

Le Cuiseur Solaire Parabolique

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 chers et sophistiqués en provenance d'Europe ou des Etats-Unis

- Châssis métallique (profilé)
- Plaques réfléchissantes (inox, aluminium brossé)
- Petite quincaillerie, vis

FABRICATION

- Montage relativement facile si la parabole est en kit
- Conception de la parabole difficile

FONCTIONNEMENT

- La parabole est exposée face au soleil. Les rayons se concentrent et forment un foyer. Le récipient placé au niveau du foyer va chauffer instantanément.

PRECAUTIONS

Attention aux yeux! Eviter de regarder le foyer de la parabole si celle-ci est correctement orientée et sans récipient à chauffer.

TYPES DE CUISSON

- Cuisson possible de tous les plats y compris les fritures.
- Puissance permettant la cuisson de grande quantité de nourriture

UTILISATION

- Cuisson similaire à la cuisson traditionnelle en terme de temps (gaz, bois)
- Possibilité de cuisson combinée avec le cuiseur thermos, le cuiseur solaire, le cuiseur à panneaux et le cuiseur à bois



© Bolivia Inti - Sud Soleil

PERFORMANCES

- Température au foyer de l'ordre de 200°C – 250°C.
- Parabole de 110 cm de diamètre : Puissance de 450 Watts
- Parabole de 140 cm de diamètre : Puissance de 700 Watts
- 1 litre d'eau bout en 10 min par temps clair pour 100% d'économie d'énergie.