

E2 -U2 : EPREUVE TECHNOLOGIQUE

**QUESTIONNAIRE
D'EVALUATION**

FOUR EQUATOR

BONNET CIDELCEM

CE DOSSIER EST A RENDRE COMPLET EN FIN D'EPREUVE

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL : M.A.E.M.C		
EPREUVE : E2-U2	Epreuve de technologie	SESSION 2002
Durée : 4 heures	Coefficient : 4	Repère : Sujet

Présentation

Afin de satisfaire les besoins exprimés par un restaurateur désireux d'équiper sa cuisine professionnelle, à savoir :

« Je veux un four rapide, polyvalent »

« Je souhaite un four performant, pour une hygiène sans faille »

« Je cherche un volume important »

On vous propose, à partir d'une installation triphasée existante, d'étudier :

LE FOUR **EQUATOR**

BONNET CIDELCEM

En vous aidant de la documentation technique, on vous demande de répondre au questionnaire ci-après afin d'effectuer :

➤ **Son installation**

➤ **Sa mise en service**

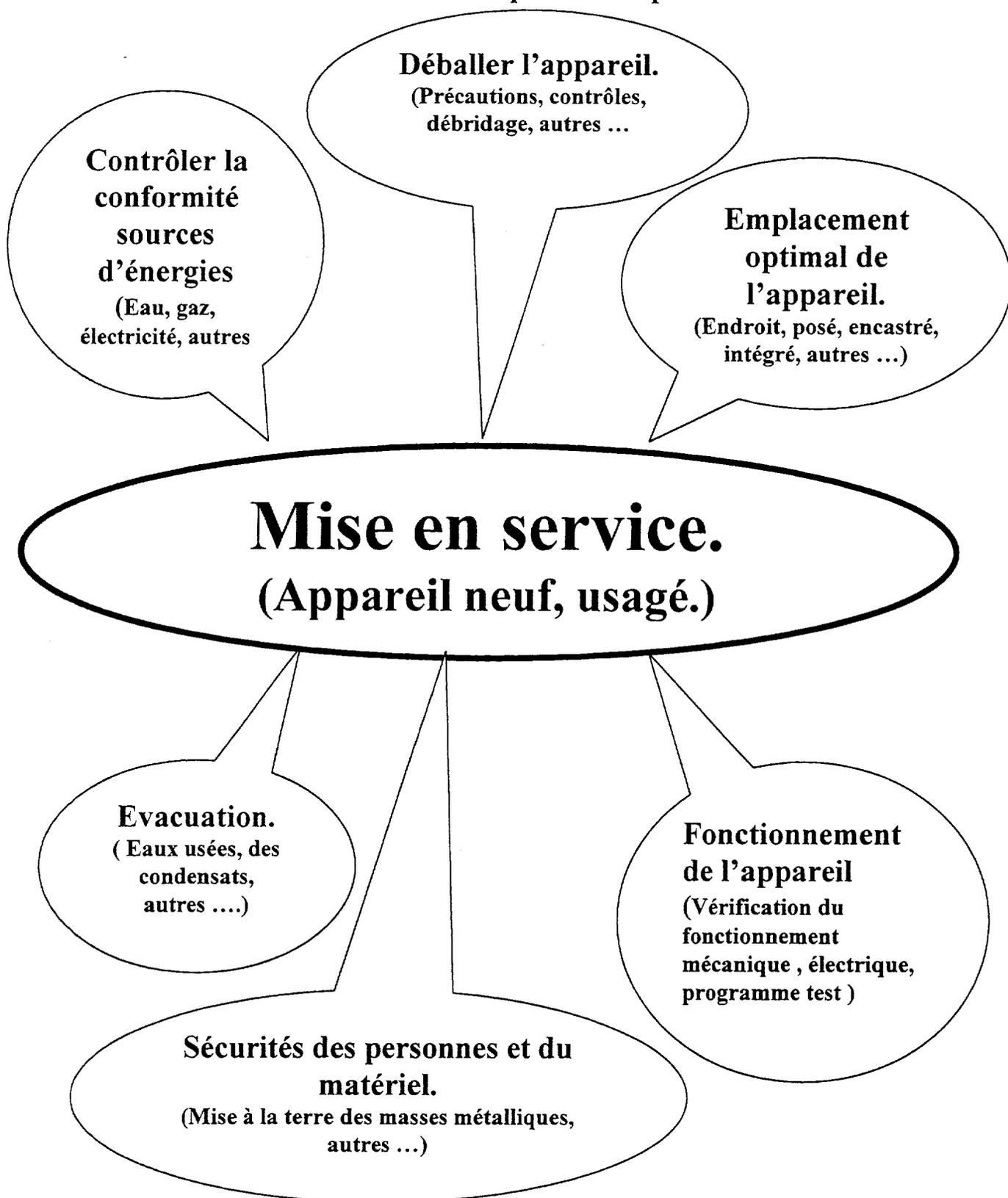
➤ **Son essai**

➤ **Sa maintenance**

1-Opération installation, mise en service du four ECE 20-20GN2/1

Alimentation triphasée 400V + N +PE

Lors de la mise en service de l'appareil le technicien effectue certains contrôles et met en œuvre les différentes opérations répertoriées ci dessous :

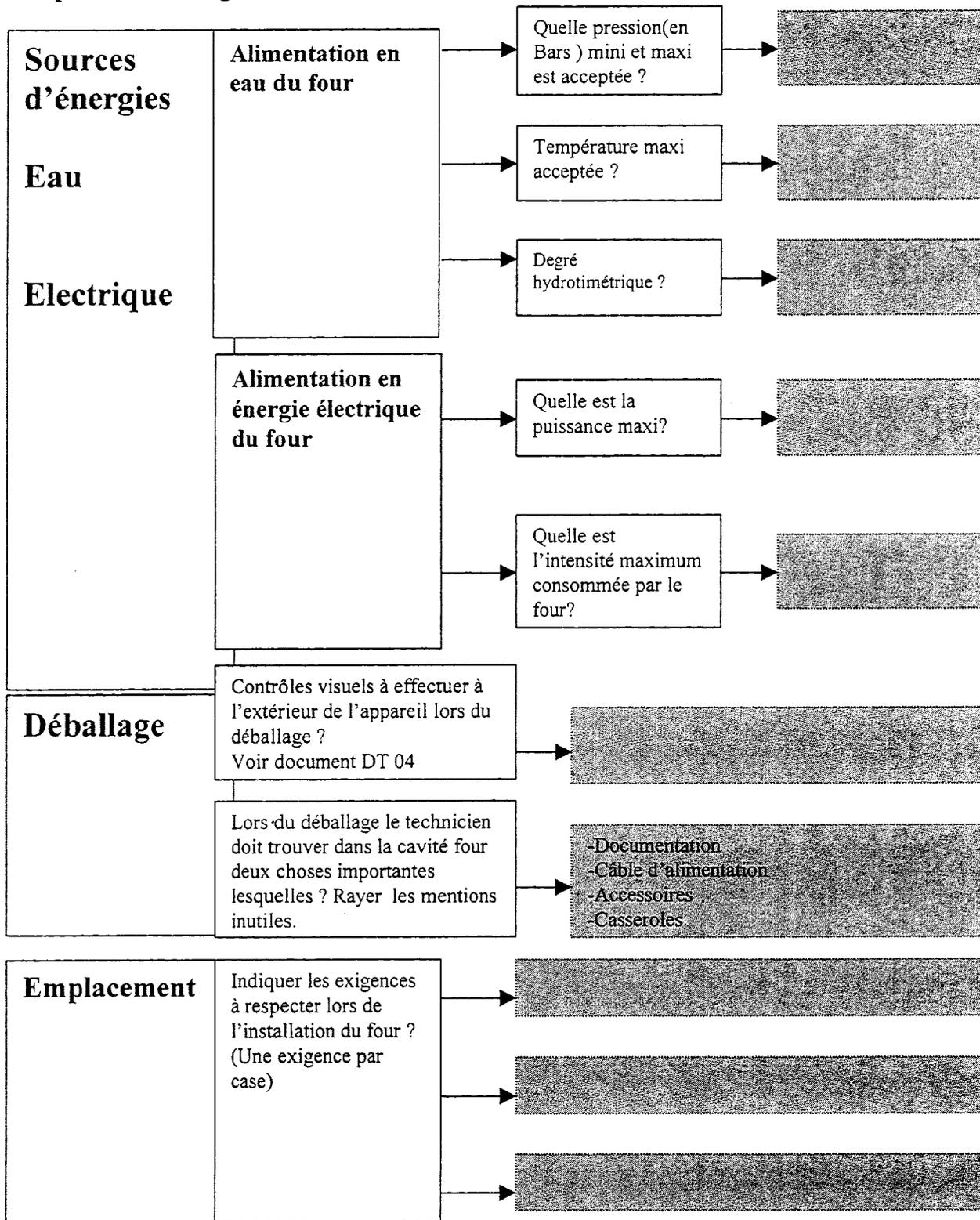


1-Opération installation, mise en service (suite)

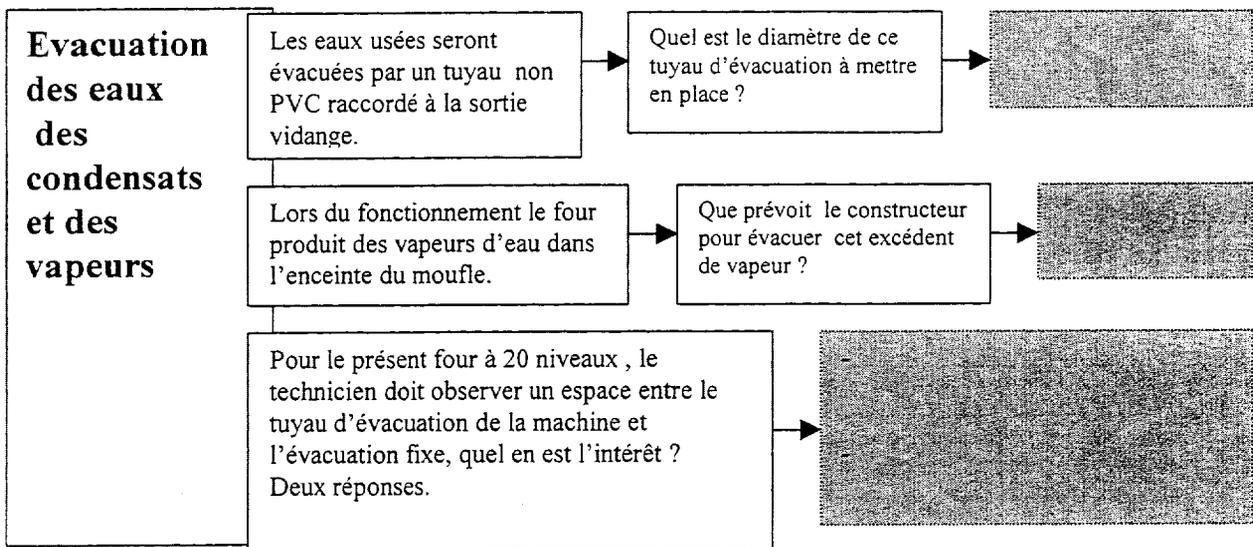
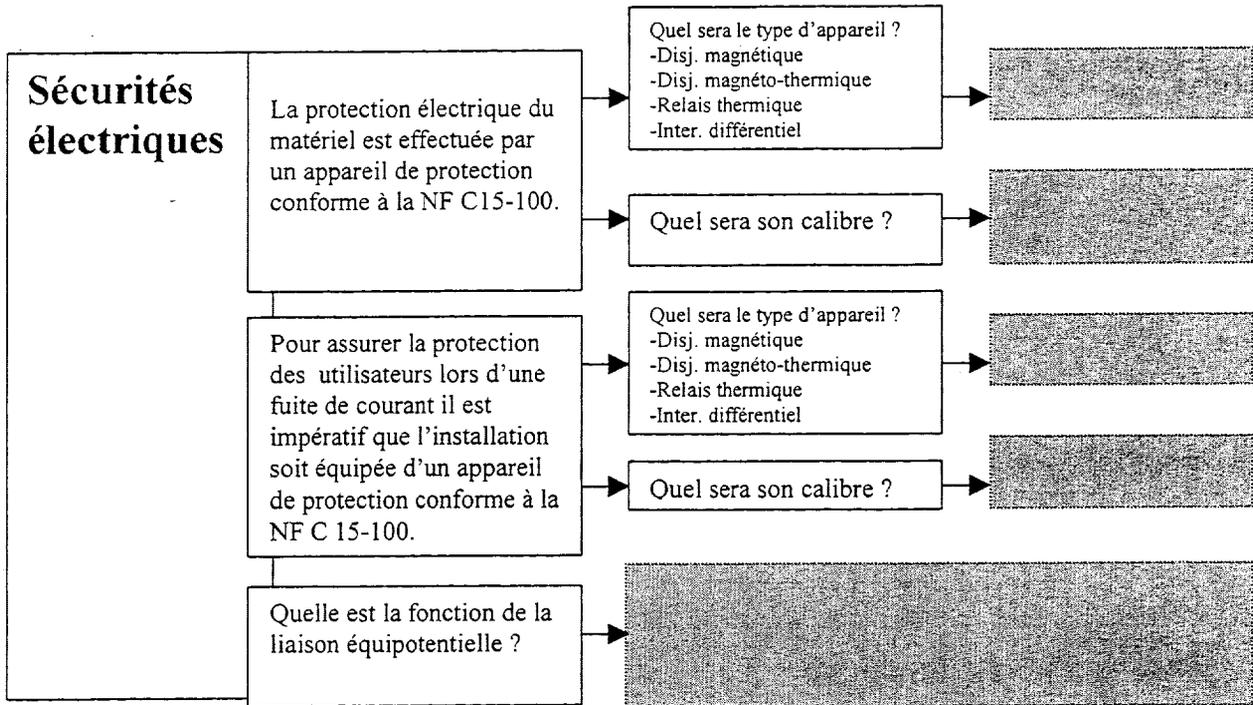
11-Le technicien est chez le client pour effectuer l'installation et la première mise en service. Il procède aux différents contrôles et effectue les différentes opérations.

Travail demandé : compléter l'organigramme ci-dessous en vous aidant des documents constructeurs DT3, 4, 5, 6, 7, 8.

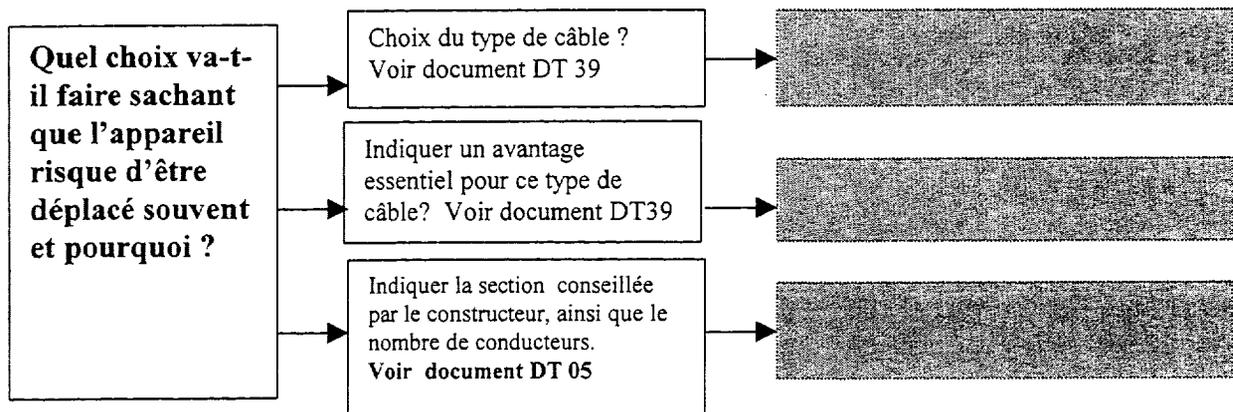
Compléter les cases grisées



1-Opération installation, mise en service (suite)

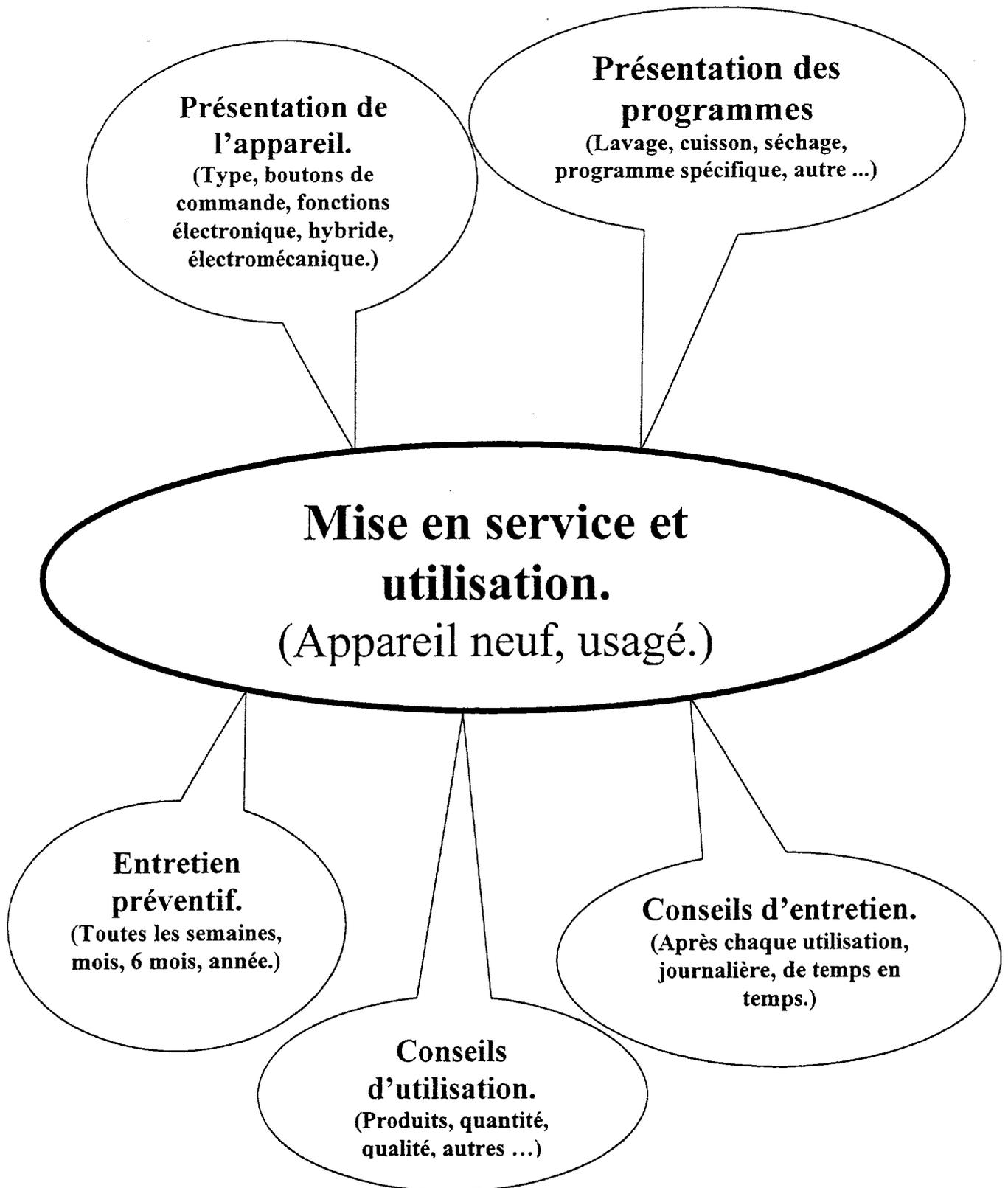


12-Pour raccorder son four le technicien dispose de deux types de câble : U1000RO2V et H07RNF



2-Opération de mise en service du four ECE 20-20GN2/1

Mission du technicien :

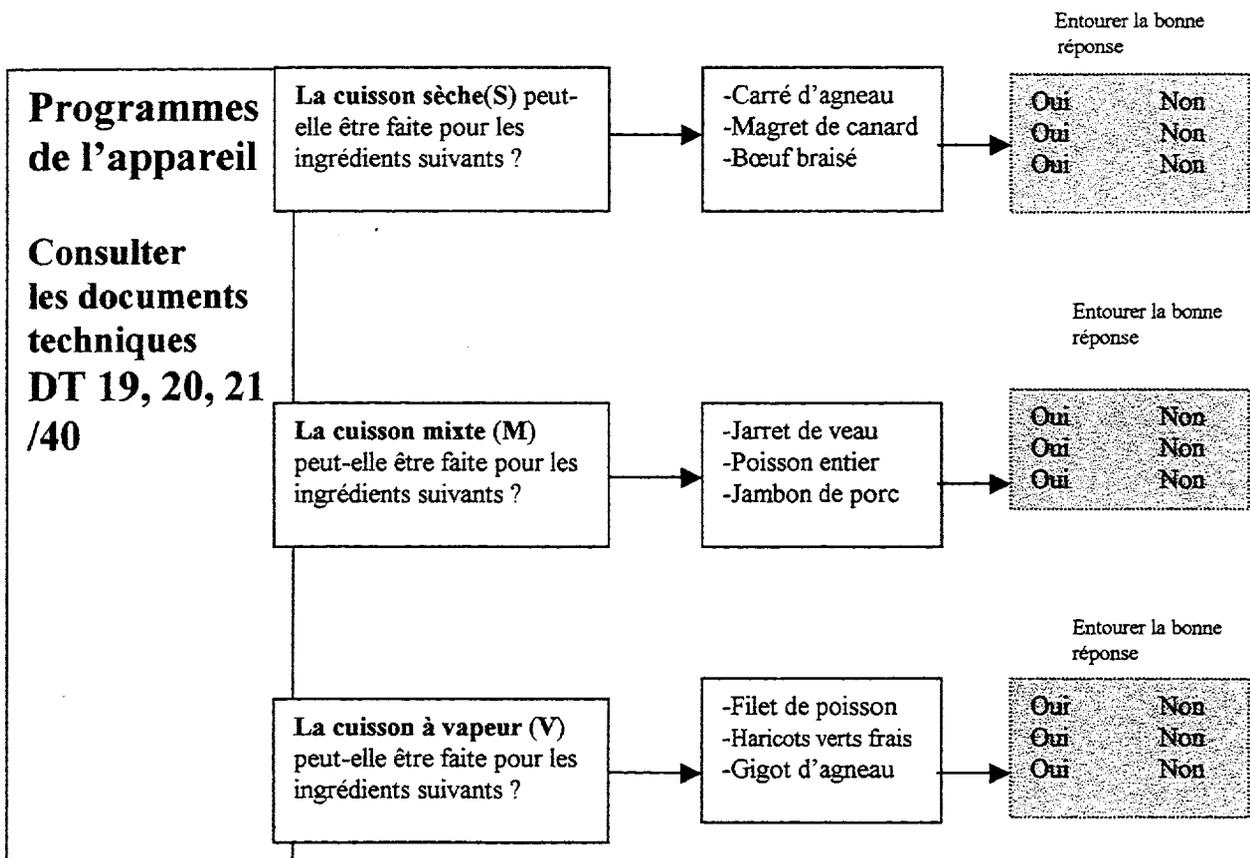
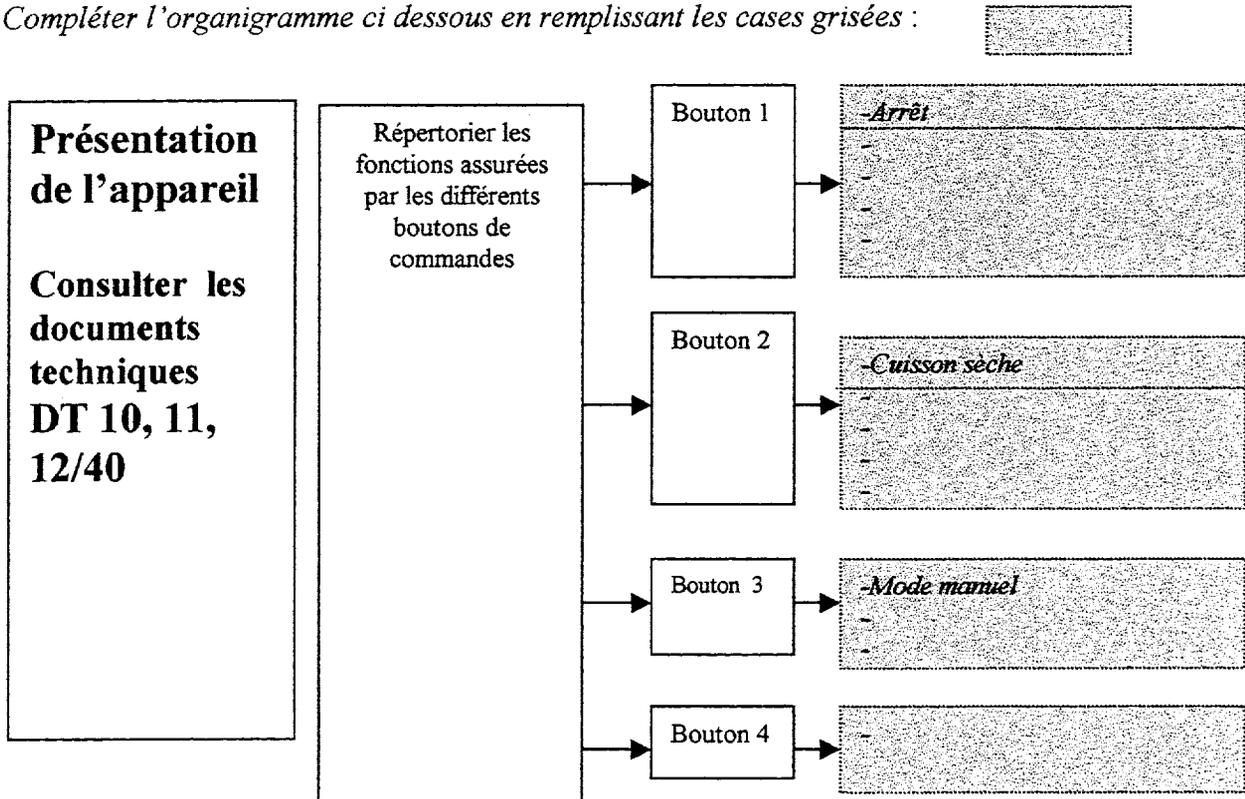


-Opération mise en service du four (suite)

21-La présentation d'un organigramme récapitulatif présenté à l'utilisateur, assurera une maîtrise plus aisée et rapide de l'exploitation du four .

Travail demandé :

Compléter l'organigramme ci dessous en remplissant les cases grisées :



2-Opération mise en service du four (suite)

<p>Entretien du four en fin de service 1fois/jour</p> <p>Consulter les documents techniques DT 23, 24 /40</p>	<p>Quels sont les différents produits et outils de nettoyage à utiliser par l'opérateur pour assurer l'entretien des surfaces extérieures du four ? Conseils donnés par le constructeur.</p>	<p>Ces propositions de produits et outils sont -elles toutes autorisées par le constructeur ?</p> <ul style="list-style-type: none"> -Eau -Détergeant corrosif -Savon -Laine de métal -Savon -Alcool neutre 	<p>Entourer les bonnes réponses</p> <table border="1"> <tr><td>Oui</td><td>Non</td></tr> <tr><td>Oui</td><td>Non</td></tr> <tr><td>Oui</td><td>Non</td></tr> <tr><td>Oui</td><td>Non</td></tr> <tr><td>Oui</td><td>Non</td></tr> <tr><td>Oui</td><td>Non</td></tr> </table>	Oui	Non										
	Oui	Non													
Oui	Non														
Oui	Non														
Oui	Non														
Oui	Non														
Oui	Non														
<p>Quels sont les conseils donnés par le constructeur pour l'entretien des surfaces internes du four ?</p>	<p>Ces propositions sont-elles toutes conseillées par le constructeur ?</p> <ul style="list-style-type: none"> -Utiliser le jet d'eau -Détartrage si besoin -Nettoyage automatique -Rinçage à grande eau à la main 	<p>Entourer les bonnes réponses</p> <table border="1"> <tr><td>Oui</td><td>Non</td></tr> <tr><td>Oui</td><td>Non</td></tr> <tr><td>Oui</td><td>Non</td></tr> <tr><td>Oui</td><td>Non</td></tr> </table>	Oui	Non	Oui	Non	Oui	Non	Oui	Non					
Oui	Non														
Oui	Non														
Oui	Non														
Oui	Non														
<p>Entretien préventif</p>	<p>Afin d'éviter l'antarrage : -des injecteurs d'eau -des surfaces du four , le client doit veiller à deux facteurs essentiel de l'eau, lesquels ? Rayer les réponses qui ne conviennent pas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Une eau avec un TH de 20° -Une eau de bonne qualité -Une eau avec un TH < à 7° -Une eau de qualité moyenne 													
	<p>Le technicien intervient 2 fois par an sur le four, quels sont les trois contrôles importants qu'il doit effectuer impérativement ? Sachant que l'appareil est utilisé intensivement et souvent avec de l'eau dure. Rayer les réponses qui ne conviennent pas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Le circuit électrique -les buses d'injecteurs -rotation des ventilateurs -La chaudière(Thermo- plongeur entartré) -Resserrer les connexions sur le circuit de puissance -Refaire les soudure sur la carte électronique de commande 													