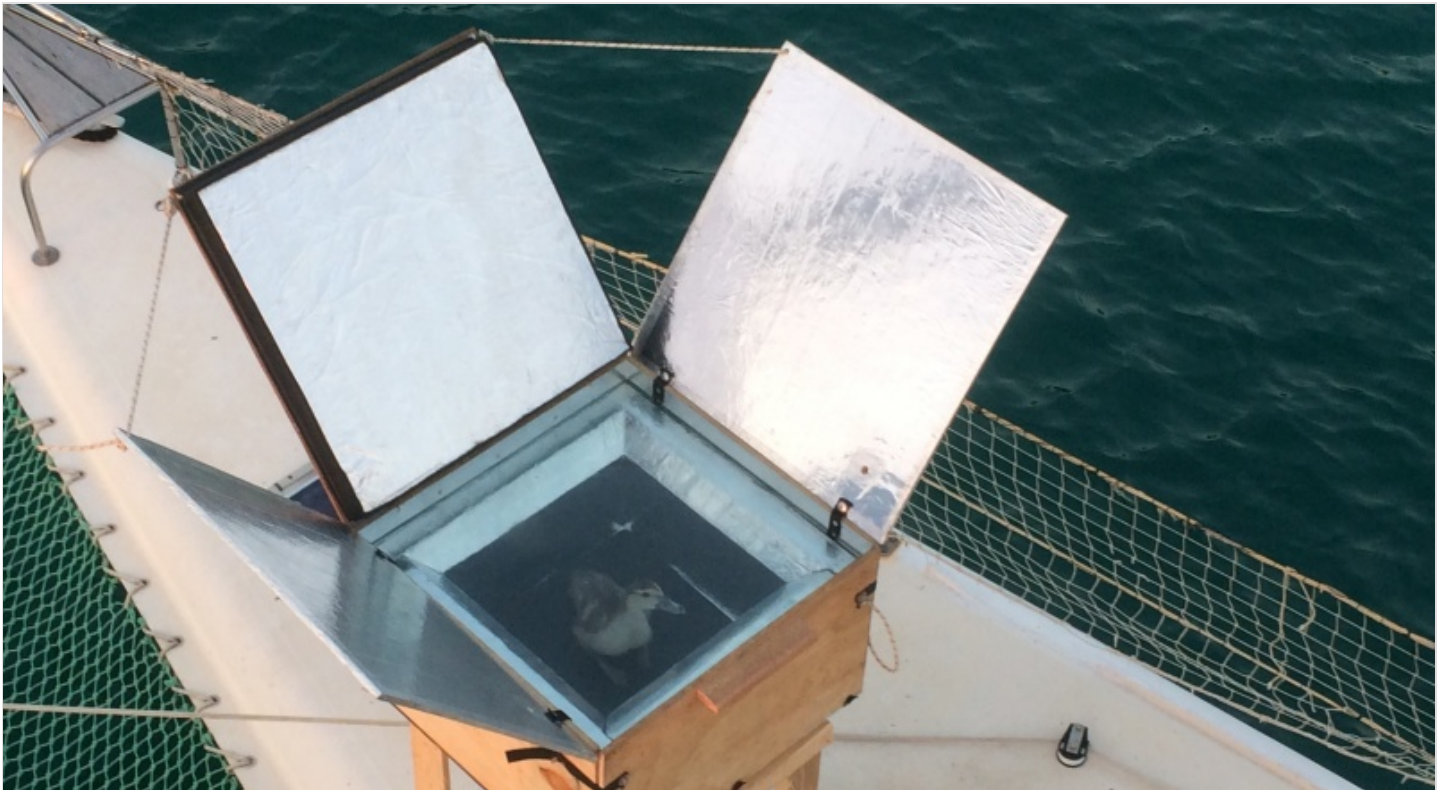



Multi-cocina solar


 Nomade des Mers



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

Dernière modification le 14/12/2024

 Difficulty Easy

 Duration 8 hour(s)

 Cost 30 EUR (€)

Description

Horno solar + Olla noruega + Secador solar

Summary

Contents

Description

Summary

Introduction

Step 1 - Crear la estructura de poliestireno

Step 2 - Cubierta con aluminio o manta de supervivencia

Step 3 - Realización de la estructura de madera

Step 4 - Fijar los paneles reflectores

Step 5 - Construyendo la puerta del horno

Step 6 - La cocina

Step 7 - Hacer el secador

Notes and references

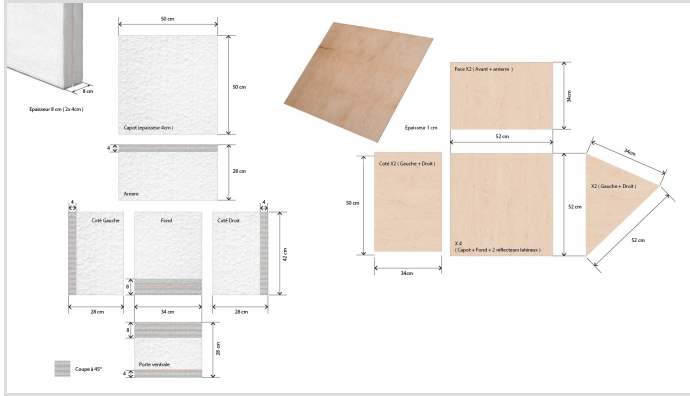
Comments

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.

📌 Pour vos questions « cuisson solaire » (four/tube/concentrateur...) : un forum dédié existe ! Venez y discuter : <https://forum.cuisson-solaire.fr/>

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



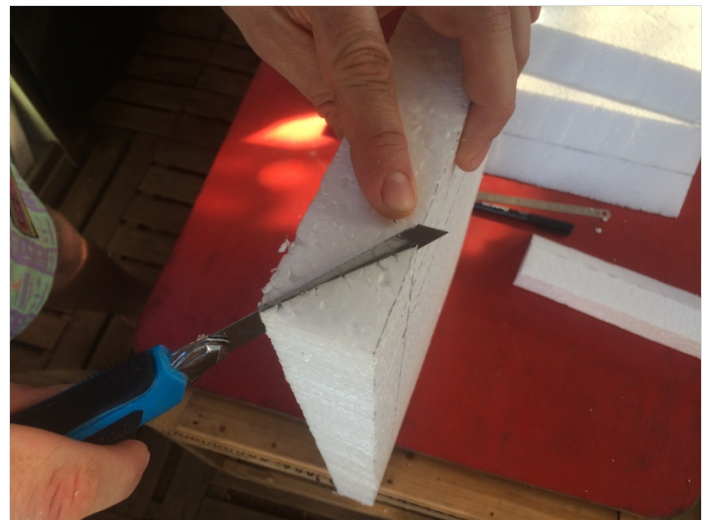
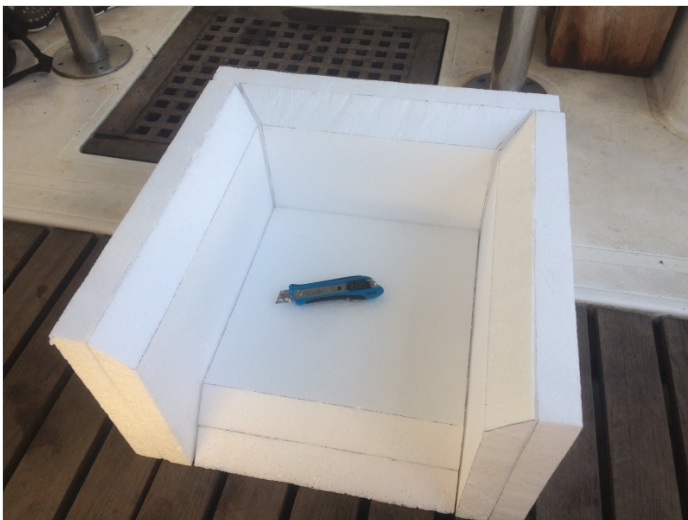
Materials

- 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

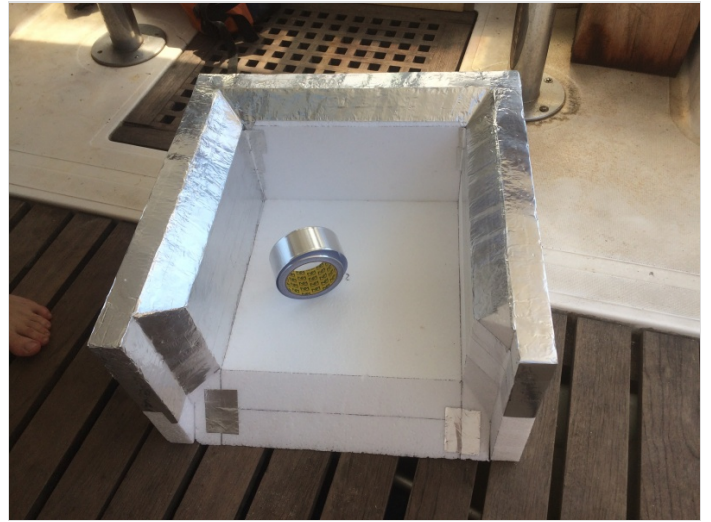
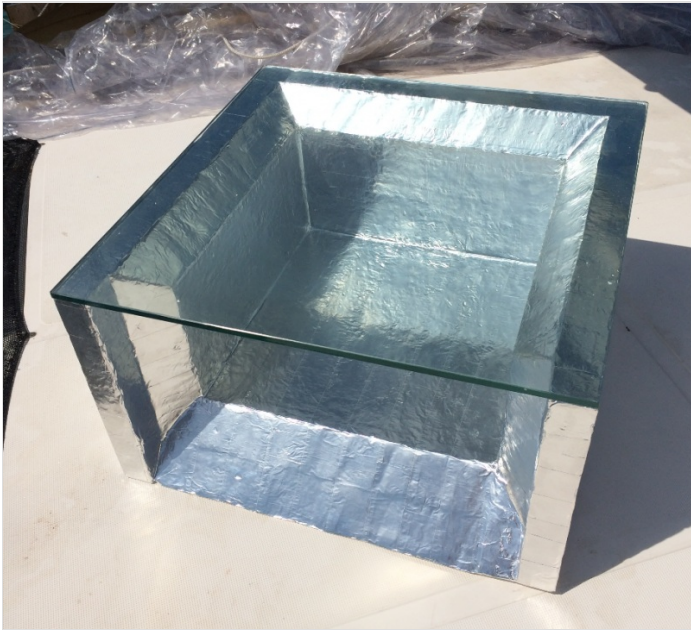
Tools

- Cutter
- Sierra
- Destornillador
- Remachadora

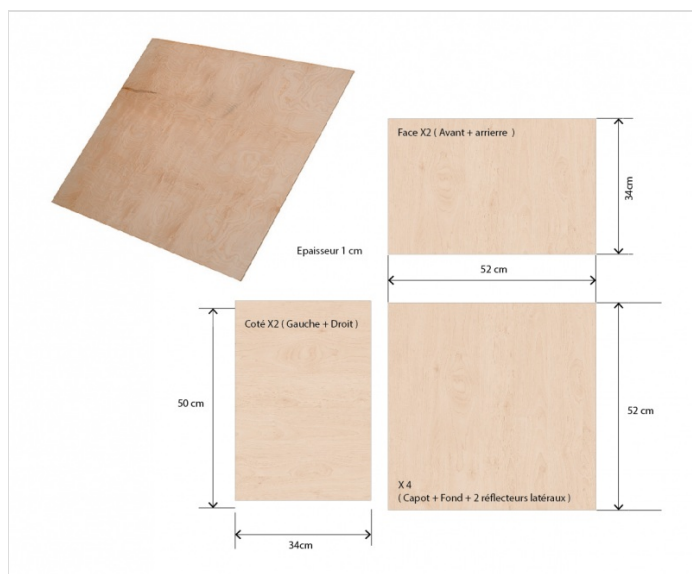
Step 1 - Crear la estructura de poliestireno



Step 2 - Cubierta con aluminio o manta de supervivencia



Step 3 - Realización de la estructura de madera



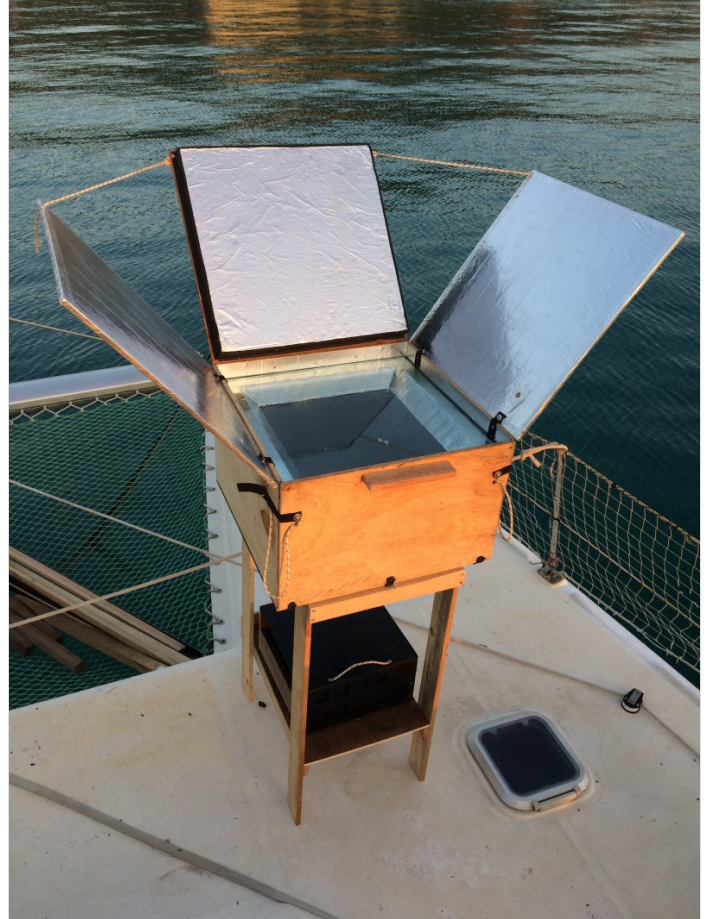
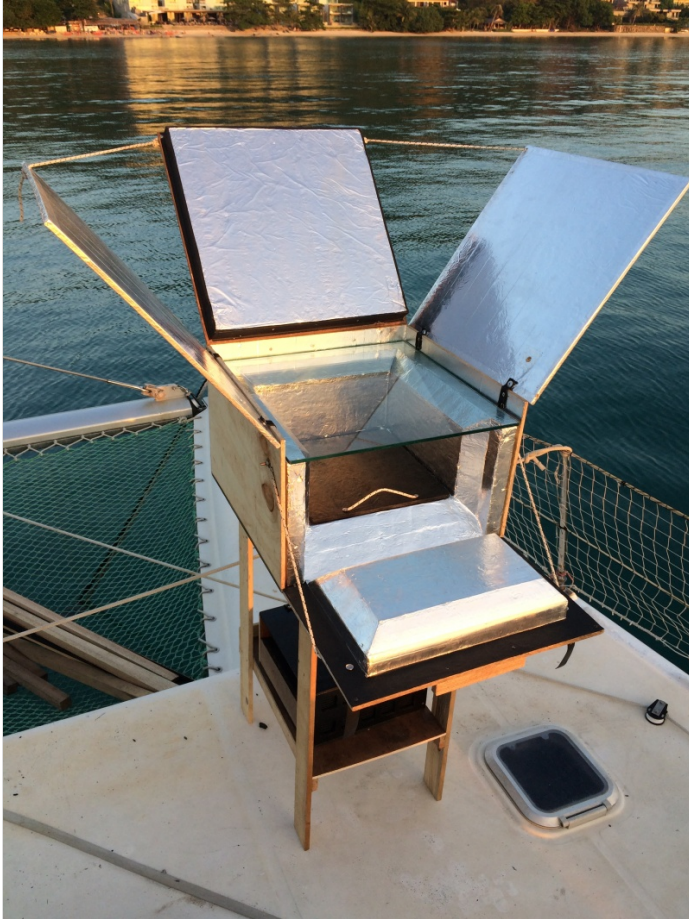
Step 4 - Fijar los paneles reflectores

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.



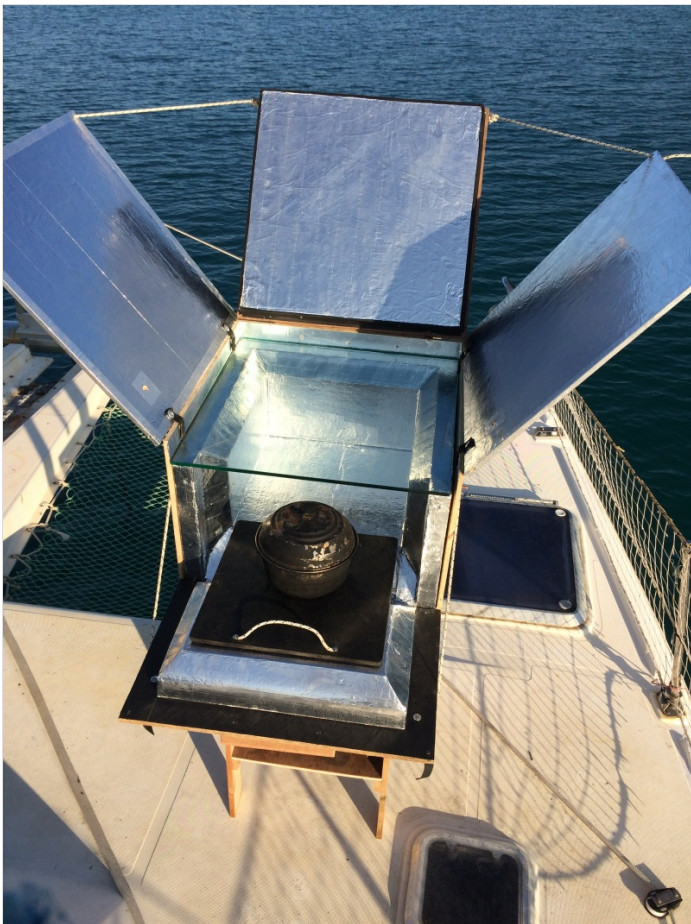
Step 5 - Construyendo la puerta del horno

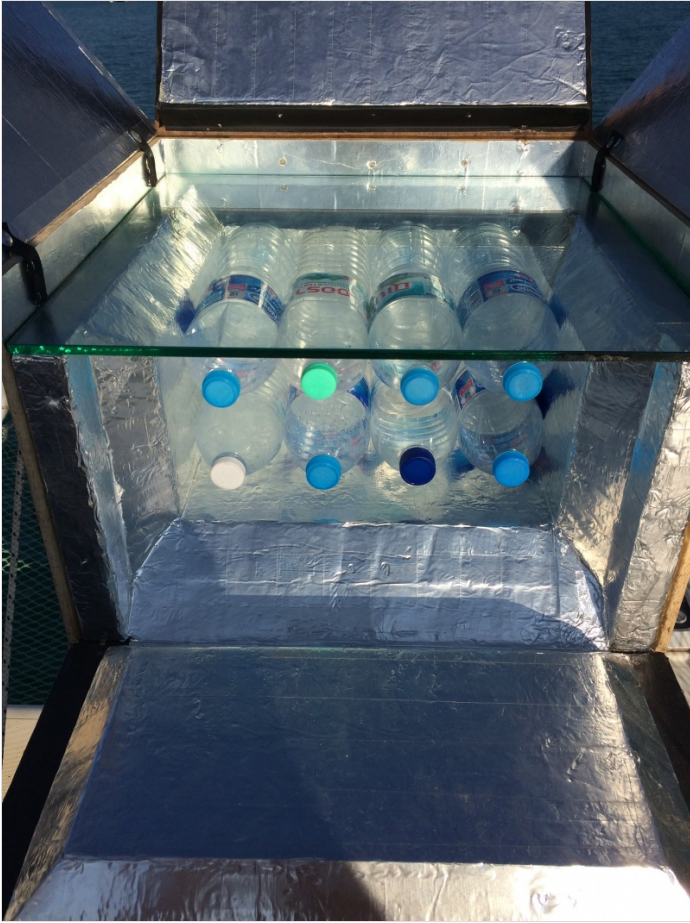
La puerta también está aislada para minimizar los puentes térmicos.



Step 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.





Step 7 - Hacer el secador


Protegido de la luz con una rejilla de ventilación.







Notes and references

 Pour vos questions « cuisson solaire » (four/tube/concentrateur...) : un forum dédié existe ! Venez y discuter : <https://forum.cuisson-solaire.fr/>