



LES BASES DU FROID

Objectifs :

- Acquérir les bases théoriques de thermodynamique, de dimensionnement, de fonctionnement et d'installation des appareils de froid industriel et commercial.

Public concerné :

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.

Durée :

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

Prérequis :

Formation de base nécessaire pour accéder aux stages pratiques et à l'évaluation.

Moyens pédagogiques :

Présentation diaporama
Support de cours papier
ou clé USB

Tarif :

2 jours : 375,00 € HT

Nb. participants :

5 à 8 personnes

Programme :

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

