

Dere er på restaurant og har nettopp avsluttet middagen. Så bestiller dere dessert og kaffe. Kaffen og fløten blir servert med en gang, men desserten kommer ikke før om 5 minutter. Kaffen skal drikkes sammen med desserten og den skal være varmest mulig. Spørsmålet er om det lønner seg å helle fløten i kaffen med en gang eller vente til desserten kommer.

Utstyr	
varenr.	varenavn
PS-3201	Trådløs temperatursensor
Varm kaffe, ca. 2dl . Kald fløte, ca. 60 ml .	
Vi har gjort forsøket med SPARKvue, men det fungerer like fint med Capstone.	



PASCO capstone™



Vi bruker en temperatursensor for å måle når man bør helle i fløten. Vi gjør forsøket i to omganger og drøfter resultatet til slutt. Her kan man selvsagt ta begge målingene parallelt hvis man har to sensorer.

Måling 1. Tilsett fløten med en gang

Plasser sensoren i en kopp og tilsett 1dl varm kaffe. Koble til sensoren og velg målefrekvens 1 Hz (1 måling i sekundet). Start målingen og tilsett med engang 30 ml kald fløte. Rør om. La målingen gå i 5 min., rør om og la målingen pågå i ett minutt til. Stopp målingen etter ca. 6 minutter.

Måling 2. Tilsett fløten etter 5 minutter.

Tøm ut kaffen og plasser sensoren i den tomme koppen. Tilsett 1 dl. varm kaffe som sist. Start målingen med samme innstillinger, disse vil få en annen farge. La målingen gå i 5 minutter og hell så i 30 ml. kald fløte. Rør om og la målingen gå i ett minutt til, totalt ca. 6 minutter.



Presenter målingene

Når man har tatt målingene kan disse presenteres som vist i bildet til venstre. For å vise det slik, trykk på + (Ny side) til høyre for hamburgermenyen. Velg en mal som har mulighet for graf og to digitale verdier. Legg til y-akse fra verktøylinjen og velg Temperatur hhv kjøring 1 og Kjøring 2, vist samtidig.