

Conception et réalisation d'un séchoir solaire autonome





https://wiki.lowtechlab.org/wiki/Conception_et_r%C3%A9alisation_d%27un_s%C3%A9choir_solaire_autonome

Dernière modification le 05/09/2022

 Difficulté **Moyen**

 Durée **1 mois**

 Coût **20 EUR (€)**

Description

Conception et réalisation d'un séchoir solaire autonome type tunnel (DIY)

Sommaire

Sommaire

Description

Sommaire

Video d'introduction

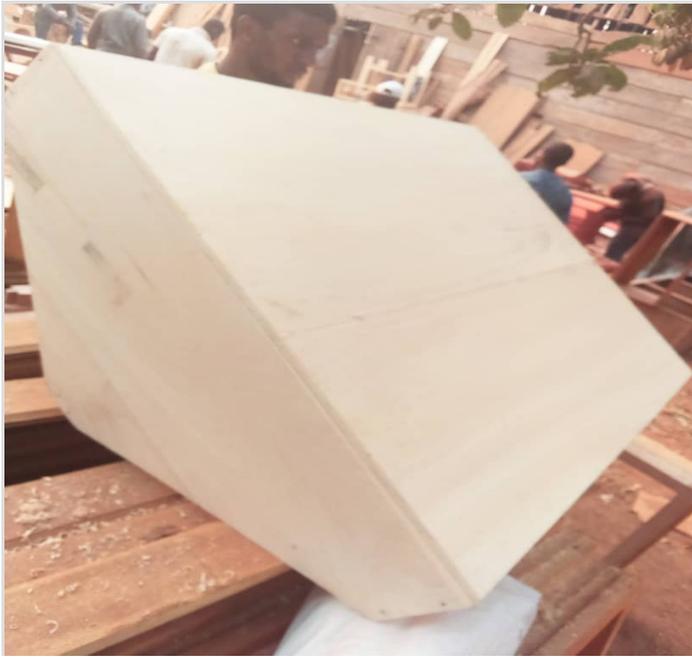
Étape 1 - Matériels et Dimensionnement (Voir vidéo)

Étape 2 - Fixer les ventilateurs récupérés d'anciens ordinateurs et le panneau solaire

Étape 3 - Test, sécher les aliments selon leur teneur en eau (maïs, tomate, oignons, manioc, légumes, fruit...)

Notes et références

Commentaires



Matériaux

- Des planches en bois L 1,30 m l 1m
 - Panneaux solaire 10 watts
 - Deux (02) ventilateurs 24volt 0,12 A
 - 1 bâche alimentaire
 - De la résine noire alimentaire
 - Du grillage pour plantations ou tout simplement un morceau de moustiquaire
 - Du soleil ;)
-

Outils

Des clous et matos de bricolage



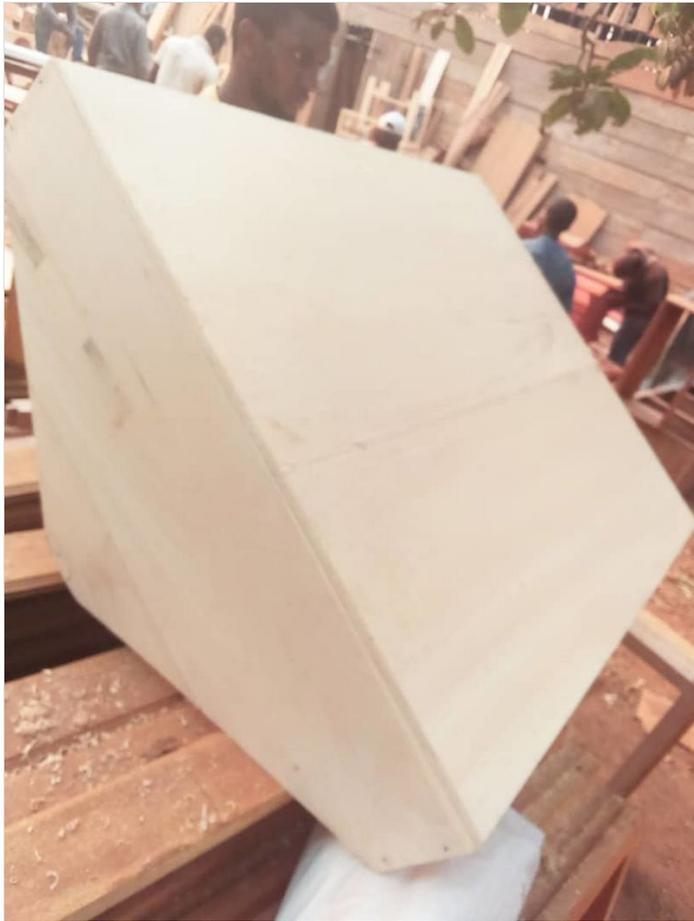
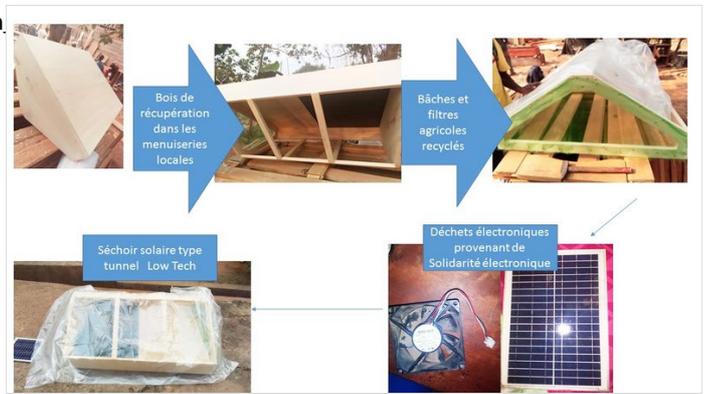




Étape 1 - Matériels et Dimensionnement (Voir vidéo)

- des planches en bois L 1,30 m l 1m
- panneaux solaire 10 watts
- 2 ventilateurs 24volt 0,12 A
- 1 bâche alimentaire
- de la résine noire alimentaire
- du grillage pour plantations ou tout simplement un morceau de moustiquaire
- des clous et matos de bricolage
- du soleil ;)

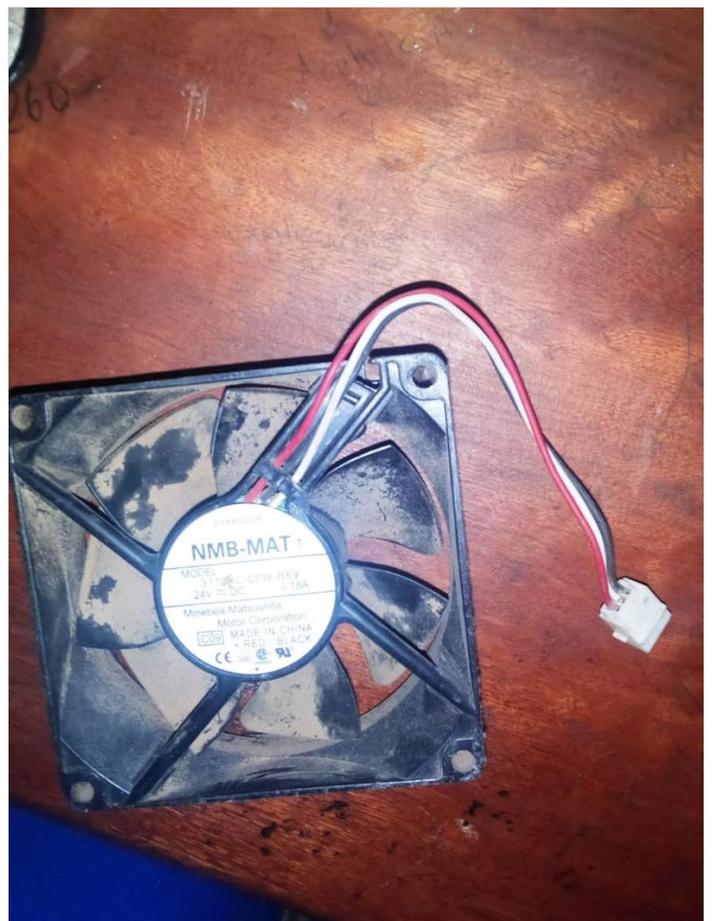
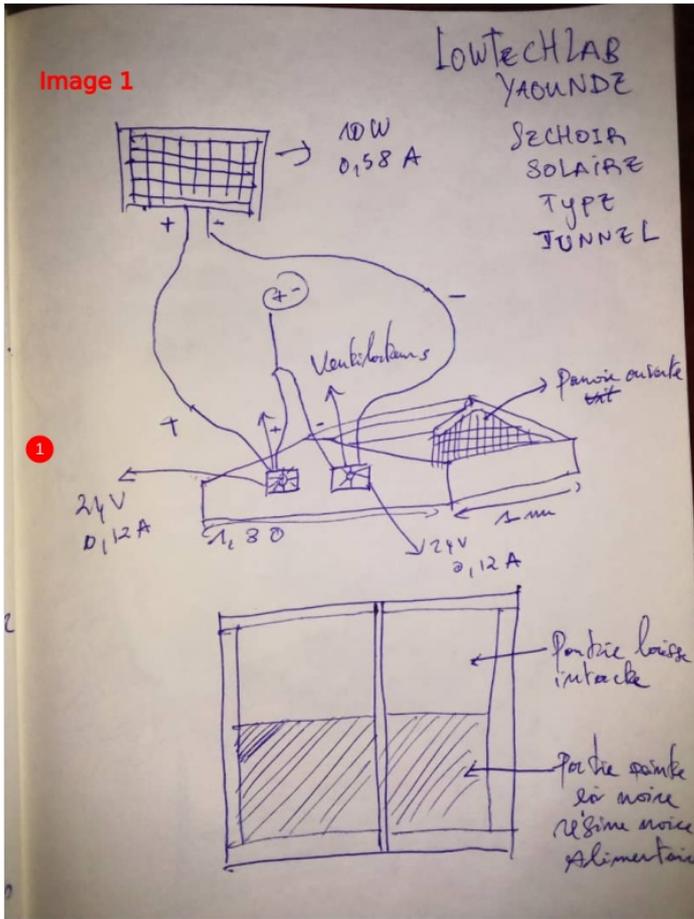


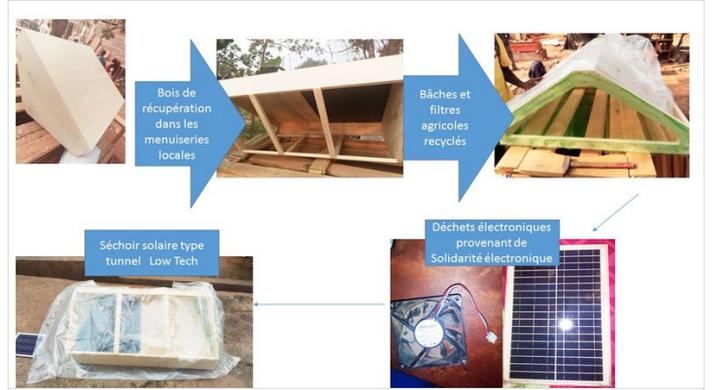


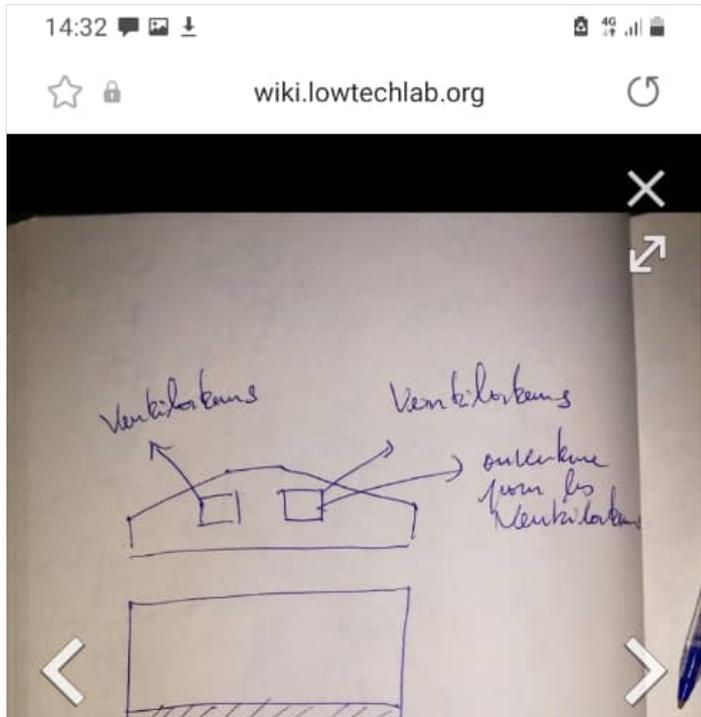
Étape 2 - Fixer les ventilateurs récupérés d'anciens ordinateurs et le panneau solaire

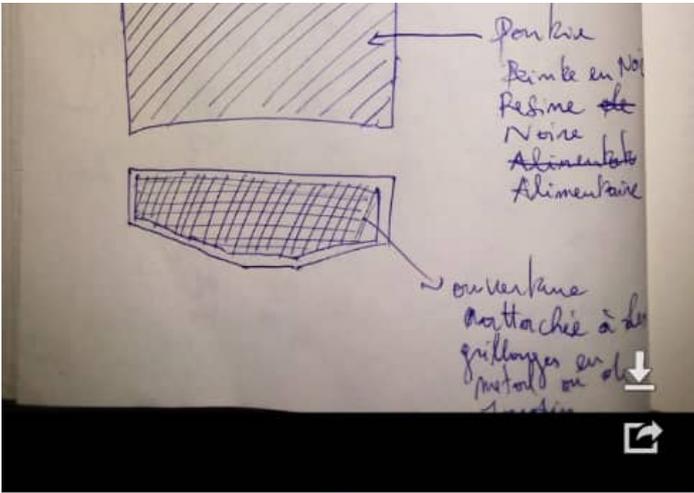
1. Assemblage du bois de récupération en forme conique (comme sur le schéma image 1)
2. Fixer au montage le ventilateur et le panneau solaire suivant les indications de l'image 1

Note : La partie noire permet d'absorber la chaleur, la partie intacte permet de réguler la température pour le séchage optimal des aliments.









Conception et r
alisation d'un s ...

[Plus de détails](#)



Étape 3 - Test, sécher les aliments selon leur teneur en eau (maïs, tomate, oignons, manioc, légumes, fruit...)

Elle est principalement liée ici au Cameroun aux zones touchées par la sécheresse comme le grand Nord: le prototype s'appuie sur le séchage de jour comme de nuit et des éléments y sont ajoutés comme des microcontrôleurs et également pour le cas précis une carte Arduino et un capteur de température

wir haben uns einige Gedanken gemacht bezüglich die Umsetzung des Projektes und zwar wie weit wir es hier Kamerun benutzen können und welche Regionen es tatsächlich helfen kann. Wir haben die Regionen des Nordens, weil sie wirklich unter trocken-Zeit leiden. Es regnet nicht so oft dort und die Menschen können damit problemlos ihre Produkten weiter konsumieren. Cerealien ,Obst , Gemüse usw..



Notes et références

Crédits to lowtechlab yaoundé