

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR

MAINTENANCE DES SYSTÈMES

- systèmes énergétiques et fluidiques
- systèmes éoliens
- systèmes de production

Session 2016

U 41 : Analyse fonctionnelle et structurelle

Durée : 2 heures– Coefficient : 2

Matériel autorisé

Une calculatrice de poche à fonctionnement autonome, sans imprimante et sans moyen de transmission, à l'exclusion de tout autre élément matériel ou documentaire (Circulaire n°99-186 du 16 novembre 1999 ; BOEN n°42).

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il soit complet.

Le sujet comporte 27 pages numérotées de la façon suivante :

- Dossier de présentation : DP1 à DP4
- Questionnaire : Q1 à Q8
- Documents réponses : DR1 à DR7
- Documents techniques : DT1 à DT10

Les candidats rédigeront les réponses aux questions posées sur les feuilles de copie ou, lorsque cela est indiqué sur le sujet, sur les documents réponses prévus à cet effet.

Tous les documents réponses sont à remettre en un seul exemplaire en fin d'épreuve et à insérer dans une copie Education Nationale.

CODE ÉPREUVE : MY41AFS		EXAMEN BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR		SPÉCIALITÉ : MAINTENANCE DES SYSTÈMES	
SESSION : 2016	SUJET	ÉPREUVE : U41 ANALYSE FONCTIONNELLE ET STRUCTURELLE (3 options)			
Durée : 2h		Coefficient : 2	SUJET N° 16MS16	Page 1	

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR

MAINTENANCE DES SYSTÈMES

- systèmes énergétiques et fluidiques
- systèmes éoliens
- systèmes de production

Session 2016

U 41 : Analyse fonctionnelle et structurelle

Durée : 2 heures – Coefficient : 2

DOSSIER DE PRÉSENTATION

Ce dossier contient les documents DP1 à DP4.

CODE ÉPREUVE : MY41AFS		EXAMEN BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR		SPÉCIALITÉ : MAINTENANCE DES SYSTÈMES	
SESSION : 2016	SUJET	ÉPREUVE : U41 ANALYSE FONCTIONNELLE ET STRUCTURELLE (3 options)			
Durée : 2h		Coefficient : 2	SUJET N° 16MS16	Page 2	

Présentation du support de l'étude

Le support de notre étude est une ligne de production de gâteaux tranchés de 250g ou 300g, située dans l'entreprise « LANGEPRO ».



Les gâteaux tranchés sont produits pour la grande distribution avec un débit horaire pouvant atteindre 1080kg/h pour les gâteaux de 250g et 1178kg/h pour les gâteaux de 300g.

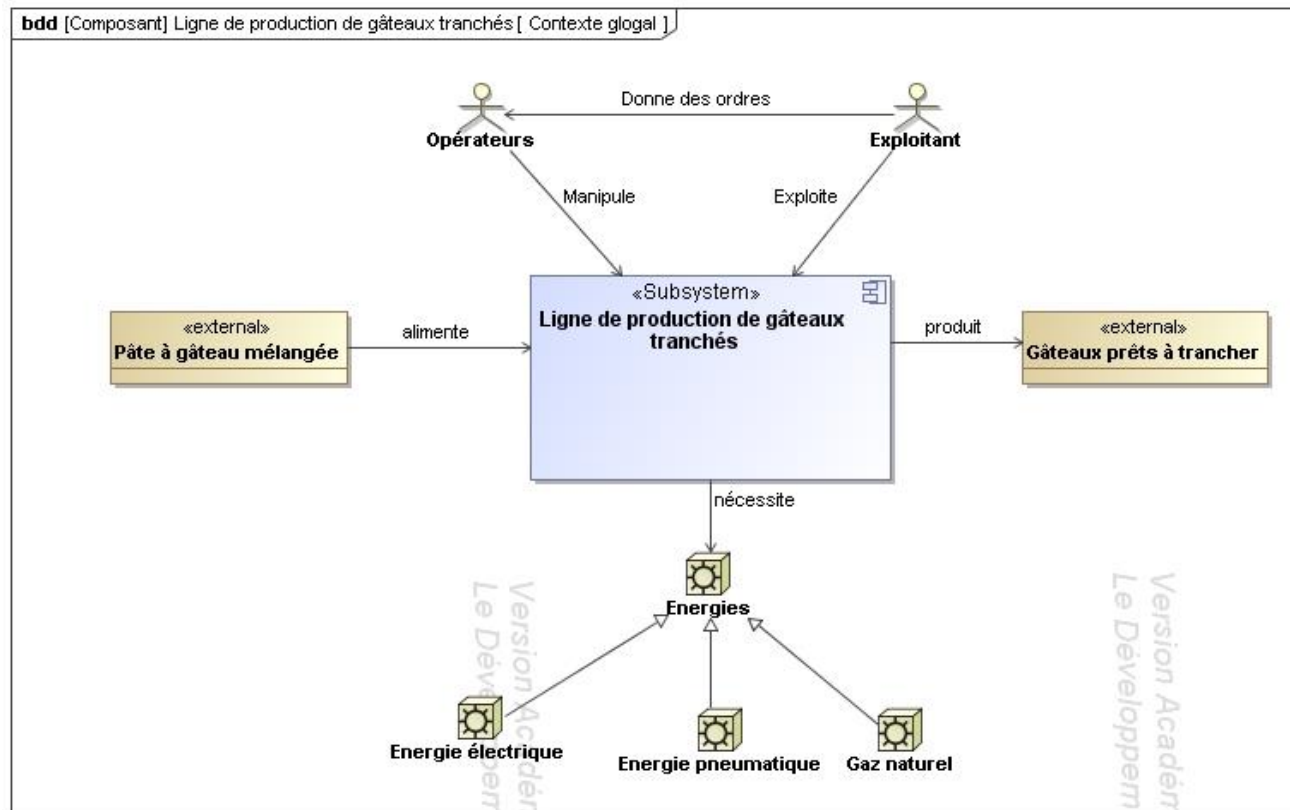
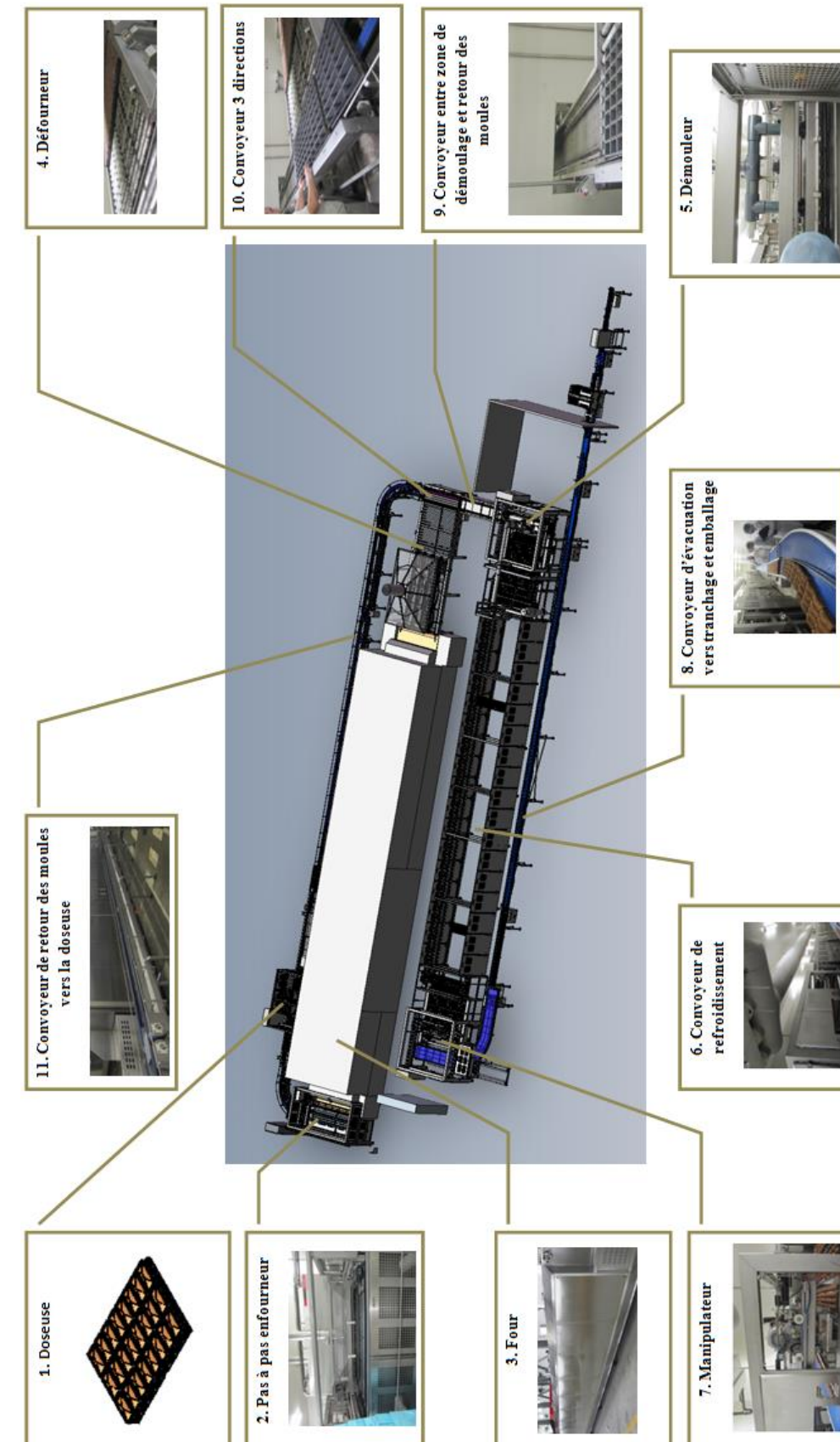


Schéma de la ligne de production de gâteaux tranchés



Problématique de l'étude

Mise en situation :

Tâche (3.1) : Proposer ou définir des axes d'amélioration.

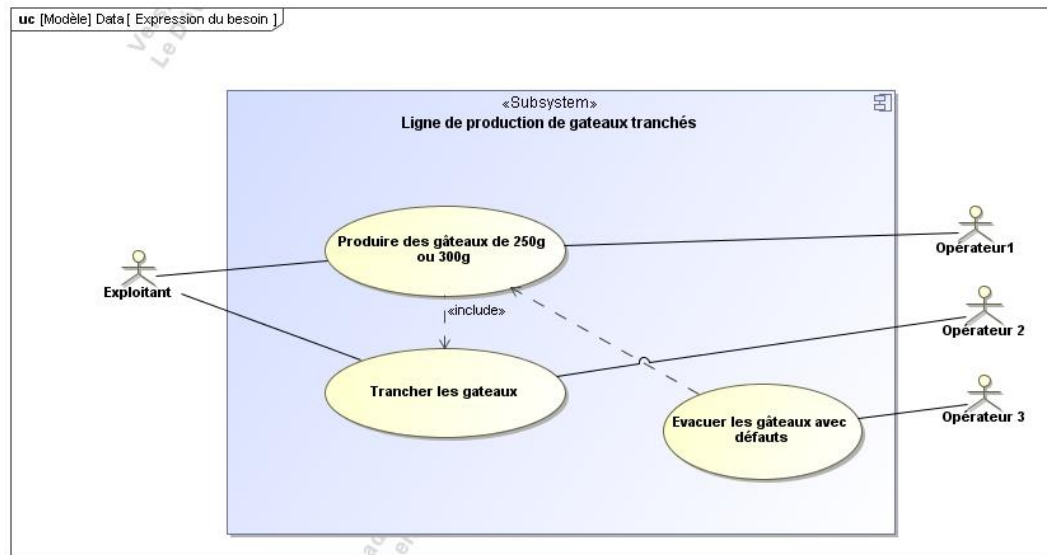
Vous faites partie de l'équipe maintenance de l'entreprise. On vous demande ici de réaliser une étude afin de proposer des axes d'amélioration pour le système de production.

La production de gâteaux tranchés impose un refroidissement de ceux-ci avant le tranchage. Les gâteaux sont refroidis dans une enceinte réfrigérée en étant transportés par un convoyeur de même longueur que le four. Les gâteaux y font plusieurs passages pour y rester environ 3 fois le temps de cuisson.

Deux raisons à cette nécessité de refroidissement :

- Les gâteaux sortent du four à une température d'environ 100°C et doivent être refroidis à une température d'environ 20°C pour être tranchés sans être détériorés esthétiquement.
- L'emballage des gâteaux tranchés se fait sur un produit refroidi pour éviter toute création de condensation dans l'emballage créant une altération prématurée du produit.

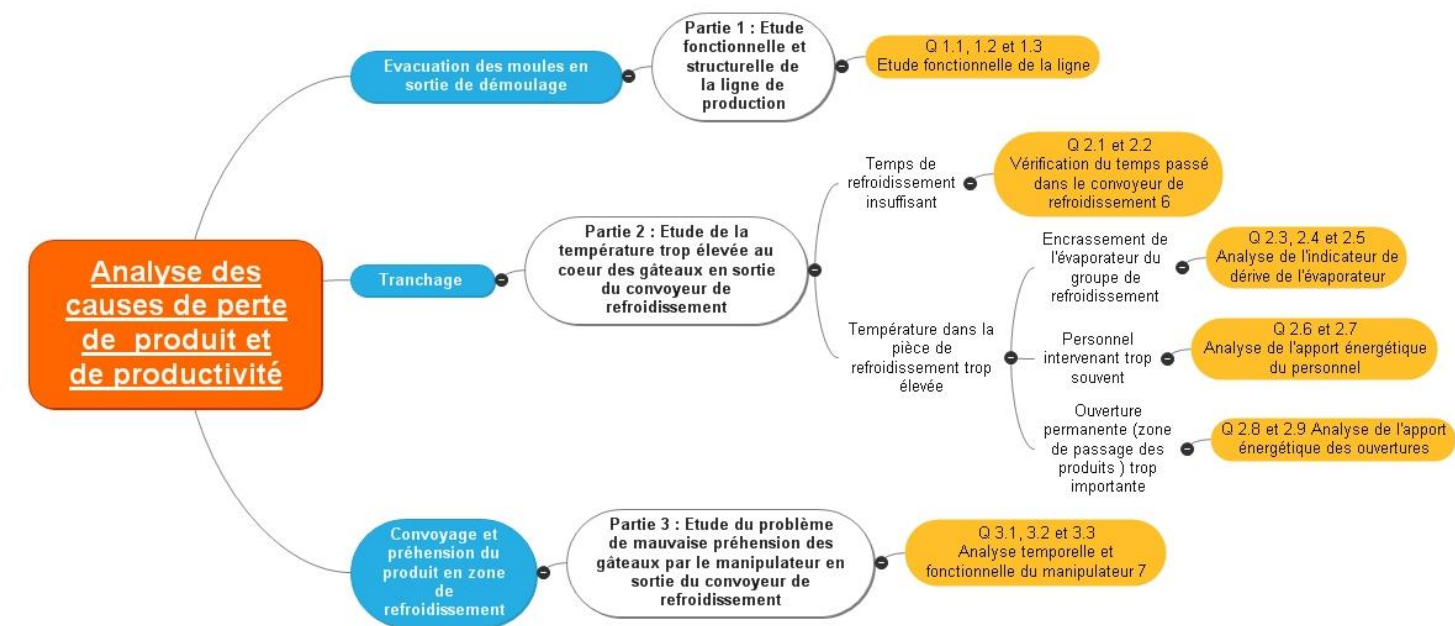
Problématique :



Les cas « Trancher les gâteaux » et « Évacuer les gâteaux avec défauts » posent des problèmes. En effet, on enregistre beaucoup de pertes de produits.

On se propose de réaliser une analyse fonctionnelle et structurale afin d'identifier les causes des pertes de produit et de productivité sur la ligne de production de gâteaux tranchés.

L'analyse des flux a mis en évidence trois zones posant problème sur la ligne de production. La carte mentale ci-dessous présente les points étudiés dans les différentes parties du sujet.



La partie 4 du sujet traitée dans la question 4.1 vous permettra de faire une synthèse des études menées pour identifier les solutions retenues pour l'optimisation de la productivité.

Compétences abordées :

C22 Analyser l'organisation fonctionnelle, structurale et temporelle.

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR

MAINTENANCE DES SYSTÈMES

- systèmes énergétiques et fluidiques
- systèmes éoliens
- systèmes de production

Session 2016

U 41 : Analyse fonctionnelle et structurelle

Durée : 2 heures – Coefficient : 2

QUESTIONNAIRE

Ce dossier contient les documents Q1 à Q8.

CODE ÉPREUVE : MY41AFS		EXAMEN BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR		SPÉCIALITÉ : MAINTENANCE DES SYSTÈMES	
SESSION : 2016	SUJET	ÉPREUVE : U41 ANALYSE FONCTIONNELLE ET STRUCTURELLE (3 options)			
Durée : 2h		Coefficient : 2	SUJET N° 16MS16	Page 5	

Q1 – Questionnaire

1	Étude fonctionnelle et structurelle de la ligne de production	
		Durée conseillée : 40 min

Cette analyse a pour but de vous aider dans la compréhension du fonctionnement de la ligne de production.

Q.1-1	Documents à consulter : DP1 à DP4 et DT1a,DT1b et DT2	Répondre sur DR1
-------	--	-------------------------

À partir notamment du Diagramme de Définition des Blocs (bdd) de la ligne de production de gâteaux tranchés sur **DT2** et de la description du process sur **DT1a et DT1b**, **compléter** le diagramme des exigences d'utilisation de la ligne de production de gâteaux tranchés sur **DR 1** en y indiquant les noms des parties de la ligne grâce aux relations « satisfy » des exigences de ce diagramme. Suivre l'exemple donné pour l'exigence « doser la pâte ».

Q.1-2	Documents à consulter : DP1 à DP4 et DT1a, DT1b et DT2	Répondre sur DR2
-------	---	-------------------------

Compléter le diagramme de bloc interne « ibd » de la ligne de production de gâteaux tranchés sur **DR2**.

Pour ce faire, **surligner** sur ce diagramme :

- En **rouge** le flux d'alimentation en énergie électrique.

- En **bleu** le flux d'alimentation en énergie pneumatique.

- En **vert** le flux de la matière d'œuvre tout au long du process comprenant la pâte, les gâteaux et les plaques moules dans leurs différents états.

Suivre l'exemple du flux en gaz naturel représenté par un trait noir en gras.

Q2 - Questionnaire

Q.1-3	Documents à consulter : DP1 à DP4 et DT1a,DT1b et DT2	Répondre sur DR2
-------	--	-------------------------

Compléter le diagramme de bloc interne « ibd » de la ligne de production de gâteaux tranchés sur **DR2** en indiquant sur le flux de matière d'œuvre les abréviations donnant l'état de la matière d'œuvre à chaque étape. Utiliser la description du process sur **DT1a et DT1b**.

Les abréviations à utiliser sont les suivantes et sont rappelées sur **DR2** :

GAD : Gâteaux avec défauts

GD : Gâteaux démoulés

GPAT : Gâteaux prêts à trancher

GR : Gâteaux refroidis

GSCVT : Gâteaux sur convoyeur vers tranchage

PAGM : Pâte à gâteau mélangée

PM+GDVD : Plaques moules + gâteaux dirigées vers démouleur

PMAGC : Plaques moules avec gâteaux cuits

PMAGSDF : Plaques moules avec gâteaux sorties du four

PMEGEPD : Plaques moules et gâteaux en position démoulage

PMPAE : Plaques moules prêtes à enfourner

PMRDP : Plaques moules remplies de pâte

PMVCAD : Plaques moules vides convoyées après démouleur

PMVDVCD : Plaques moules vides dirigées vers convoyeur doseuse

PMVPPR : Plaques moules vides prêtes pour remplissage

PMVSD : Plaques moules vides sortie démouleur

Remarque : Les informations « Pâte à gâteau mélangée, Gâteaux avec défauts et Gâteaux prêts à trancher » sont déjà indiquées en toutes lettres et en abrégé sur **DR2**.

Q3 – Questionnaire

2	Etude du problème de la température trop élevée au cœur des gâteaux en sortie du convoyeur de refroidissement	
		Durée conseillée : 50 min

La première piste à analyser serait le non respect du temps de refroidissement des gâteaux imposé par le process.

Q.2-1	Documents à consulter : DT 3 et DT4	Répondre sur feuille de copie
--------------	--	--------------------------------------

En utilisant le document **DT4**, **calculer** la longueur du circuit effectué par les **gâteaux sur les balancelles** dans le convoyeur de refroidissement.

En sachant que la vitesse de convoyage dans cette zone est de 0,007m/s, **calculer** le temps passé par les gâteaux dans la zone de refroidissement.

Q.2-2	Document à consulter : DT1a et DT1b	Répondre sur feuille de copie
--------------	--	--------------------------------------

Vérifier que le temps de refroidissement des gâteaux est conforme à l'information donnée à l'étape 7 du process sur **DT1b**. Utilisez le temps de cuisson donné à l'étape 3 sur **DT1a**.

La deuxième piste à analyser serait un mauvais fonctionnement de la source de froid dans la pièce du convoyeur de refroidissement. L'élément incriminé pourrait être l'état de l'évaporateur.

Q.2-3	Documents à consulter : DT5 et DT6	Répondre sur DR3
--------------	---	-------------------------

Compléter le diagramme de bloc interne de la production de froid sur **DR3** en vous aidant des explications données dans **DT5** et **DT6**.

Pour ce faire, **surligner** sur ce diagramme :

- En **bleu** le flux basse pression **BP**.
- En **rouge** le flux haute pression **HP**.

Q4 - Questionnaire

Q.2-4	Documents à consulter : DT3 et DT7	Répondre sur DR4
--------------	---	-------------------------

Sur le document **DT3** et **DT7** sont représentés 2 points de mesure T_e : « température de l'air à l'entrée de l'évaporateur » et T_s : « température de l'air en sortie de l'évaporateur ». Dans les documents constructeurs l'air est aussi noté « médium ».

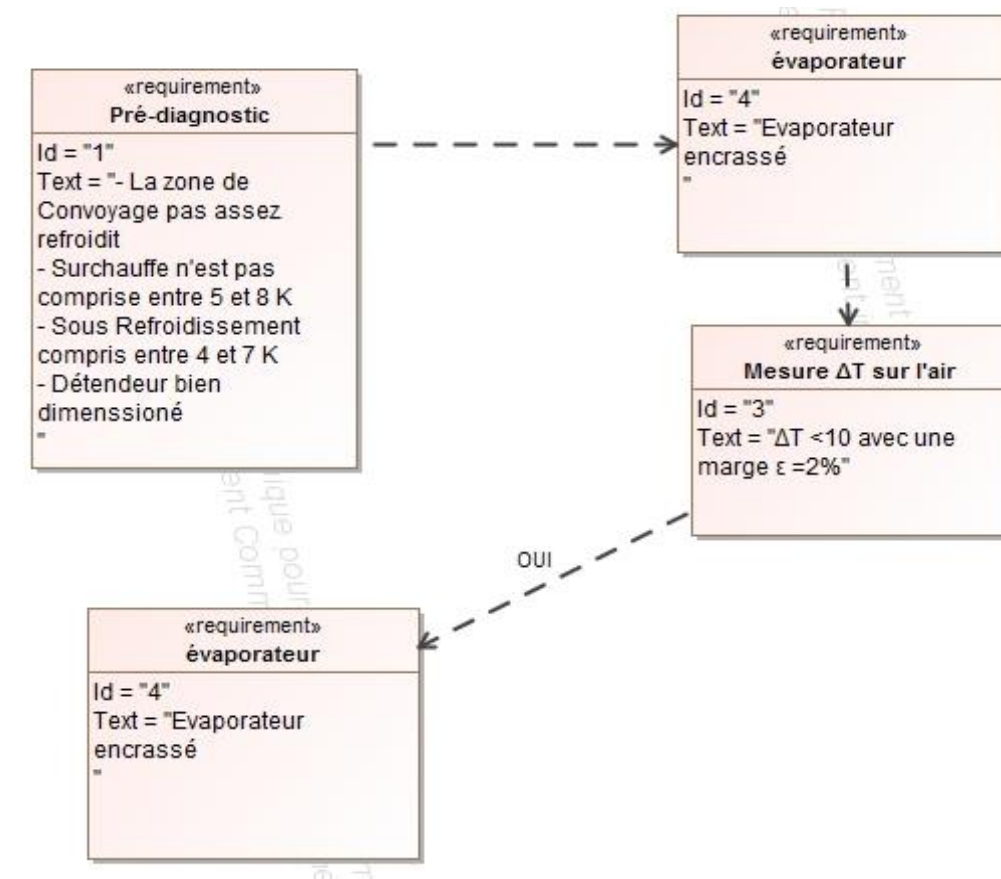
À l'aide de ces deux mesures on obtient $\Delta T = T_e - T_s$.

Ce ΔT est un indicateur de maintenance sur l'évaporateur.

Le ΔT préconisé par le constructeur est $\Delta T = 10 \text{ K}$

(On rappelle qu'un écart de $10 \text{ K} = 10^\circ\text{C}$).

Après un pré-diagnostic effectué par un technicien frigoriste d'une société extérieure, plusieurs causes de dysfonctionnement ont été écartées. Le schéma ci-dessous nous indique la cause restante en rapport avec la valeur du ΔT mesuré.



À l'aide du document technique **DT7** **compléter** le document réponse **DR4** en y indiquant les valeurs des ΔT mesurés du mois d'avril 2013.

À l'aide des éléments énoncés ci-dessus **compléter** le document réponse **DR4** en complétant la ligne du tableau non conforme NC/conforme C par rapport au ΔT constructeur pour le mois d'avril 2013.

Q5 – Questionnaire

Q.2-5		Répondre sur feuille de copie
--------------	--	--------------------------------------

Le passage d'une non-conformité NC à une conformité C correspond à une intervention corrective du technicien de maintenance sur l'évaporateur.

Proposer une périodicité de maintenance préventive à mettre en place au regard de vos résultats.

La troisième piste à analyser serait d'incriminer la présence fréquente des techniciens et opérateurs pour intervenir sur la ligne pour évacuer les gâteaux avec défauts et les replacer sur le convoyeur d'évacuation vers le tranchage. Vous allez analyser les apports calorifiques générés par la présence du personnel dans la zone de refroidissement.

Q.2-6		Répondre sur DR5
--------------	--	-------------------------

- Sachant que l'apport de chaleur du personnel correspond à 244W compléter la colonne (1) de **DR5** nous donnant par mois l'apport du personnel en kWh.
- **Compléter** la colonne (3) de **DR5** donnant le nombre d'heures mensuelles de production sachant le temps de production par jour est de 7 heures.
- Sachant que la puissance unitaire de l'évaporateur pour une heure de fonctionnement est de 58kW **compléter** la colonne (4) de **DR5** donnant la quantité de chaleur extraite par l'évaporateur en kWh.
- **Cumuler** vos résultats sur la période de mars à juillet 2013 et **remplir** les cases (5) et (6).

Q.2-7		Répondre sur feuille de copie
--------------	--	--------------------------------------

Justifier que l'apport total du personnel sur la période est négligeable par rapport à la quantité de chaleur extraite par l'évaporateur.

Q6 - Questionnaire

*La quatrième piste à analyser serait d'incriminer les ouvertures de la zone de refroidissement sur le reste du bâtiment intérieur présentées sur **DT8**. Ces ouvertures génèrent un apport calorifique qui sera exprimée par une puissance apportée dans la zone de refroidissement en kW.*

Q.2-8	Document à consulter : DT8	Répondre sur DR6
--------------	-----------------------------------	-------------------------

Vérifier en complétant le tableau **Tb1** de **DR6** que la surface totale des ouvertures (OA+ OB+ OC) est de 5,74 m².

En utilisant le document **DT8**, **compléter** le tableau **Tb2**.

Compléter les éléments manquants du tableau **Tb3** pour **vérifier** que le débit massique qm est de 0,264 kg.s⁻¹.

Compléter le tableau **Tb4** en **calculant A0** la puissance apportée par les ouvertures en kW.

Q.2-9		Répondre sur feuille de copie
--------------	--	--------------------------------------

On rappelle que la puissance unitaire de l'évaporateur est de 58kW.

Justifier que l'apport des ouvertures a une importance non négligeable par rapport à la puissance unitaire de l'évaporateur.

Q7 – Questionnaire

3	Etude du problème de mauvaise préhension des gâteaux par le manipulateur en sortie de convoyeur de refroidissement	
		Durée conseillée : 20 min

Il s'avère qu'en sortie de convoyeur de refroidissement, le manipulateur 7 détaillé au travers de DT9a et DT9b n'arrive pas à aspirer des rangs complets de gâteaux refroidis situés sur les balancelles. En effet, la non aspiration d'un seul gâteau sur la rampe génère la non préhension d'un rang complet. Ce phénomène peut être dû à des défauts de surface sur les gâteaux démoulés ou le mauvais positionnement de ces gâteaux sur la balancelle.

Ce deuxième cas de figure s'avère être récurrent sur la chaîne.

Vous allez tout d'abord analyser le cycle de déplacement d'un rang de gâteaux de la balancelle en sortie du convoyeur de refroidissement vers le convoyeur d'évacuation.

Ce convoyeur d'évacuation emmène les gâteaux vers le tranchage.

Puis on pourra proposer une solution pour remédier à la mauvaise préhension d'un rang de gâteaux.

Q.3-1	Documents à consulter : DT9a, DT9b, DT10a et DT10b	Répondre sur DR7
--------------	---	-------------------------

Analyser les documents **DT9a et DT9b** ainsi que le détail du cycle de déplacement des gâteaux du convoyeur de refroidissement vers le convoyeur d'évacuation fourni au travers des documents **DT10a et DT10b**.

À l'aide de ces informations, **compléter** sur **DR7** les deux cases grisées (1) et (2) du tableau donnant le détail du déplacement du rang 1 de gâteaux situé sur le convoyeur de refroidissement vers le convoyeur d'évacuation.

Q.3-2	Document à consulter : DT10a et DT10b	Répondre sur DR7
--------------	--	-------------------------

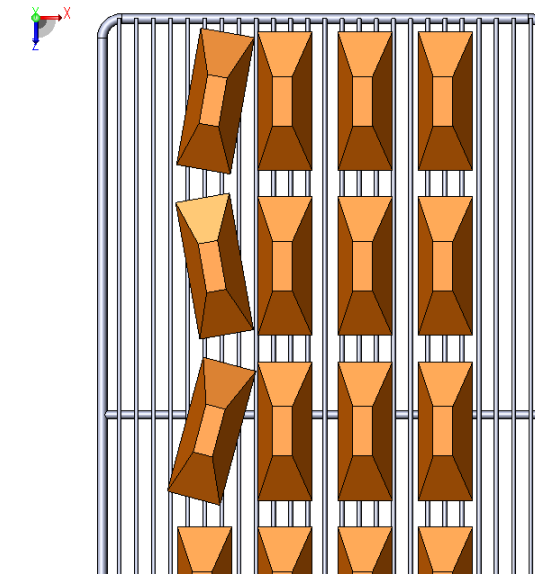
Analyser DT10a et DT10b ainsi que le tableau donnant le détail du déplacement du rang 1 de gâteaux situé sur le convoyeur de refroidissement vers le convoyeur d'évacuation complété à la question 3-1 sur **DR7**.

A l'aide de ces informations, **terminer** le diagramme de Gantt des actions correspondantes au détail du déplacement du rang 1 de gâteaux situé sur le convoyeur de refroidissement vers le convoyeur d'évacuation sur **DR7**.

Q8 - Questionnaire

Q.3-3	Documents à consulter : DT9a, DT9b, DT10a et DT10b	Répondre sur feuille de copie
--------------	---	--------------------------------------

Un problème sur le circuit intérieur des balancelles dans le convoyeur de refroidissement fait que parfois les gâteaux se présentent de travers comme représentés sur la figure ci-dessous.



Sur quelle action du cycle de déplacement du rang de gâteaux peut-on agir et de quelle manière pour prendre tous les gâteaux avec les ventouses ? **Rédiger** votre réponse.

4	Synthèse des études menées	
		Durée conseillée : 10 min

Q.4-1	Document à consulter : le travail mené tout au long du sujet et DP4	Répondre sur feuille de copie
--------------	--	--------------------------------------

À partir des différentes études menées dans le sujet, **effectuer** la liste de l'ensemble des interventions pertinentes à effectuer pour corriger les dysfonctionnements de la chaîne.

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR

MAINTENANCE DES SYSTÈMES

- systèmes énergétiques et fluidiques
- systèmes éoliens
- systèmes de production

Session 2016

U 41 : Analyse fonctionnelle et structurelle

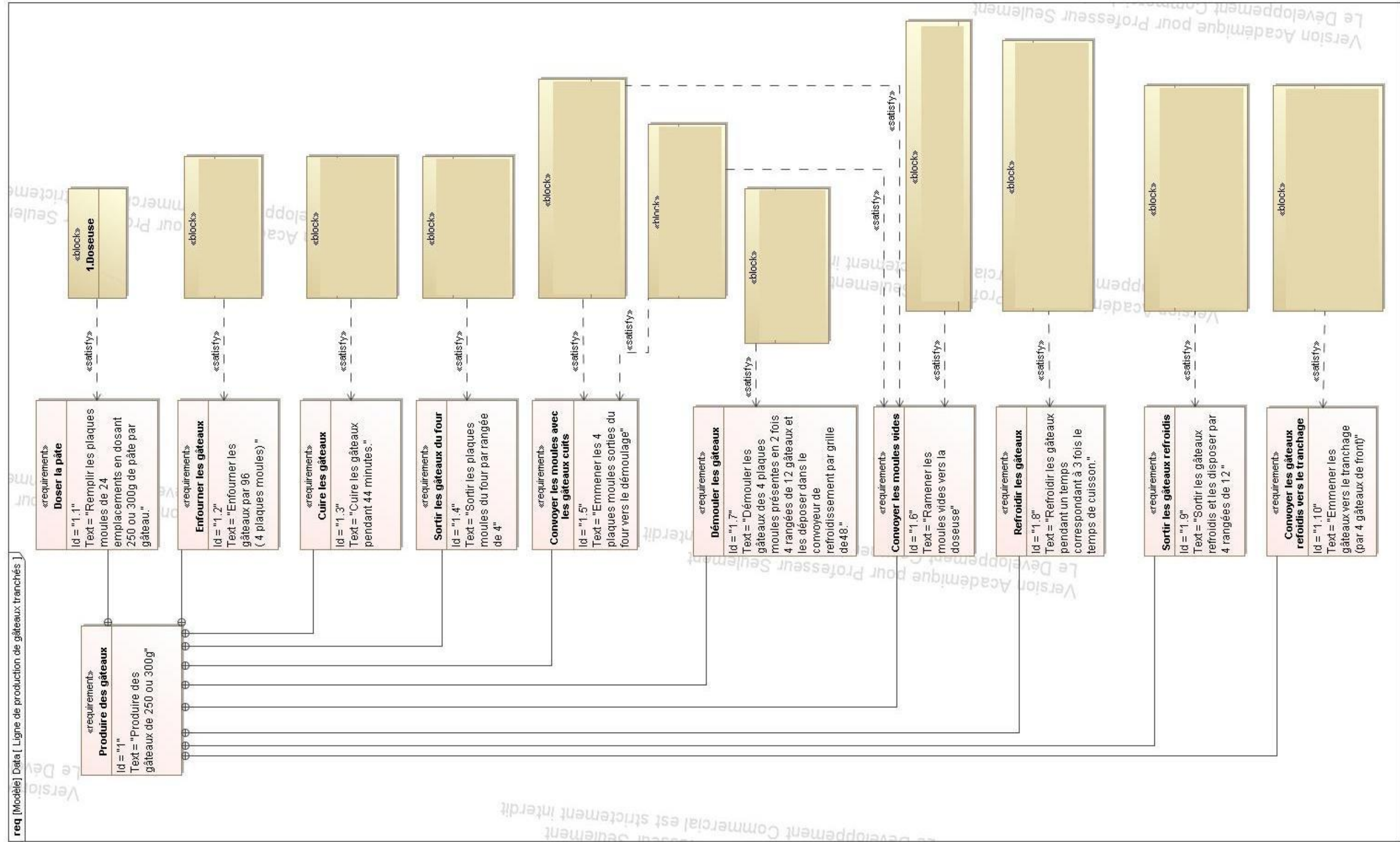
Durée : 2 heures – Coefficient : 2

DOCUMENTS RÉPONSES

Ce dossier contient les documents DR1 à DR7.

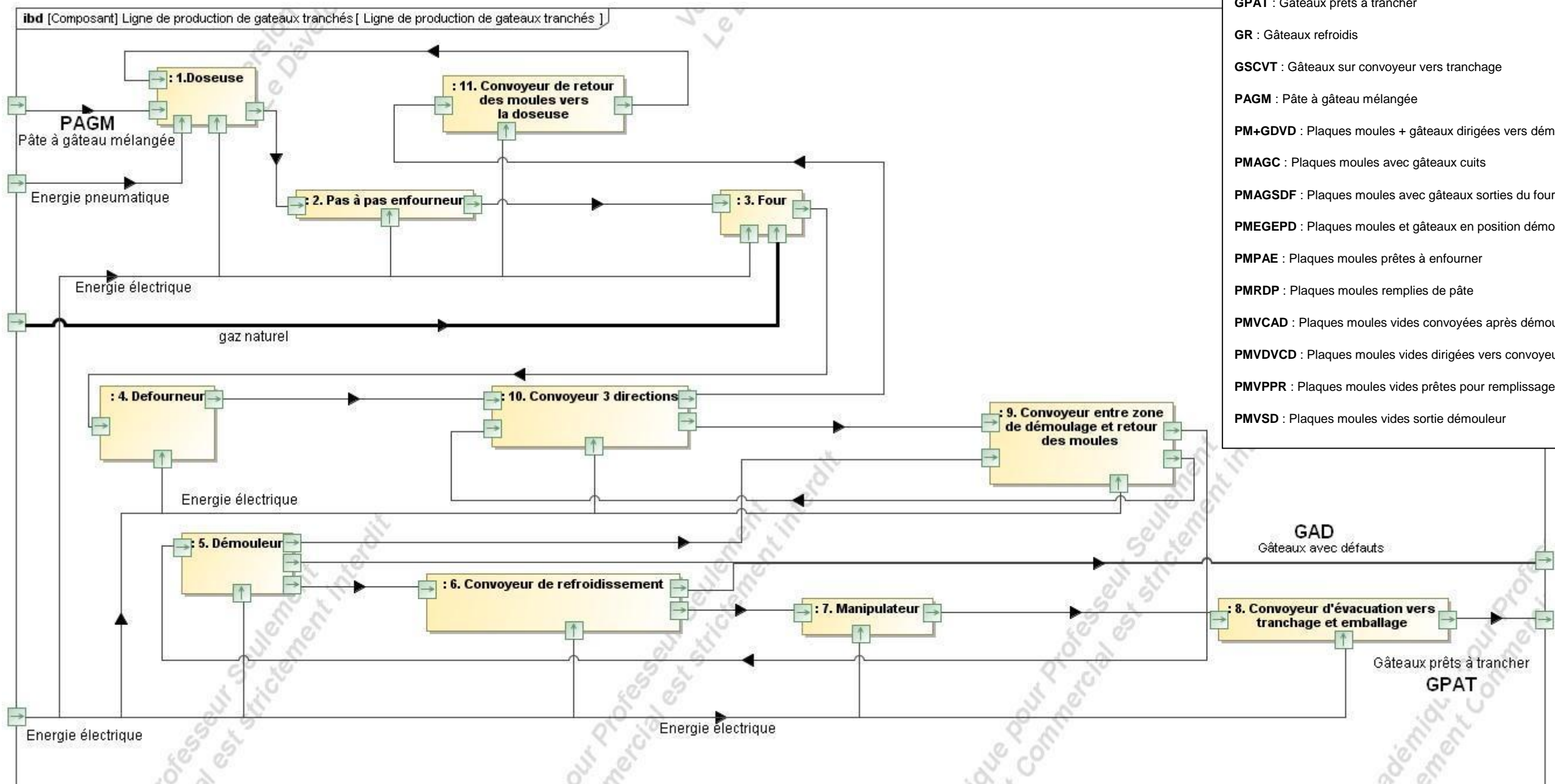
CODE ÉPREUVE : MY41AFS		EXAMEN BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR		SPÉCIALITÉ : MAINTENANCE DES SYSTÈMES	
SESSION : 2016	SUJET	ÉPREUVE : U41 ANALYSE FONCTIONNELLE ET STRUCTURELLE (3 options)			
Durée : 2h		Coefficient : 2	SUJET N° 16MS16	Page 10	

Q 1.1

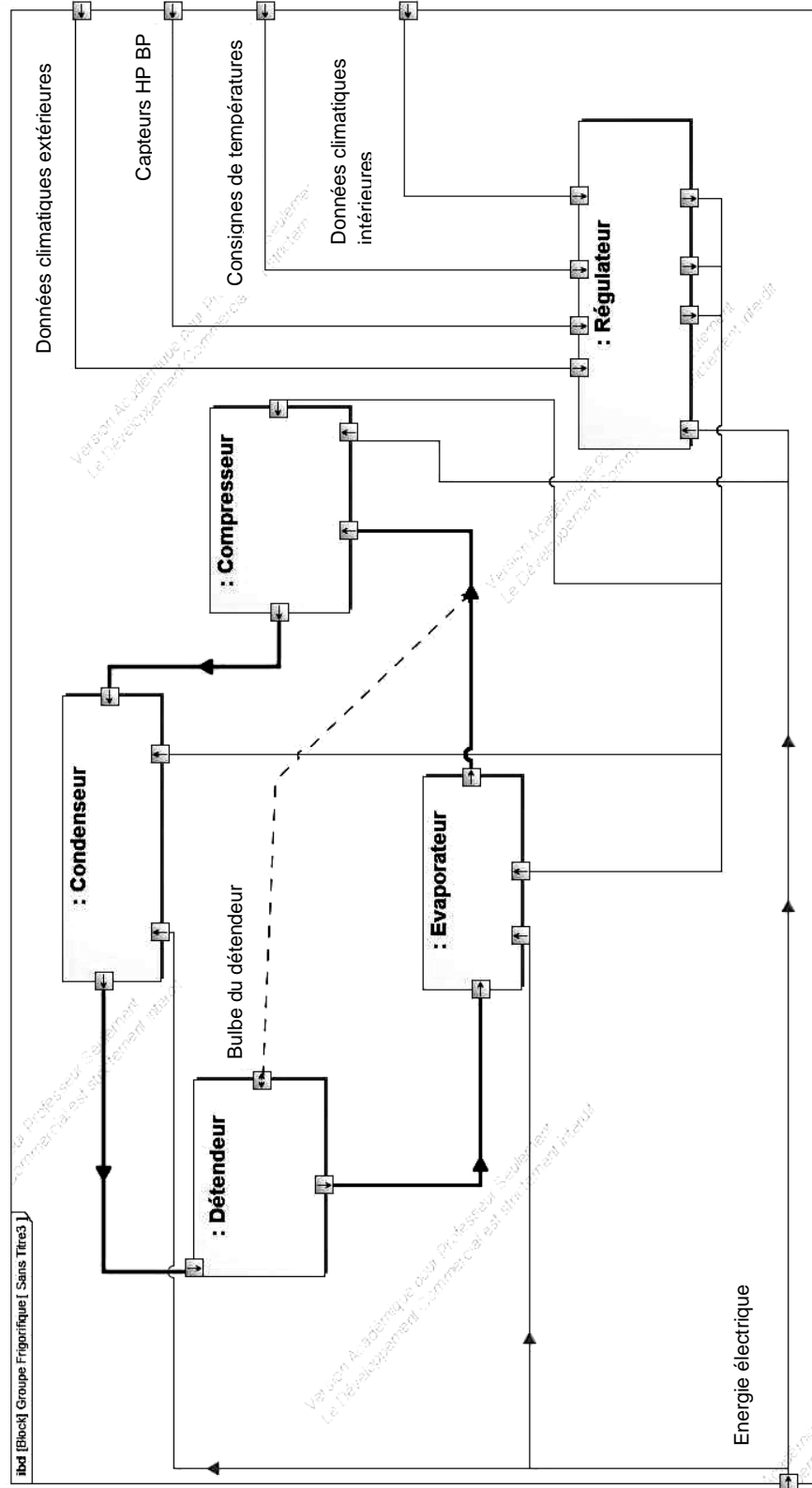


Q 1.2 et 1.3

- GAD** : Gâteaux avec défauts
- GD** : Gâteaux démoulés
- GPAT** : Gâteaux prêts à trancher
- GR** : Gâteaux refroidis
- GSCVT** : Gâteaux sur convoyeur vers tranchage
- PAGM** : Pâte à gâteau mélangée
- PM+GDVD** : Plaques moules + gâteaux dirigés vers démouleur
- PMAGC** : Plaques moules avec gâteaux cuits
- PMAGSDF** : Plaques moules avec gâteaux sorties du four
- PMEGEPD** : Plaques moules et gâteaux en position démoulage
- PMPAE** : Plaques moules prêtes à enfourner
- PMRDP** : Plaques moules remplies de pâte
- PMVCAD** : Plaques moules vides convoyées après démouleur
- PMVDVCD** : Plaques moules vides dirigées vers convoyeur doseuse
- PMVPPR** : Plaques moules vides prêtes pour remplissage
- PMVSD** : Plaques moules vides sortie démouleur



Q 2.3 ibd du groupe frigorifique



Rouge : Haute Pression (HP)

Bleu : Basse Pression (BP)

Q 2.4

Tableau de conformité de l'écart de température du médium (Air)

$\Delta T \text{ mesuré} \geq \Delta T \text{ constructeur}$ ----- Conforme au process (C)

$\Delta T \text{ mesuré} < \Delta T \text{ constructeur}$ ----- Non Conforme au process (NC)

Exemple:

Le 4 mars 2013, le ΔT mesuré est de 11. On est bien $\geq \Delta T$ constructeur => C

Le 28 mars 2013, le ΔT mesuré est de 9. On est bien $< \Delta T$ constructeur => NC

																															Jours de travail				
mars-13	4	5	6	7	8	11	12	13	14	15	19	20	21	22	23	26	27	28	29	30											20				
ΔT constructeur	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10															
ΔT mesuré	11	10	10	10	10	10	11	12	10	10	12	12	12	12	12	10	10	9	10	9															
NC / C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	NC	C	NC														
avr-13	1	2	3	4	5	8	9	10	11	12	15	16	17	18	19	22	23	24	25	26	29	30											20		
ΔT constructeur	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10													
ΔT mesuré																																			
NC / C																																			
mai-13	1	2	3	6	7	8	9	10	13	14	15	16	17	20	21	22	23	24	27	28	29	30	31											17	
ΔT constructeur	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10												
ΔT mesuré		8	14	14	14				13	12	12	11	11	11	11	8	9	9	10	10	11	11	14	14											
NC / C		NC	C	C	C				C	C	C	C	C	C	C	NC	NC	NC	C	C	C	C	C												
juin-13	3	4	5	6	7	10	11	12	13	14	17	18	19	20	21	24	25	26	27	28											20				
ΔT constructeur	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10															
ΔT mesuré	11	9	9	11	10	10	9	9	11	10	10	9	9	11	11	10	10	9	9	9															
NC / C	C	NC	NC	C	C	C	NC	NC	C	C	C	NC	NC	C	C	C	C	NC	NC	NC															
juil-13	1	2	3	4	5	8	9	10	11	12	15	16	17	18	19	22	23	24	25	26	29	30	31											20	
ΔT constructeur	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10												
ΔT mesuré	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	9	10	9	10	9	10	10	9	9											
NC / C	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	C	NC	C	NC	C	C	C	NC	NC											

Jours sans mesure

Q 2.6

Intervention dans la zone de refroidissement						
Mois	Temps d'intervention (h)	Nombre d'intervenants moyen	Apport personnel mensuel (kWh) (1)	Jours de Production Mensuel (2)	Heures de Production mensuelle (h) (3)	Quantité de chaleur extraite par l'évaporateur (kWh) (4)
mars 2013	16	1	3,904	20	140	8120
avril 2013	45	1,2		20		
mai 2013	40	1,2		17		
juin 2013	36	1		20		
juillet 2013	63	1		20		
			(5)			(6)

Notice de remplissage du tableau : Intervention dans la zone de refroidissement

(1) Apport personnel mensuel en (kWh)= (Nombre d'intervenants moyen x Temps d'intervention x Apport personnel)/1000 . Avec l'apport personnel = 244 W

(3) Heures de production mensuelle en (h) = Jours de production x 7 h

(4) Quantité de chaleur extraite par l'évaporateur (kWh)= Puissance unitaire évaporateur x Heures de production mensuelle. Avec la puissance unitaire de l'évaporateur = 58kW

Q 2.8

Détermination de la puissance apportée par ouverture

Tb1. Surface totale des ouvertures				
	Nombre	Largeur	Hauteur	Surface
		mm	mm	m ²
Ouverture entrée convoyage (OA)	1			
Ouverture sortie convoyage (OB)	1			
Porte Arrière (OC)	1			
Total en m ²				m ²

Tb2. Conditions du bilan thermique				
	Température	Humidité relative (Hr)	Enthalpie	$\Delta H = h_2 - h_1$
	°C	%	kJ.kg ⁻¹	kJ.kg ⁻¹
Zone de refroidissement			h1= 33	
Intérieur du bâtiment			h2= 78	

Tb3. Débit massique de l'air						
	Vitesse	Vitesse	Surface	Débit volumique	Masse volumique de l'air	Débit massique
Symbole	v	V	S	qv	ρ (air)	qm
Unité	km.h ⁻¹	m.s ⁻¹	m ²	m ³ .s ⁻¹	kg.m ⁻³	kg.s ⁻¹
Valeur	0,144		5.74		1,15	

Tb4. Détermination de la puissance apportée des ouvertures			
	Débit massique	Variation d'enthalpie	Puissance apportée par les ouvertures
Symbole	qm	$\Delta H = h_2 - h_1$	Ao
Unité	kg.s ⁻¹	kJ.kg ⁻¹	kW
Valeur			

Données :

$$Ao = qm \times \Delta H$$

- Ao en kW
- qm en kg.s⁻¹
- ΔH en kJ.kg⁻¹

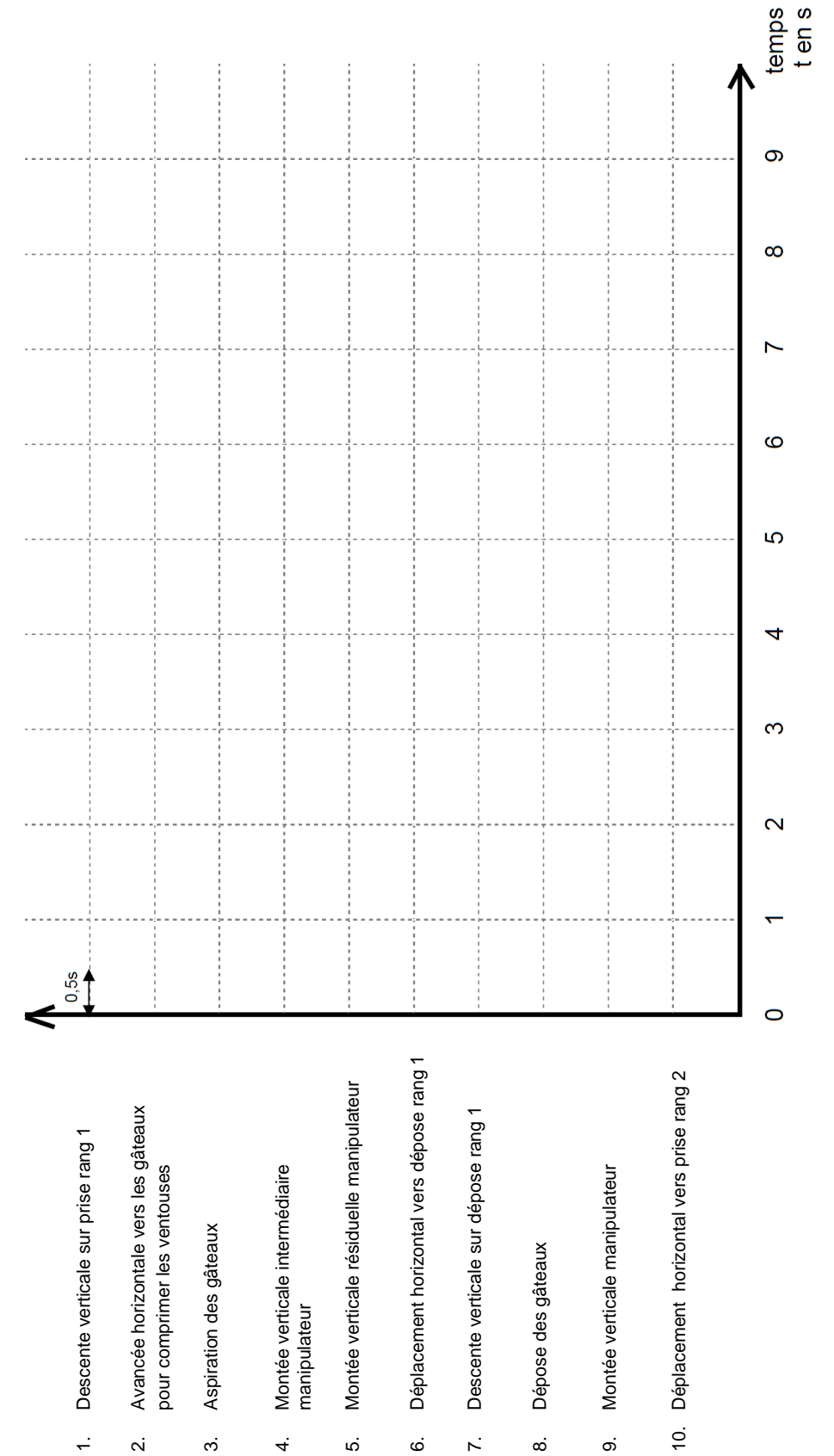
Q 3.1

Tableau donnant le détail du déplacement du rang 1 de gâteaux situé sur le convoyeur de refroidissement vers le convoyeur d'évacuation.

	Action	Levage : Déplacement vertical translation sur y		Déplacement longitudinal translation sur x		Groupe d'aspiration	Suppression du vide pour relâcher les gâteaux
		Course	Durée	Course	Durée	Durée	Durée
Rang1	1. Descente verticale sur prise rang 1	- 80mm	0,5s				
	2. Avancée horizontale vers les gâteaux pour comprimer les ventouses			+ 40mm	1,5s		
	3. Aspiration des gâteaux					(1)	
	4. Montée verticale intermédiaire manipulateur	+ 30mm	0,4s				
	5. Montée verticale résiduelle manipulateur	+ 50mm	0,6s				
	6. Déplacement horizontal vers dépose rang 1			- 900mm	2,5s		
	7. Descente verticale sur dépose rang 1	- 80mm	0,5s				
	8. Dépose des gâteaux						0,5s
	9. Montée verticale manipulateur	+ 80 mm	0,5s				
	10. Déplacement horizontal vers prise rang 2			(2)	2,8s		

Q 3.2

Diagramme de Gantt des actions correspondantes au détail du déplacement du rang 1 de gâteaux situé sur le convoyeur de refroidissement vers le convoyeur d'évacuation



BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR

MAINTENANCE DES SYSTÈMES

- systèmes énergétiques et fluidiques
- systèmes éoliens
- systèmes de production

Session 2016

U 41 : Analyse fonctionnelle et structurelle

Durée : 2 heures – Coefficient : 2

DOCUMENTS TECHNIQUES



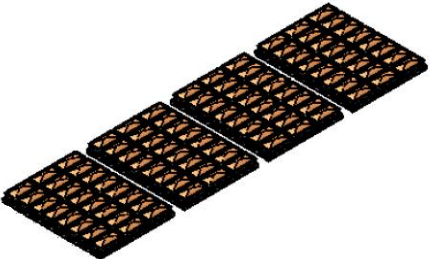

Ce dossier contient les documents DT1 à DT10.


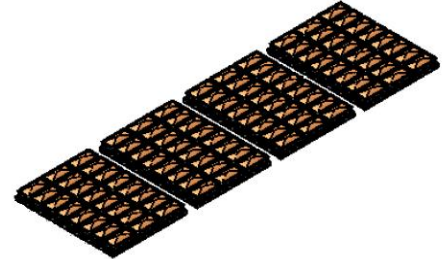


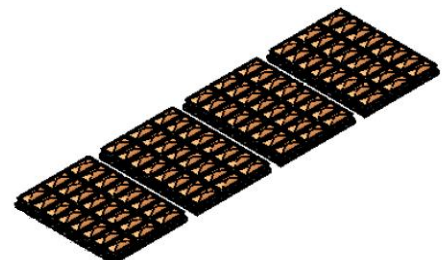
CODE ÉPREUVE : MY41AFS		EXAMEN BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR		SPÉCIALITÉ : MAINTENANCE DES SYSTÈMES	
SESSION : 2016	SUJET	ÉPREUVE : U41 ANALYSE FONCTIONNELLE ET STRUCTURELLE (3 options)			
Durée : 2h		Coefficient : 2	SUJET N° 16MS16	Page 17	

DT1a Présentation du process



La ligne de production de gâteaux tranchés produit des gâteaux de 250g ou 300g




La réalisation de ces gâteaux tranchés passe par plusieurs étapes. Pour la compréhension du process, vous devez consulter en parallèle le schéma de la ligne de production sur le document DP2 du dossier de présentation.

Étape 1		<p>La pâte à gâteaux mélangée est dosée par 250g ou 300g dans des plaques moules de 24 gâteaux (8x3) par la « doseuse n°1 ».</p>
Étape 2		<p>Les plaques moules de 24 gâteaux sont rassemblées par largeur de 4 avant d'être enfournées par le « pas à pas enfourneur n°2 ».</p> 
Étape 3		<p>Les gâteaux sont cuits pendant 44 minutes dans le « four n°3 » à gaz ayant une capacité de 120 plaques moules de 24 gâteaux soit 2880 gâteaux. Le débit horaire du four est de 1080kg/heure pour les gâteaux de 250g et de 1178kg/heure pour les gâteaux de 300g.</p>

Étape 4		<p>Les plaques moules de 24 gâteaux cuits sont sorties du four par rangées de 4 par le « défourneur n°4 ».</p> 
Étape 5	 	<p>Les 4 plaques moules de 24 gâteaux cuits sont emmenées vers le « démouleur n°5 » par le « convoyeurs 3 directions n°10 » et le « convoyeur entre zone démoulage et retour des moules n°9 ».</p> 

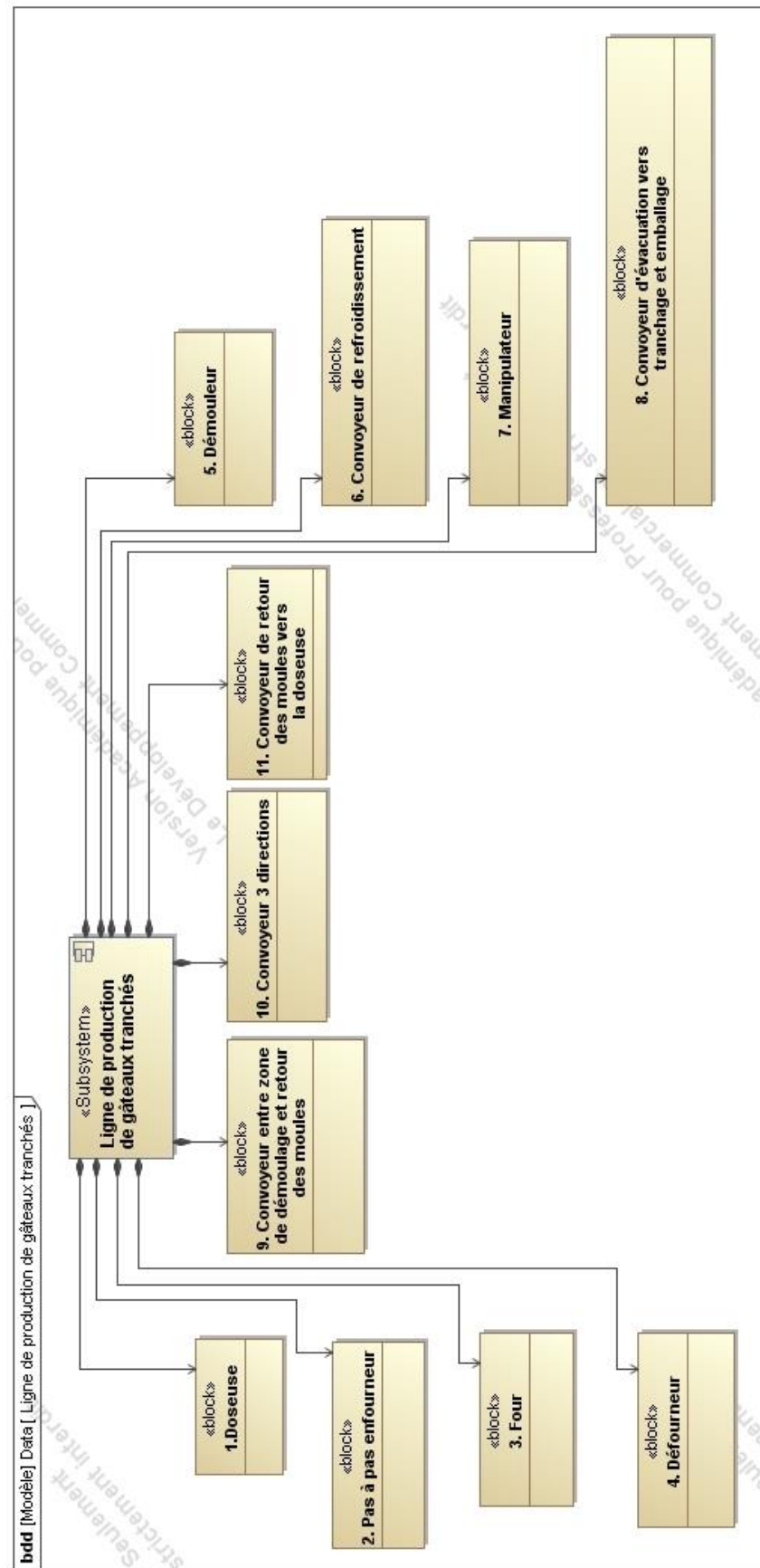
DT1b Présentation du process

Étape 6		<p>Les 96 gâteaux sont démoulés des 4 plaques moules en deux fois 48 (4 rangées de 12 gâteaux) pour être déposées sur 2 grilles appelées balancelles par le « démouleur n°5 ». Chaque grille balancelle contient donc 48 gâteaux. Le démoulage s'effectue par aspiration des gâteaux.</p> <p>Ci-dessous la représentation d'une grille balancelle contenant 48 gâteaux.</p> 
Étape 6'	  	<p>Les 4 plaques moules vides sont ensuite convoyées du « démouleur n°5 » vers la « doseuse n°1 » en repassant dans l'autre sens par le « convoyeur entre zone de démoulage et retour des moules n°9 » puis par le « convoyeur 3 directions n°10 » et enfin par le « convoyeur de retour des moules vers la doseuse n°11 ».</p>

Étape 7		<p>Les grilles balancelles portant les 48 gâteaux passent ensuite dans le « convoyeur de refroidissement n°6 » pour que les gâteaux y soient refroidis pour pouvoir être tranchés. Le temps de refroidissement doit être au moins égal à 3 fois le temps de cuisson.</p>
Étape 8		<p>Les 48 gâteaux se trouvant sur une balancelle en sortie de « convoyeur de refroidissement n°6 » sont déplacés sur le « convoyeur d'évacuation vers tranchage et emballage n°8 ». Ce transfert s'effectue par rang de 12 gâteaux à l'aide de la rampe d'aspiration située sur le « manipulateur n°7 ».</p>
Étape 9		<p>Les 4 rangées de 12 gâteaux ainsi transférés sur le « convoyeur d'évacuation vers tranchage et emballage n°8 » sont ensuite dirigées vers la zone de tranchage et d'emballage.</p>

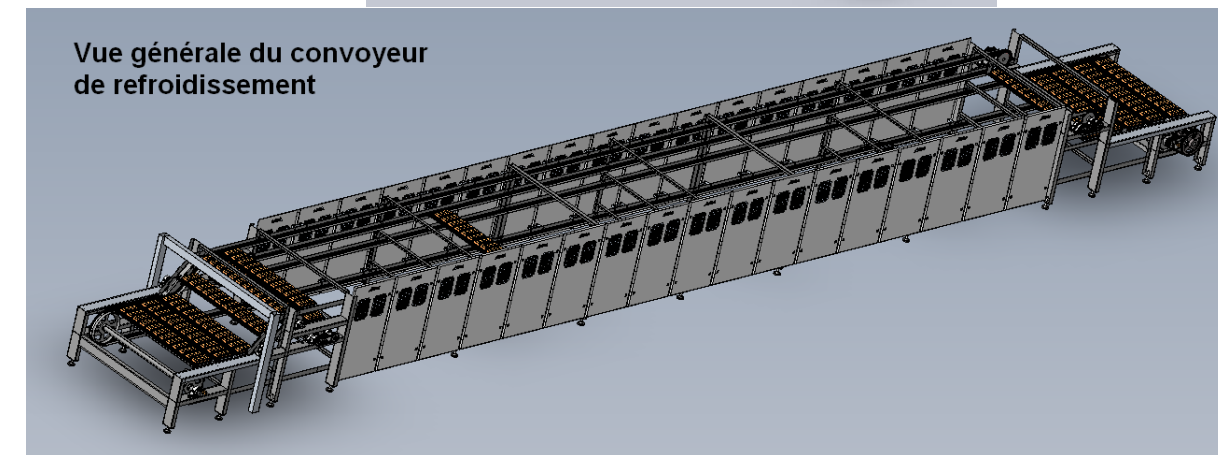
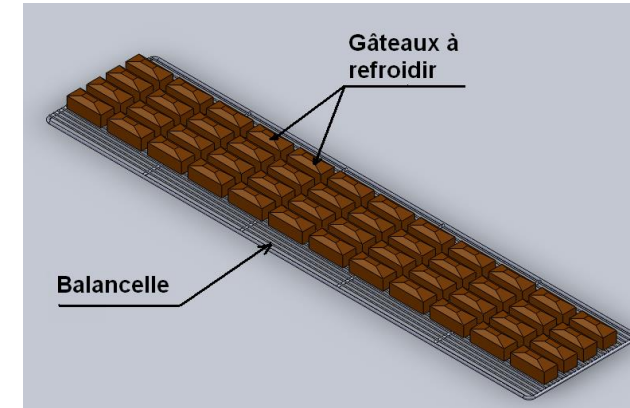
La zone de tranchage et d'emballage n'est pas détaillée dans cette présentation.

DT2 Diagramme bdd de la ligne de production de gâteaux tranchés

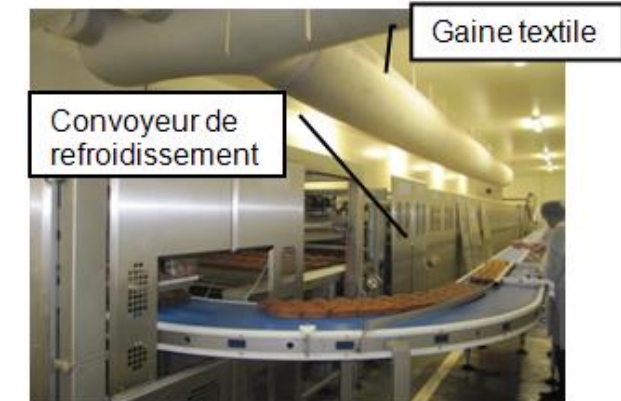
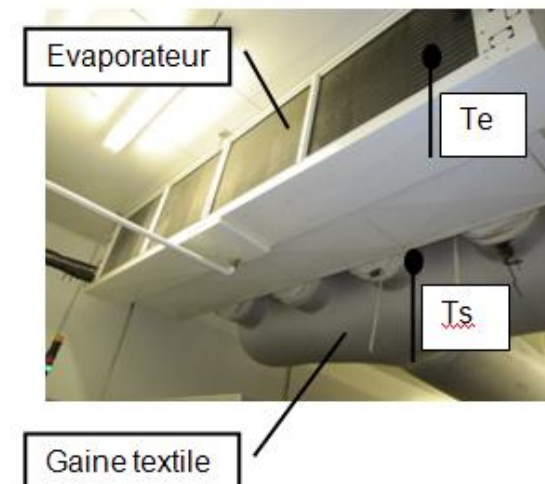


DT3 Présentation de la zone de refroidissement des gâteaux

Comme vu dans le document DT1, les gâteaux disposés sur des grilles appelées balancelles circulent dans le convoyeur de refroidissement.

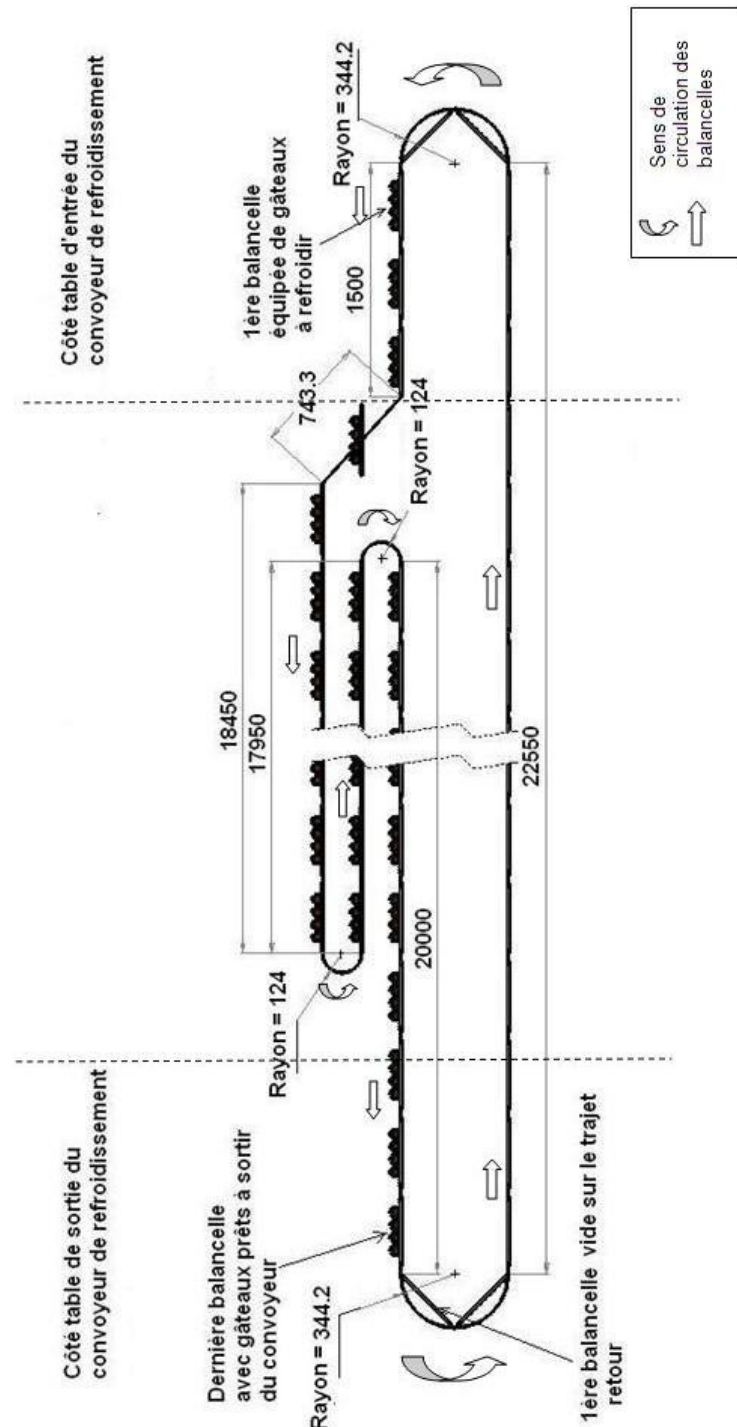


La pièce dans laquelle se trouve le convoyeur est refroidie par un groupe frigorifique dont l'évaporateur est monté au plafond. Il diffuse l'air frais par l'intermédiaire d'une gaine textile montée sur celui-ci et dont la longueur correspond au convoyeur de refroidissement. L'air frais peut ainsi arriver directement sur le dessus du convoyeur et atteindre les gâteaux à refroidir.

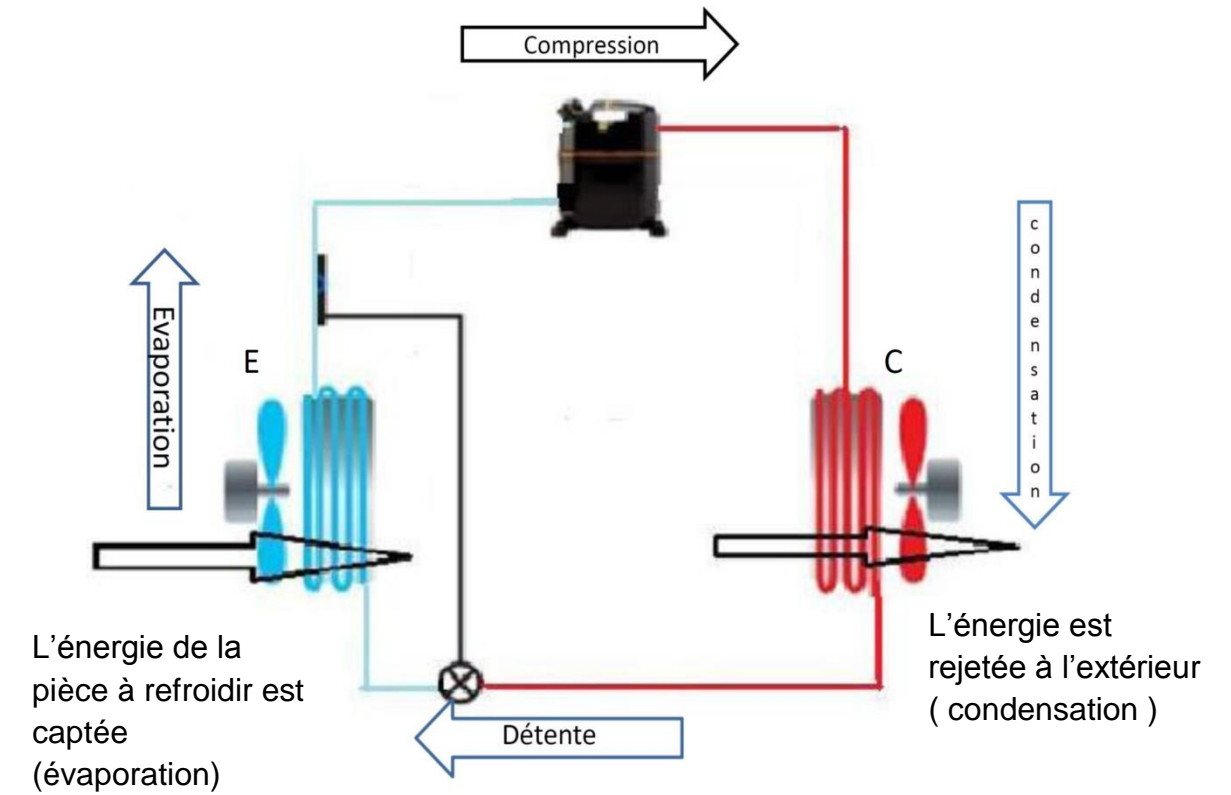


DT4 Schéma du circuit emprunté par les balancelles dans le convoyeur de refroidissement

La figure ci-dessous représente le circuit effectué par les balancelles dans le convoyeur de refroidissement. Les cotes indiquées sur cette figure sont en millimètres. Au regard de sa longueur, le convoyeur est représenté en vue interrompue. On distingue deux parties dans le circuit des balancelles : la partie où les balancelles circulent avec les gâteaux à refroidir et la partie correspondant au trajet retour des balancelles sans gâteaux.



DT5 Principe général de la production de froid



Principe général


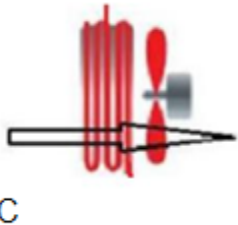
Le principe de base de la production de froid consiste à prélever de la chaleur sur un milieu à refroidir et de la transférer vers un milieu extérieur.


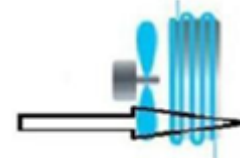
Ce transfert d'énergie est réalisé par l'intermédiaire d'un fluide frigorigène soumis en continu à un cycle thermodynamique de succession de changements d'états vapeur/liquide.

Le cycle comporte les quatre phases suivantes :

- **compression** : la température et la pression du fluide sous forme gazeuse s'élèvent ;
- **condensation** : en passant dans un échangeur situé au contact du milieu extérieur (plus froid), le fluide passe à l'état liquide et rejette des calories vers l'extérieur ;
- **détente** : le fluide sous forme liquide voit sa pression abaissée de même que sa température ;
- **évaporation** : en passant dans un échangeur situé au contact du milieu à refroidir (plus chaud), le fluide capte des calories et se vaporise.

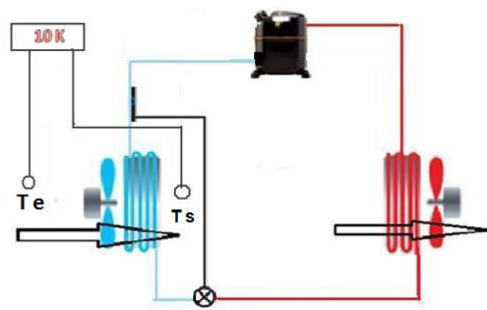
DT6 Tableau descriptif des éléments de l'installation frigorifique

Désignation	Représentation	Fonction	Rôle
Compresseur		Comprimer le fluide frigorigène de la basse pression (BP) à la haute pression (HP)	<p>Élément moteur d'une machine thermodynamique à compression qui assure deux fonctions.</p> <p>La première est la compression à l'état de gaz du fluide frigorigène de la basse à la haute pression.</p> <p>La seconde correspond à la mise en circulation du fluide frigorigène dans le circuit frigorifique.</p>
Condenseur		Évacuer l'énergie vers l'extérieur	<p>Le condenseur est un échangeur thermique.</p> <p>À la sortie du condenseur, le fluide frigorigène s'est refroidi, conserve sa pression, mais change d'état.</p> <p>Comme son nom l'indique, le condenseur va faire passer le fluide frigorigène de l'état gazeux à l'état liquide, c'est le phénomène de condensation.</p> <p>Un condenseur se présente la plupart du temps sous forme d'un échangeur muni d'une multitude d'ailettes destinées à augmenter la surface d'échange thermique.</p> <p>Le condenseur est la partie qui évacue de la chaleur à l'extérieur.</p> <p>Dans le caisson extérieur est intégré l'échangeur condenseur avec son ventilateur et le groupe compresseur.</p>

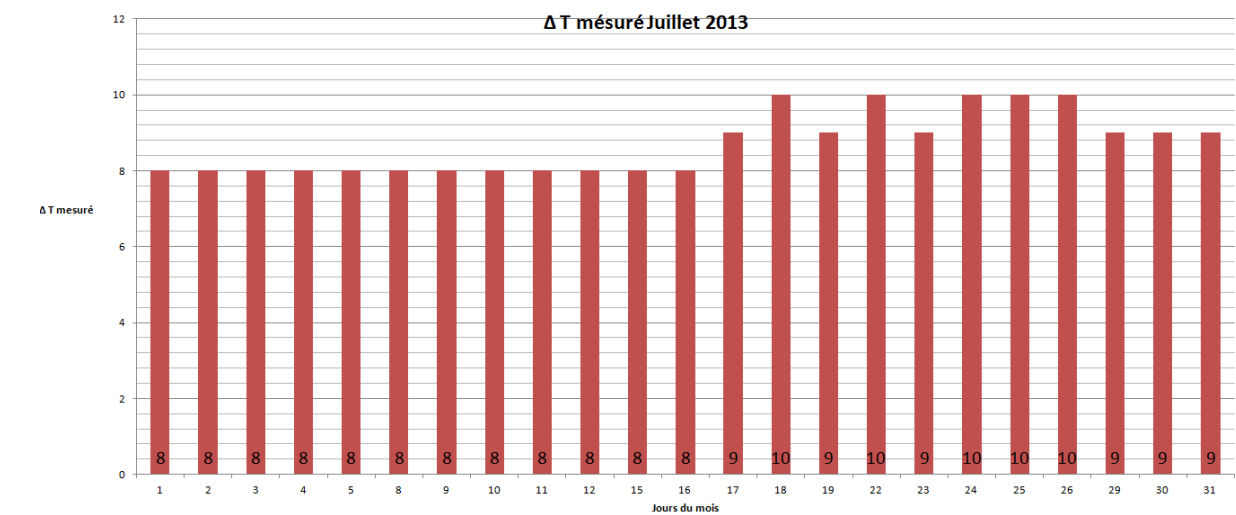
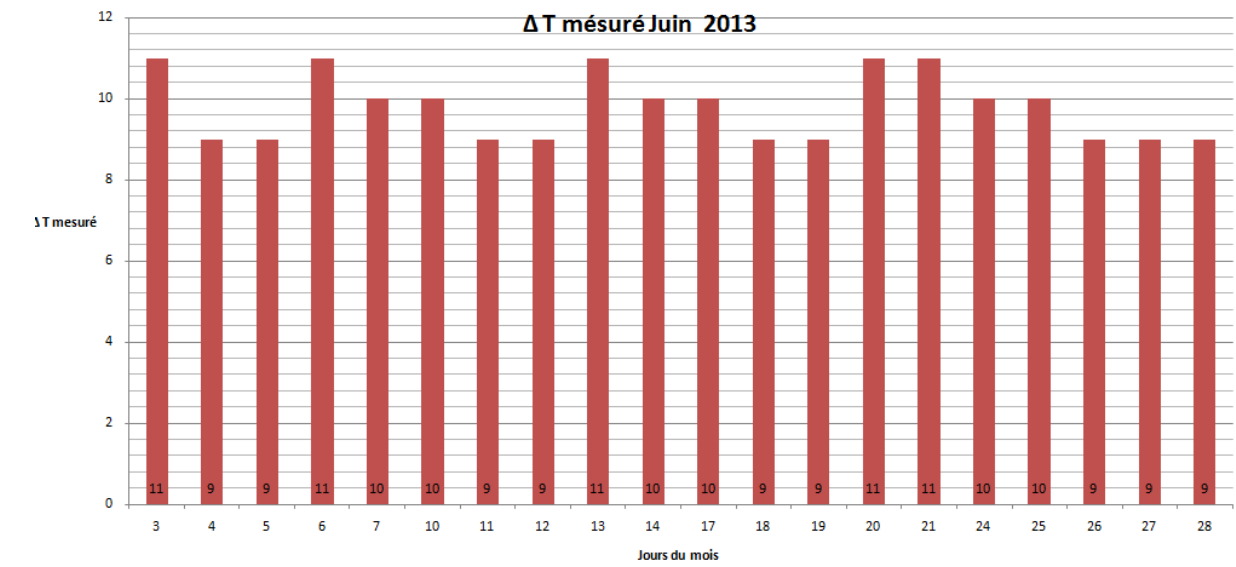
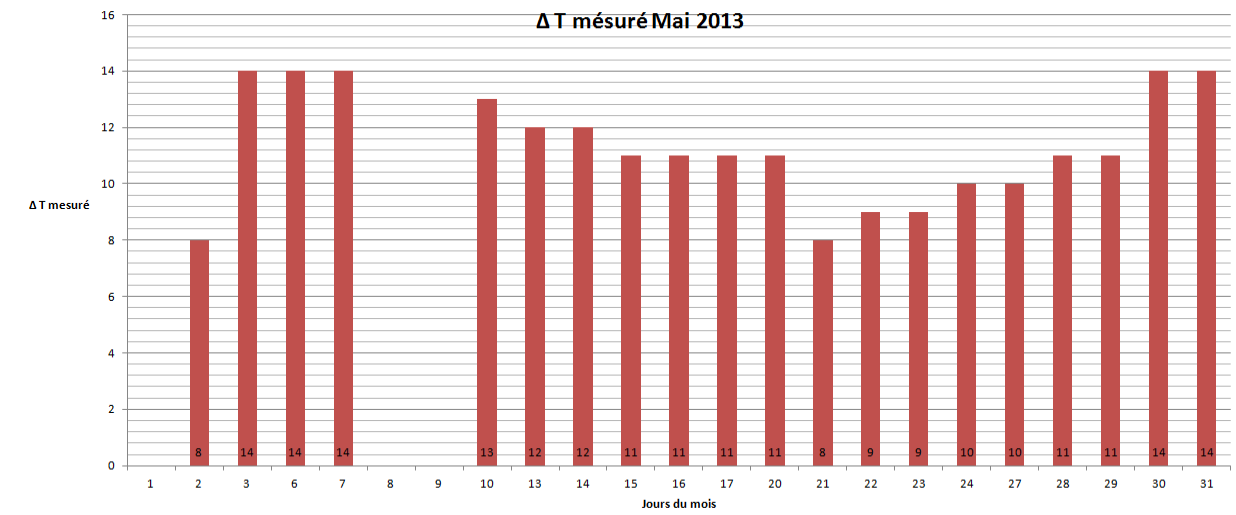
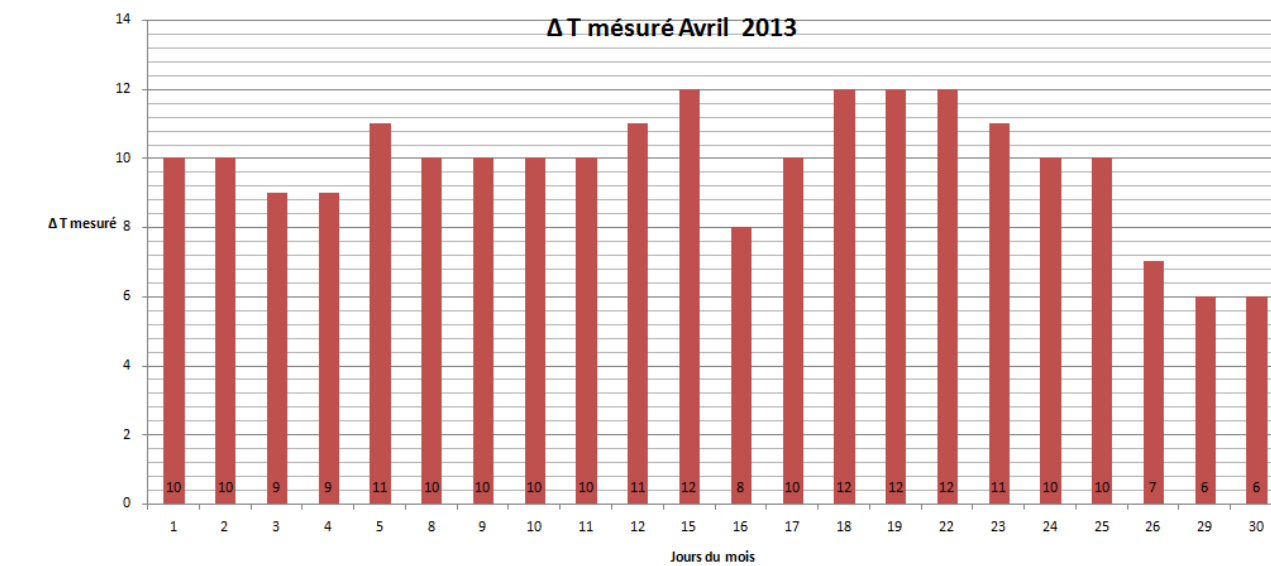
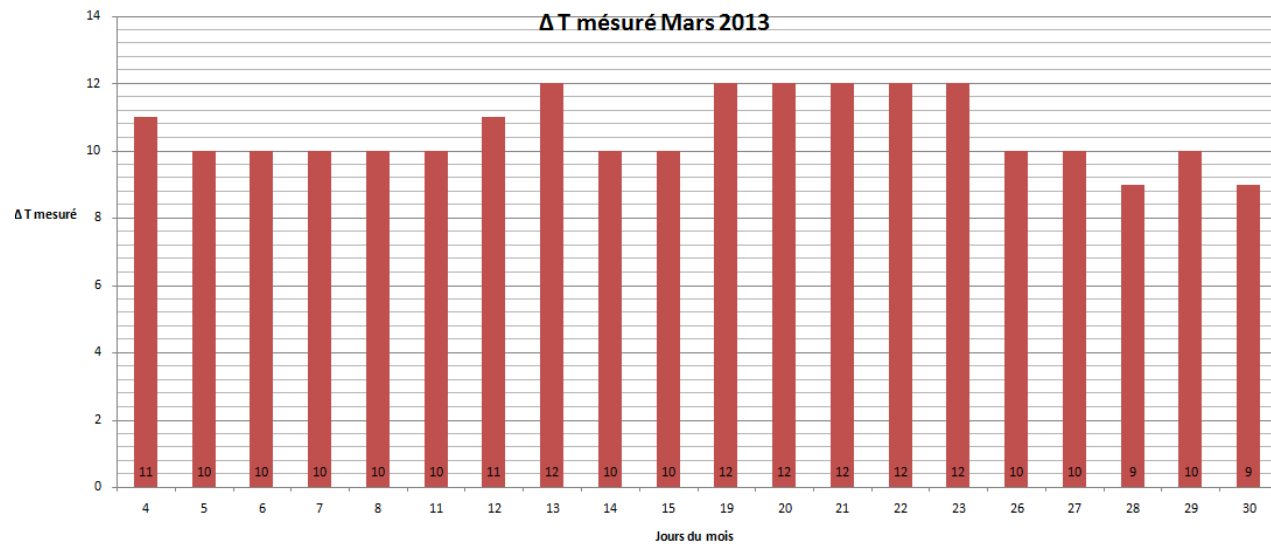
Désignation	Représentation	Fonction	Rôle
Détendeur et son bulbe		Détendre le fluide frigorigène de la haute pression (HP) à la basse pression (BP)	<p>Le détendeur est un élément passif du circuit frigorifique mais essentiel pour réaliser le cycle de compression/détente permettant de transférer l'énergie de l'évaporateur au condenseur.</p> <p>C'est lui qui assure le changement d'état du fluide, de l'état liquide à l'état gazeux en abaissant brusquement la pression à l'entrée de l'évaporateur.</p> <p>Le bulbe doit être positionné en fin d'évaporateur pour assurer une alimentation en fluide en fonction des apports externes et maintenir une surchauffe (SR) correcte.</p>
Évaporateur		Capter l'énergie de l'intérieur	<p>L'évaporateur est l'échangeur du circuit frigorifique qui va céder du froid au profit de l'air dans le cas d'un circuit à détente directe.</p> <p>En amont de l'évaporateur le détendeur du circuit frigorifique permet de décompresser le fluide frigorigène. Au cours du passage dans l'évaporateur, le fluide frigorigène passe de l'état liquide à l'état gazeux, c'est le phénomène d'évaporation qui produit ainsi du froid.</p> <p>Ce changement d'état produit un brusque refroidissement du fluide qui va se réchauffer tout au long du passage dans l'évaporateur, captant la chaleur du milieu dans lequel il est (fluide caloporteur, ou air).</p> <p>Comme le condenseur, l'évaporateur se présente la plupart du temps sous forme d'une batterie échangeur munie d'ailettes destinées à augmenter la surface d'échange thermique afin de diffuser avec le meilleur rendement l'énergie frigorifique.</p>

DT7 Tableau des ΔT médium mesurés dans la zone de convoyage

ΔT médium
 Mesure effectuée sur l'air, de part et d'autre de l'évaporateur.
 $\Delta T \text{ médium} = \text{Température entrée de l'air } (T_e) - \text{Température sortie de l'air } (T_s)$
 $\Delta T \text{ médium}$ donnée en K (1K = 273.15°C)

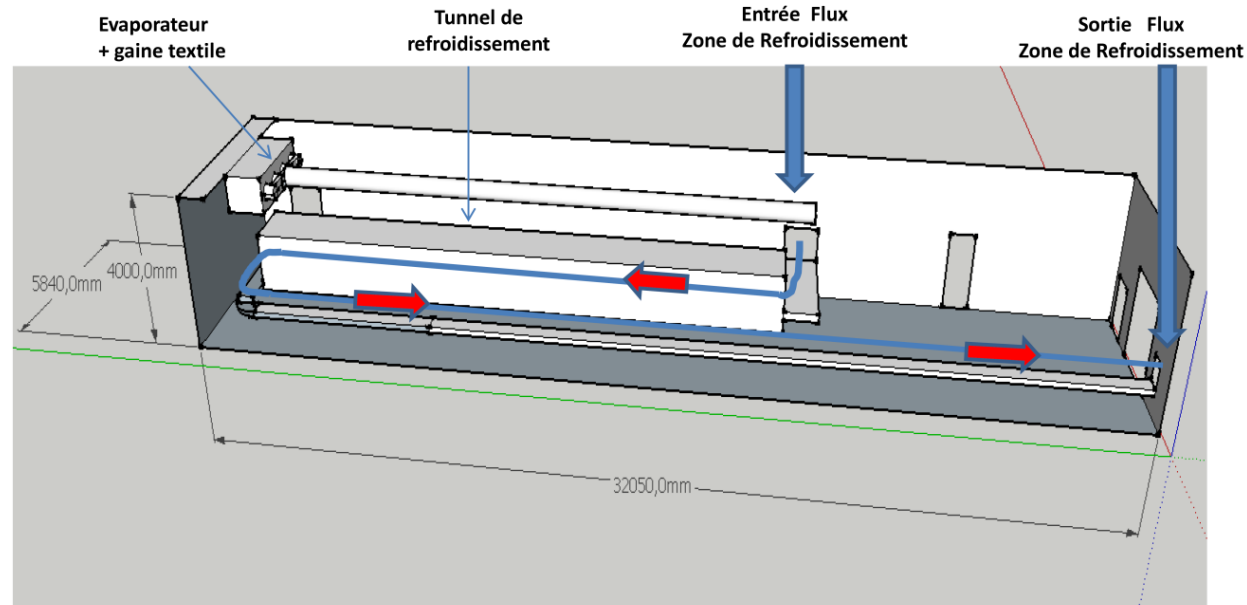


Les valeurs des mois de Mars, Mai, Juin et Juillet 2013 seront prises pour exemple sur le document réponse DR 5.



DT8 Plans de la zone de refroidissement

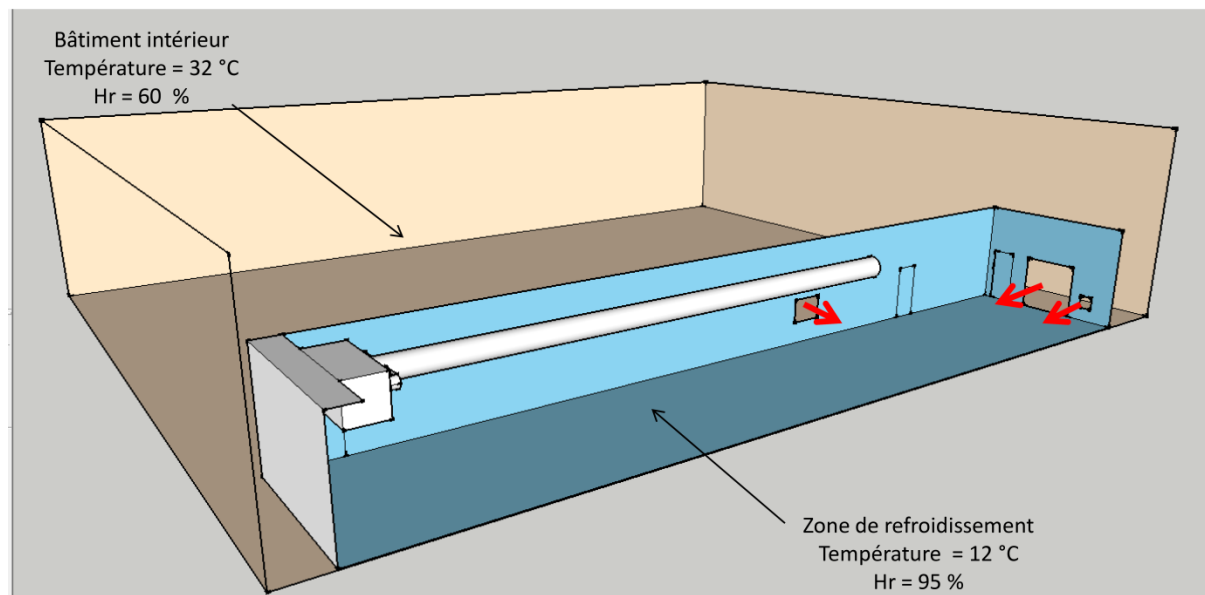
Zone de refroidissement



→ Flux de petits gâteaux dans la zone de refroidissement

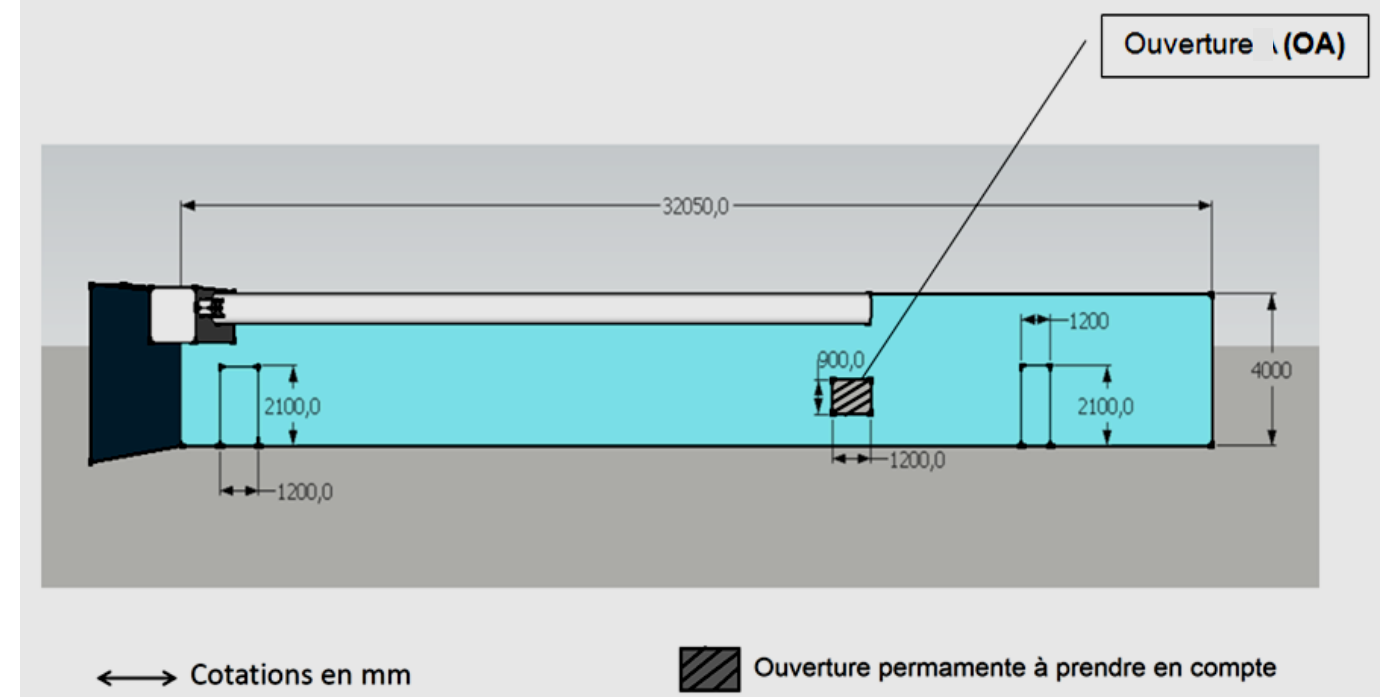
Les côtes indiquées sur le dessin sont en mm.

Zone de refroidissement sans la ligne de convoyage

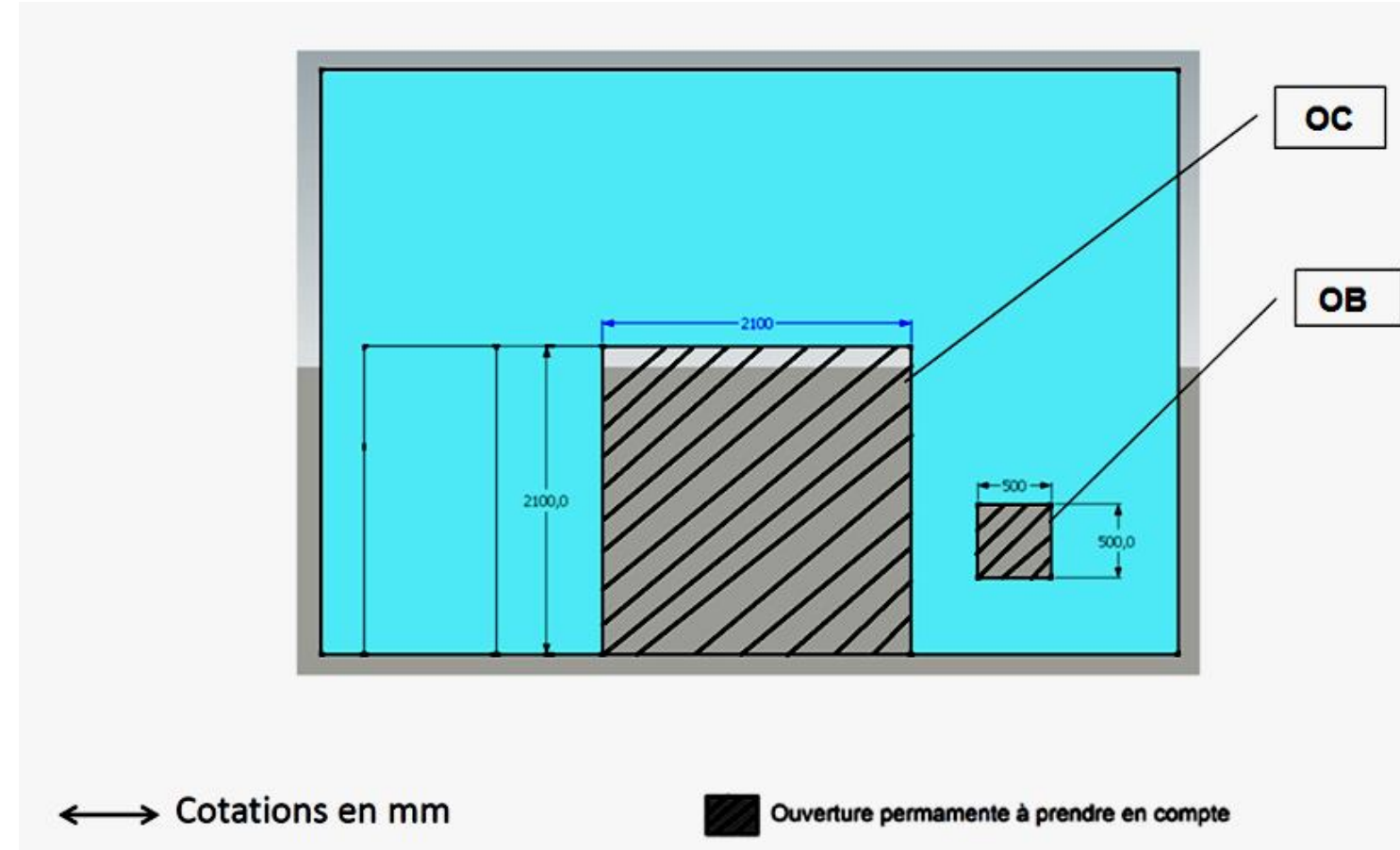


→ Flux de chaleur provenant des ouvertures

Zone de refroidissement sans la ligne de convoyage en vue de face



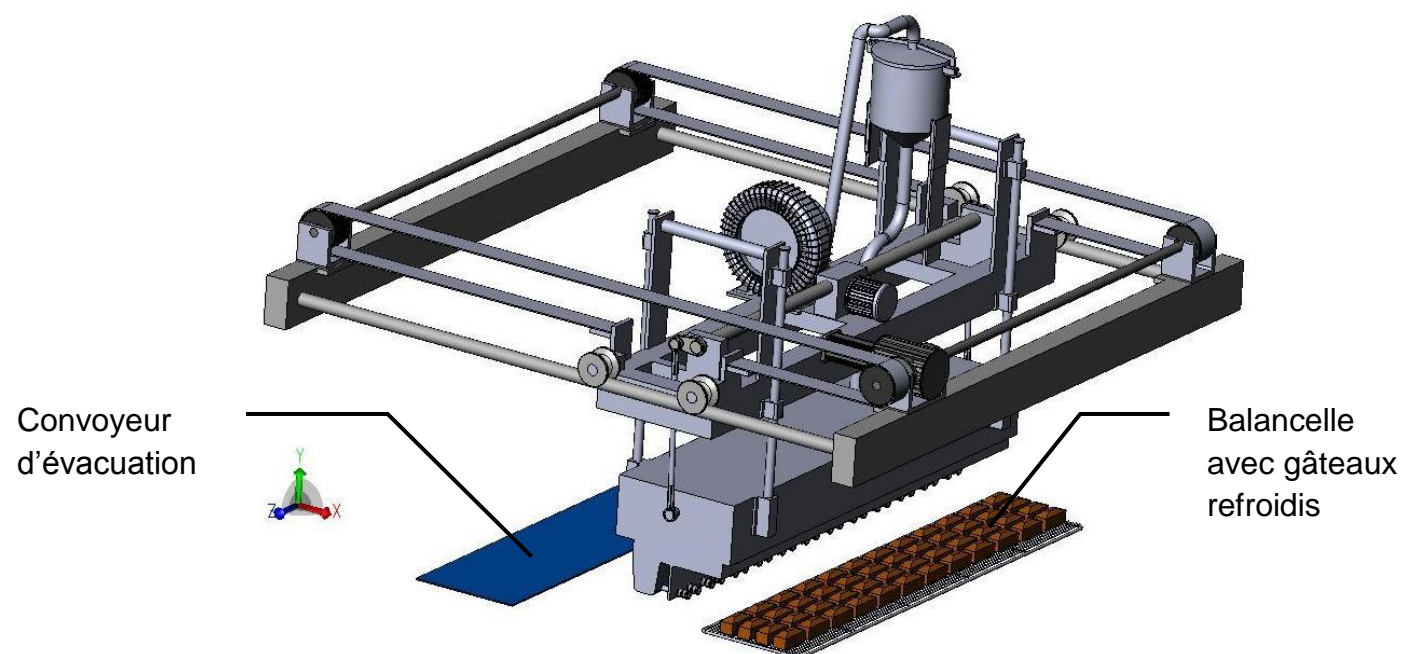
Zone de refroidissement sans la ligne de convoyage en vue de droite



DT9a Présentation et différentes vues du manipulateur 7

Vue 3D du manipulateur 7

Le manipulateur 7 permettant de déplacer les gâteaux situés sur les balancelles en sortie de convoyeur de refroidissement vers le convoyeur d'évacuation est représenté en 3 D ci-dessous. Il utilise un procédé d'aspiration par le vide des gâteaux à l'aide de ventouses à contact alimentaire.



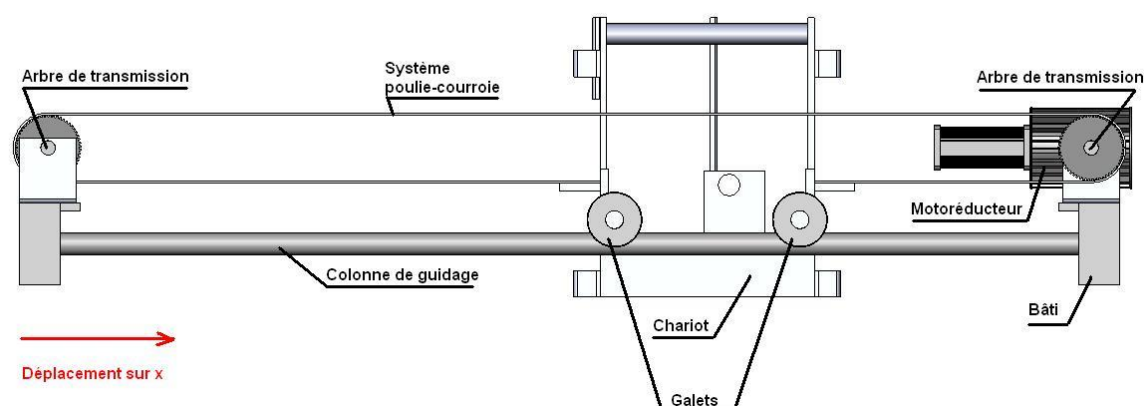
Chaîne cinématique permettant le déplacement du chariot du manipulateur sur x

Les autres pièces du manipulateur ont été cachées.

La chaîne cinématique est la suivante :

Motoréducteur → arbres de transmission → Système poulie-courroie → Chariot.

Ce chariot est guidé en translation par 4 galets sur deux colonnes de guidage du bâti.



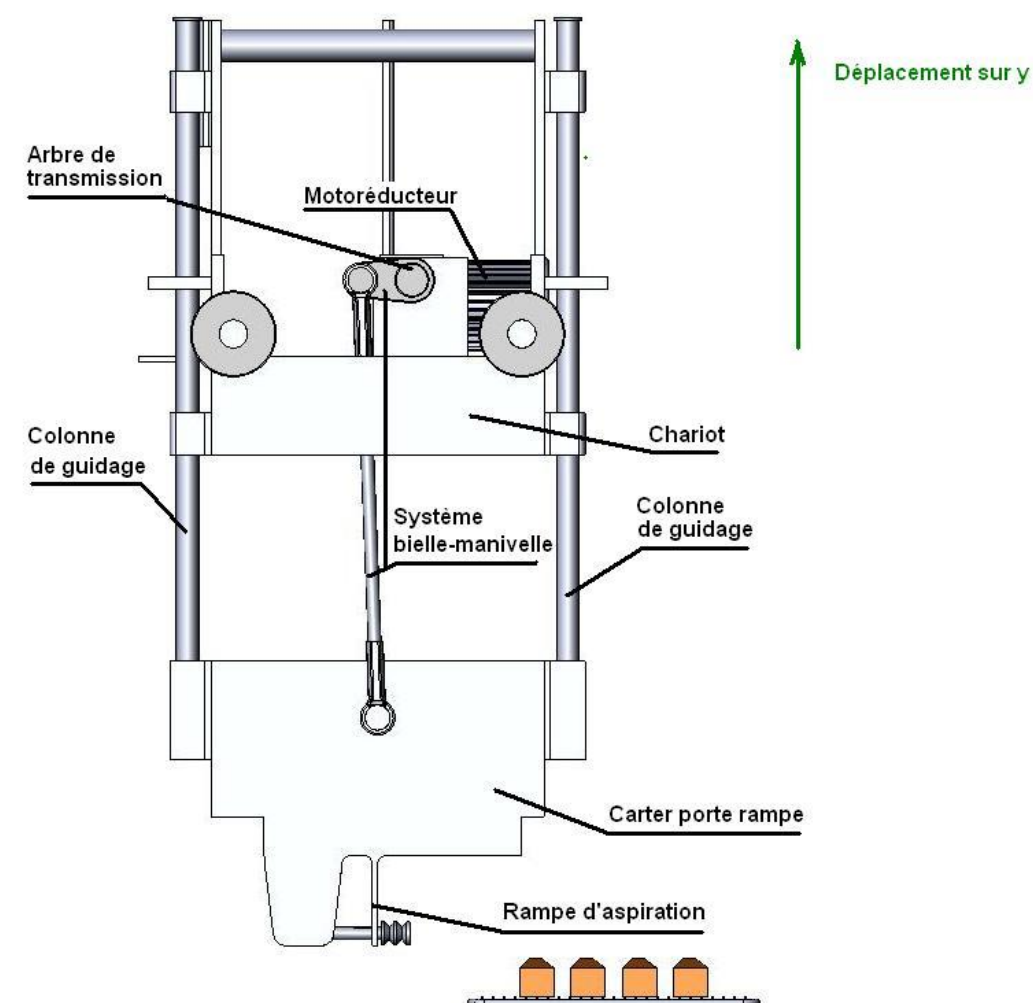
Chaîne cinématique permettant le déplacement sur y de la rampe d'aspiration

Les autres pièces du manipulateur ont été cachées.

La chaîne cinématique est la suivante :

Motoréducteur → arbre de transmission → Système bielle-manivelle → Carter porte rampe → Rampe d'aspiration.

Le carter porte rampe est guidé en translation par rapport au chariot par 4 colonnes de guidage.

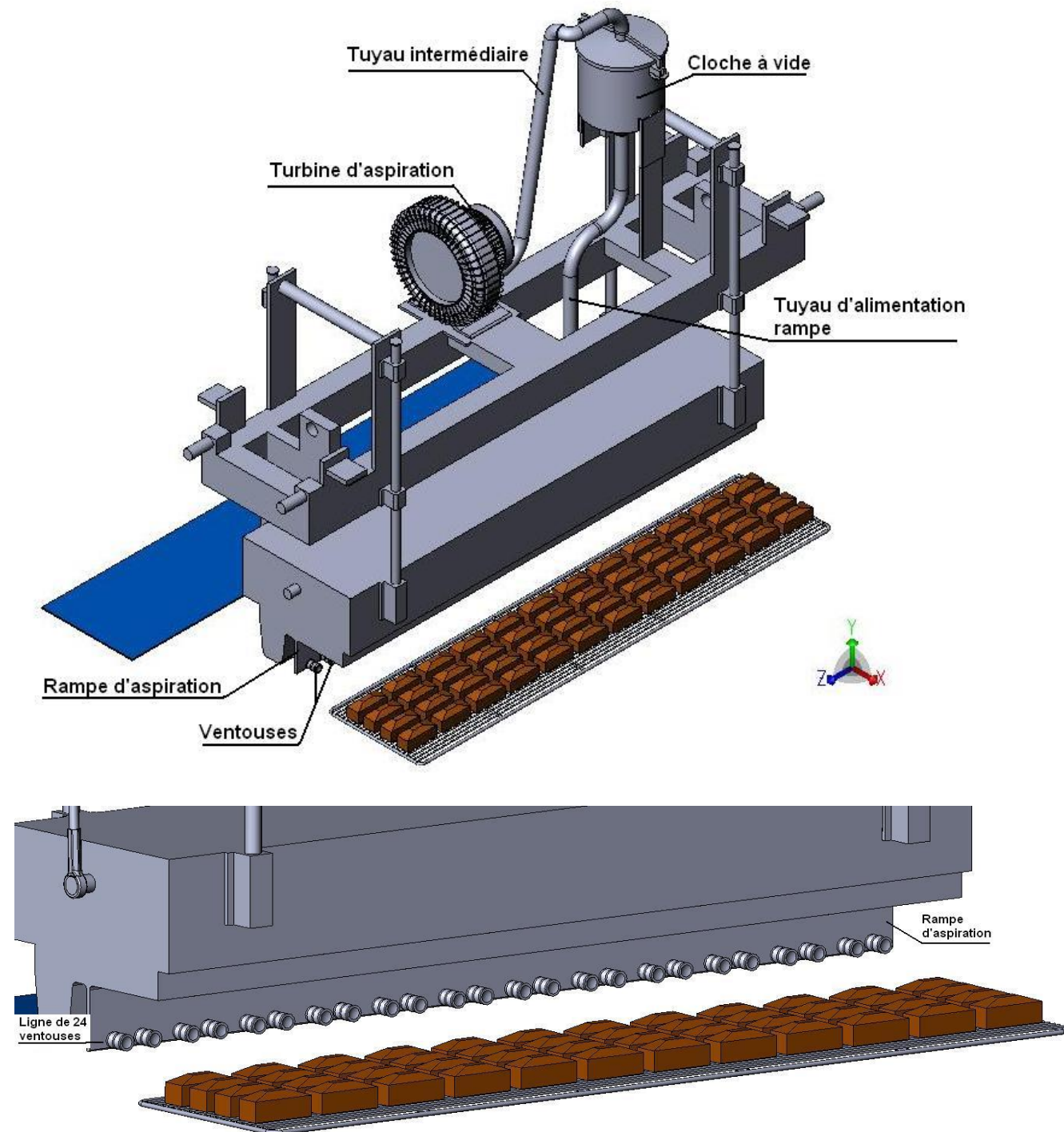


DT9b Présentation et différentes vues du manipulateur 7

Chaîne permettant l'aspiration des gâteaux

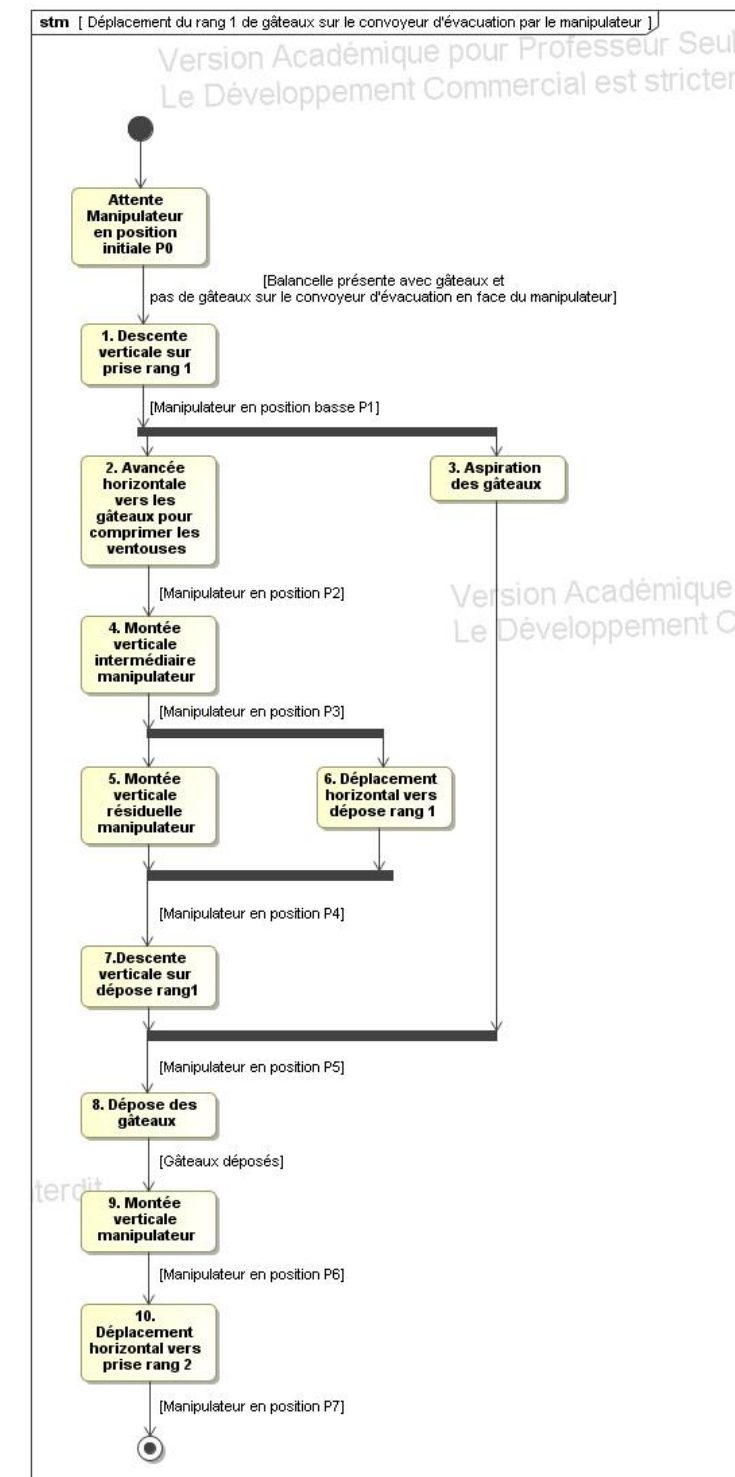
Cette chaîne est composée des éléments suivants :

Turbine d'aspiration → tuyau intermédiaire → cloche à vide → tuyau d'alimentation rampe → Rampe d'aspiration → ligne de 24 ventouses (2 par gâteau).



DT 10a Détail du cycle de déplacement des gâteaux du convoyeur de refroidissement vers le convoyeur d'évacuation

Le schéma de la page suivante représente le cycle de déplacement du rang 1 de gâteaux de la balancelle en sortie de convoyeur de refroidissement vers le convoyeur d'évacuation. Ce cycle est décrit de manière temporelle par le diagramme état transition « stm » ci-dessous.



DT 10b Détail du cycle de déplacement des gâteaux du convoyeur de refroidissement vers le convoyeur d'évacuation

Cycle de déplacement du rang 1 de gâteaux de la balancelle en sortie de refroidissement vers le convoyeur d'évacuation.

