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

ORGANISÉE PAR

APTE

DURÉE : 2 jour(s)

TARIFS

Non adhérent	**100 €**
Non agricole	**100 €**

150€ avec prise en charge

ATTESTATION

Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS

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

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
04/12/2019	13 Bouches-du-Rhône	Sébastien DUTHERAGE / Philippe GROS

THÈMES

Eco-construction | Energie

FINANCEURS