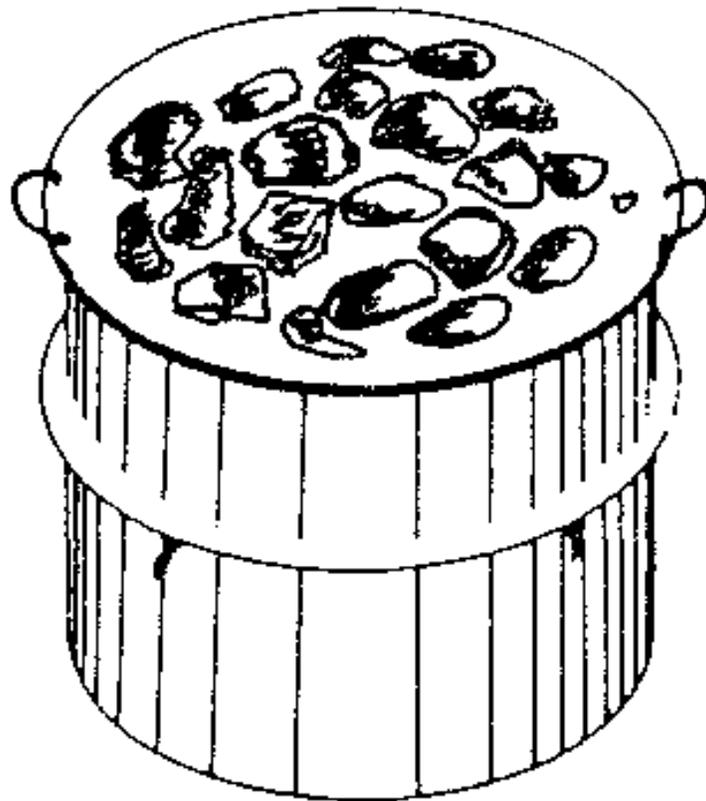


HORNO ARTESANAL PARA FABRICACIÓN DE PAN

CHILE

10.10.87



OBJETIVO

Permitir la fabricación de pan en locaciones aisladas mediante el aprovechamiento de un equipo auto-construido.

PRINCIPIO

La convección y la radiación que producen las brasas se concentra sobre la lámina central horneando así el pan, a través del aprovechamiento adecuado de las partes de un tambor de 55 galones (200 litros).

CAPACIDAD

Una lata de pan de 60 cm de diámetro cada 20 minutos.

FABRICACIÓN Y USO

Se corta un cilindro de 70 cm de altura a partir del tambor mediante el uso de una sierra para metales o un cincel afilado y martillo; a la tapa inferior se le cortan los bordes para que pueda ser introducida dentro del cilindro, a la superior se le dejan los bordes y se le fabrican asas. A 40 cm de altura se cruzan 2 alambres, o varillas metálicas. Se coloca sobre las brasas, se cubre con la tapa superior y se recubre ésta, también con brasas ardientes, la temperatura se regula con la carga y la cantidad de brasas.

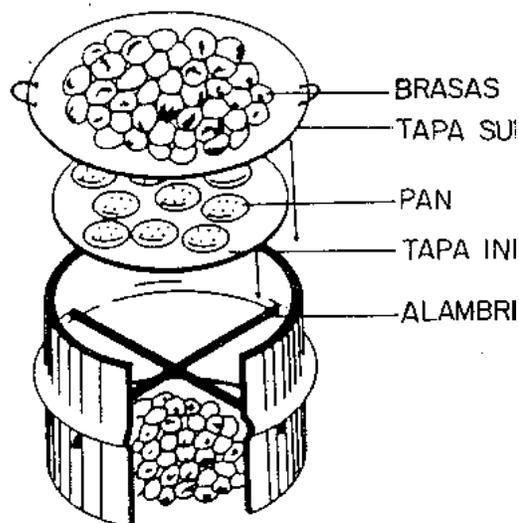
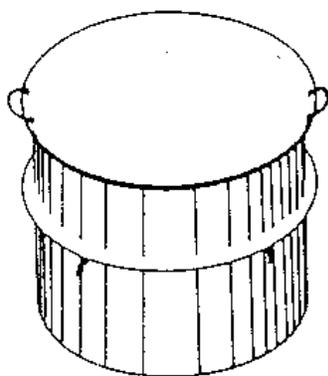
VENTAJAS

Fácil fabricación y uso, parte de un material estándar puede aún usarse en pequeña fabricación comercial.

DESVENTAJAS

El tambor de 55 galones no es un material de desecho; en todas partes su costo puede ser elevado. Es ineficiente en el uso de combustible, usa un subproducto de la combustión, desperdiciando casi siempre las sustancias volátiles de la madera.

CONSTRUCCION Y USO



CONTACTOS

CHILE

Grupo de Investigaciones Agrarias de la Academia de Humanismo Cristiano
Casilla 6122 Correo 22 Santiago – Chile

Reproducción de la ficha CETAL

Casilla 197-V, Valparaíso - Chile

ANOTACIONES

La tecnología es autóctona y corresponde a una captación realizada en la comunidad de Pilinmapu, comuna de Lumaco en la VIII región de Chile.