

Solarherd

 Nomade des Mers



https://wiki.lowtechlab.org/wiki/Multicuisineur_solaire/de

Dernière modification le 22/10/2019

 Difficulté Facile

 Durée 8 heure(s)

 Coût 30 EUR (€)

Description

Solarofen und Trockengestell

Sommaire

Sommaire

Description

Sommaire

Introduction

Étape 1 - Polystyrolstruktur erschaffen

Étape 2 - Mit Alu oder Rettungsdecke bedecken

Étape 3 - Holzstruktur herstellen

Étape 4 - Reflektorplatten festlegen

Étape 5 - Ofentür bauen

Étape 6 - Das Kochen

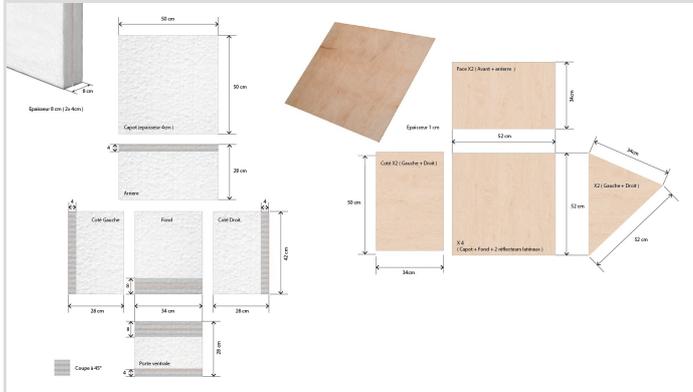
Étape 7 - Trockengestell herstellen

Commentaires

Introduction

Dieser Herd kombiniert verschiedene Lowtech Eigenschaften: - der Sonnenofen fasst die Strahlen der Sonne und konzentriert sie hinter einer Fensterscheibe, um die Temperatur des Kochraumes zu erhöhen. - Wenn die Dicke des Ofens eine gute Wärmedämmung vorstellt, kann sich das Kochen verlängern wenn die Reflektorplatten zusammengelegt wurden. Reflektoren andauern. - Wenn die Tür des Systems geöffnet bleibt, ist die noch warme Umwelt ideal, um Früchte zu trocknen, wenn sie vor dem direkten Licht geschützt sind.

Ps: Eine "Eiskeller" Benutzung ist ebenfalls betrachtbar, wenn man die Sonne nicht eindringen läßt.



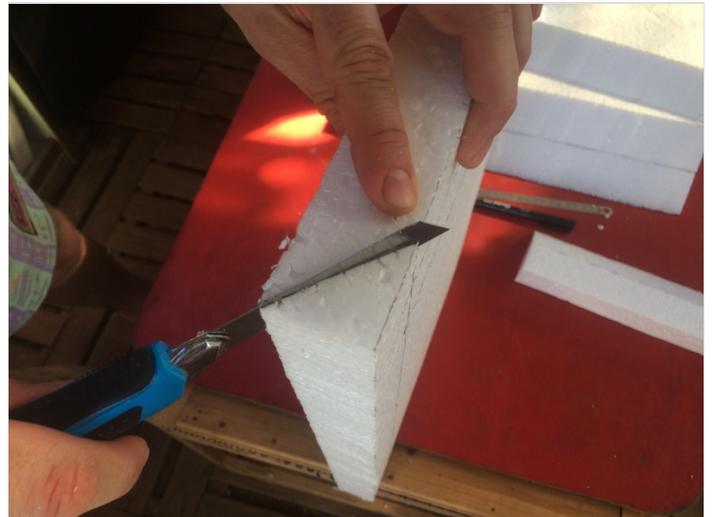
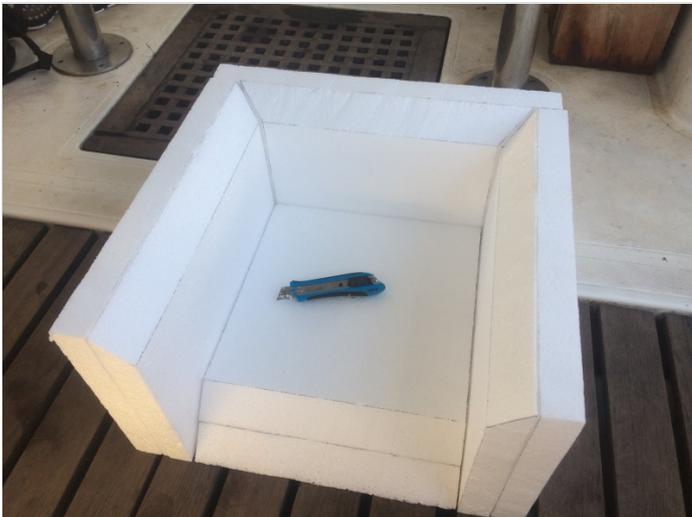
Matériaux

- Polystyrolplatten
- Holzplatten
- 8mm dick Schiebe (50cmX50cm)
- Aluklebeband oder Rettungsdecke (silberne Seite nach außen)
- Pop-Nieten
- Schlauch
- Stricke
- Schrauben

Outils

- Cutter
- Säge
- Schrauber
- Nietmaschine

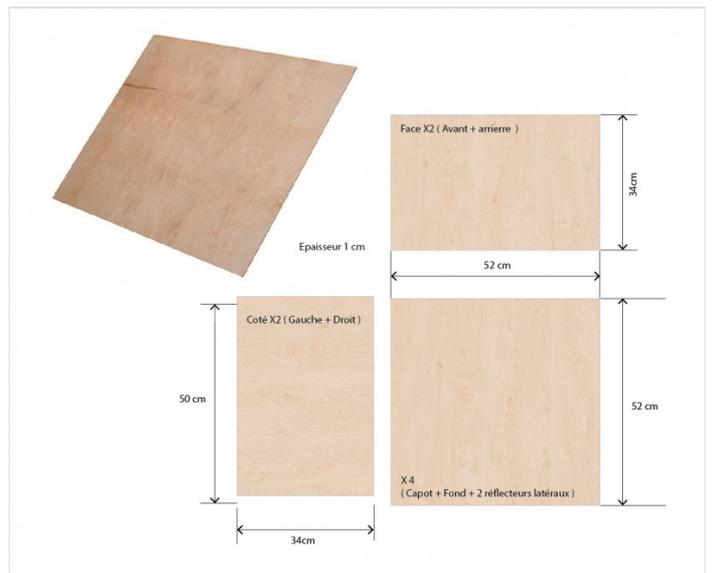
Étape 1 - Polystyrolstruktur erschaffen



Étape 2 - Mit Alu oder Rettungsdecke bedecken



Étape 3 - Holzstruktur herstellen



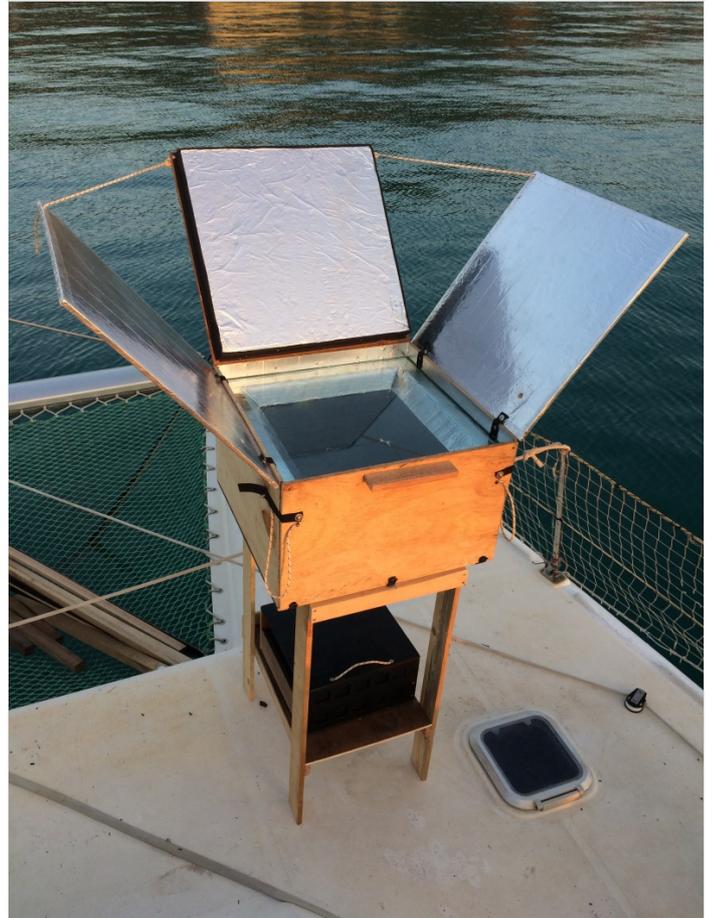
Étape 4 - Reflectorplatten festlegen

Die Verwendung des Schlauches für die Scharniere sorgt für einen guten Sitz und die richtige Spannung. Die Seile halten die Platten bei 90° zu den Sonnenstrahlen. Sie befestigen die Platten auch im Chassis, wenn zusammengeklappt.



Étape 5 - Ofentür bauen

Die Tür ist auch isoliert, um Wärmebrücken zu minimieren.



Étape 6 - Das Kochen

Wenn hermetisch verschlossen, kann die Innentemperatur des Ofens 90°C überschreiten, und das auch dank dem schwarzen Backblech, das die Sonnenstrahlen absorbiert. Dieser Ofen ist für die Aufnahme und Beheizung von acht Standard 1,5-Liter-Wasserflaschen ausgelegt.





Étape 7 - Trockengestell herstellen

Lichtgeschützt durch ein Lüftungsgitter.





