

Horno Solar



Equipo diseñado para hornear todo tipo de alimentos con la energía proveniente del sol.

Este artefacto es el equivalente de un horno de gas común que se encuentran en las cocinas actuales.

Funcionamiento:

Este equipo absorbe la radiación solar, convirtiéndola en energía térmica, la cual nos permite la cocción de diversas preparaciones, esto se logra orientando el horno directamente hacia el sol.

Materiales:

Fabricada con madera, creando una caja aislada térmicamente, con una cubierta de vidrio doble, que permite el paso de los rayos solares y evita las pérdidas por conducción, además se incluye un reflector que mejora la eficiencia.

En el interior se encuentra un contenedor de zinc donde se almacenan los alimentos.

Temperatura:

El horno puede llegar a temperaturas de hasta 200° Celsius, permitiendo la cocción de pan aproximadamente en 2 horas.

Otros datos:

El tiempo mínimo de construcción es de 3 días y debe ser realizada por mínimo de 2 personas, siendo 5 un grupo ideal.

