



**FS-BR-02**  
**initiation**  
**perfectionnement**  
**qualification**

## BRASAGE FRIGORISTE SUIVANT NF EN ISO 13585

### OBJECTIFS DU STAGE

- Maîtriser les paramètres de réglage.
- Connaître dans le domaine le brasage du froid.
- Préparer les pièces en fonction des différentes nuances de matériaux, cuivre, acier et des positions de brasage.
- Être capable de réaliser des brasures sur différentes nuances de matériaux.
- Reconnaître les défauts des brasages, évaluer leurs gravités et apporter une action corrective pour obtenir une brasure de qualité.
- Préparer aux épreuves de qualification de brasseur selon la norme EN 13585 dans le cadre de l'Asap.
- Connaissance et application des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

### TRAVAUX PRATIQUES

**(SUR CUIVRE, ACIER CARBONE, ET ACIER INOXYDABLE)**

- Préparation du poste de travail.
- Identification et réglage des différents paramètres de brasage.
- Brasage d'éléments de tuyauterie, tube, coude..., en toutes positions.
- Réalisation de brasures sur des assemblages de types cuivre/ cuivre et cuivre/acier.
- Applications types pour préparer la qualification EN 13585 .

*Formation et qualifications possibles sur votre site, nous consulter pour définir des dates à votre convenance.*



### PUBLIC CONCERNÉ

Soudeur, frigoriste, chauffagiste, plombier, assembleur, monteur, tuyauteur, personnel de maintenance désirant perfectionner ses compétences à la pratique du brasage frigoriste.



Durée : nous consulter



Tarif : nous consulter



Lieu : STA - 8 rue de la Chaux Blanche, 63800 Cournon d'Auvergne



sessions 2018 :  
*Début de session tous les lundis*

### TECHNOLOGIE

- Principes du procédé et domaines d'application.
- Les différents types de chalumeaux.
- Les accessoires de brasage.
- Le choix de la buse et réglage de la flamme de brasage.
- Préparation des bords et des surfaces.
- Les gaz utilisés.
- Choix du métal d'apport et des désoxydants.
- Méthodes de brasage.
- Les défauts des brasures, causes et remèdes.
- Hygiène et sécurité.

› VISITEZ NOTRE SITE INTERNET : [www.sta-form.com](http://www.sta-form.com)