

Il collettore solare da noi creato è formato da 56 lattine verniciate di nero ,alle quali è stato tolto il fondo con il taglierino per poterle incastrare una sull'altra unendole con il silicone.



VANTAGGI E SVANTAGGI:

VANTAGGI

- Utilizzo di materiali riciclati come le lattine e il plexiglas (riutilizzato invece di essere buttato via)
- Risparmio energetico
- Conservazione del cibo

SVANTAGGI

- non semplice da realizzare (materiali e spazi idonei)
- deterioramento degli alimenti
- utilizzabile solo con il bel tempo

Ringraziamo la falegnameria Squizzato Vasco per la collaborazione

**ESSICCATOIO
SOLARE:
CONSERVARE I
CIBI IN MODO
"PULITO"**

**COME UTILIZZARE
UNA TECNICA
ANTICA AI GIORNI
NOSTRI TUTELANDO
L'AMBIENTE.**

**CLASSE 2^A C
REBESCHINI, SQUIZZATO,
DUMITRASE, KUBELSBECK,
KAZI, ISLAM, PESCE**

ESSICCATOIO SOLARE: CONSERVARE I CIBI IN MODO "PULITO"

PERCHÉ ESSICCARE?

Innanzitutto un prodotto essiccato può essere conservato più a lungo e non necessita di conservanti artificiali. Inoltre si possono conservare quasi tutti i prodotti e così facendo non avremo bisogno di importarli durante l'inverno da altri paesi.

Inoltre l'igiene garantita da questa tecnica evita malattie come il botulismo, possibili in altre tecniche.



Un esempio di cibi essiccati sono i funghi, che se non lavorati marcirebbero

Infine l'essiccazione avviene con l'utilizzo del calore dei raggi del sole, senza necessitare minimamente dell'energia elettrica.

FUNZIONAMENTO:

L'aria del sole entra nel connettore(1) e le lattine riscaldate fanno in modo che anche l'aria che circola diventi calda, essendo più leggera di quella fredda sale verso l'alto

(2)uscendo dal connettore e entrando nella camera di essiccazione (3). Il Plexiglas di cui è composta la camera di essiccazione fa in modo che l'aria calda non possa fuoriuscire creando un situazione simile all'effetto serra. Qui si trova la frutta o la verdura che deve essere essiccata. L'aria all'interno toglie i liquidi alla frutta o alla verdura e raffreddandosi fuoriesce dai fori fatti precedentemente sul coperchio(4).



COSTRUZIONE:

MATERIALI	ATTREZZI
Legno di abete	Trapano
Plexiglas bianco e trasparente	Compressore
chiodi	cacciavite
silicone	sparachiodi
lattine	Sega circolare
	Sega a nastro
	compressore
	fresa

Siamo partiti costruendo la struttura che sorregge il tutto utilizzando il legno d'abete, un rettangolo come base con quattro gambe sulla parte posteriore che sostengono la camera d'essiccazione e una cassa che svolge la funzione di contenitore per le lattine; sul fondo di questa cassa è stato messo un materiale isolante e riflettente. Di seguito abbiamo creato la camera d'essiccazione con dei listelli in legno e aggiunto i pannelli di plexiglass a comporre le pareti. Abbiamo creato due aperture dove abbiamo messo delle ante apribili da cui si possono introdurre i cibi e regolare il flusso d'aria.