


Cuiseur à pellets


 SZUMILO David




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

Dernière modification le 02/06/2024

 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

Commentaires

Introduction

Cuiseur pour collectivité, restauration événementielle ou forain fonctionnant au pellets, au bois, mais aussi avec certains vracs
Par notre situation géographique, nous le faisons fonctionner avec des coquilles de noix, reste à faire des mesures avec du BRF (de grosse section sinon le feu est trop rapide) et des noyaux de fruits (olives, cerises..)

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

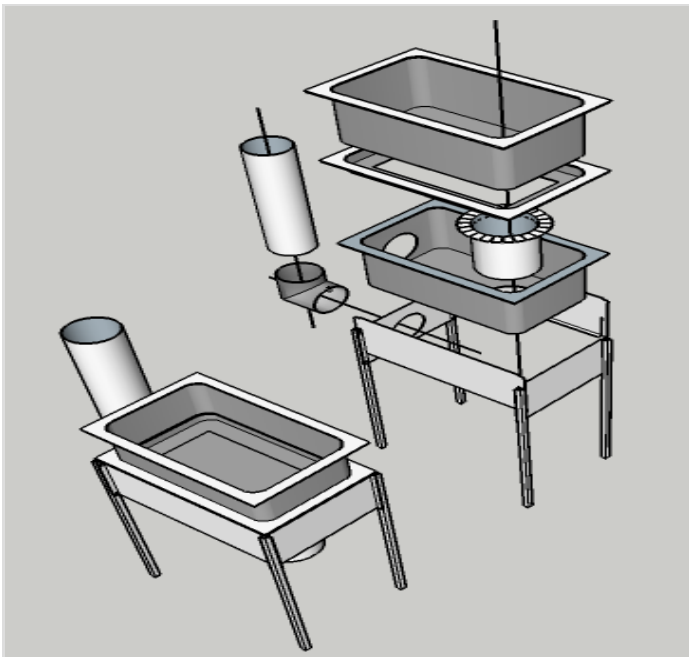
Le grand réservoir procure une autonomie de 3h, le petit 1h

Vous pouvez encastrer dedans soit un gastronorme 1/1 (28L, pour cuisiner dedans ou être utilisé en bain-marie), ou poser dessus une vitrocéramique (plancha ou crêpière) ou un cuvier (gastronorme 2/1 de 48L, utilisé pour les pasteurisations, les stérilisations et les bains-marie)

Vous pouvez aussi remplacer les tôles de support par une table de jardin métallique dans laquelle vous encastrer 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 est diffusé pour présenter la nouvelle version

Des modifications ont été apportées à ce modèle : le gastronorme de 4cm sur les photos et les schémas qui suivent a été remplacé par un de 15cm, rapprochant la gamelle du feu et augmentant la puissance



Matériaux

- 1 gastronorme 1/1 20cm
- 1 gastronorme 1/1 15cm
- 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



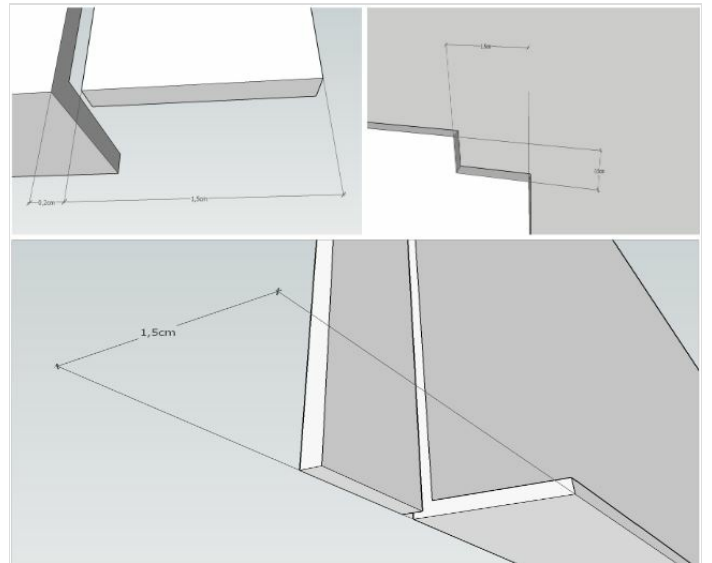
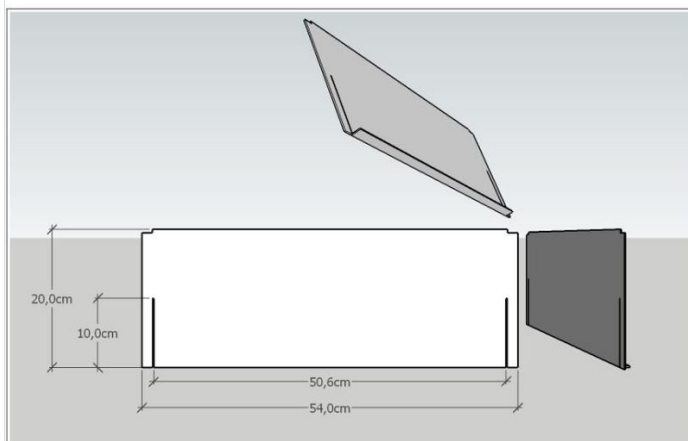


<https://www.dusoleildansnosassiettes.com/plans-cuiseur-collectif-pellets>

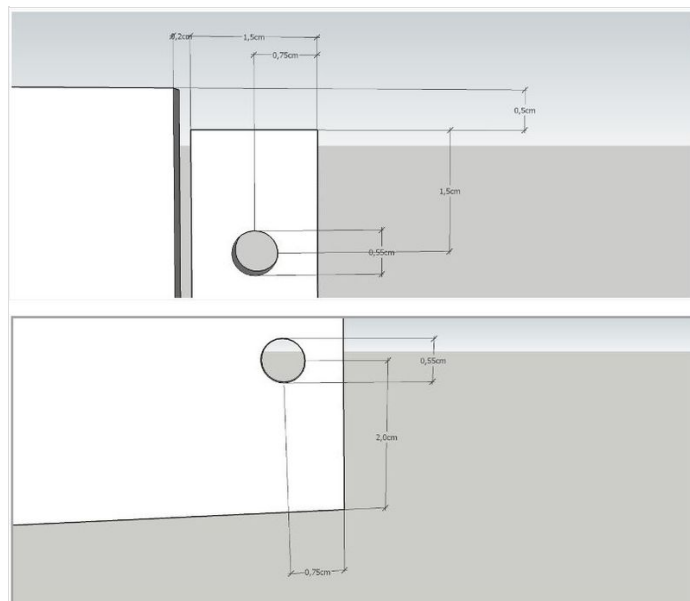
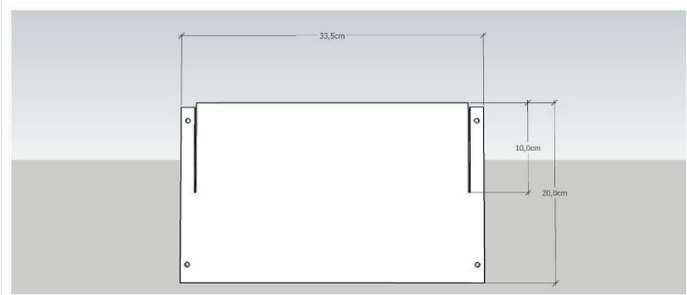
Étape 1 - Découpe des tôles

- Découper ou faire découper par un chaudronnier 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

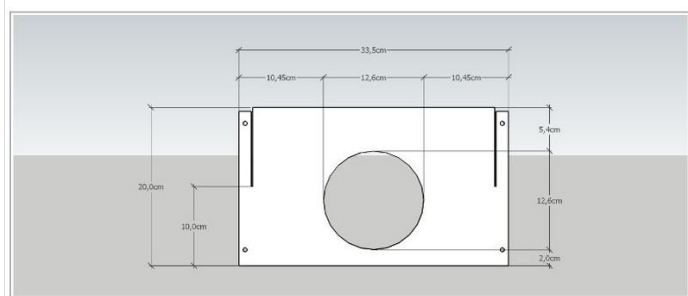
TOILE 1, ACIER GALVANISE 1,5mm



TOLE 2, ACIER GALVANISE 1,5mm

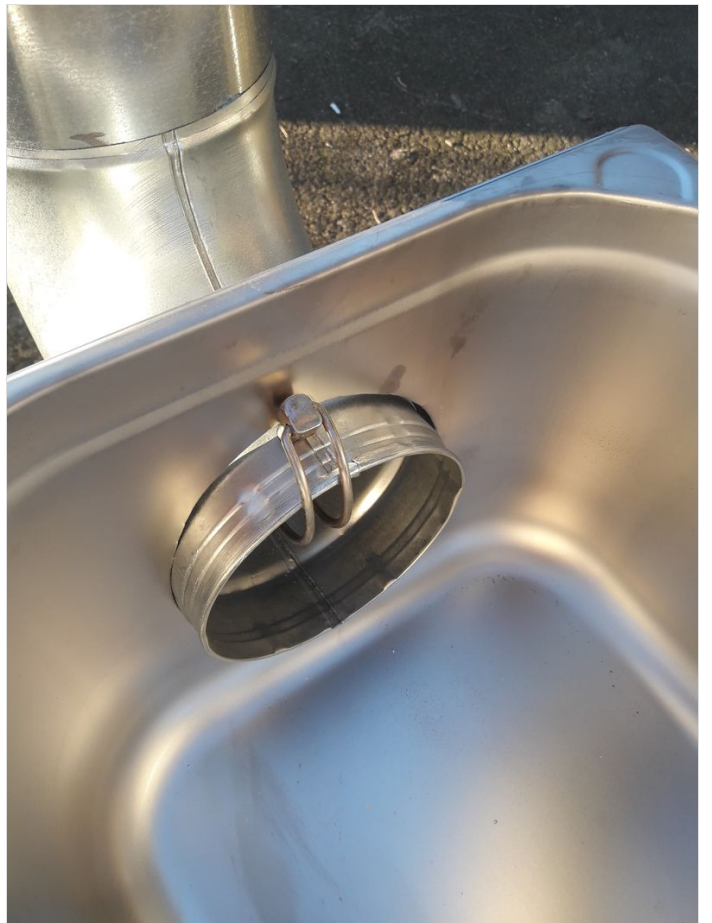


TOLE 2, ACIER GALVANISE 1,5mm



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

