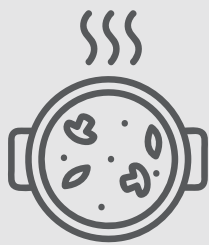
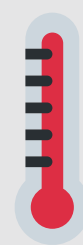


COCINA SOLAR

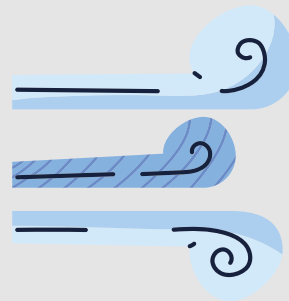
¿De qué manera podemos aprovechar el sol?

Esta cocina se caracteriza por el empleo de aislamientos y efecto invernadero, el cual nos permite aumentar la temperatura dentro del horno.



La Cocina Solar es capaz de cocinar, gracias al calor que recibe de la radiación del sol.

Al retener y dificultar el movimiento de las partículas del aire, se lleva a cabo un aislamiento, que en palabras más simples, es mantener el calor para que siga y que la convección sea óptima.



1

PLACA CON ALUMINIO

En la parte exterior, se usan placas con aluminio, que sirven para reflejar el calor por radiación.

2

COBERTOR DE CRISTAL



El cobertor está formado en su parte transparente (cubierta de cristal) por tres capas de vidrio plano con un espacio de aire intermedio, ya que el aire permite mantener el calor, lo cual significa aislación. El aire que se calienta y las capas de vidrio no permiten la salida ni entrada de aire, lo que hace que el aire estancado le transmita por convección el calor.

3

FIBRA TEXTIL



La parte opaca está cerrada por paredes, entre las cuales se puede colocar fibra textil, para aislar el calor.

4

CAJA DE MADERA



Nuestra caja es de madera ya que no es conductora del calor, por lo cual nos permite aislar el calor.

5

SUELO NEGRO DE LA COCINA



El suelo va pintado de color negro, puesto que este atrae los rayos solares por radiación, y al estar en contacto con la olla este le transfiere calor por medio de la conducción.

RESULTADO:

