

EBOLLIZIONE = SI PASSA DALLO STATO LIQUIDO A QUELLO GASSOSO (AERIFORME)



LA TEMPERATURA DI EBOLLIZIONE VARIA A SECONDA DELLA SOSTANZA.

DURANTE L'EBOLLIZIONE LA TEMPERATURA DEL LIQUIDO RESTA COSTANTE = SOSTA TERMICA.

EVAPORAZIONE = SI PASSA DALLO STATO LIQUIDO ALLO STATO GASSOSO



MA SOTTRAENDO CALORE A CIO' CHE GLI STA INTORNO.

PROVOCA UNA DIMINUZIONE DELLA TEMPERATURA. NON AVVIENE AD UN PRECISO VALORE DI TEMPERATURA QUINDI NON SI PARLA DI SOSTA TERMICA

NON E' UN FENOMENO VISIBILE ED E' MOLTO RAPIDO.

CONDENSAZIONE E LIQUEFAZIONE



SI PASSA DALLO
STATO GASSOSO
ALLO STATO LIQUIDO



AVVIENE CON
DIMINUZIONE DI CALORE



SI PASSA DA GAS A LIQUIDO ATTRAVERSO
LA COMPRESIONE DEL LIQUIDO COSI'
DA FAR AVVICINARE LE PARTICELLE.