

PERFECTIONNEMENT PRATIQUE DU SYSTÈME CASCADE SUBCRITIQUE CO2 .1

Description du programme

A l'issue de la formation les participants seront en mesure de :

- Interpréter le diagramme enthalpique du cycle thermodynamique cascade subcritique
- Effectuer diverses manipulations sur le circuit frigorifique
- Effectuer des opérations de réglages des paramètres de régulation et de sécurité
- Acquérir des données de fonctionnement sur un diagramme enthalpique pour optimisation
- Lire des acquisitions de données
- Mettre en place un plan d'action des interventions préventives

Durée :

Durée : 7.00 heures - 1.00 jour(s)

Horaires : De 9H00 à 12H30 et de 14h00 à 17H30

Lieu :

LA FORMATION FRIGORIFIQUE - 607 Chemin de l'Orée des Bois - La Gare - ZA de Bron - 83660 CARNOULES

Profils des apprenant(e)s :

- Tout public ayant en charge le pilotage d'une installation au CO2 souhaitant maîtriser son fonctionnement.

Prérequis

- Maîtriser le fonctionnement du circuit frigorifique
- Répondre à tous les problèmes de maintenance d'une machine frigorifique
- Comprendre la technologie des installations de type industriel, des régulateurs de pression, des régulateurs de température
- Avoir suivi la formation : SUB CO2–Système cascade subcritique CO2 théorique et pratique

Objectifs pédagogiques

- Connaître le système cascade subcritique au CO2
- Manipuler sur circuit frigorifique cascade subcritique au CO2
- Contrôler le fonctionnement, réglages des paramètres de régulation et de sécurité
- Faire de l'acquisition de données de fonctionnement sur diagramme enthalpique pour optimisation
- Optimiser le rendement énergétique d'une centrale frigorifique

Contenu de la formation

- . La technologie du matériel au CO2
 - - Étude des éléments du système
 - - Manipulation diverses
 - - Détermination des valeurs de consigne
- . Manipulations
 - - Pratique et contrôle de fonctionnement
 - - Maintenance spécifique
 - - Changement d'un organe

PROGRAMME DE FORMATION (suite)



- - Charge en fluide
- - Acquisition des données de fonctionnement sur un diagramme enthalpique pour optimisation
- Lecture des acquisitions de données
- Optimisation des réglages des paramètres de régulation pour un meilleur rendement de la production de froid
- - Mise en place d'interventions préventives

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

La formation sera assurée par Monsieur GONZALEZ ayant 30 ans d'expérience dans le domaine du froid commercial industriel, il dispense des formations dans le domaine du froid commercial industriel, sur nouvelles technologies au CO2 et la directive des équipements sous pression (DESP), lui-même étant une personne habilitée.

Moyens pédagogiques et techniques

- Salle de formation équipée de vidéoprojecteur, paper board, tableau blanc.
- Une plateforme technique de 250 m2 équipée de plusieurs typologies de systèmes frigorifiques, R 449 a, A2L et CO2.
- Documents et supports de formation projetés.
- Exposés théoriques
- Etude de cas concrets en groupe ou/et individuel, jeux de rôle, quiz.
- Application de logiciel en ligne sur smartphone.
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation.
- Production de documents et/ou manipulations en application des compétences visées.
- Formulaire d'évaluation de la formation.

Modalités d'obtention :

Délivrance d'un certificat de réalisation de formation

Indicateur de résultats :

Taux de satisfaction client 92 %, taux d'accomplissement 100 %, taux d'abandon 0 %

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :

Nos formations pratiques ne sont pas appropriées aux personnes en situation de handicap, néanmoins nous étudierons les demandes au cas par cas et selon les besoins une réorientation sera proposée.

Équipement nécessaires :

Pour les stages comprenant des travaux pratiques : un vêtement de travail, des gants, des lunettes et un masque de protection ainsi que des chaussures de sécurité sont nécessaires.