

Multicuiseur solaire

 Nomade des Mers



https://lowtechlab.dokit.app/wiki/Multicuiseur_solaire

Dernière modification le 14/12/2024

 Difficulté Facile

 Durée 8 heure(s)

 Coût 30 EUR
(€)

Description

Four solaire + Marmite norvégienne + séchoir

Sommaire

Description
Sommaire
Introduction
Étape 1 - Créer la structure en polystyrène
Étape 2 - Recouvrir d'aluminium ou le couverture de survie
Étape 3 - Fabriquer la structure en bois
Étape 4 - Fixer les panneau réflecteur
Étape 5 - Construire la porte du four
Étape 6 - La cuisson
Étape 7 - Fabriquer le séchoir
Notes et références
Commentaires

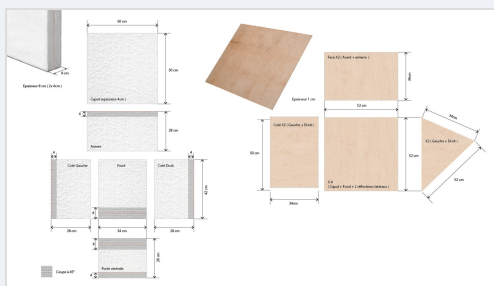
Introduction

Ce module propose de combiner différentes Lowtech. Le four solaire capte les rayons du soleil et les concentre derrière une vitre afin d'augmenter la température de l'espace de cuisson. Si l'épaisseur du four présente une bonne isolation thermique, la cuisson peu alors se prolonger une fois les panneaux réflecteurs repliés. Si la porte du système reste ouverte, l'environnement encore chaud est idéal pour sécher des fruits s'ils sont protégés de la lumière directe.



Pour vos questions « cuisson solaire » (four/tube/concentrateur...) : un forum dédié existe ! Venez y discuter : <https://forum.cuisson-solaire.fr/>

Ps: Une utilisation "Glacière" est également envisageable si on ne laisse pas le soleil pénétrer.



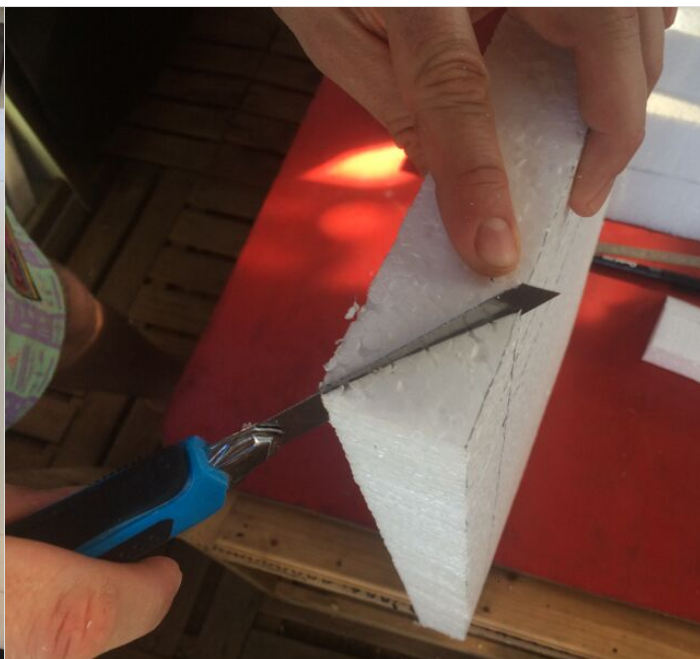
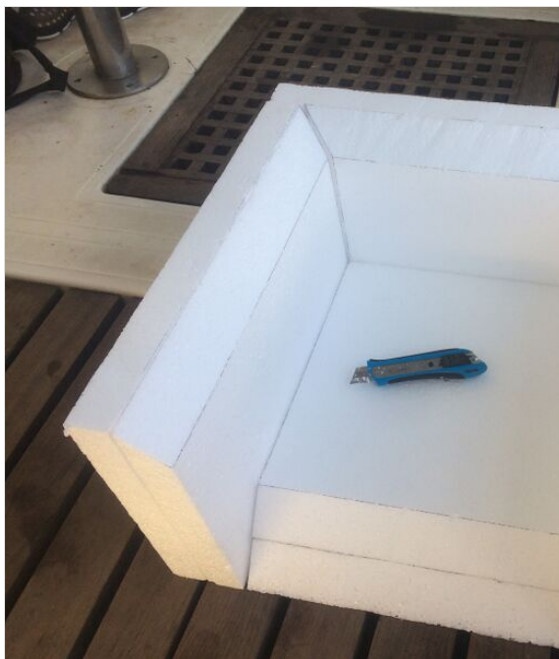
Matériaux

- Plaques de polystyrène
- Plaques de bois
- Vitre de 8mm d'épaisseur (50cmX50cm)
- Scotch Aluminium ou couverture de survie (côté argent vers l'extérieur)
- Rivets pop
- Chambre à air
- Cordes
- Vis

Outils

- Cutter
- Scie
- Visseuse
- Riveteuse

Étape 1 - Créer la structure en polystyrène



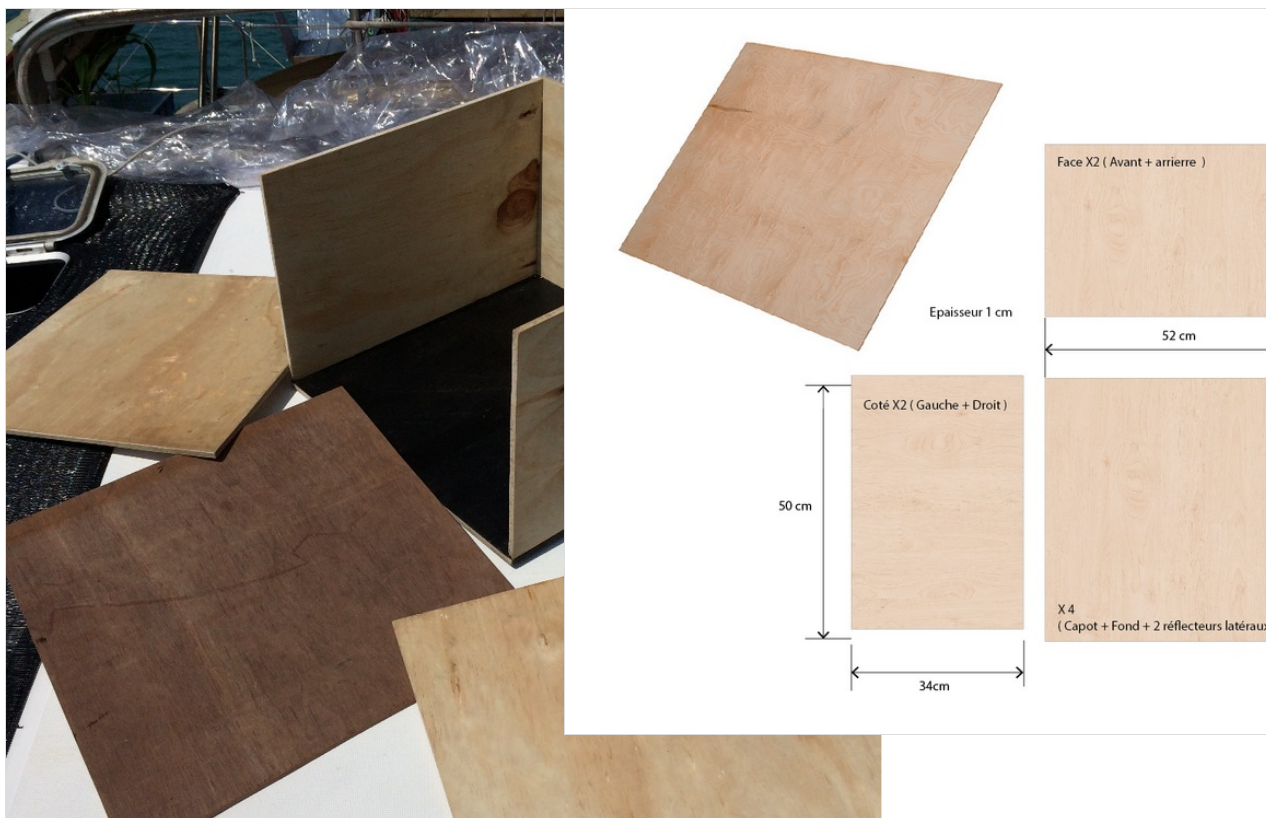
Étape 2 - Recouvrir d'aluminium ou le couverture de survie

Notes et références

Pour vos questions « cuisson solaire » (four/tube/concentrateur...) : un forum dédié existe ! Venez y discuter : <https://forum.cuisson-solaire.fr/>

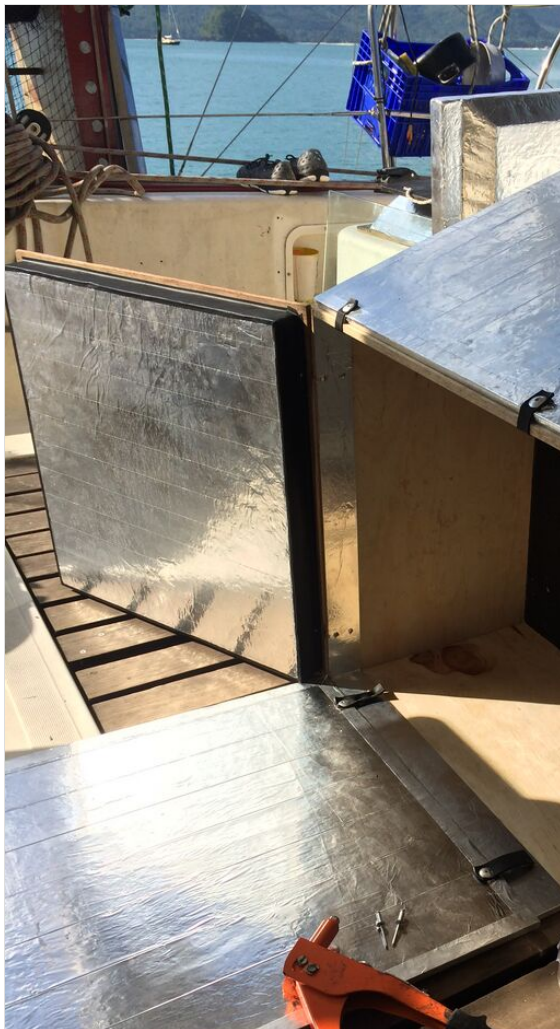


Étape 3 - Fabriquer la structure en bois



Étape 4 - Fixer les panneau réflecteur

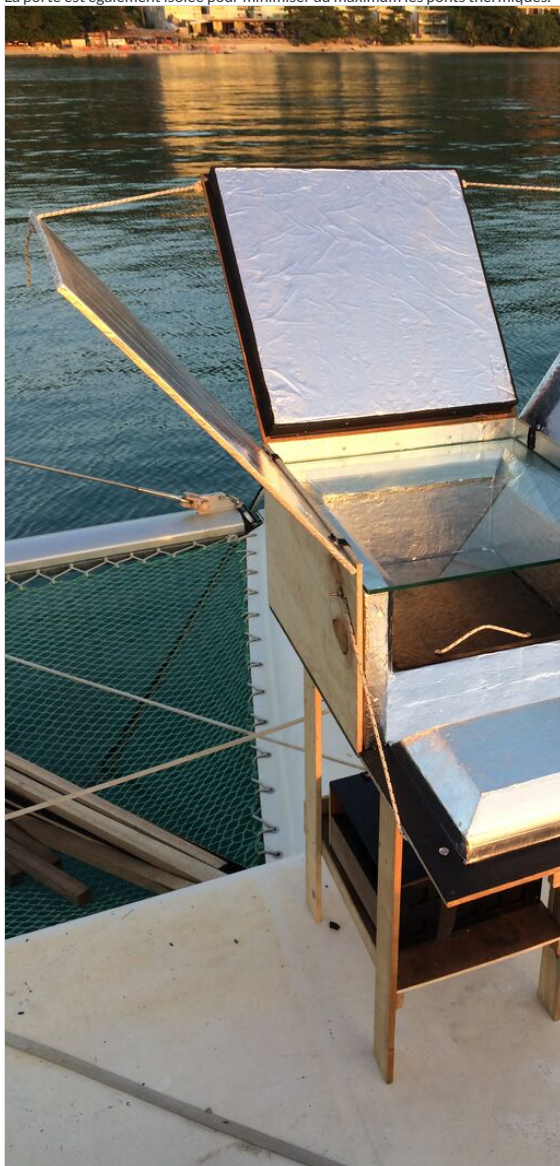
L'utilisation de la chambre à air pour les charnières permet d'assurer une bonne tenue et une tension adéquate. Les cordes serviront à maintenir les panneaux à 90° par rapport aux rayons solaires. Elles fixent également les panneaux au châssis une fois repliés.





Étape 5 - Construire la porte du four

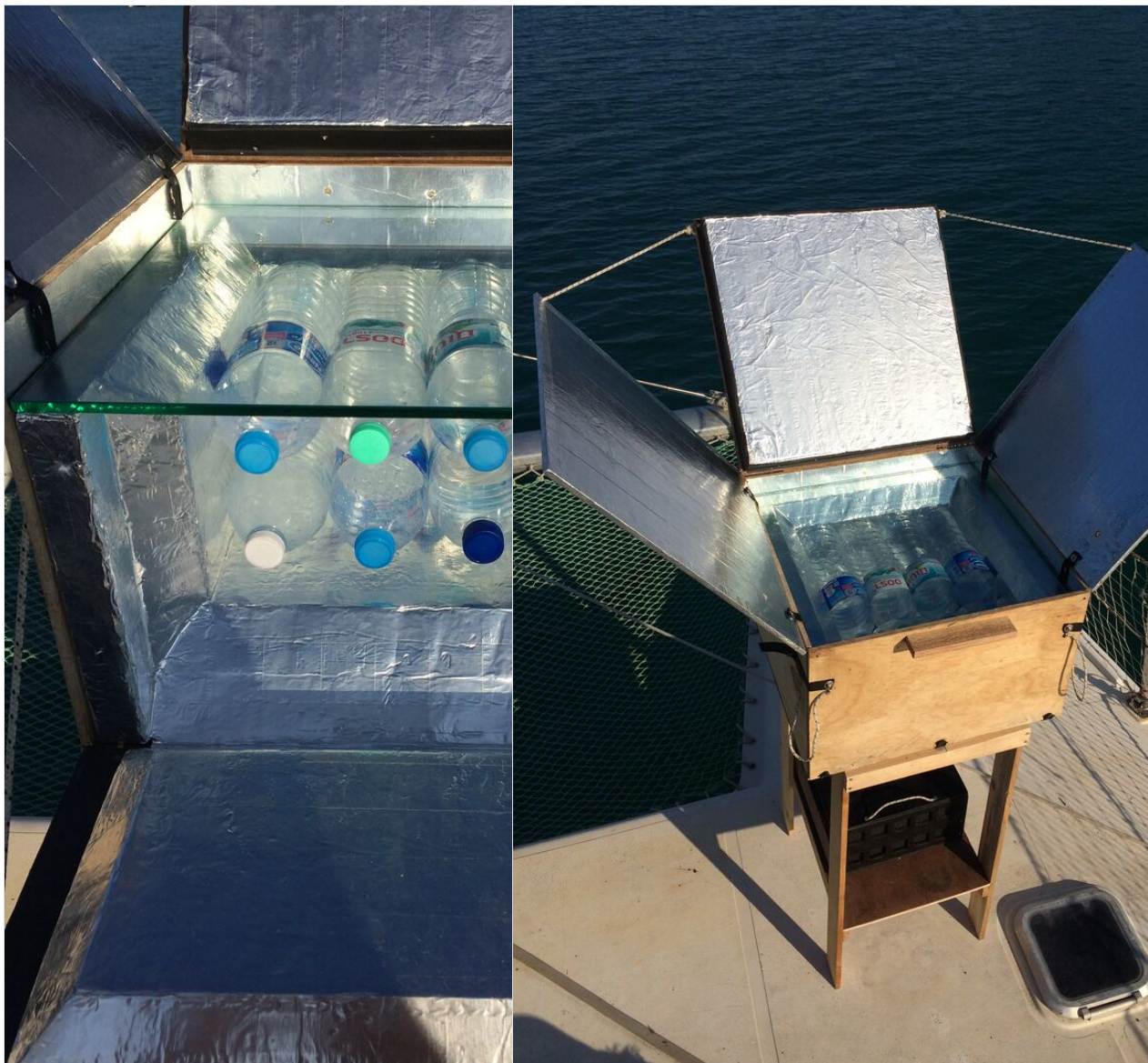
La porte est également isolée pour minimiser au maximum les ponts thermiques.



Étape 6 - La cuisson

Une fois fermé hermétiquement, la température intérieure du four peut dépasser les 90°C. Le plateau de cuisson noir y participe en absorbant les rayons du soleil. Ce four est conçu pour recevoir et chauffer huit bouteilles d'eau standard d'1,5L.





Étape 7 - Fabriquer le séchoir

• A l'abri de la lumière avec une grille de ventilation.



