

# Bases thermodynamiques du froid

CONNAÎTRE LES PRINCIPES DE FONCTIONNEMENT DES ÉQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES



**1,5 jours - 10,5 heures**

## Public

- Concepteurs, mainteneurs, utilisateurs d'équipements frigorifiques.
- Professionnels du froid qui souhaitent acquérir une connaissance théorique générale.
- Professionnels amenés à se confronter aux bases théoriques des métiers du froid.

## Prérequis

- Toute personne ayant un profil technique et une sensibilité dans la thermique.

## Moyens pédagogiques

- Exposés théoriques.
- Travaux dirigés.
- Évaluation des acquis de la formation par QCM.

## Lieu & Dates

- Inter : Voir planning sur le site [www.cemafroid-formation.com](http://www.cemafroid-formation.com)
- Intra : nous contacter

v1

## Objectifs

- » Connaître les techniques de production du froid.
- » Comprendre l'interaction avec les applications pour aborder un nouveau projet ou s'assurer d'une meilleure utilisation de l'effet frigorifique.

## Programme

- » Les enjeux du froid et l'introduction théorique.
- » Le système frigorifique: cycle thermodynamique et diagramme de Mollier, composants essentiels.
- » Les différentes notions de chaleur.
- » Le comportement de l'air et le diagramme d'air humide.
- » Le froid direct et le froid indirect.
- » Les différentes architectures.
- » L'approche des méthodes de dimensionnement.
- » L'environnement réglementaire dans le froid et la climatisation.

## Acquis de la formation

- » Comprendre les techniques de production de froid.
- » Savoir faire le choix des architectures techniques.
- » Savoir optimiser les coûts d'exploitation et la performance énergétique, dans le respect de l'environnement et de la réglementation.

## Document délivré à l'issue de la formation

- » Attestation de formation.