

Le séchoir solaire pour fruits et légumes

Ce séchoir est une bonne alternative aux séchoirs électriques dont la consommation énergétique n'est pas négligeable. Il permet de sécher des tranches de pommes ou de poires, des demi-pruneaux, des raisins, des tranches de courgettes, de tomates... et bien sûr des champignons.

Construction

Le séchoir se compose de deux caissons fabriqués en contreplaqué 12 mm. Dans le premier, que l'on appelle "**absorbeur**" on fixe une tôle ondulée peinte avec une peinture noir mate. En guise de couvercle, on place une plaque de polycarbonate transparent, utilisé habituellement pour les serres de jardin. Le verre ou le verre acrylique conviennent également mais sont moins pratiques. Cet absorbeur est ouvert aux deux extrémités pour permettre une entrée d'air froid par le bas et une sortie d'air chaud en haut.

Le deuxième caisson ou "**collecteur**", plus petit permet de conduire l'air chaud vers les grilles de séchage. Il doit se fixer précisément sur le haut de l'absorbeur et permet l'adaptation de différents types de grilles, par exemple celles d'un séchoir électrique. On peut prévoir différents couvercles pour différents types de grilles.

L'absorbeur doit être incliné en direction du soleil et le collecteur doit rester toujours horizontal.

Une béquille sur charnière permet de stabiliser l'installation et facilite le transport.

On peut fixer des roulettes au bas de l'absorbeur pour faciliter l'orientation face au soleil.

Pour le transport et le rangement, il est pratique de pouvoir séparer absorbeur et collecteur, par exemple à l'aide d'écrous à ailettes. On peut également prévoir des poignées sur le côté des caissons.



Dimensions

- Absorbeur : environ 100 x 70 cm, 10 à 12 cm d'épaisseur
- Collecteur : environ 40 x 70 cm, 10 à 12 cm d'épaisseur

Plus d'infos

- Centre Neuchâtelois de cuisine solaire, Rue Matile 71, 2000 Neuchâtel
- Ulog Gruppe, Morgartenring 18, CH-4054 Basel, www.ulong.ch/cncs
- Revue "Les quatre saisons du jardinage", n°143/2003