

Bases thermodynamiques du froid

CONNAÎTRE LES PRINCIPES DE FONCTIONNEMENT DES ÉQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES



2 jours - 14 heures

Public

- Concepteurs, mainteneurs, utilisateurs d'équipements frigorifiques.
- Professionnels du froid qui souhaitent acquérir une connaissance théorique générale.
- Professionnels amenés à se confronter aux bases théoriques des métiers du froid.

Prérequis

- Toute personne ayant un profil technique avec une connaissance minimale en physique.

Moyens pédagogiques

- Questionnaire d'évaluation des connaissances en début de formation
- Exposés théoriques
- Études de cas
- Expériences et travaux dirigés
- Évaluation des acquis de la formation par QCM

Lieu & Dates

- Inter : Voir planning sur le site www.cemafruid-formation.com
- Intra : nous contacter

Objectifs

- » Connaître les techniques de production du froid et leurs enjeux.
- » Comprendre l'interaction avec les applications pour aborder un nouveau projet ou s'assurer d'une meilleure utilisation de l'effet frigorifique.

Programme

- » Les enjeux du froid et introduction théorique.
- » Le système frigorifique : cycle thermodynamique et diagramme de Mollier, composants essentiels.
- » Les différentes notions de chaleur.
- » Le comportement de l'air et le diagramme d'air humide.
- » Froid direct et froid indirect.
- » Les différentes architectures.
- » Approche des méthodes de dimensionnement.
- » L'environnement réglementaire dans le froid et la climatisation.

Acquis de la formation

- » Comprendre les techniques de production de froid.
- » Savoir faire le choix des architectures techniques.
- » Savoir optimiser les coûts d'exploitation et la performance énergétique, dans le respect de l'environnement et de la réglementation.

Documents délivrés à l'issue de la formation

- » Attestation de formation.