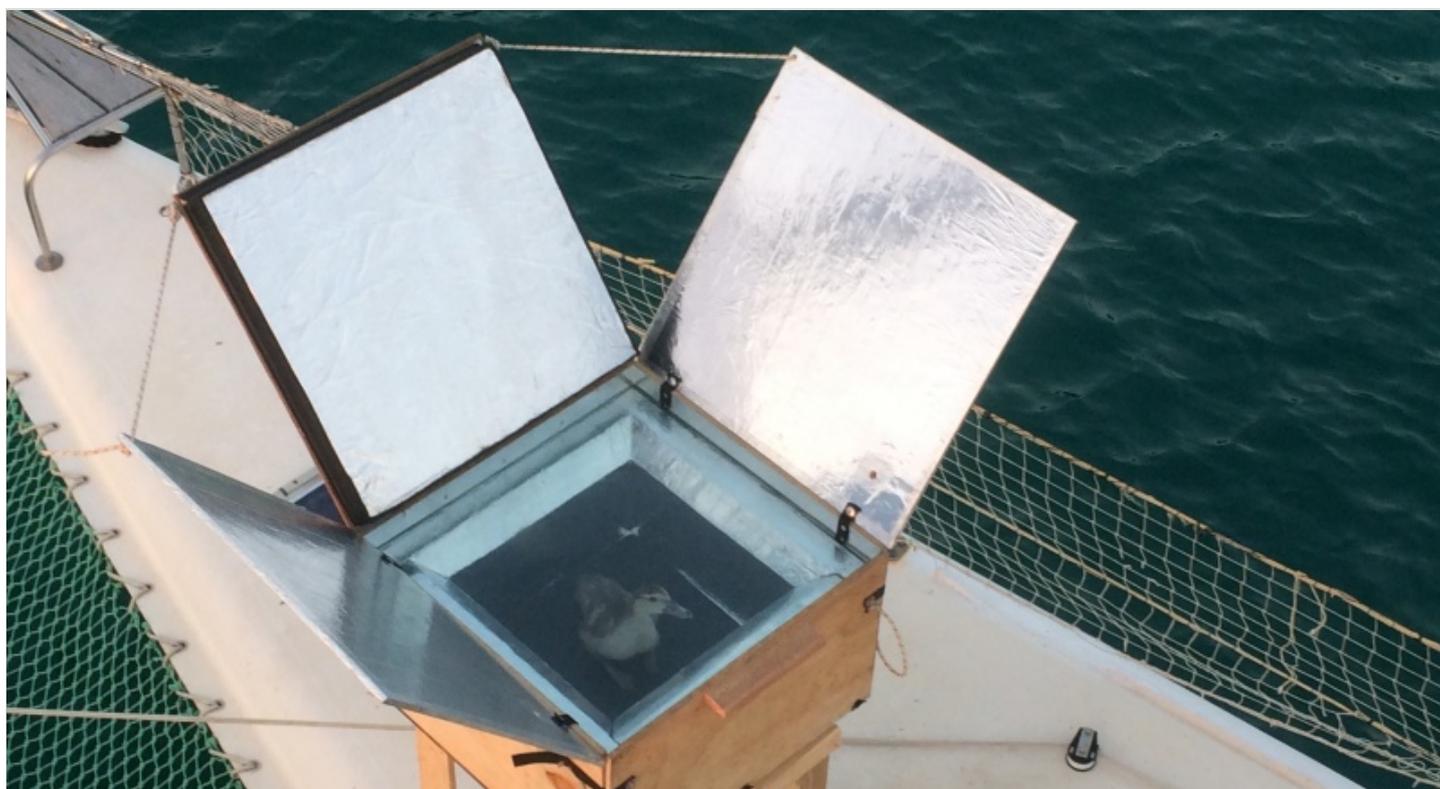


Multicuisseur solaire

 Nomade des Mers



https://wiki.lowtechlab.org/wiki/Multicuisseur_solaire

Dernière modification le 22/10/2019

 Difficulté Facile

 Durée 8 heure(s)

 Coût 30 EUR (€)

Description

Four solaire + Marmite norvégienne + séchoir

Sommaire

Sommaire

Description

Sommaire

Introduction

Étape 1 - Créer la structure en polystyrène

Étape 2 - Recouvrir d'aluminium ou le couverture de survie

Étape 3 - Fabriquer la structure en bois

Étape 4 - Fixer les panneau réflecteur

Étape 5 - Construire la porte du four

Étape 6 - La cuisson

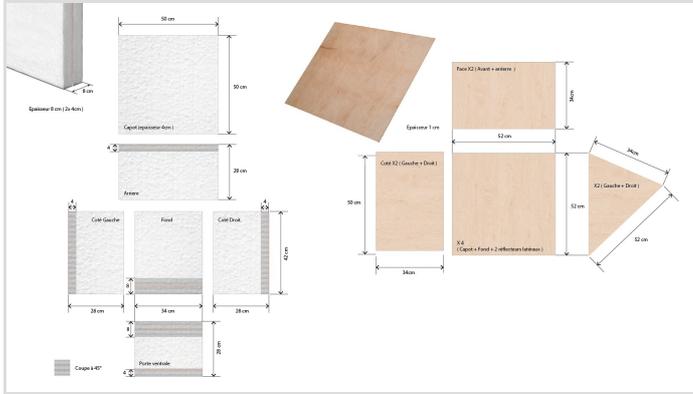
Étape 7 - Fabriquer le séchoir

Commentaires

Introduction

Ce module propose de combiner différentes Lowtech. Le four solaire capte les rayons du soleil et les concentre derrière une vitre afin d'augmenter la température de l'espace de cuisson. Si l'épaisseur du four présente une bonne isolation thermique, la cuisson peut alors se prolonger une fois les panneaux réflecteurs repliés. Si la porte du système reste ouverte, l'environnement encore chaud est idéal pour sécher des fruits s'ils sont protégés de la lumière directe.

Ps: Une utilisation "Glacière" est également envisageable si on ne laisse pas le soleil pénétrer.



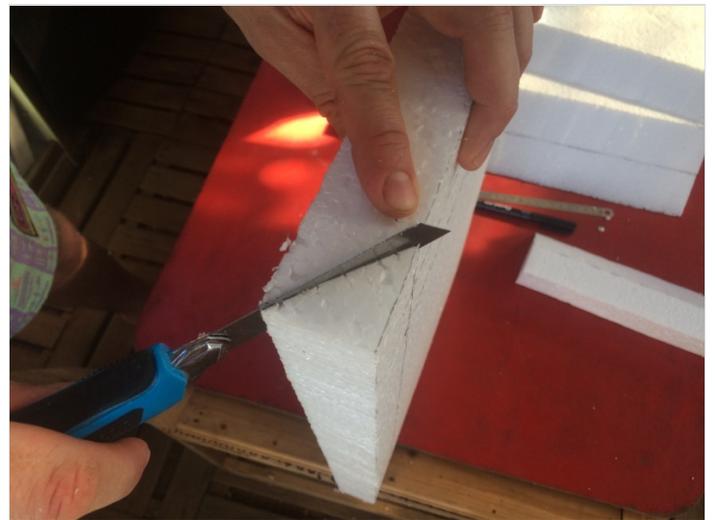
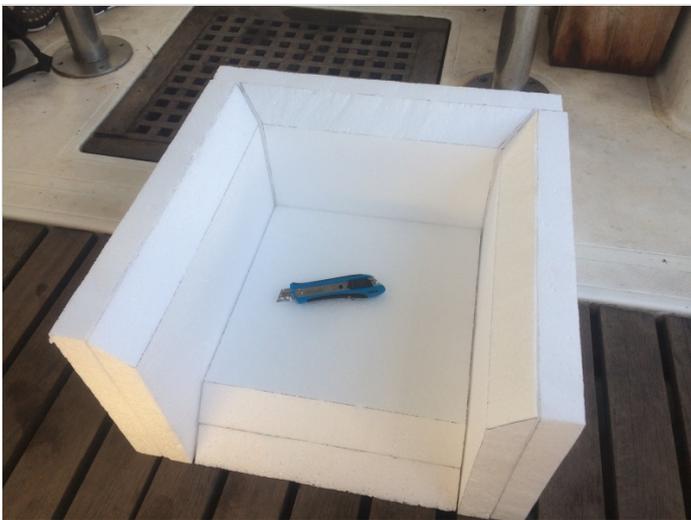
Matériaux

- Plaques de polystyrène
- Plaques de bois
- Vitre de 8mm d'épaisseur (50cmX50cm)
- Scotch Aluminium ou couverture de survie (côté argent vers l'extérieur)
- Rivets pop
- Chambre à air
- Cordes
- Vis

Outils

- Cutter
- Scie
- Visseuse
- Riveteuse

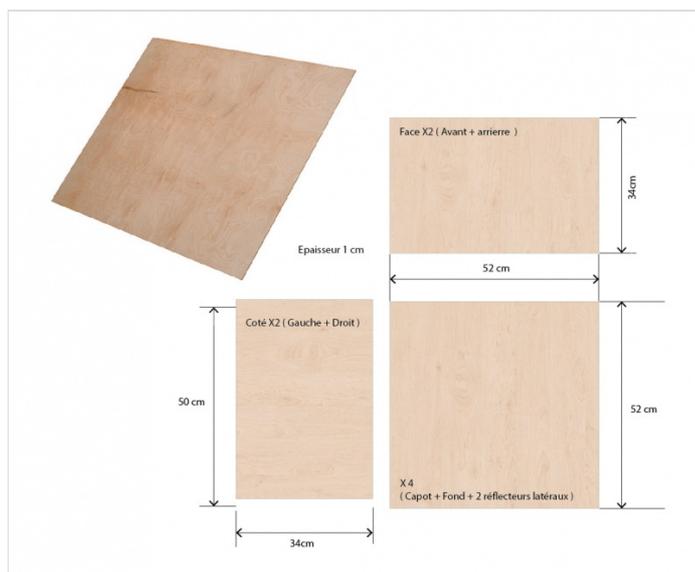
Étape 1 - Créer la structure en polystyrène



Étape 2 - Recouvrir d'aluminium ou le couverture de survie



Étape 3 - Fabriquer la structure en bois



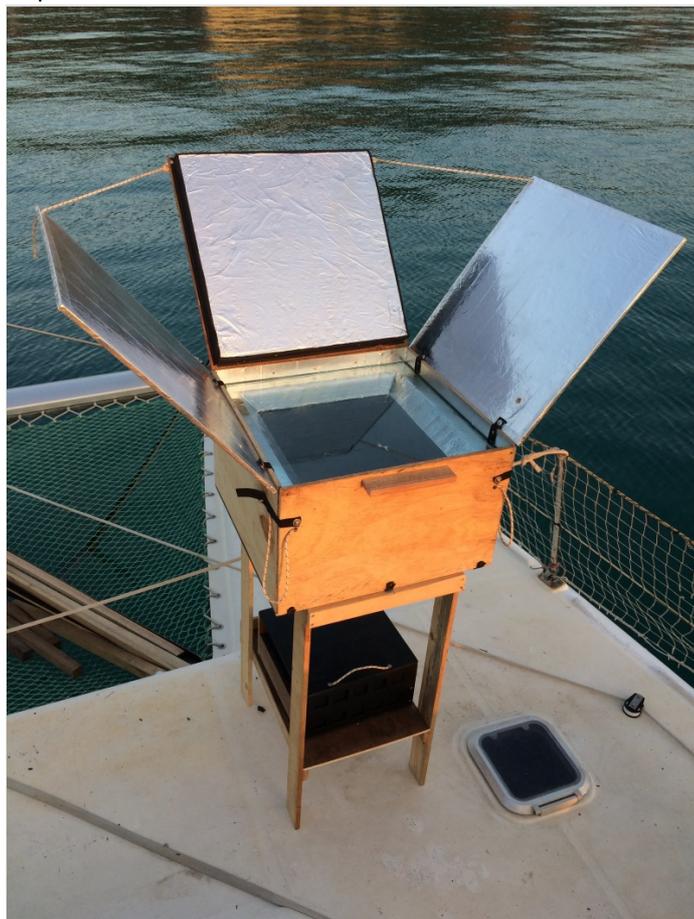
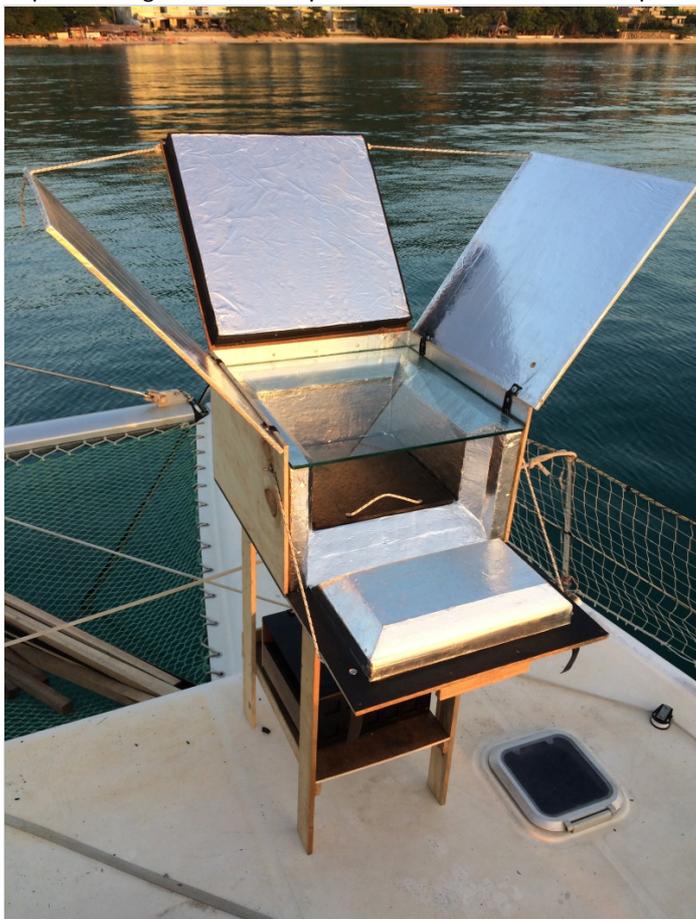
Étape 4 - Fixer les panneau réflecteur

L'utilisation de la chambre à air pour les charnières permet d'assurer une bonne tenue et une tension adéquate. Les cordes serviront à maintenir les panneaux à 90° par rapport aux rayons solaires. Elles fixent également les panneaux au châssis une fois repliés.



Étape 5 - Construire la porte du four

La porte est également isolée pour minimiser au maximum les ponts thermiques.



Étape 6 - La cuisson

Une fois fermé hermétiquement, la température intérieure du four peut dépasser les 90°C. Le plateau de cuisson noir y participe en absorbant les rayons du soleil. Ce four est conçu pour recevoir et chauffer huit bouteilles d'eau standard d'1,5L.





Étape 7 - Fabriquer le séchoir

- A l'abri de la lumière avec une grille de ventilation.





