



Corporación El Canelo

Horno Solar de Tambor



Este es un horno dimensionado para hornear las porciones en dos bandejas para 10 a 12 personas, se pueden cocinar lo que tradicionalmente se prepara en un horno, pan, carnes, tortas, soufflé, pizzas otros.

El Horno Solar de tambor, está dimensionado para captar 930 watts hora. aproximadamente. Su interior está totalmente recubierto con acero inoxidable espejo, asegurando la higiene en el proceso de cocción y una reflexión cercana al 95%

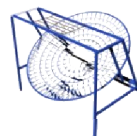
Aquí se combinan varios principios físicos para el manejo de la energía solar:

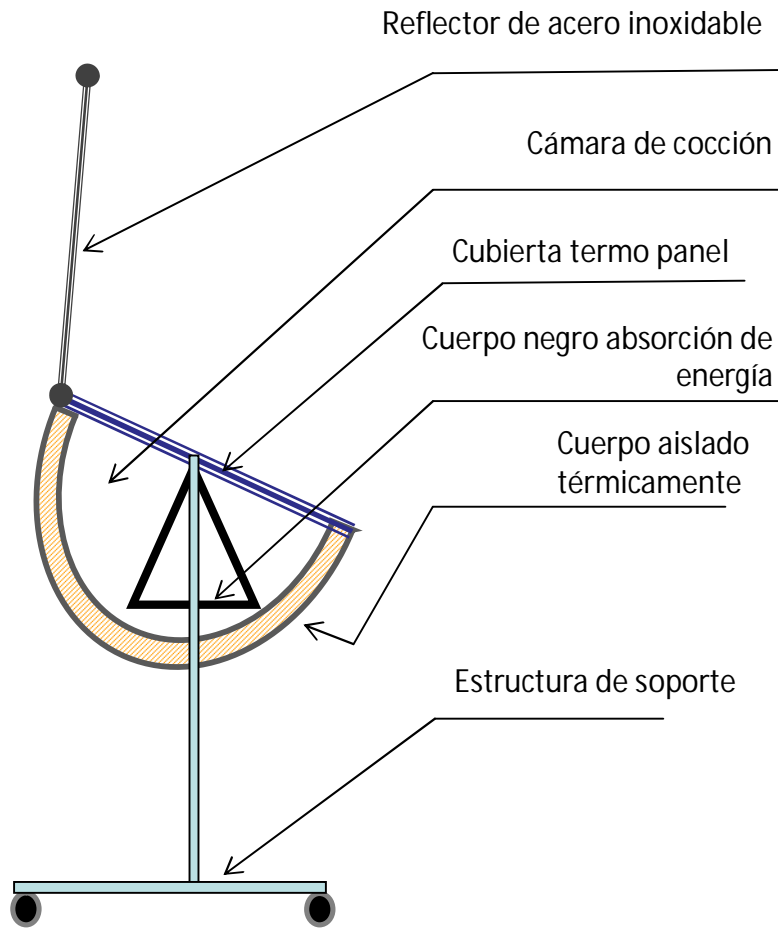
La generación del **efecto invernadero** se logra a través de la tapa transparente que utiliza doble vidrio. Esto permite atrapar la energía infra roja en el interior.

La **reflexión** de la luz solar en las paredes interiores mejora la eficiencia, dirigiendo la energía hacia un captador que acumula y transmite la energía hacia los alimentos que se quieren hornear.

Una placa de metal **negro** es la que permite acumular junto con el recipiente a cocinar, la energía que atraviesa la tapa de cristal.

En un día despejado y con radiación directa, este horno puede llegar a altas temperaturas (sobre 300°C), pero lo que importa no es la temperatura, si no la cantidad de calor que se transfiere al alimento, el que mientras se cocina estará entre los 70 y los 100°C, puesto que contiene agua en estado líquido.





Tapa Horno: Estructurada en madera y doble vidrio para generar un buen efecto invernadero



Horno Solar: Funciona por reflexión y absorción de energía solar, en esta unidad se pueden lograr en un par de horas unos 300° Celsius de temperatura por acumulación de energía.. Lo cual permite hornear carnes, pasteles, pan, empanadas y en general todas las comidas que se cocinan en un horno tradicional.

