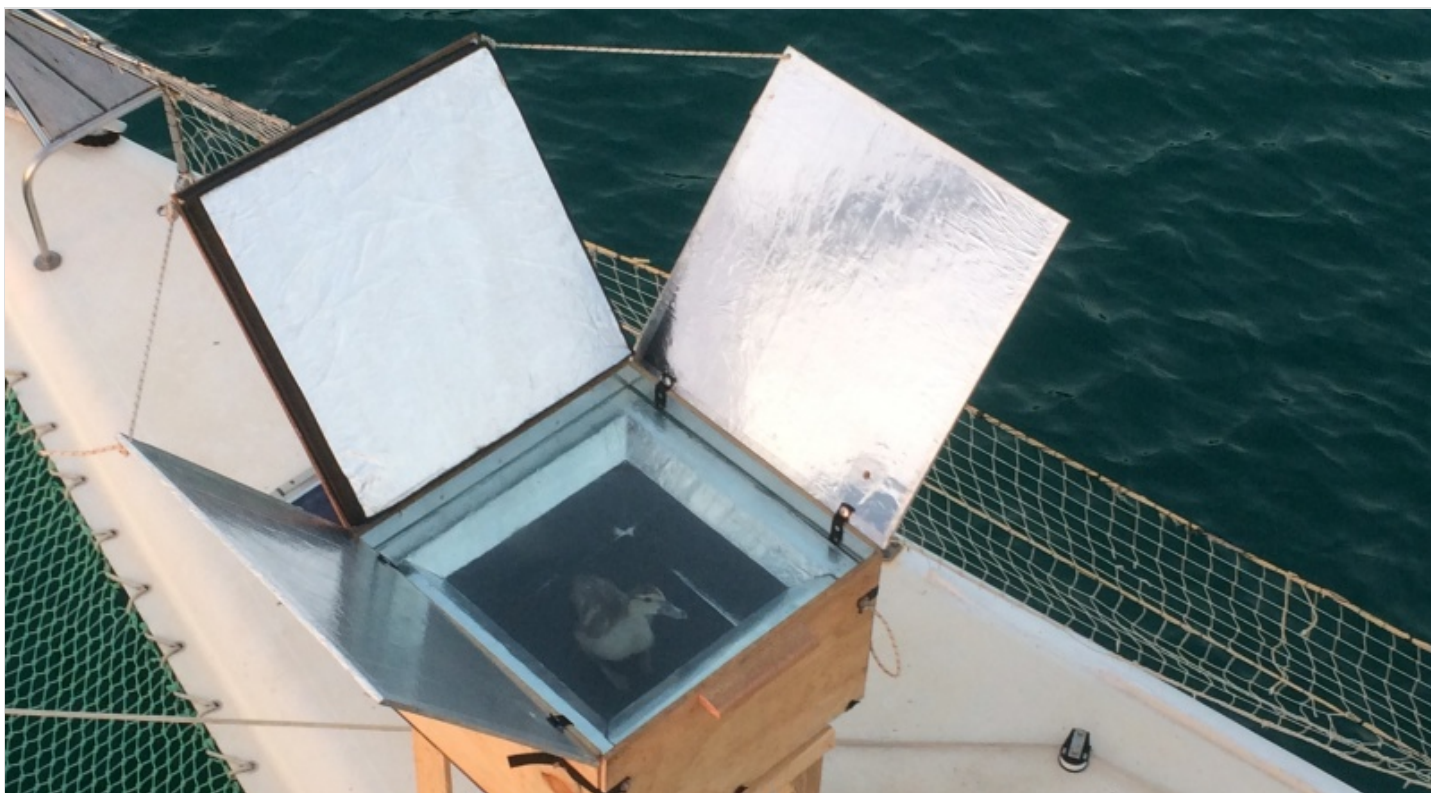



Multi-cocina solar

 Nomade des Mers



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

Dernière modification le 04/08/2020

 Difficulté Facile

 Durée 8 heure(s)

 Coût 30 EUR (€)

Description

Horno solar + Olla noruega + Secador solar

Sommaire

Sommaire

Description

Sommaire

Introduction

Étape 1 - Créer la estructura de poliestireno

Étape 2 - Cubierta con aluminio o manta de supervivencia

Étape 3 - Realización de la estructura de madera

Étape 4 - Fijar los paneles reflectores

Étape 5 - Construyendo la puerta del horno

Étape 6 - La cocina

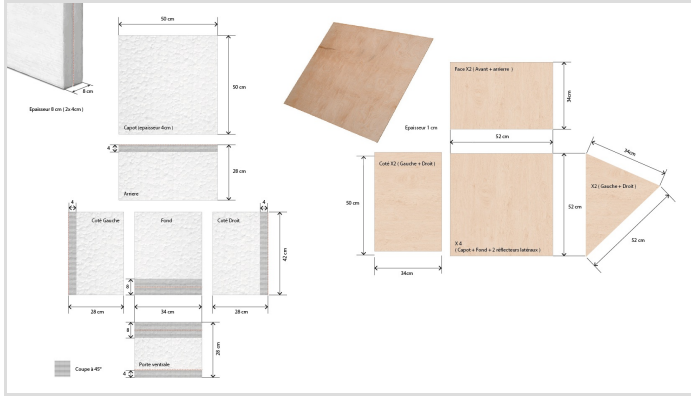
Étape 7 - Hacer el secador

Commentaires

Introduction

Este módulo propone combinar diferentes tecnologías Lowtech. El horno solar capta los rayos del sol y los concentra detrás de una ventana para aumentar la temperatura del espacio de cocción. Si el espesor del horno tiene un buen aislamiento térmico, la cocción puede prolongarse una vez plegados los paneles reflectores. Si la puerta del sistema permanece abierta, el ambiente todavía cálido es ideal para secar frutas si están protegidas de la luz directa.

Ps: También se puede utilizar como nevera pasiva si no se permite que el sol penetre.



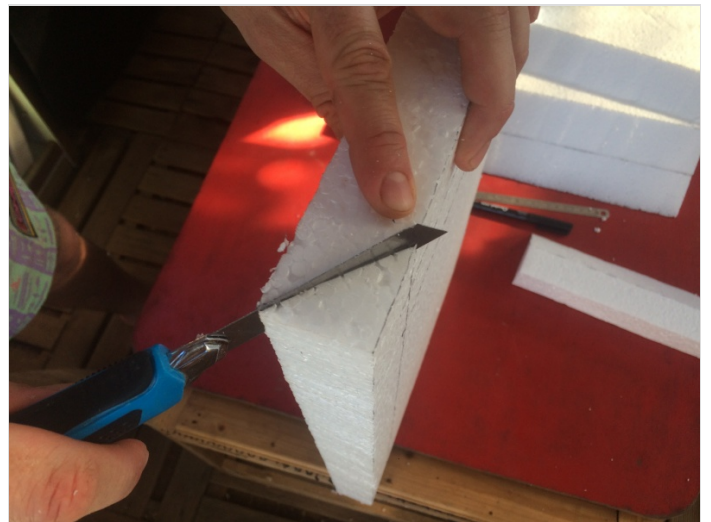
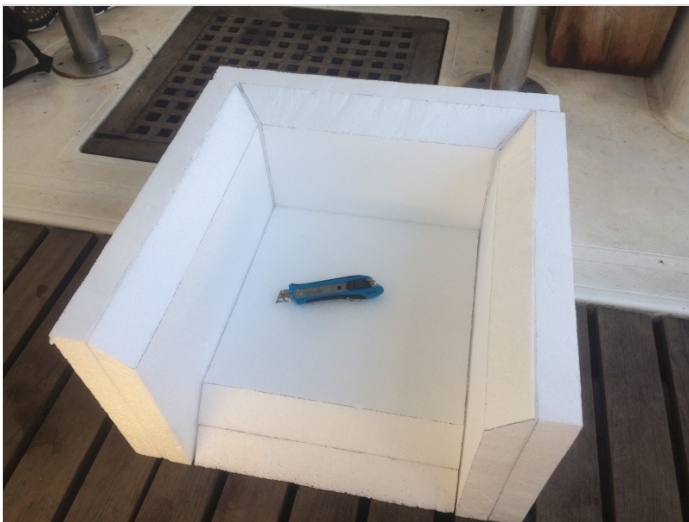
Matériaux

- Placas de poliestireno
- Chapa de madera
- Cristal de 8mm de espesor (50cmX50cm)
- Cinta de aluminio o manta de supervivencia (lado plateado hacia afuera)
- Remaches Pop
- Cámaras de aire
- Cuerdas
- Tornillos

Outils

- Cutter
- Sierra
- Destornillador
- Remachadora

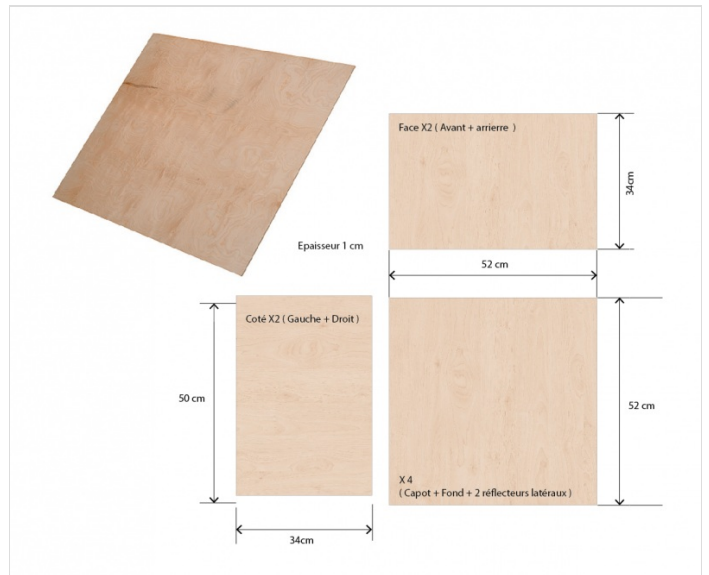
Étape 1 - Crear la estructura de poliestireno



Étape 2 - Cubierta con aluminio o manta de supervivencia

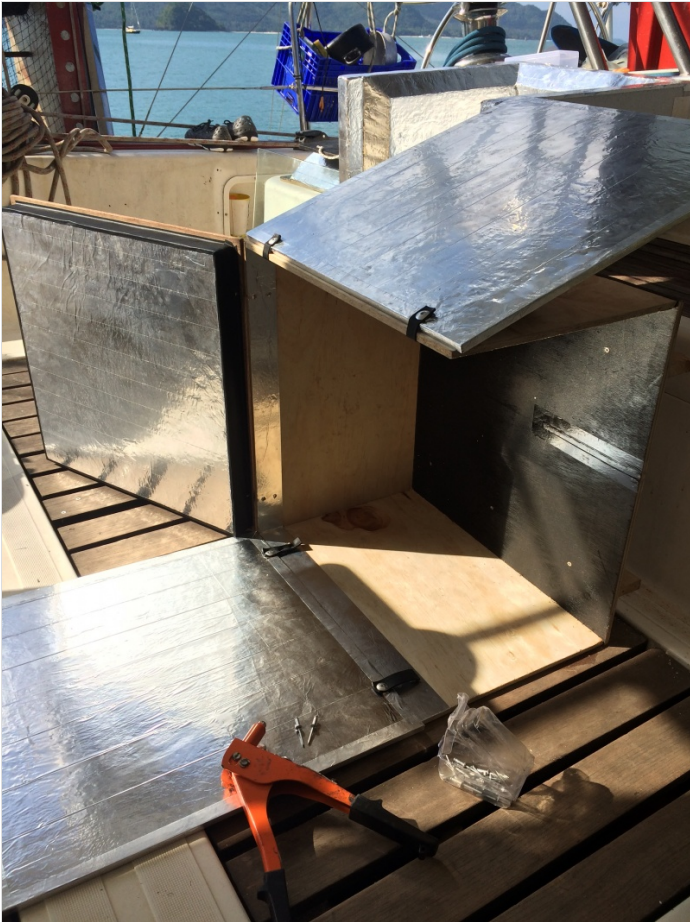


Étape 3 - Réalisation de la structure de madera



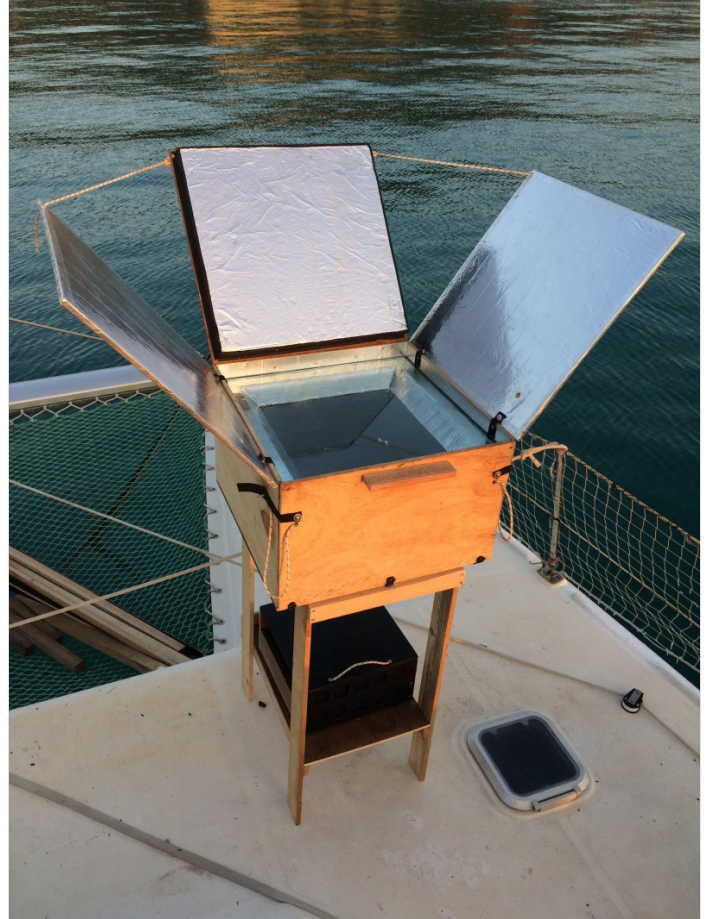
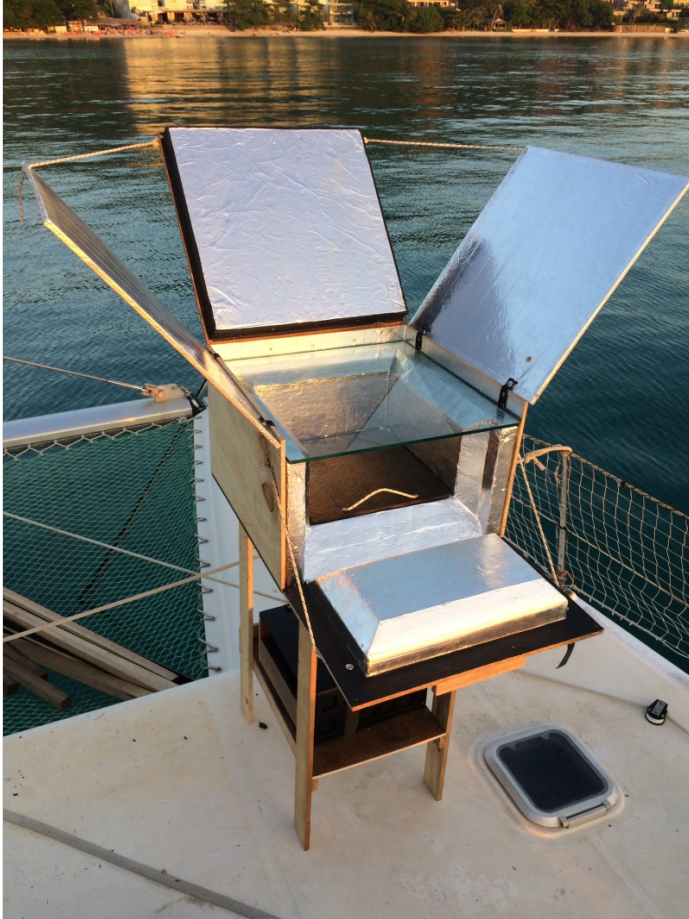
Étape 4 - Fixer les panneaux réflecteurs

El uso de la cámara de aire para las bisagras garantiza un buen ajuste y una tensión adecuada. Las cuerdas sostendrán los paneles a 90° con respecto a los rayos solares. También fijan los paneles al marco cuando están plegados.



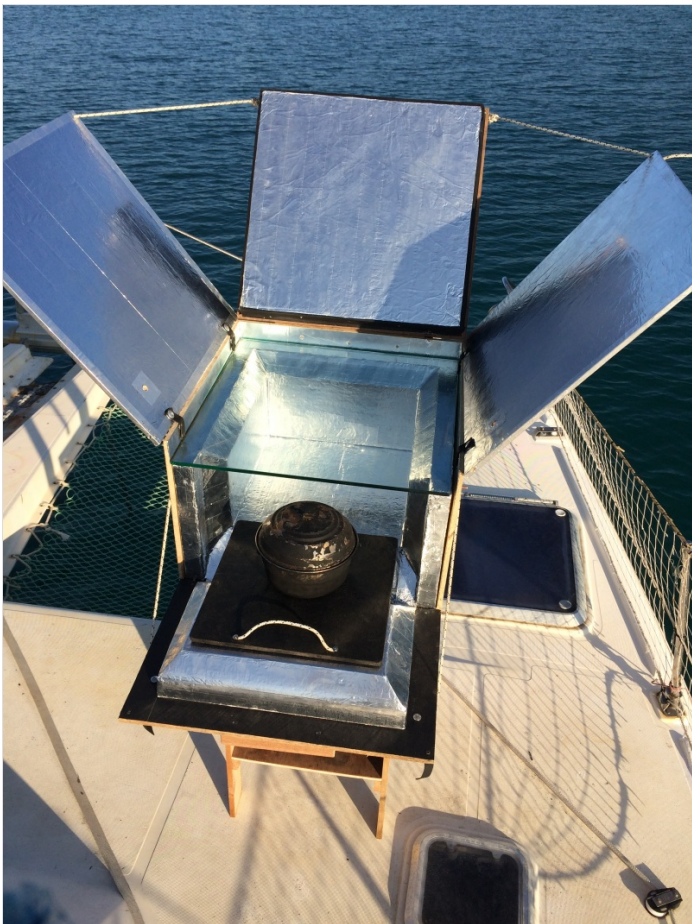
Étape 5 - Construyendo la puerta del horno

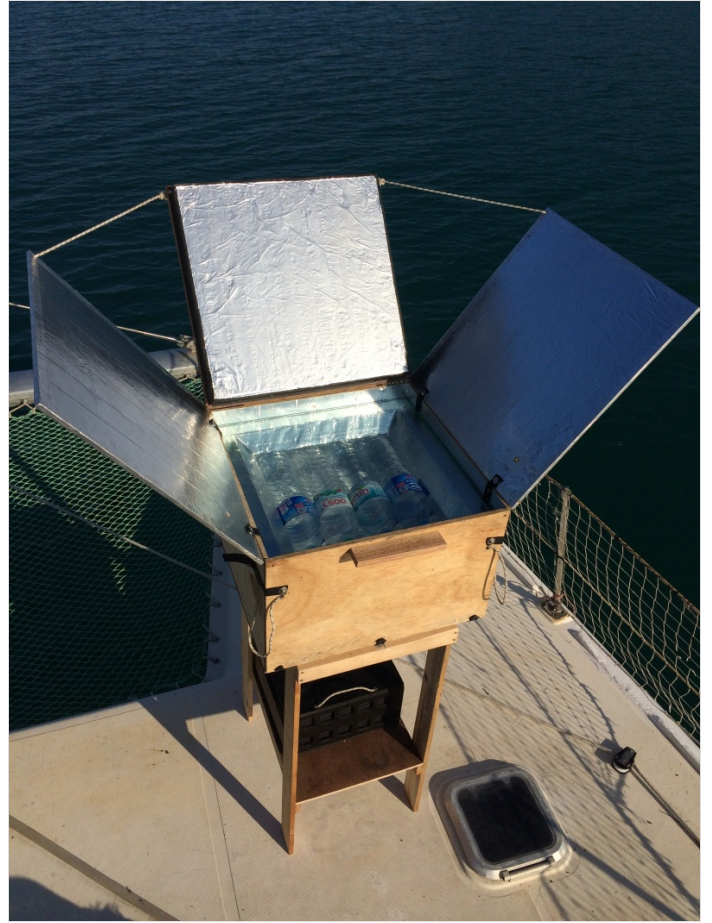
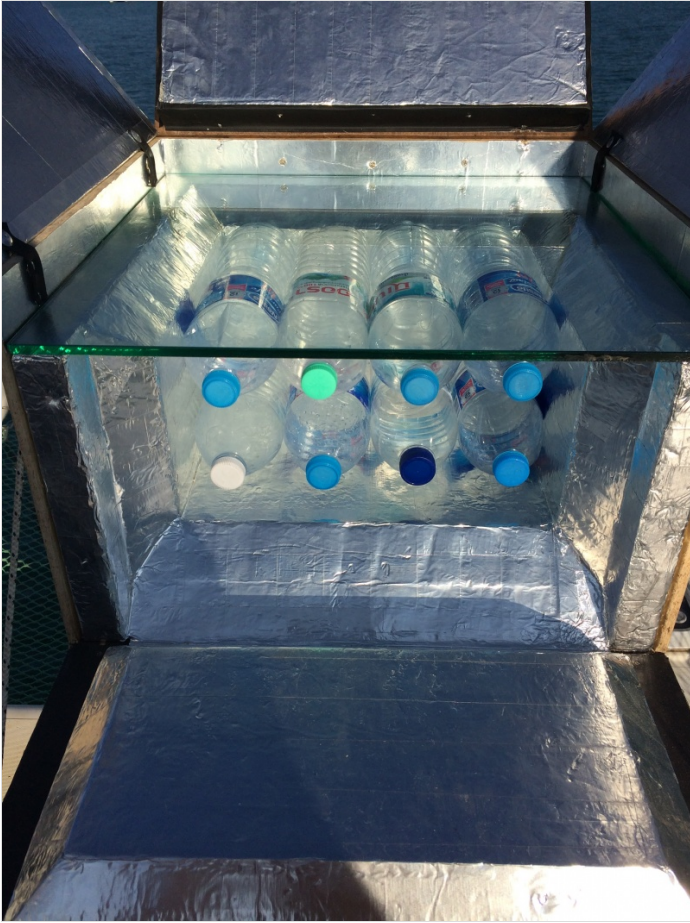
La puerta también está aislada para minimizar los puentes térmicos.



Étape 6 - La cocina

Una vez cerrado herméticamente, la temperatura interior del horno puede superar los 90°C. La bandeja negra ayuda a absorber los rayos del sol. Este horno está diseñado para recibir y calentar ocho botellas de agua estándar de 1.5L.





Étape 7 - Hacer el secador

Protegido de la luz con una rejilla de ventilación.





