

# Cuiseur à pellets

 SZUMILO David



[https://wiki.lowtechlab.org/wiki/Cuiseur\\_%C3%A0\\_pellets](https://wiki.lowtechlab.org/wiki/Cuiseur_%C3%A0_pellets)

Dernière modification le 20/11/2021

 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) ou au bois et d'une autonomie de 3h. Une version sur table pliante métallique plus simple à réaliser et plus appropriée à une utilisation domestique est présentée sur le site de l'association ([dusoleildansnosassiettes.com](http://dusoleildansnosassiettes.com))

# Sommaire

## Sommaire

---

Description

Sommaire

Introduction

Étape 1 - Découpe des tôles

Étape 2 - Découpe des gastronomes

Étape 3 - Confection des réservoirs

Notes et références

Commentaires

# Introduction

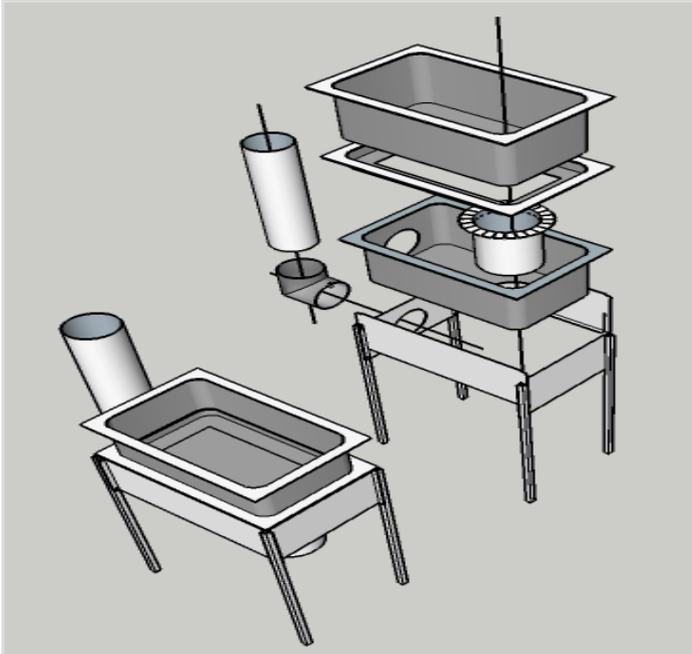
Cuiseur pour collectivité, restauration événementielle ou forain fonctionnant au pellet, au bois, mais aussi avec certains vracs : de par notre situation géographique, nous le faisons fonctionner avec des coquilles de noix, reste à essayer avec du BRF sec, d'autres coques et les noyaux de fruits

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

Du bois en bûchettes peut remplacer les pellets (en utilisant le petit réservoir)

Les modules à installer dessus sont un gastronorme 1/1 (28L, pour cuisiner dedans ou être utilisé en bain-marie), une vitrocéramique (plancha ou crêpière), un wok, un four, un cuvier (gastonorme 2/1 de 48L, utile pour les pasteurisations)



## Matériaux

- 1 gastronorme 1/1 20cm
- 1 gastronorme 1/1 4cm
- 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



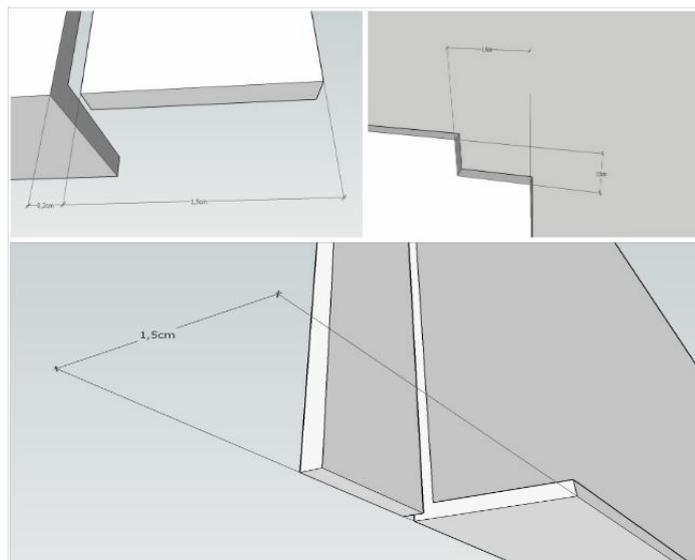
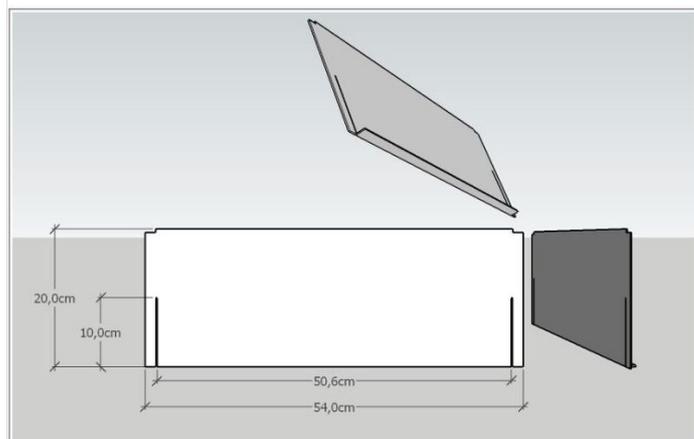


<https://www.dusoleildansnosassiettes.com/plans-cuiseur-collectif-pellets>

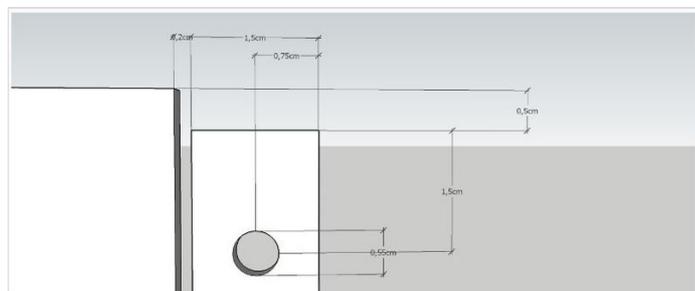
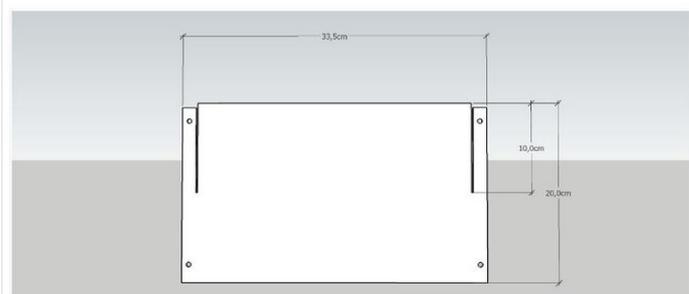
# Étape 1 - Découpe des tôles

- Découper 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

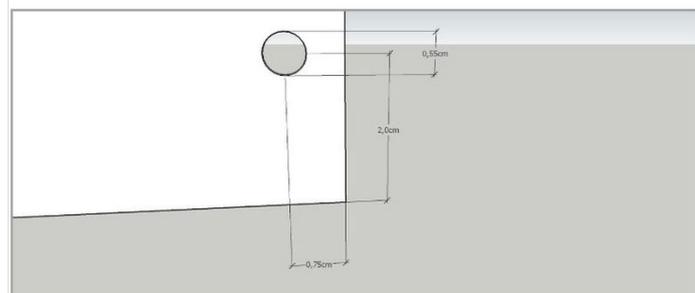
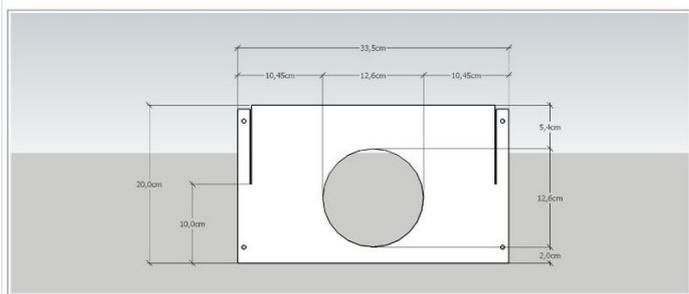
TOLE 1, ACIER GALVANISE 1,5mm



TOLE 2, ACIER GALVANISE 1,5mm

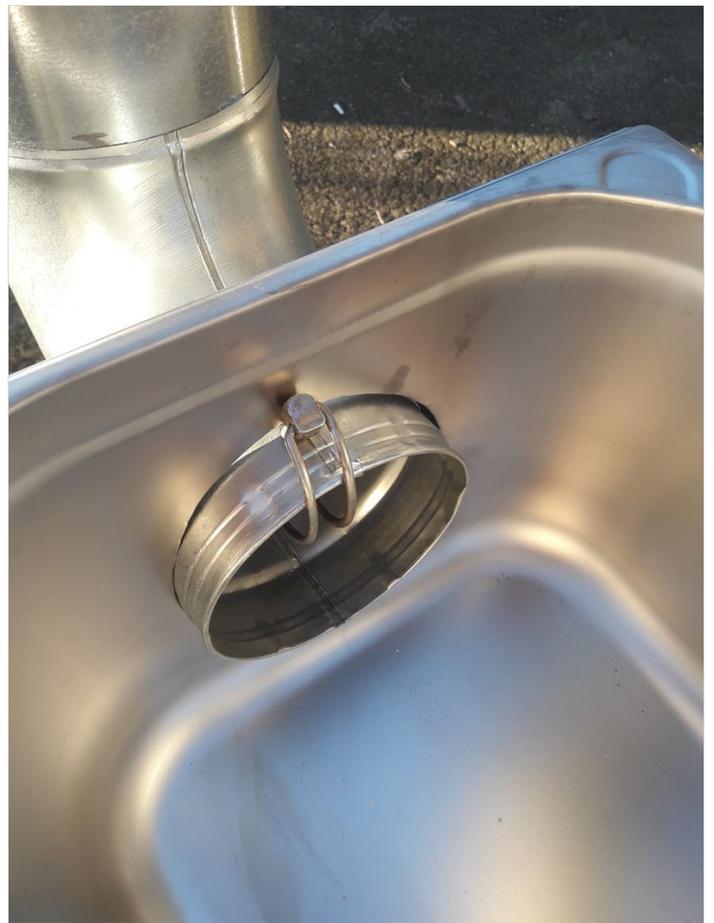


TOLE 2, ACIER GALVANISE 1,5mm



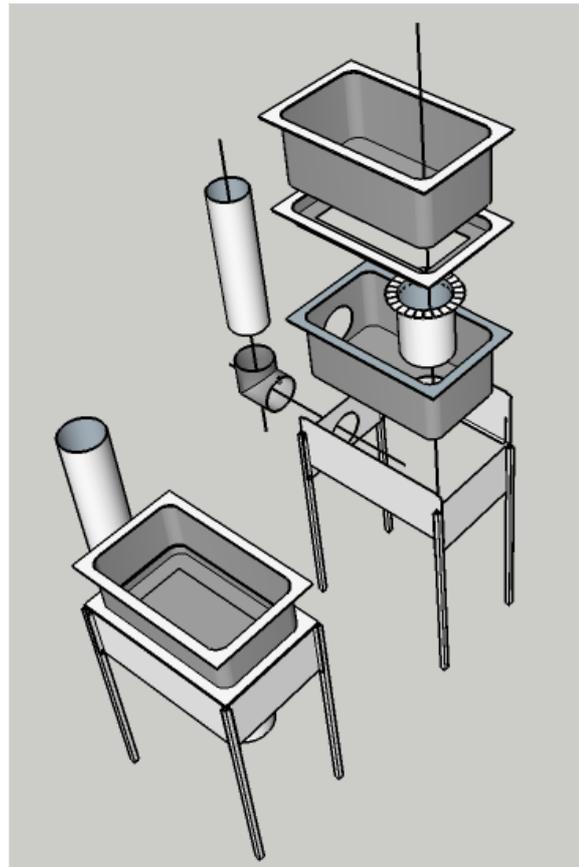
## Étape 2 - Découpe des gastronormes

- Découper à la cisaille à tôle les gastronormes (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



## Notes et références

Le modèle a nettement évolué depuis la création de cette page : le support a évolué, le gastronorme de 4cm a été remplacé par un 15cm, rapprochant le faitout du feu, d'où de meilleurs rendements. Le faitout n'est pas le seul ustensile, une multitudes de fonctions sont décrites sur le lien suivant (pain, pizzas, crêpière, poêle plate)

<https://www.dusoleildansnosassiettes.com/plans-cuiseur-multi-combustibles>