\theta_{\text{finale}} - \theta_{\text{initiale}}$ ($^{\circ}\text{C}$ ou K).

Elle s'écrit $E = m \cdot c \cdot (\theta_{\text{finale}} - \theta_{\text{initiale}})$.

La capacité thermique massique de l'eau vaut : $c_{\text{eau}} = 4,18 \text{ kJ} \cdot \text{kg}^{-1} \cdot \text{K}^{-1}$.

Partie 1. Étude de l'appareil à fondue utilisant le réchaud à alcool.

Le montage présenté ci-dessous est réalisé par le professeur. L'eau contenue dans le récipient, appelé caquelon, est chauffée à l'aide du réchaud dans lequel de l'éthanol a été enflammé à l'aide d'une allumette. Un thermomètre immergé dans l'eau permet de suivre l'évolution de la température de l'eau au cours du temps. À l'issue de l'expérience l'alcool a été entièrement brûlé.



Matériel et produits :

- eau, éthanol ;
- béchers de 50 et 100 mL ;
- éprouvette graduée de 200,0 mL ;
- caquelon (casserole en terre cuite ou en fonte), réchaud.

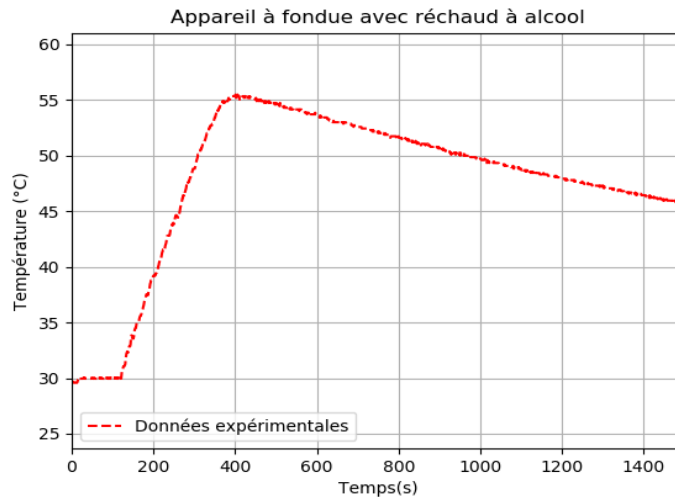
Cahier d'expérience

Le cahier d'expérience regroupe les résultats des mesures effectuées.

Grandeurs mesurées :

- masse du réchaud vide : $m_{\text{réchaud vide}} = 73,61 \text{ g}$;
- masse du réchaud avec l'éthanol : $m_{\text{réchaud rempli}} = 78,96 \text{ g}$;
- masse du récipient vide : $M_{\text{récipient vide}} = 1,735 \text{ kg}$;
- masse du récipient rempli avec de l'eau : $M_{\text{récipient rempli}} = 2,049 \text{ kg}$.

Courbe représentant l'évolution de la température de l'eau au cours du temps



Masses molaires atomiques

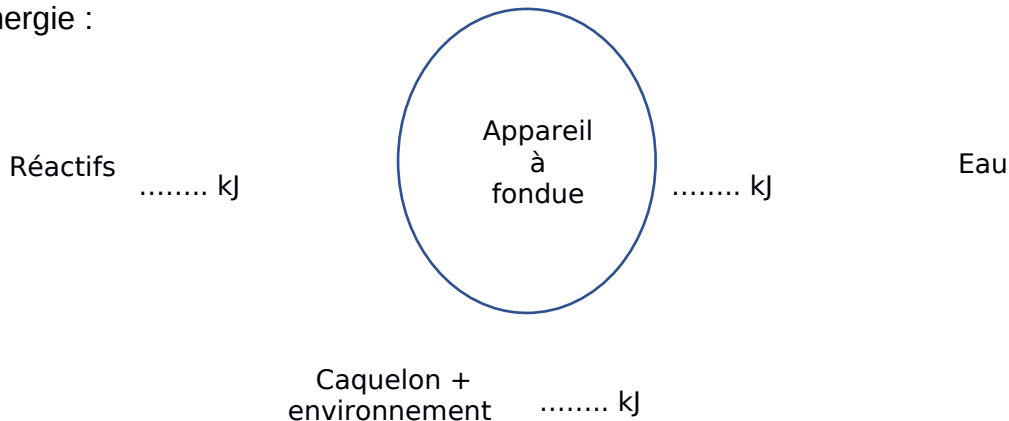
Élément	H	C	O
M (g.mol ⁻¹)	1	12	16

Réaction de combustion

Une réaction de combustion totale modélise une transformation chimique faisant intervenir un combustible (alcane ou alcool) et un comburant (dioxygène) et produisant du dioxyde de carbone et de la vapeur d'eau.

Formule brute de l'éthanol : C₂H₅OH

1. À l'aide des données expérimentales, calculer la valeur de l'énergie thermique E_{eau} reçue par l'eau lors de la combustion de l'éthanol.
2. Écrire l'équation de la réaction de combustion de l'éthanol. On rappelle que les produits formés lors de cette transformation chimique sont l'eau et le dioxyde de carbone.
3. Déterminer la valeur de la quantité de matière $n_{\text{éthanol}}$ d'éthanol utilisée dans l'expérience.
4. On admet que la valeur de l'énergie molaire de la réaction de combustion de l'éthanol est $E_{\text{combustion}} = -1,02 \cdot 10^3 \text{ kJ.mol}^{-1}$. En déduire que la valeur de l'énergie thermique produite lors de la combustion de la totalité de l'éthanol est de $1,18 \cdot 10^2 \text{ kJ}$.
5. Reproduire et compléter le diagramme énergétique suivant en indiquant les transferts d'énergie :



6. Définir le rendement énergétique de cet appareil à fondue.
7. Montrer que ce rendement énergétique est proche de 30 %.

Partie 2. Étude de l'appareil à fondue fonctionnant à l'électricité.

Caractéristiques de l'appareil à fondue :

- tension 230 V ~ 50 Hz / 60Hz ;
- puissance électrique consommée 900 W.

Cahier d'expérience

On chauffe 0,50 kg d'eau à l'aide d'un appareil à fondue électrique.

Pour élever la température de l'eau de 40 °C , il faut 1 min 55 s.

La capacité thermique massique de l'eau vaut : $c_{\text{eau}} = 4,18 \text{ kJ.kg}^{-1}.\text{K}^{-1}$.

8. Montrer que le rendement énergétique de l'appareil à fondue électrique est d'environ 80 %.
9. Proposer une hypothèse permettant d'expliquer les différences de rendement énergétique entre les deux appareils.