

Régulation : montage, réglage et optimisation des organes de régulation

FORMATION
PRATIQUE

Maîtriser la mise en place et le réglage des vannes et régulateurs.

Réf. TECP2

Objectifs

- Maîtriser la mise en place des vannes et régulateurs.
- Maîtriser le réglage des vannes et régulateurs.
- Optimiser les composants du circuit frigorifique.

Points forts

- Entraînements au réel sur banc didactique.
- Un temps de formation optimisé sur 1 jour.

Sont concernés

Technicien d'intervention, monteur frigoriste, dépanneur frigoriste.

Prérequis

Maîtrise de la connaissance des installations et composants du circuit frigorifique.

Programme

Formation animée par Michel Santrain

Pour chaque composant

1. Comprendre leur principe de fonctionnement et leur utilité dans le circuit frigorifique.
2. Situer leur place dans le circuit et leur sens de montage.
3. Connaître les spécificités de chaque composant et les consignes constructeur.
4. Modifier les paramètres de réglage en fonction du type d'application.
5. Mesurer l'efficacité effective du réglage.

Matériels concernés :

tout type de détendeur ; vanne de régulation de pression d'évaporation, pressostatique régulation HP, de démarrage, de maintien de pression de bouteille, de régulation de capacité, motorisée pilotée, pressostatique à eau ; pressostat de régulation, de sécurité, d'huile, thermostat et régulateur.

Compétences acquises

Le participant sera en mesure d'avoir une approche plus efficace des réglages de l'ensemble des composants d'une installation.

Cuisine pro : approche technique des installations frigorifiques

Pour chiffrer sans surprise.

Réf. TECT1

Objectifs

- Appréhender les règles de mise en œuvre du froid.
- Connaître les spécificités du froid en cuisine pro.
- Connaître les fondamentaux des installations frigorifiques.

Points forts

- Formation théorique et pragmatique sur banc didactique.
- Une méthode et des outils pédagogiques performants.

Sont concernés

Commercial, chargé d'affaires en bureau d'études, service installations, technico-commercial.

Prérequis

Connaissances succinctes du circuit frigorifique.

Programme

Formation animée par Michel Santrain

1. Principe de fonctionnement d'un circuit frigorifique.
2. Connaître les différents composants : choix, contrainte technique, emplacement idéal.
3. Proposer la solution technique la plus appropriée selon l'environnement et le site concerné.
4. Harmoniser le choix des composants.
5. Justifier et présenter la solution retenue.
6. Privilégier une cohérence de fonctionnement.
7. Optimiser la mise en place des matériels pour éviter les erreurs, sources de pannes.
8. Anticiper sur la rationalisation de la maintenance.

Compétences acquises

Après cette journée de formation, le participant sera en mesure de proposer une solution technique pérenne et appropriée aux installations froid en cuisine pro.



Durée :

Formation régulation : 1 jour - 7 heures

Formation cuisine pro : 1 jour - 7 heures



Formations en **intra-entreprise** | [Nous consulter](#)

Formations éligibles par votre OPCA