

# Séchoir solaire alimentaire

## Objectifs

Savoir dimensionner et réaliser un séchoir solaire

## Pré-requis

aucun

## Contenu

Partie 1 : Le séchage solaire

Les nombreux intérêts 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.

## Dates, lieux et intervenants

**04 déc 2019**

13 Molleges

09:00 - 17:00 (14hrs)

## Financier(s)



## 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 :**

Sébastien DUTHERAGE / Philippe GROS