

Robot mécanique

 Biceps Cultivatus



https://wiki.lowtechlab.org/wiki/Robot_m%C3%A9canique/fr

Dernière modification le 22/10/2019

 Difficulté **Difficile**

 Durée **2 jour(s)**

 Coût **110 EUR (€)**

Description

Système musculaire pour préparer les aliments.

Sommaire

Sommaire

Description

Sommaire

Introduction

Étape 1 - À propos du mixeur mécanique

Étape 2 - Montage

Notes et références

Commentaires

Introduction

Aujourd'hui, dans notre cuisine, chaque petite tâche est reliée à l'électricité. Mais nous n'en avons pas besoin. Ce mixeur réduit la consommation d'énergie et vous permet d'être véritablement acteur dans votre cuisine, par le geste. Il permet de couper, émincer, pétrir ou mélanger, pour préparer la nourriture simplement à la main. Pour préparer les aliments en utilisant uniquement l'énergie humaine, on utilise un système mécanique efficient qui nécessite seulement quelques coups de pédale pour tourner vite.

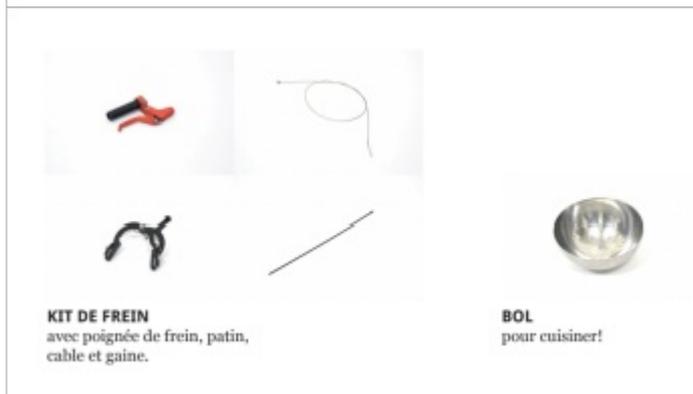
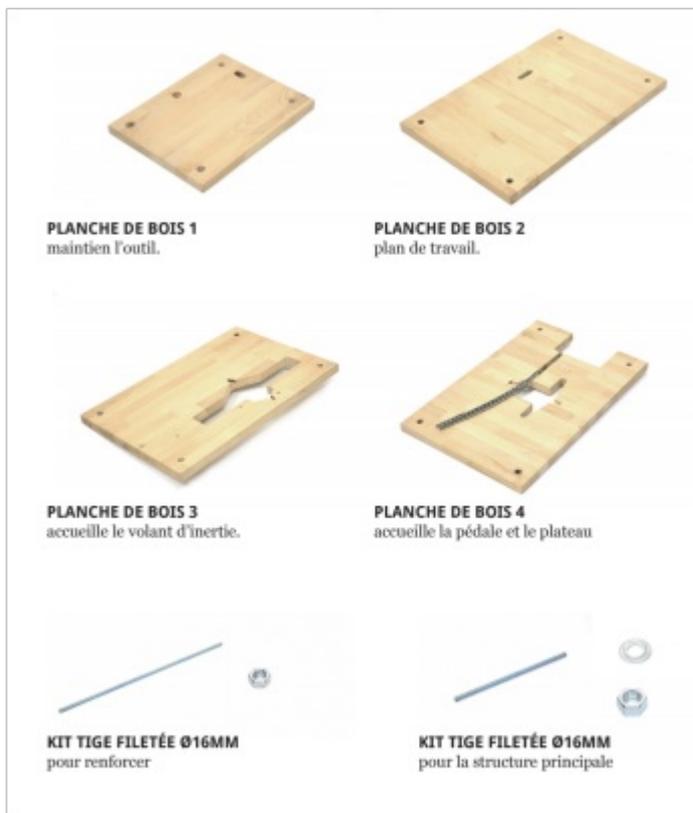
Cette notice vise à expliquer le module, de pourquoi il est nécessaire à comment il fonctionne et comment vous pouvez l'adapter. Il se construit avec des outils et des techniques simples ainsi que des matériaux issus de magasins de bricolage ou de vélo.



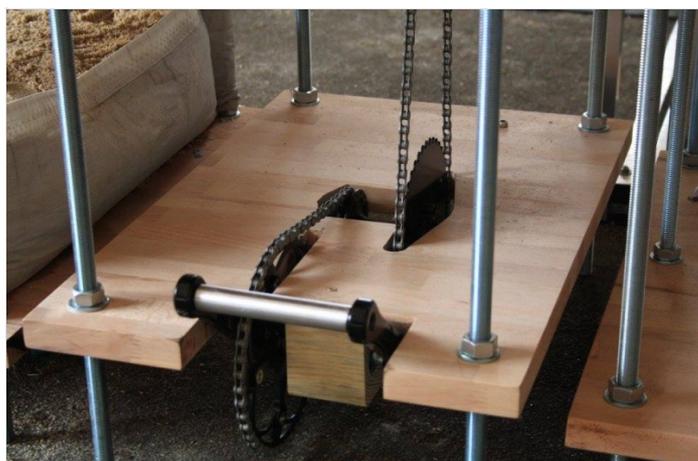
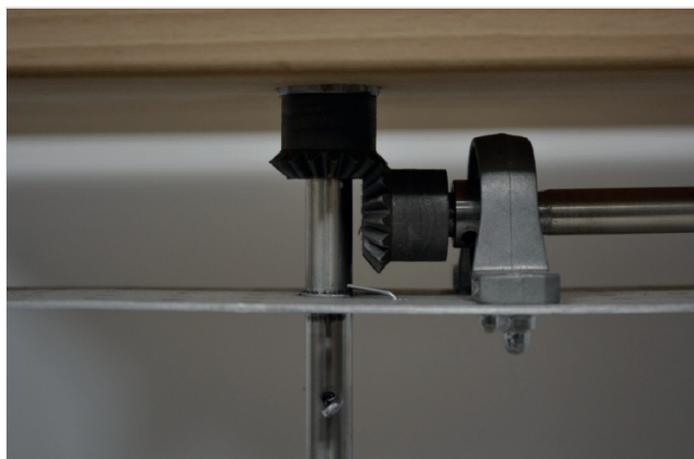
Matériaux

Outils

- Perceuse
- Scie sauteuse
- Défonceuse



Étape 2 - Montage



Notes et références

Ce module de conservation est l'une des solutions proposées par le projet de cuisine alternative "biceps cultivatus" (<https://www.facebook.com/pg/bicepscultivatus>) conçu par Audrey Bigot, Antoine Pateau, Yoann Vandendriessche et Valentin Martineau dans le cadre de POC 21 (<http://www.poc21.cc>)