

Multi-cocina solar

Nomade des Mers



https://lowtechlab.dokit.app/wiki/Multicuisineur_solaire/es

Dernière modification le 14/12/2024

Difficulté Facile

Durée 8 heure(s)

Coût 30 EUR (€)

Description

Horno solar + Olla noruega + Secador solar

Sommaire

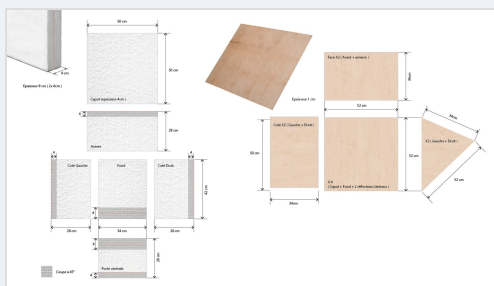
Description
Sommaire
Introduction
Étape 1 - Créer la estructura de poliestireno
Étape 2 - Cubierta con aluminio o manta de supervivencia
Étape 3 - Realización de la estructura de madera
Étape 4 - Fijar los paneles reflectores
Étape 5 - Construyendo la puerta del horno
Étape 6 - La cocina
Étape 7 - Hacer el secador
Notes et références
Commentaires

Introduction

Este módulo propone combinar diferentes tecnologías Lowtech. El horno solar capta los rayos del sol y los concentra detrás de una ventana para aumentar la temperatura del espacio de cocción. Si el espesor del horno tiene un buen aislamiento térmico, la cocción puede prolongarse una vez plegados los paneles reflectores. Si la puerta del sistema permanece abierta, el ambiente todavía cálido es ideal para secar frutas si están protegidas de la luz directa.

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

Ps: También se puede utilizar como nevera pasiva si no se permite que el sol penetre.



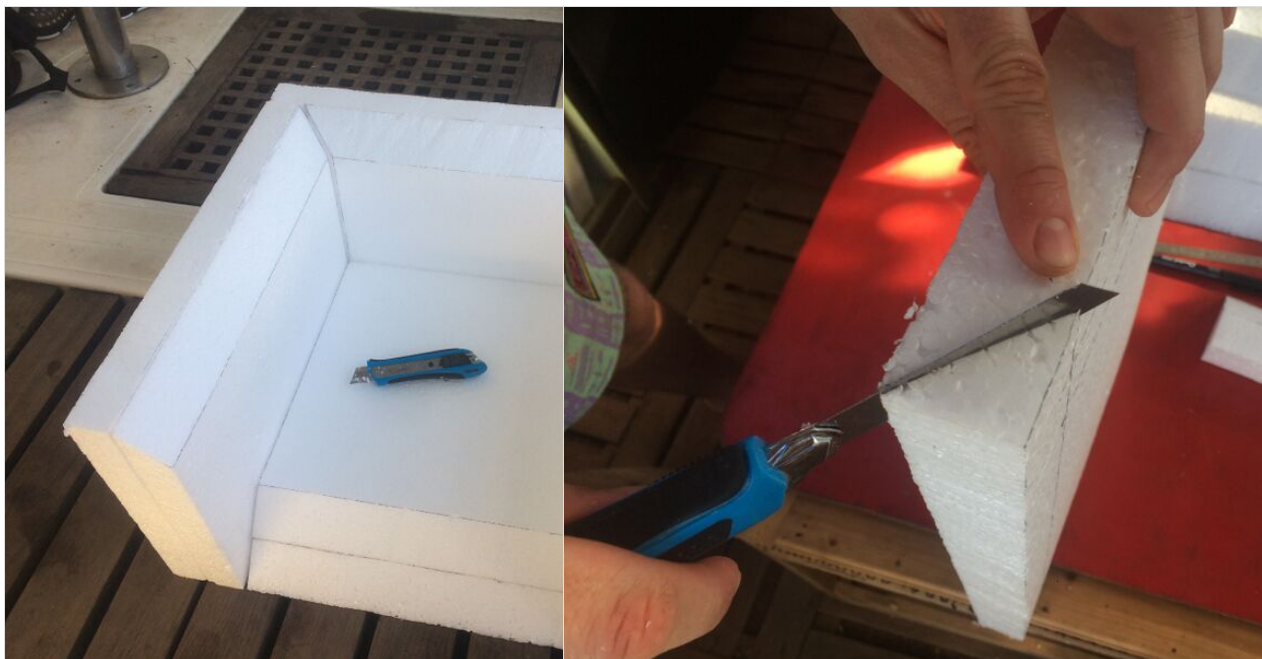
Matériaux

- Placas de poliestireno
- Chapa de madera
- Cristal de 8mm de espesor (50cmX50cm)
- Cinta de aluminio o manta de supervivencia (lado plateado hacia afuera)
- Remaches Pop
- Cámaras de aire
- Cuerdas
- Tornillos

Outils

- Cutter
- Sierra
- Destornillador
- Remachadora

Étape 1 - Créer la estructura de poliestireno



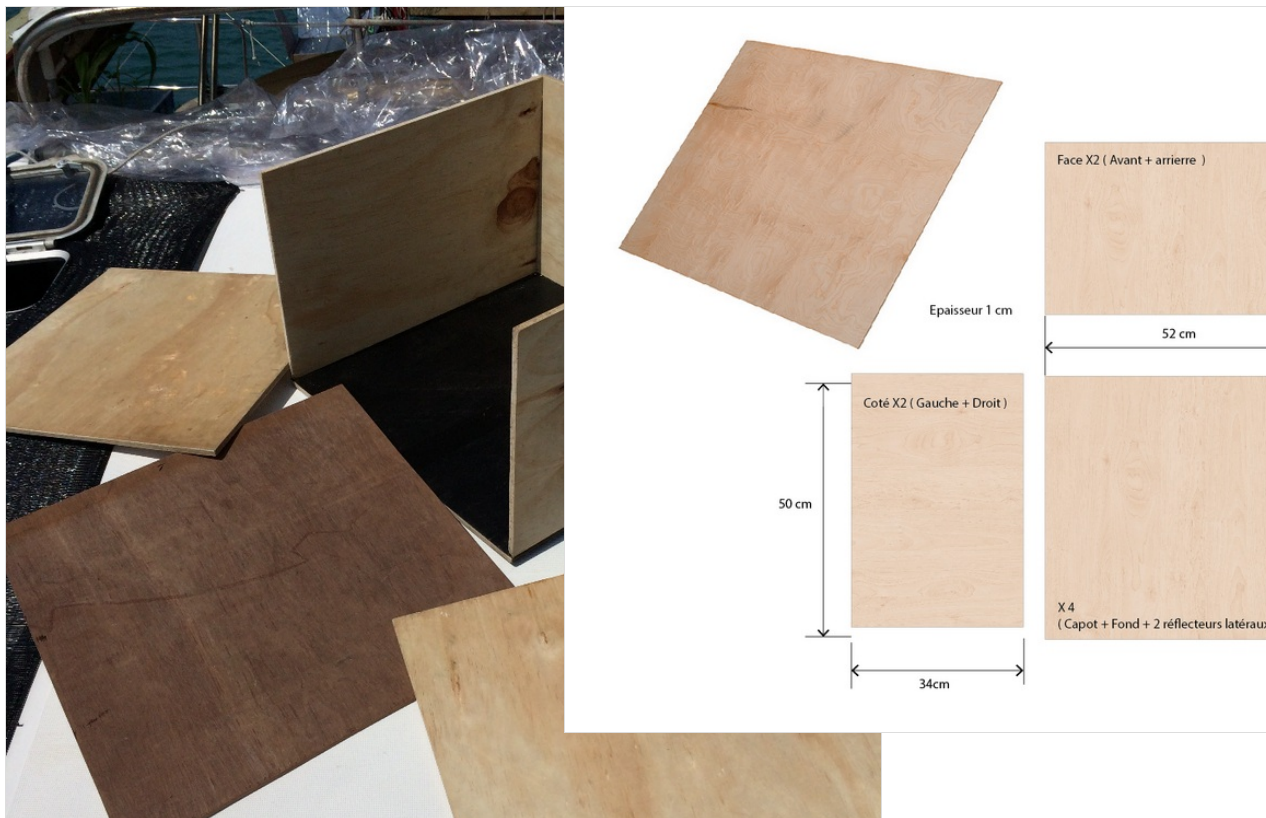
Étape 2 - Cubierta con aluminio o manta de supervivencia

Notes et références

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

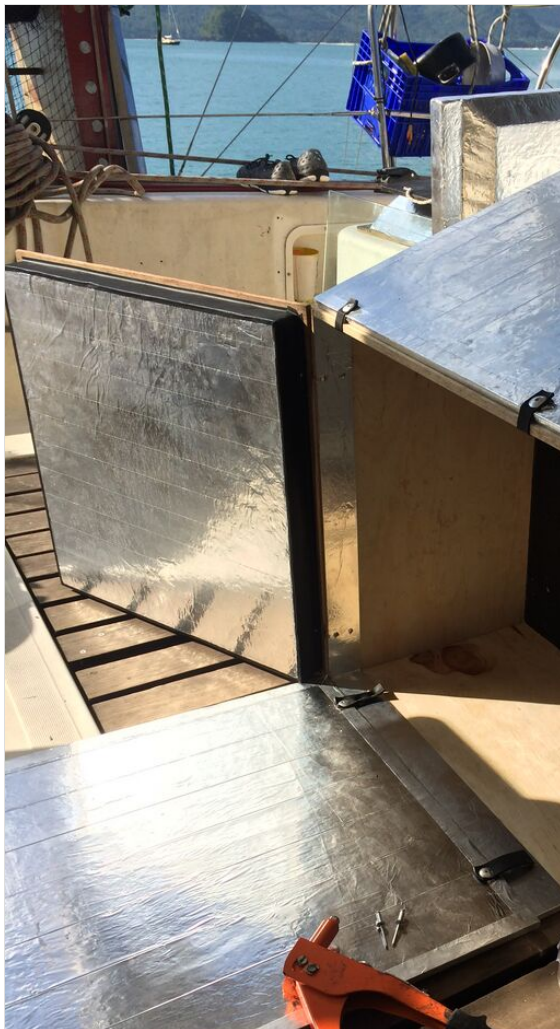


Étape 3 - Realización de la estructura de madera



Étape 4 - Fijar los paneles reflectores

El uso de la cámara de aire para las bisagras garantiza un buen ajuste y una tensión adecuada. Las cuerdas sostendrán los paneles a 90° con respecto a los rayos solares. También fijan los paneles al marco cuando están plegados.





Étape 5 - Construyendo la puerta del horno

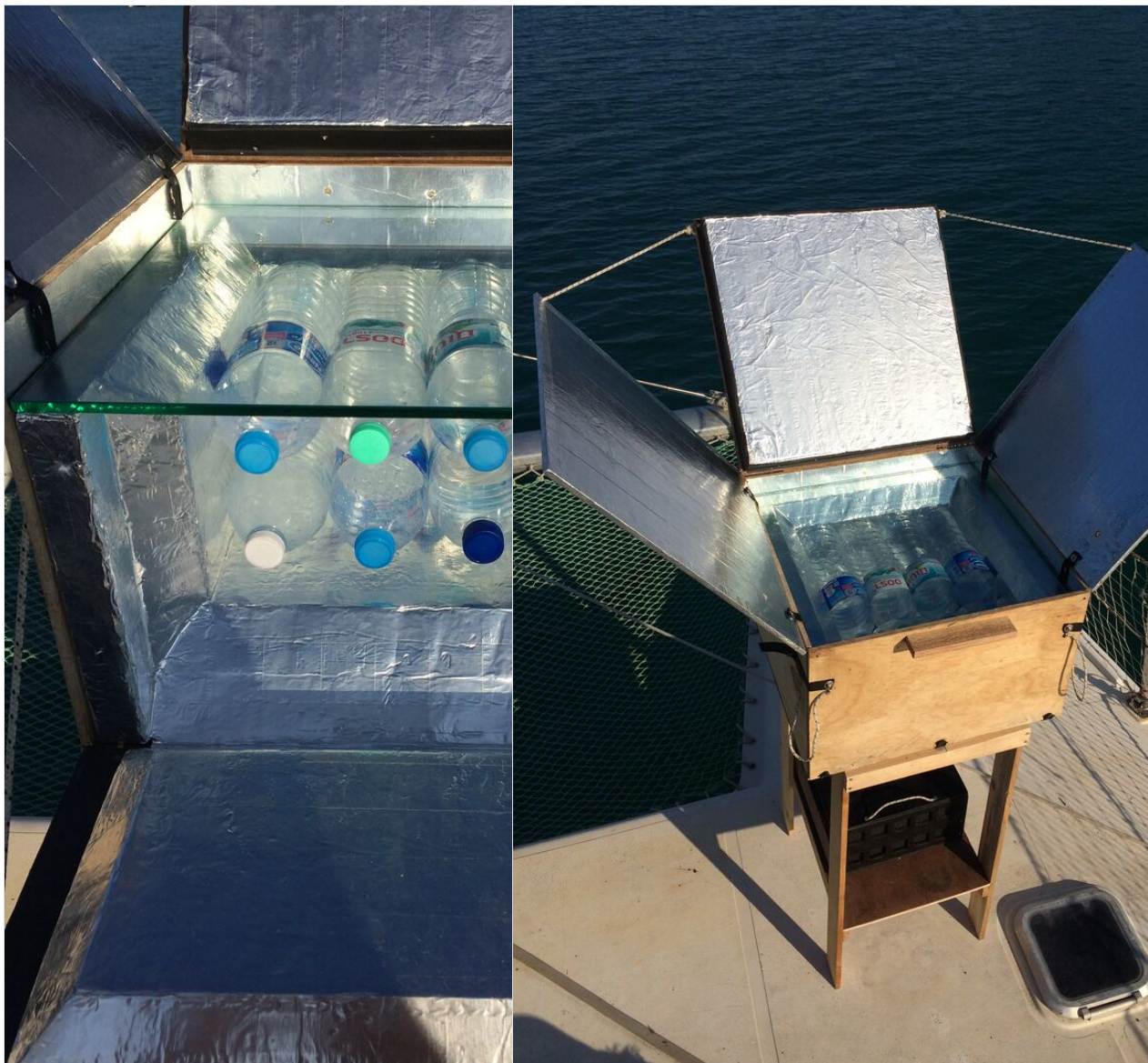
La puerta también está aislada para minimizar los puentes térmicos.



Étape 6 - La cocina

Una vez cerrado herméticamente, la temperatura interior del horno puede superar los 90°C. La bandeja negra ayuda a absorber los rayos del sol. Este horno está diseñado para recibir y calentar ocho botellas de agua estándar de 1.5L.





Étape 7 - Hacer el secador

Protegido de la luz con una rejilla de ventilación.



