

Perfectionnement à la production du froid



iSOCERT LUX
CERTIFICATION | INSPECTION CONTRÔLE | ACCOMPAGNEMENT

CONTENU

Module 1: Théorie installation mono poste froid commercial

- Principe de base
- Pression température
- Transmission de chaleur
- Calorimétrie
- Changement d'état
- Chimie des fluides
- Mécanique des fluides
- Théorie des organes de production

Module 2: Mise au point d'une installation frigorifique: Charge en fluide frigorigène

- Réglage de la détente
- Paramétrage des organes de régulation
- Complément de charge
- Réglage de la surchauffe et sous-refroidissement
- Réglage des sécurités électrique
- Réglage de la HP flottante

Module 3: Réglementation et fiche de mise en service: Réglementation des fluides frigorigènes

- Contrôle d'étanchéité des installations frigorifiques
- Mesure des pressions
- Mesure des températures
- Mesure d'intensité
- Mesure des performances
- La fiche de mise en service
- La fiche d'intervention

TRAVAUX PRATIQUE

- Pause des manifolds
- Mesure des pressions
- Mesure des températures
- Mesure de l'intensité
- Mesure des performances
- Charge en fluide frigorigène d'une chambre froide
- Mise en service d'un circuit frigorifique
- Complément de charge d'un circuit frigorifique
- Réglage détendeur
- Réglage pressostats
- Réglage de la HP flottante
- Paramétrage régulateur

Durée : 70 heures

Objectifs :

A l'issue de la formation les stagiaires seront capable:

- de mettre au point une installation frigorifique monoposte
- de réaliser la fiche de mise en service

Prérequis :

- Avoir des notions dans le domaine technique.

Public :

- Technicien chauffagiste, électricien, plombier, maintenance.
- Toute personne désirant avoir des notions dans la climatisation.

Moyens pédagogiques :

- Chambres froides positives
- Chambres froides négatives
- Vitrine réfrigéré
- Cellules de refroidissement rapide
- Groupes d'eau glacée
- Salle de cours avec vidéo projecteur

CERTIFICAT, DIPLÔME

Attestation de stage

Nombre de stagiaires :

Mini 5. Maxi: 12.

Niveau atteint: Intermédiaire

contact: +352-661-394-188