

2 jours (14h)



Public visé

Opérateur(trice)s de production sur machine à papier.



Présentiel



Effectif

Min 4 / Max 12 personnes



Pré-requis

Aucun



Intervenant

Partenaires labellisés



Tarif

- En intra
1 300€ HT /jour
Hors frais de mission
- En inter
Nous consulter

Objectifs pédagogiques

- Connaître les notions de thermique nécessaires à la bonne compréhension du fonctionnement d'une sécherie
- Identifier les boucles de régulation et les asservissements mis en œuvre pour mieux piloter la sécherie
- Comprendre le rôle des habillages et des postes d'enduction, et leurs exigences
- Acquérir une vision globale de la sécherie et être à même d'intervenir en cas de dysfonctionnement

Contenu de la formation

COMPRENDRE LES MÉCANISMES DE LA SÉCHERIE Thermique, les repères indispensables

- Les changements d'état de l'eau
- Les propriétés de la vapeur (équilibres : pressions / températures...)
- Les transferts de chaleur
- L'air humide : humidité relative et humidité absolue

Fonctionnement d'une sécherie multicylindrique (ou sécherie par cylindre Yankee)

- Alimentation en vapeur
- Extraction des condensats
- Système en cascade
- Système avec thermo-compresseur
- Fonctionnement de la hotte
- Boucle de régulation et asservissements

Les autres types de séchage

- L'utilisation de la convection
- Le rayonnement infrarouge

Les habillages de la sécherie (ou pour la ouate, le contrôle par coating)

Le bilan thermique

- Identifier les points de mesure
- Calculer les flux d'air, d'eau et de vapeur
- Définir les rendements

Évaluation

- Évaluation formative tout au long de la formation (exercices pratiques)
- Évaluation des acquis en fin de formation
- Bilan de satisfaction des stagiaires
- Attestation de fin de formation

ma **leap'n'g** fab
mon industrie avance, j'avance avec elle

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Le contenu de la formation s'adapte aux besoins des apprenant(e)s grâce à l'expertise de l'intervenant. L'animation est basée sur des apports à la fois théoriques et pratiques, à partir de l'expérience et des connaissances des apprenant(e)s.