

LE CUISEUR SOLAIRE PLIABLE

Description



Matériaux économiques et faciles à trouver

- Contreplaqué de peuplier (principalement français)
- Vitre en polycarbonate incassable
- Plaques d'aluminium fixées sur les parois intérieures
- PET miroir

Fabrication

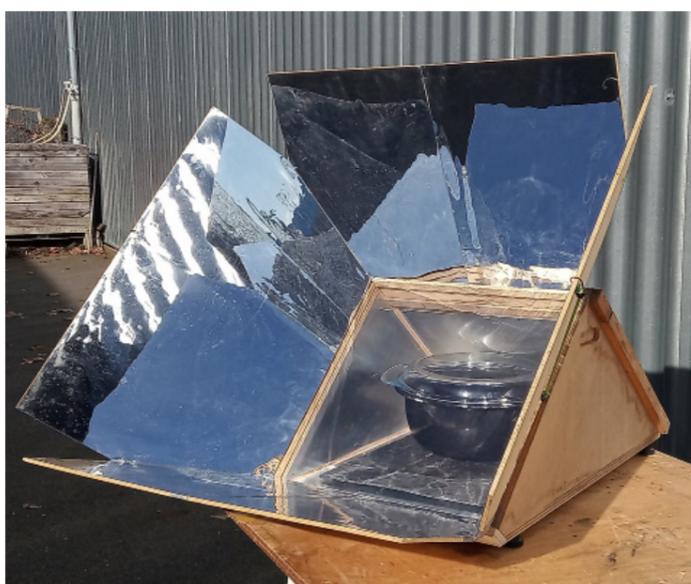


- Le montage/démontage se fait très rapidement et sans outils
- 5 éléments à assembler ensemble

Performances



- Température de service en continu : 120°C



Types de cuisson



- Tous les plats peuvent être préparés sauf les fritures

Précautions



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

Utilisation



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

Fonctionnement



- Orienter le cuiseur face au soleil
- La lumière traverse la vitre. Elle est absorbée par la plaque noire et le récipient de cuisson (de préférence sombre et mat), puis transformée en chaleur (effet de serre). Le rayonnement infrarouge émis ne retransverse pas le verre et la caisse isolée maintient la chaleur obtenue
- Placer la partie pliable des réflecteurs sur les supports haut et bas de la vitre, les tendeurs vers l'extérieur.
- L'ardoise n'est pas indispensable, elle augmente l'inertie thermique et chauffe le récipient par conduction. Si vous ne l'utilisez pas, placez votre récipient sur les cales en bois pour l'isoler du fond.
- Nécessite un rayonnement solaire