



Dernière modification le 14/12/2024

 Difficulté Facile

 Durée (heure(s) 8

 Coût EUR 30 (€)

Description
شمسی تندو+ ڈرائر.

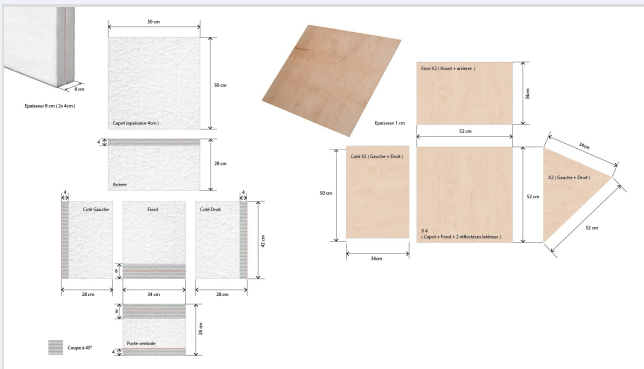
Description	Sommaire
Introduction	Étape 1 - پولسٹریئر کی ساخت کی تخلیق.
Étape 2 - ایلومینیم یا بقا کے کمبل کے ساتھ ڈھانپیں.	Étape 3 - لکڑی کی ساخت بنائیں
Étape 4 - ریفریجریٹر پینل کو درست کریں.	Étape 5 - تندور کے دروازوں کی تعمیر.
Étape 6 - کھانا پکانا.	Étape 7 - ڈرائر کی تعمیر.
Notes et références	Commentaires

Introduction

یہ ماڈیول مختلف کم ٹیک یکجا کرنے کی تجویز کرتا ہے۔ شمسی توانائی سے تندور سورج کی کرنوں کو پکڑتا ہے اور انہیں ونڈو کے پیچھے توجہ مرکوز کرتا ہے تاکہ پیکنگ چیمبر کا درجہ بڑھ سکے۔ اگر تھرمل کی موٹائی میں ایک اچھا تھرمل موصلیت موجود ہے تو، پینیلیٹرز کو جوڑنے کے بعد طویل عرصہ تک کھانا پکایا جا سکتا ہے۔ اگر نظام کا دروازہ کھلا ہوا ہے تو، گرم خشک پھل کو خشک کرنے کے لئے بہترین ہے، اگر وہ براہ راست سورج کی روشنی سے محفوظ ہوتا ہے۔

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

زبور: اگر ہم سورج کی روشنی میں داخل نہیں ہوتا ہے تو ایک "کولر" کا استعمال ممکن ہے۔



Matériaux

- پولسٹریئر بورڈ۔
- لکڑی کے بورڈ۔
- ایک 8 ملی میٹر موٹی گلاس (50cmX50cm)
- ایلومینیم اسکوچ یا کمبل (بیرونی طور پر چاندی کی طرف چاندی یا لکڑی کی طرف)۔
- کیل pop rivets • ہوا خانہ (air chamber) • تار۔
- سکرو۔

Outils

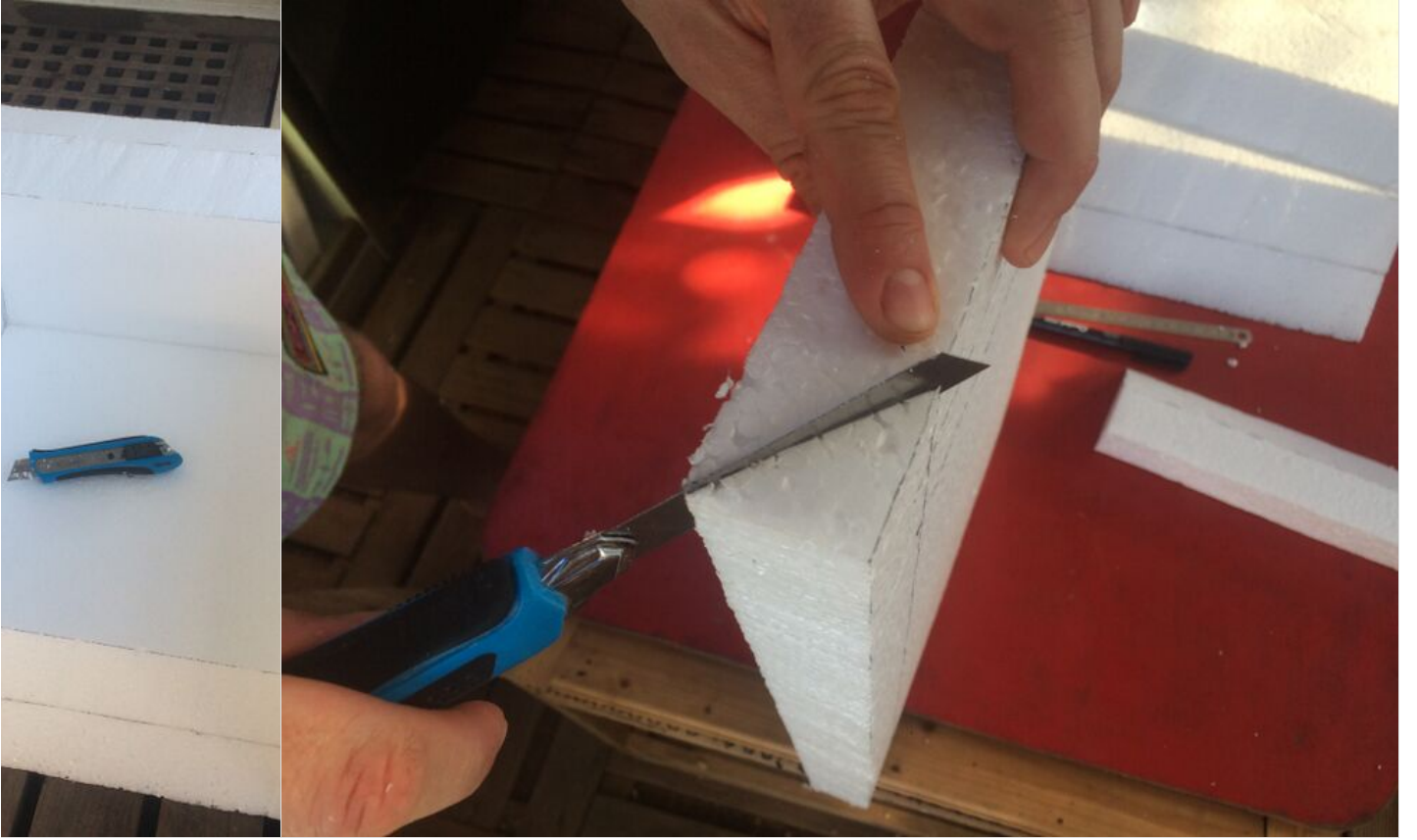
- کٹر • آرا • سکریو ڈرائیور • riveting machine

Étape 1 - پولسٹریئر کی ساخت کی تخلیق.

Notes et références

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

Published
Récupérée de "https://lowtechlab.dokit.app/index.php?title=Multicuisseur_solaire/ur&oldid=133697"



Étape 2 - ایلومینیم یا بقا کے کمبل کے ساتھ ڈھانپیں۔





Étape 3 - لکڑی کی ساخت بنائیں



Étape 4 - ریفریجریٹر پینل کو درست کریں۔

پائیدار کیلئے اندرونی ٹیوب کا استعمال اور اچھی گرفت کافی کشیدگی کو یقینی بنانا □□.





Étape 5 - تندور کا دروازوں کی تعمیر.

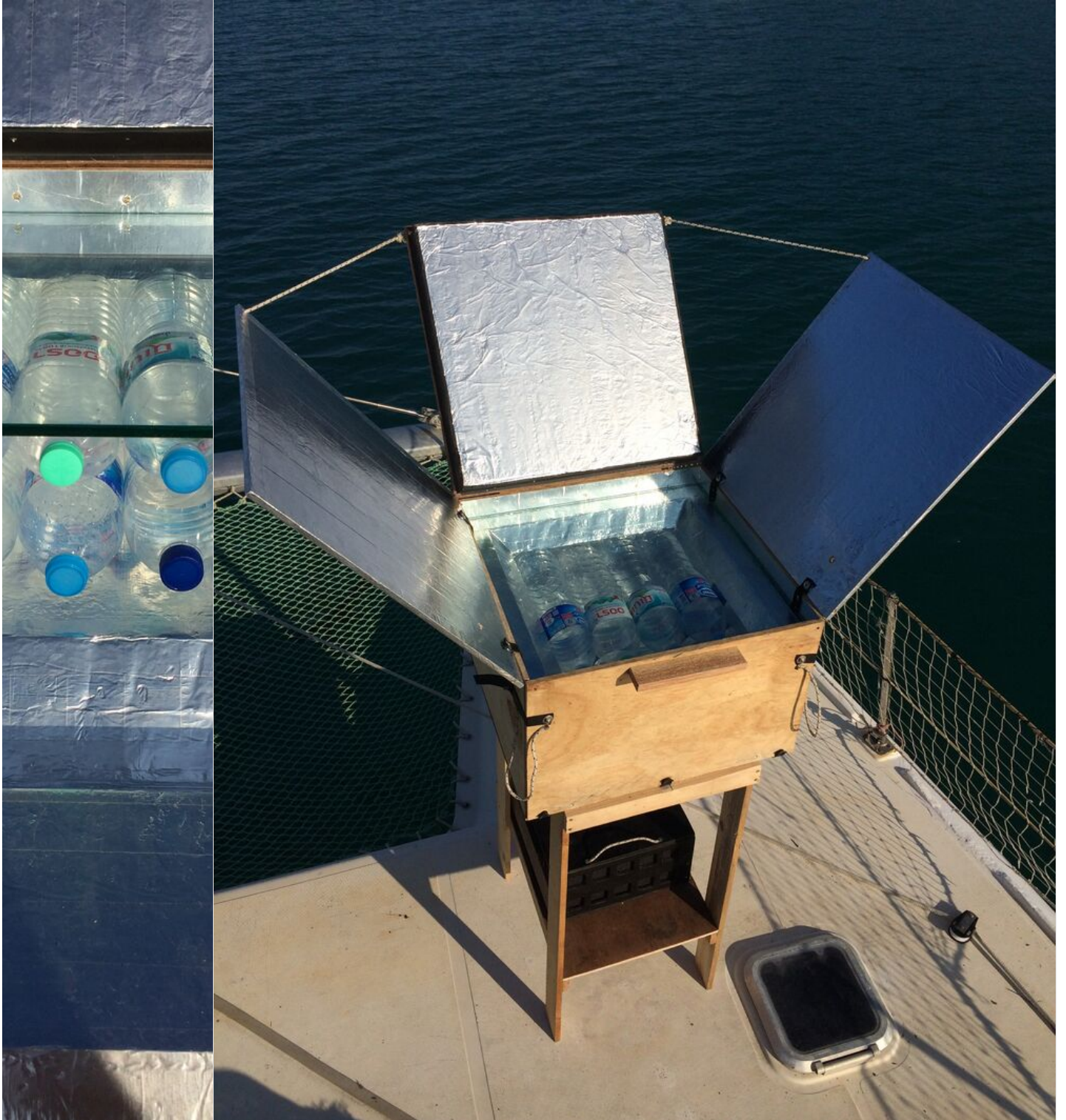
دروازے تھرمل یل کو کم کرنے کے لئے بھی استعمال کیا جاتا ہے۔



Étape 6 - کھانا پکانا.

ایک بار جب یہ مضبوطی سے بند ہو گیا، اندر درجہ حرارت 90 °C سے زائد ہو سکتا ہے۔ بیکنگ ٹرے سورج کی کرنوں کو جذب کرنے میں حصہ لیتا ہے۔ تندور آٹھ معیاری 1.5 لیٹر پانی کی بوتلوں کو حاصل کرنے اور گرمی کرنے کے لئے ڈیزائن کیا گیا ہے۔





Étape 7 - ڈرائر کی تعمیر.

ایک وینٹیلیشن گرڈ کا ساتھ، روشنی سے محفوظ.



