Séchoir solaire alimentaire

Objectifs
Savoir dimensionner et réaliser un séchoir solaire

Pré-requis
aucun

Contenu
Partie 1 : Le séchage solaire
Les nombreux intérêt du séchage.
Quels aliments sécher ? Plantes aromatiques, fruits, légumes, produits carnés...
Comment sécher : Gérer la température et l'humidité ?
Les différents types de séchoirs solaires.
Les limites des séchoirs solaires.
Comment continuer à sécher en fin de journée ?
Partie 2 : La réalisation du séchoir
La partie séchage :
- Avec quels matériaux la réaliser ?
- Comment l'isoler ?
Le capteur :
- Comment le réaliser ?
- Comment le dimensionner ?
La ventilation :
- La ventilation naturelle.
- La ventilation mécanique.
- Comment dimensionner et raccorder une ventilation électrique ?
Au cours de la formation nous réaliserons le branchement d'une ventilation avec panneaux solaire photovoltaïque.

Infos complémentaires

Durée de la formation 2 jour(s)
Date limite d'inscription 01/01/1970

Tarifs
Non adhérent 100€
Non agricole 100€
150€ avec prise en charge

Plus de renseignements
Sébastien DUTHERAGE
apte.formation@gmail.com
APTE
167B che. des nouv. carraires de rieufret
84360 Merindol
Tel : 07 88 31 26 93

Taux de satisfaction : %

Modalités d'accès :

Dates, lieux et intervenants

04 déc 2019 09:00 - 17:00 (14hrs)	13 Molleges	Sébastien DUTHERAGE / Philippe GROS

Financeur(s)