

LES BASES DU FROID

Objectif :

Acquérir les bases théoriques de thermodynamique, de dimensionnement, de fonctionnement et d'installation des appareils de froid industriel et commercial.
Formation de base nécessaire pour accéder aux stages pratiques et à l'évaluation.

Public :

Artisans des métiers de l'électricité, du froid, du chauffage, de l'équipement des métiers de la GSM, des métiers de bouche et de la restauration.

Stage de deux journées de formation théorique d'une durée de 14 h 00.

Programme :

- Historique du froid
- Le système MKSA
- Les bases de la thermodynamique.
- Les règles et modes de conservation :
 - température, positives, négative, congélation, surgélation
 - ventilation,
- La réglementation sanitaire.
- Rappel d'électricité
 - Les composants
 - La régulation
 - Les thermostats
- Les matériels :
 - Différents types et modèles, à air, à eau
 - Composants
 - Fluides frigorigènes
 - Les chambres froides
 - Les réfrigérateurs, les conservateurs.....
- Dimensionnement
- Choix des composants