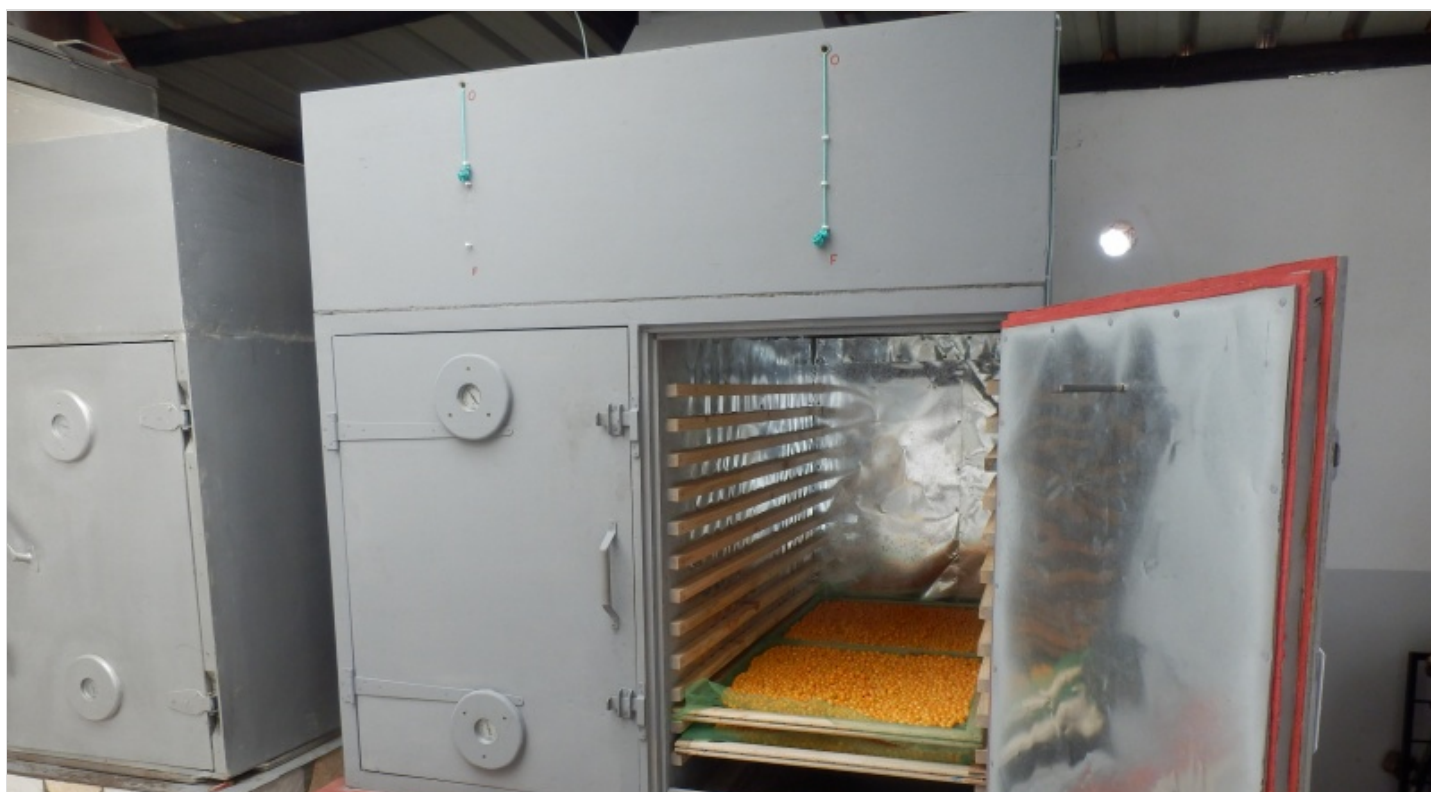



Séchoir ATESTA amélioré


 Centre Ecologique Albert Schweitzer



https://wiki.lowtechlab.org/wiki/S%C3%A9choir_ATESTA_am%C3%A9lior%C3%A9

Dernière modification le 22/10/2019

 Difficulty **Very Hard**

 Duration **1 month(s)**

 Cost **2500 EUR (€)**

Description

Le séchoir ATESTA est un séchoir à gaz utilisé principalement pour le séchage des fruits (en particulier les mangues) mais il peut être utilisé pour n'importe quels produits. Développé pour le Burkina Faso et Madagascar, ce séchoir peut être utilisé dans tous les pays.

Summary

Contents

Description

Summary

Introduction

Step 1 - Construction

Step 2 - Utilisation

Comments

Introduction

Le séchoir ATESTA, précieux outil de lutte contre la pauvreté, à permis à nos producteurs de mieux valoriser leurs mangues, mais aussi aux groupements de femmes; coopératives agricoles et aux sécheurs privés d'améliorer leur situation financière et leurs conditions de vie.

Materials

(Liste non exhaustive)

Bois (dimensions en mm)

- 170x30x650
- Ø30xØ6x80
- 60x30x8500
- 210x30x850
- 1124x794x10 (4x)
- 30x30x32200
- 80x60x13300
- 40x30x120000
- 500x500x30
- 400x400x40
- 2000x1220x5

Acier (dimensions en mm)

- tube Ø20x4000
- tôle 70x50x2 (4x)
- tôle 330x30x30 (2x)
- tôle 255x370x3 (2x)
- tôle 630x1000x2 (1x)
- tôle 1640x510x2 (2x)
- tôle 740x510x2 (2x)
- tôle 400x400x2 (2x)
- tôle 1260x2000x2 (1x)
- tôle 120x200x2 (4x)
- tôle 500x500x2 (1x)
- tôle 100x100x2 (1x)
- tôle 40x180x2 (4x)
- tôle 1920x1920x2 (2x)
- équerre 35x35x2800
- équerre 30x30x16100
- fer rond Ø10x1550

Autre

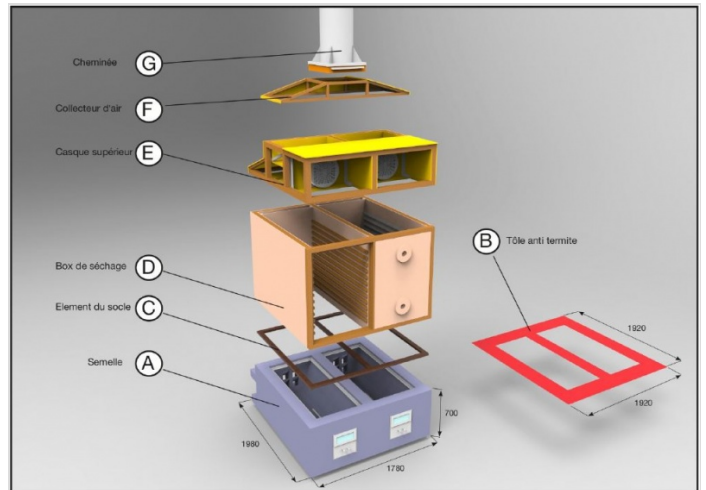
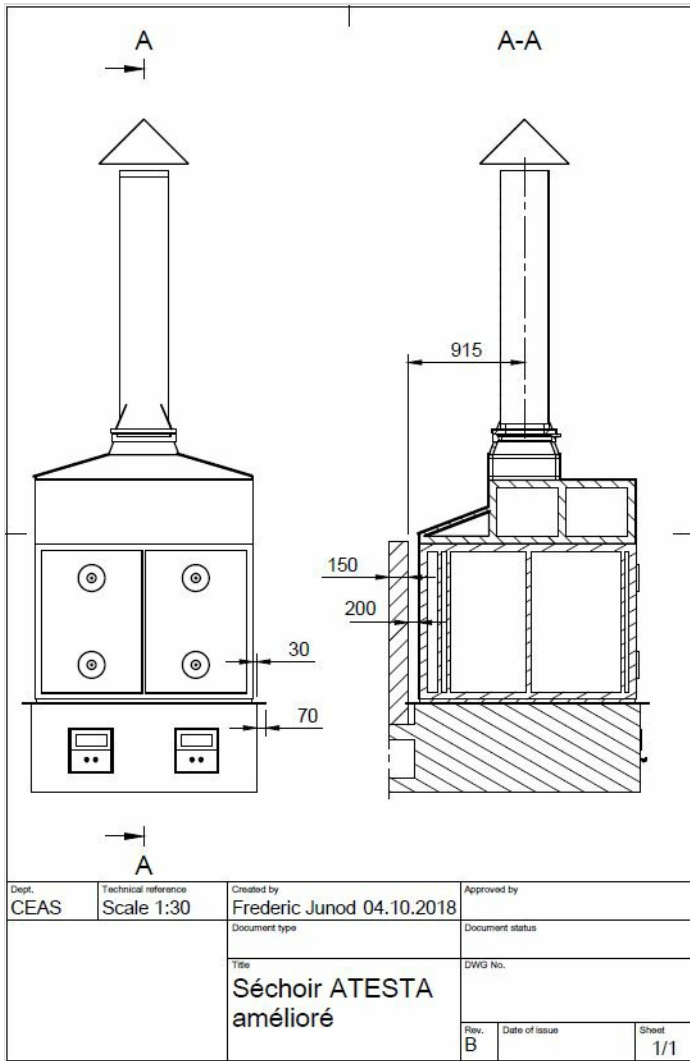
- Robinet à gaz (4x)
- Ecrous M10 (4x)
- Vitre 300x150 (2x)
- Quincaillerie diverse

Tools

- Scies
- Visseuse
- Perceuse
- Plieuse
- Poste à souder

Step 1 - Construction

Vous pourrez télécharger tous le dossier de fabrication sur notre site internet à l'adresse suivante: www.ceas.ch



Step 2 - Utilisation

Préchauffer le four jusqu'à environ 80°C

Phase 1: Charger les claies dans le four et attendre que le four se réchauffe jusqu'à 65-70°C

Phase 2: Allumer les ventilateurs et laisser monter la température jusqu'à 90°C

Phase 3: Ouvrir à moitié les clapets de régulation.

