

Le Cuiseur Solaire Boîte

Cette fiche vous donne des éléments de base sur cet équipement. Si vous souhaitez intégrer cet outil de cuisson dans un projet de développement, il est conseillé de contacter l'association.

DESCRIPTION

Matériaux économiques et faciles à trouver

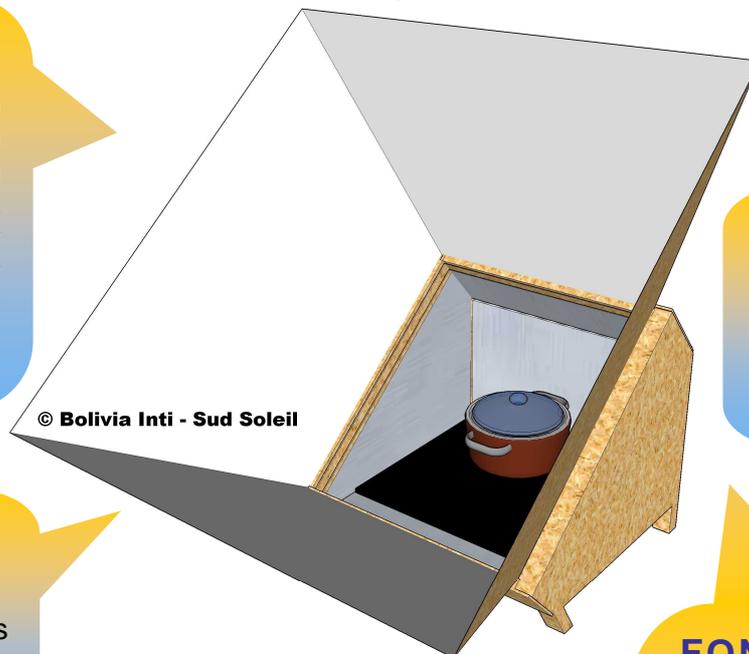
- Bois, type pin ou autre
- Contre-plaqué
- Verre blanc le plus transparent possible (3 mm d'épaisseur)
- Tôle d'aluminium (plaques off-set)
- Laine ou tout autre isolant résistant à l'humidité
- Petite quincaillerie (vis, pointe, charnière...)
- Plaque noire

FABRICATION

- Temps important de préparation des éléments (coupe)
- Outil facile et rapide à monter à partir d'un kit (une journée maximum)
- Pas de compétence particulière nécessaire

UTILISATION

- Possibilité de cuisson combinée avec la parabole et le cuisinier à bois économe en début de cuisson et le cuisinier thermos ou le cuisinier solaire à panneaux en fin de cuisson



PRECAUTIONS

- Le cuisinier doit être entreposé à l'abri des intempéries et des insectes (termites)

TYPES DE CUISSON

- Tous les plats peuvent être préparés sauf les fritures

PERFORMANCES

- Entre 90 et 110°C par ciel clair sans réflecteurs
- Entre 100 et 150°C avec l'ajout de réflecteurs supplémentaires (carton ou contre-plaqué avec face réfléchissante)
- 1 litre d'eau bout en 1 heure par temps clair pour 100% d'économie d'énergie
- Un poulet entre 1h30 et 2h de cuisson (requiert 2 fois plus de temps en moyenne qu'un four traditionnel)

FONCTIONNEMENT

- La lumière traverse les vitres. Elle est absorbée par la plaque noire et le récipient de cuisson, puis transformée en chaleur (effet de serre). Le rayonnement infrarouge émis ne retransverse pas le verre et la caisse isolée maintient la chaleur obtenue
- Nécessite un rayonnement solaire