

Cuiseur à pellets

 SZUMILO David



https://wiki.lowtechlab.org/wiki/Cuiseur_%C3%A0_pellets

Dernière modification le 30/05/2024

 Difficulté **Moyen**

 Durée **4 heure(s)**

 Coût **250 EUR (€)**

Description

Cuiseur fonctionnant au pellets, à la coquille de noix, et probablement avec d'autres type de vrac d'une autonomie de 3h

Sommaire

Sommaire

Description

Sommaire

Introduction

Étape 1 - Découpe des tôles

Étape 2 - Découpe des gastronomes

Étape 3 - Confection des réservoirs

Notes et références

Commentaires

Introduction

Cuiseur pour collectivité, restauration événementielle ou forain fonctionnant au pellet, au bois, mais aussi avec certains vracs : de par notre situation géographique, nous le faisons fonctionner avec des coquilles de noix, reste à essayer avec du BRF sec, d'autres coques et les noyaux de fruits

A contrario des poêles à granulés traditionnels alimentés par une vis sans fin, les pellets sont versés dans un réservoir et allumés par le haut à l'aide d'un allume feu : ce principe ne nécessite pas d'électronique et d'électricité

Le grand réservoir procure une autonomie de 3h, le petit 1h

Du bois en bûchettes peut remplacer les pellets (en utilisant le petit réservoir)

Les modules à installer dessus sont un gastronorme 1/1 (28L, pour cuisiner dedans ou être utilisé en bain-marie), une vitrocéramique (plancha ou crêpière), un wok, un four, un cuvier (gastonorme 2/1 de 48L, utile pour les pasteurisations)

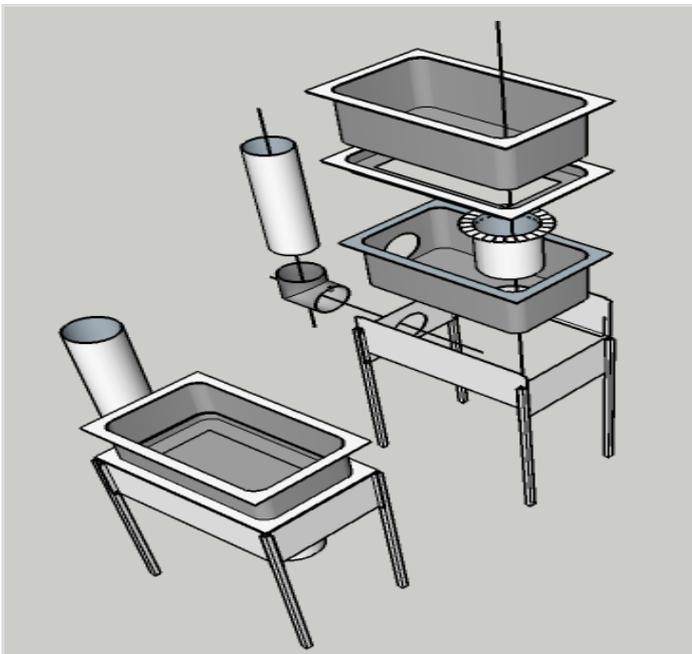
Vous pouvez remplacer les tôles de support par une table de jardin métallique dans laquelle vous encastrez le foyer

Après quelques années d'existence, le modèle présenté sur ce site a évolué vers une version sans achat de matériaux car ces derniers étaient un frein à la réalisation de ce cuiseur. Un tuto sera prochainement diffusé pour présenter la nouvelle version (qui est diffusé sur le site de Du Soleil dans nos Assiettes et se nommera cuiseur multi-combustible)

Avantages de chaque version :

Avec le gastronorme : plus de possibilités culinaires, je pense en particulier au pain et aux pizzas que l'on confectionne dans son enceinte refermée avec un couvercle isolant

Avec le bidon : plus simple et plus économique. La version "pro" est totalement insensible au vent



Matériaux

- 1 gastronorme 1/1 20cm
- 1 gastronorme 1/1 4cm
- 1 coude 90° 125mm
- 1 tube alumine 500X125mm
- 4 tôles 2MM
- 1 boîte de conserve de collectivité 150mm
- 1 tube 330X150mm
- 4 tubes carrés 15X15X600MM
- 1 goupille
- Vis autoforantes

Ne comprend pas la gamelle allant dessus

Outils

Disqueuse, cisaille à tôle, perceuse et visseuse



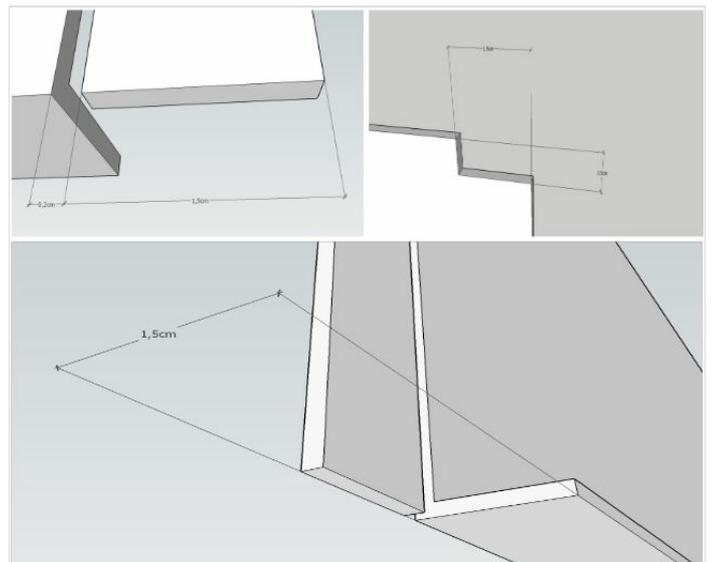
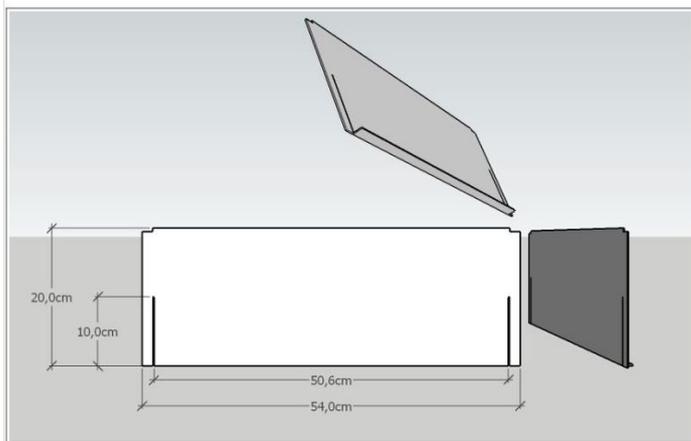


<https://www.dusoleildansnosassiettes.com/plans-cuiseur-collectif-pellets>

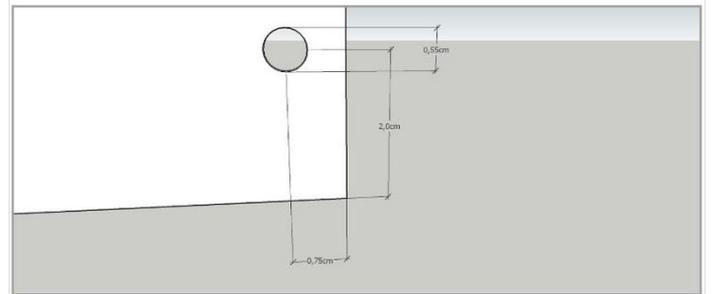
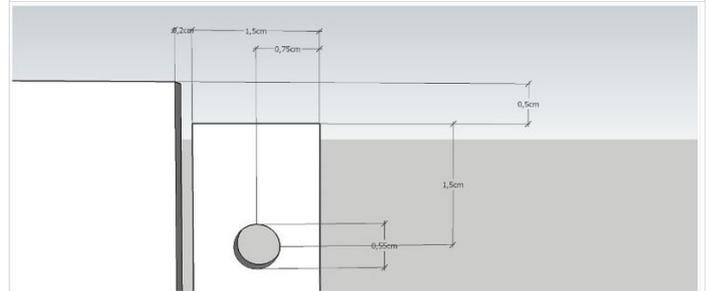
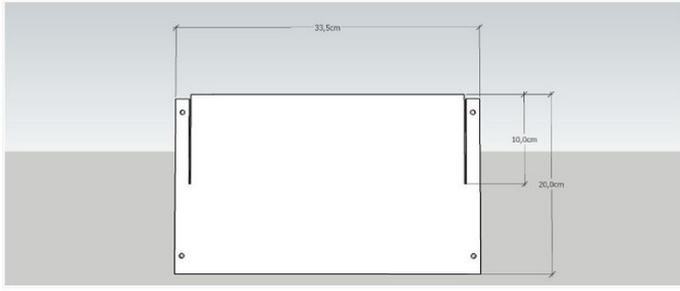
Étape 1 - Découpe des tôles

- Découper les 4 tôles suivant les plans joints: 1, 2, 3 (se reporter au lien en bas de page si l'ouverture des plans ne se réalise pas)
- Y visser les pieds

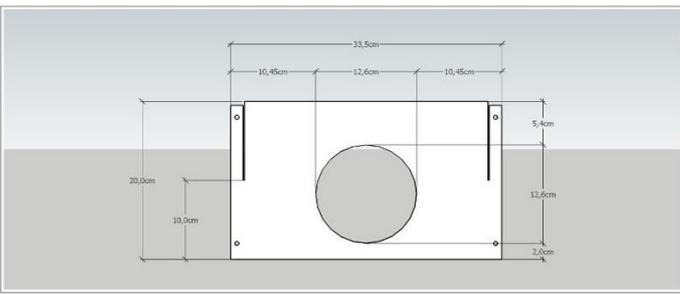
TOILE 1, ACIER GALVANISE 1,5mm



TOLE 2, ACIER GALVANISE 1,5mm

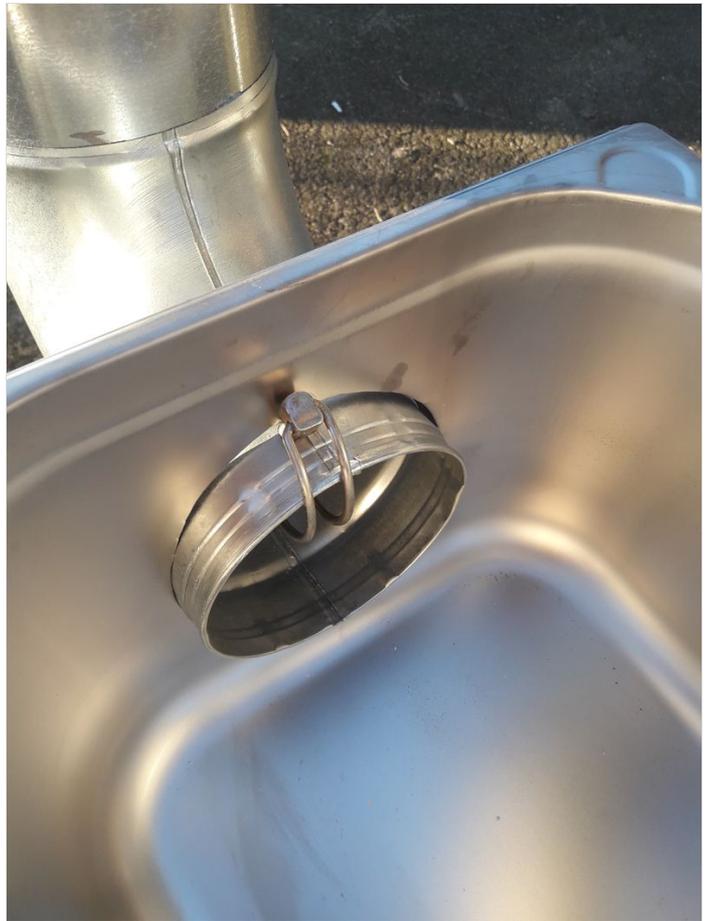


TOLE 2, ACIER GALVANISE 1,5mm



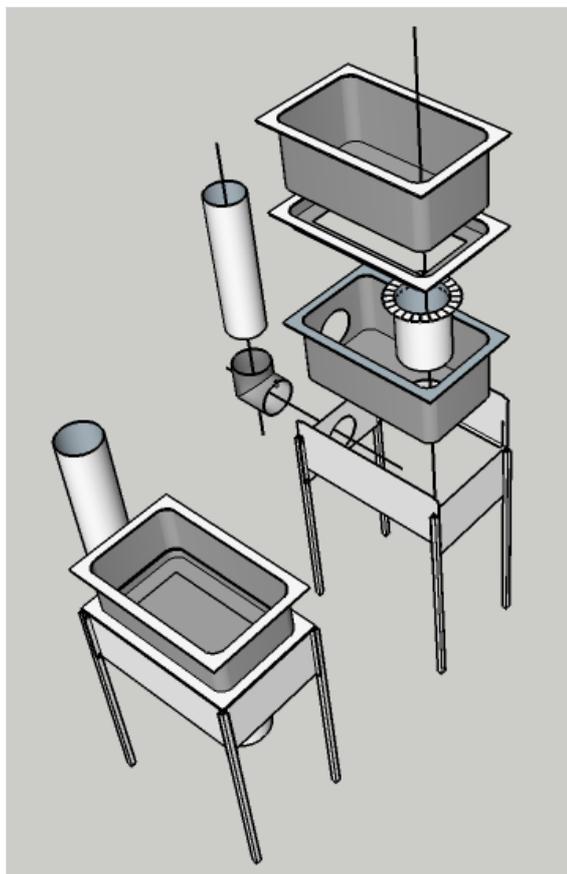
Étape 2 - Découpe des gastronomes

- Découper à la cisaille à tôle les gastronomes (trou du conduit : un peu plus de 125mm et trou du réservoir : un peu plus de 150mm)



Étape 3 - Confection des réservoirs

- Assembler le grand réservoir à pellet à l'aide des autoforantes, réaliser la colerette à l'aide de la cisaille à tôle puis percer le petit et le grand ainsi :
- Trous d'air inférieurs : 30 trous de 8mm
 - Trous d'air supérieurs : 15 trous de 8mm



Notes et références

Le modèle a nettement évolué depuis la création de cette page : le support a évolué, le gastronorme de 4cm a été remplacé par un 15cm, rapprochant le faitout du feu, d'où de meilleurs rendements. Le faitout n'est pas le seul ustensile, une multitudes de fonctions sont décrites sur le lien suivant (pain, pizzas, crêpière, poêle plate)

<https://adsdna.wixsite.com/dsdna/plans-cuiseur-multi-combustibles>