

N	In	n	1	
	ıv			- 1

Entreprise:

Stage de perfectionnement

Fluide frigorigène : maîtriser le principe de fonctionnement d'un circuit frigorifique

Durée: 2 jours

Date:

Lieu:

Nom du formateur :

Livre



SOMMAIRE

- > Programme de la formation
- ≥ Contenu de la formation



Programme de la formation

Jour 1

Etape	Objectifs pédagogiques			
Accueil	Connaître les attentes des participants et situer chacun Présenter la formation et positionner ce module dans l'offre « fluide frigorigène » AFPA			
Introduction	Apprécier le niveau de réflexion des participants sur les enjeux et l'importance de la réglementation			
Les caractéristiques de base	Rappeler les grandeurs physiques (P, T, M, H) Schématiser un circuit frigorifique et repérer les grandeurs To, BP, TK, HP			
Repérage des caractéristiques de base	Rechercher et mesurer des grandeurs To, BP, TK, HP sur un circuit frigorifique en fonctionnement			
Repérage des caractéristiques de base (suite)	Analyser les grandeurs mesurées en TP et approfondir vers la désurchauffe, le sous-refroidissement et la surchauffe avec schématisation du circuit			
	Repas			
Repérage des caractéristiques de base (suite)	Rechercher et mesurer des grandeurs To, BP, SC, TK, HP, SR sur un circuit frigorifique en fonctionnement			
Validation des caractéristiques de base	Analyser les grandeurs mesurées en TP et approfondir vers les valeurs usuelles de fonctionnement avec schématisation du circuit			
Le diagramme enthalpique	Définir l'enthalpie Repérer les différents états physiques Repérer les grandeurs To, BP, SC, Compression, désurchauffe, TK, HP, SR, détente			
Les réglettes fluides	Utiliser une réglette pour avoir la relation pression température des fluides azéotropiques et non azéotropiques			



7

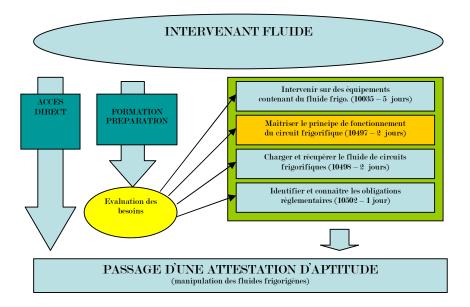
Jour 2

Etape	Objectifs pédagogiques			
Présentation de la deuxième journée	Rappeler les acquisitions de la veille et faire le lien avec cette deuxième journée.			
Fonctionnement d'un groupe de condensation	Analyser les technologies et le principe de fonctionnement des compresseurs Analyser les technologies et les principes de fonctionnement des condenseurs (air et eau)			
Repérage des groupes de condensation	Repérer différentes technologies de compresseurs et condenseurs			
Fonctionnement d'un ensemble détendeur / évaporateur	Analyser les technologies et principe de fonctionnement des détendeurs Analyser les technologies et principes de fonctionnement des évaporateurs (air et eau)			
	Repas			
Repérage des évaporateurs	Repérer différentes technologies de détendeurs et évaporateurs			
Régler un pressostat BP Réglages Régler un pressostat HP Régler un régulateur de pression de condensation Régler une vanne d'aspiration (KVP)				
Synthèse				
Evaluation de la formation	Avoir une appréciation des participants sur cette action de formation			

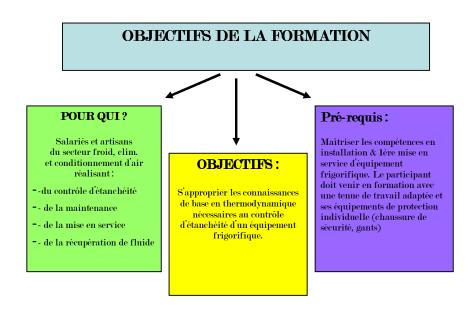


Contenu de la formation

➤ Introduction & pré-requis



Commentaires:





> TP N°1:

Repérer les différents éléments sur un circuit frigorifique réel et réaliser les relevés de fonctionnement.

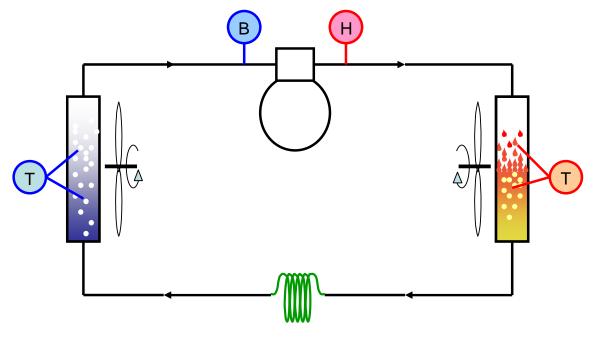


Tableau de relevés :

Relevés à effectuer	То	Po		Pk	
Durée après démarrage			Tk		
5 min					
10 min					
15 min					
30 min					



> TP №2 :

Mettre en fonctionnement les installations et procéder au relevé des paramètres "To", "Tbulbe", "Trefoulement" "Tsortie condenseur" et "Tk".

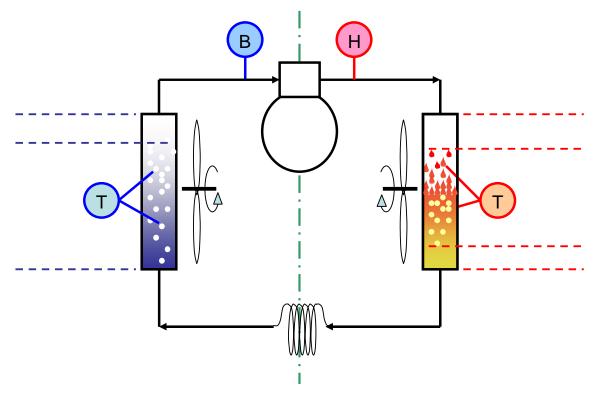
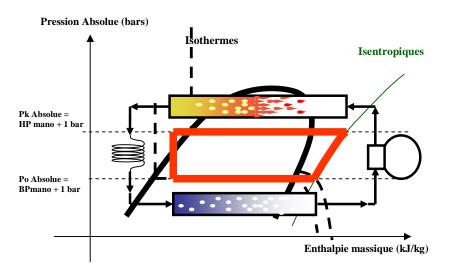


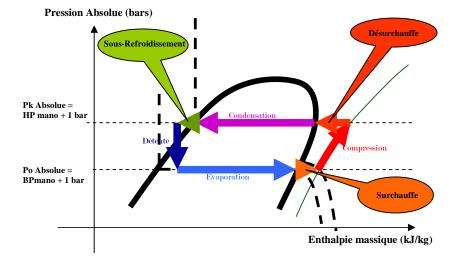
Tableau de relevés :

Relevés à effectuer	- To	Tbulbe	Sur chauff	Tk	Trefoulen	Tsortie cor	Sur	Sous Refroidiss Ent
Durée après démarrage								
5 min								
10 min								
15 min								
30 min								



Le diagramme enthalpique :





L'Enthalpie :

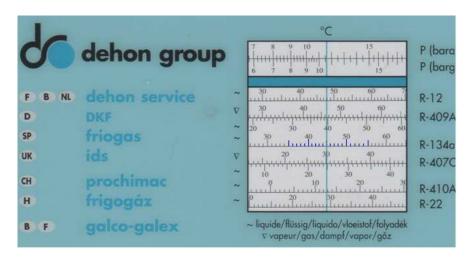
Grandeur dont la VARIATION permet d'exprimer la QUANTITE de CHALEUR (kJ ou kCal) mise en jeu pendant une transformation à PRESSION CONSTANTE.

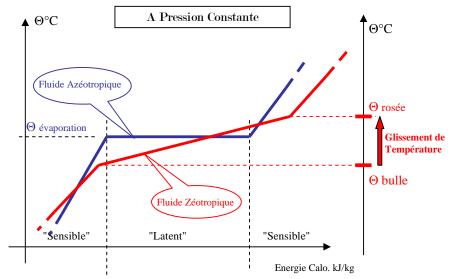
Au cours de cette transformation le système thermodynamique reçoit ou fournit du travail mécanique.

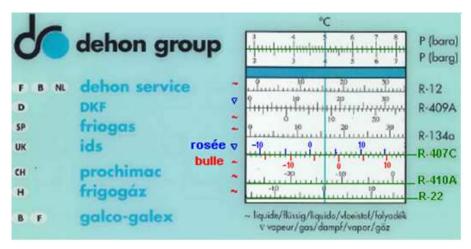
L'Enthalpie est très souvent exprimée par rapport à l'unité de masse de fluide mise en jeu dans la transformation kJ/Kg. (Enthalpie massique)



> Fluides :









→ TP N°3:

Identifier et analyser la composition des condenseurs du plateau technique :

- Condenseurs à air
- Condenseurs à eau perdue avec vanne pressostatique
- Condenseurs à eau recyclée (association avec aéroréfrigérant, T.A.R.)

Identifier et analyser les compresseurs du plateau technique :

- Compresseurs à pistons
- Compresseurs type scroll
- Compresseurs rotatifs
- Compresseurs à vis ...

(si disponible démontage d'un compresseur inerte)

≥ TP N°4 :

<u>Identifier et analyser la composition des évaporateurs du plateau technique :</u>

- Evaporateurs à air
- Evaporateurs fluide frigorigène/eau (multitubulaires / plaques)

Identifier et analyser les détendeurs du plateau technique :

- Capillaires
- Thermostatiques à égalisation interne
- Thermostatiques à égalisation externe
- Electroniques....

(si disponible démontage d'un détendeur)

> TP №5 :

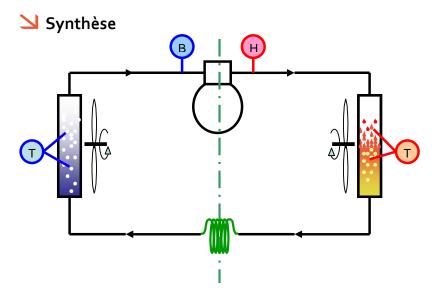
Analyser le principe de fonctionnement, les composants, les moyens de réglage des pressostats du plateau technique :

- Pressostats simple de protection machine HP et BP, de régulation, de tirage au vide ...
- Pressostats doubles ...

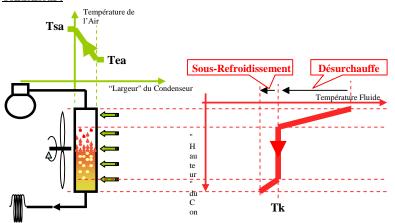
Identifier, analyser le principe de fonctionnement, les moyens de réglage des régulateurs de pression du plateau technique

- -
- ☞ Kvl
- Pression de condensation
- « Kit toutes saisons »....



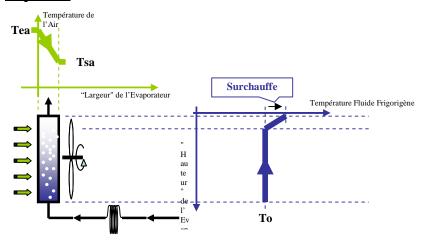


<u>Condenseur:</u>

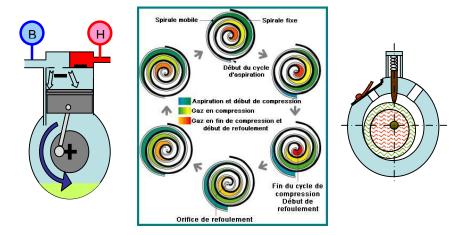


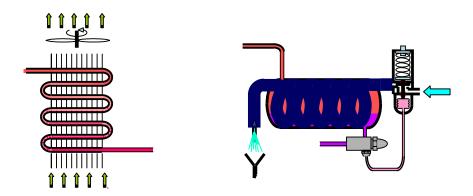
Evaporateur:

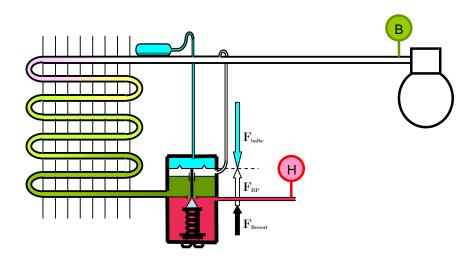
Code OSIA: 10497







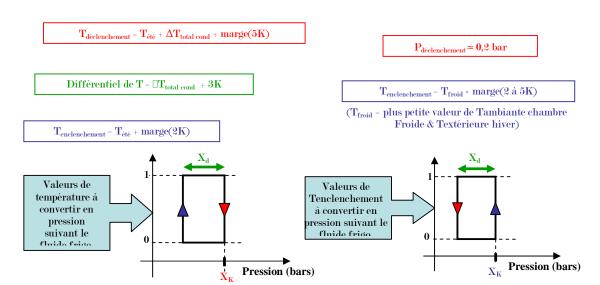






Pressostat HP de protection machine /Froid-Clim

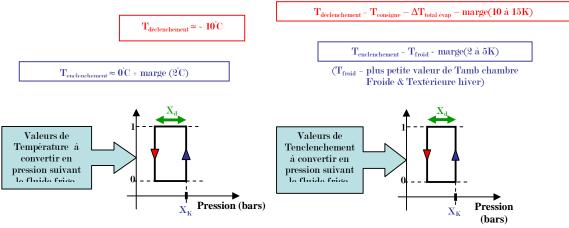
Pressostat BP de protection machine / Froid



Commentaires:

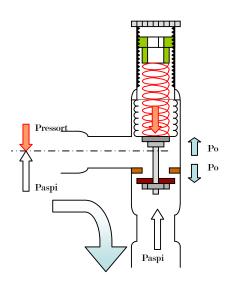
Pressostat BP de protection machine / Clim

Presso
stat BP de régulation / Froid

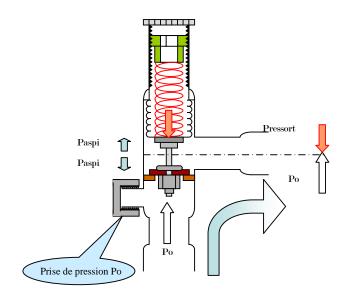




Kvl : Régulateur de pression de démarrage



Kvp: Régulateur de pression d'évaporation





≥ Notes personnelles