

Lytefire

FOUR SOLAIRE
À USAGE PROFESSIONNEL



solar-fire-france.fr

Lytefire

FOUR SOLAIRE À USAGE PROFESSIONNEL

LyteFire 5 est un four solaire à usage professionnel, destiné à des activités de cuisson alimentaire, telles que la boulangerie ou la torréfaction.

La chaleur est directement puisée du rayonnement solaire. En se reflétant sur des miroirs, les rayons convergent vers une vitre qui les laisse entrer dans le four. La chaleur s'y diffuse alors par convection.

L'ensemble des miroirs est orientable afin de suivre la course du soleil au plus près et de maximiser ainsi la puissance du four.

L'exploitation d'une LyteFire 5 sur remorque requiert une surface au sol d'un cercle environ 9 m de diamètre.

AVANTAGES

- Energie 100% gratuite
- Zéro empreinte énergétique en utilisation
- Mobile (sur remorque)
- Autonome (pas d'alimentation en électricité ou carburant)
- Modulable (voir options)
- Entretien simple et peu onéreux

INSTALLATION ET STOCKAGE

Le four est livré sur une remorque, munie d'une carte grise. Il a été conçu pour être monté et démonté sans outils. Les pièces sont indépendantes les unes des autres, ce qui les rend simples à manipuler. Pour une utilisation optimale du four, il est important de le positionner sur un terrain plat et dégagé.

- Temps de montage : 30 minutes
- Temps de démontage : 25 minutes
- Éléments le plus lourd à manipuler: 15 kg

Le four est conçu pour être utilisé et stocké en extérieur. Tous les matériaux résistent à la corrosion. Il est livré avec une bâche pour le protéger une fois démonté.

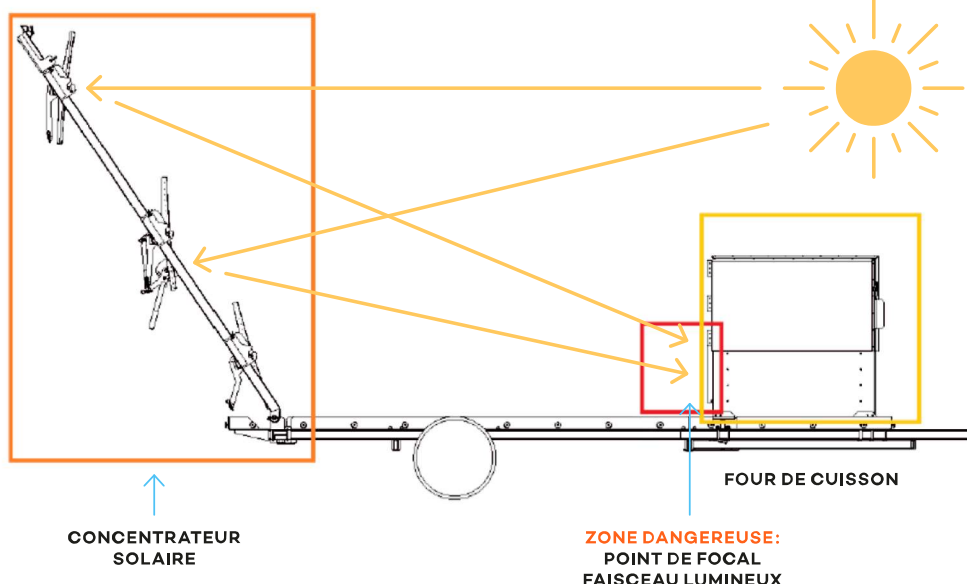
ENTRETIEN

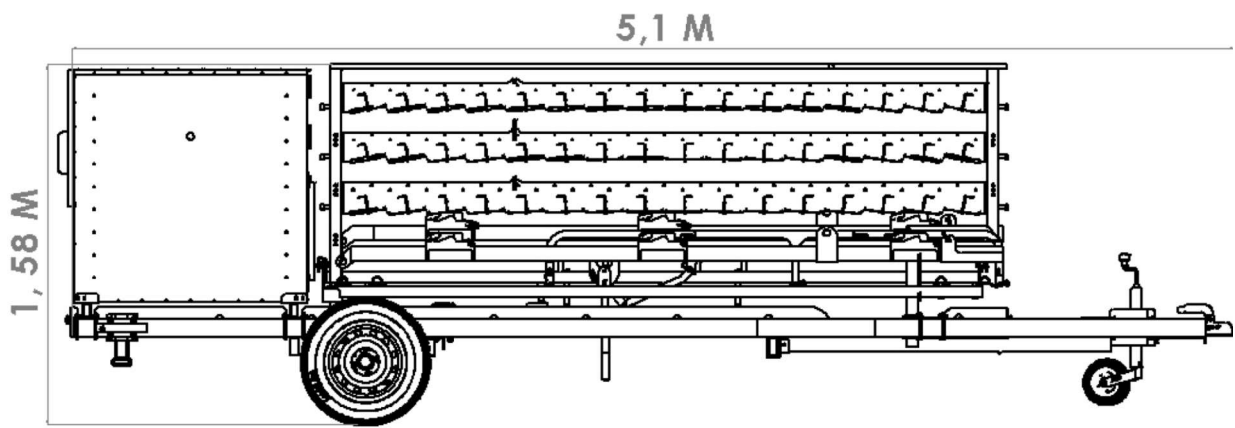
Fabriqués en acier inox alimentaire, les surfaces internes du four peuvent être entretenues avec des produits d'entretien de surfaces alimentaires. Conçu sans électronique, le système contient peu de pièces d'usures. En cas de casse, les pièces (miroir, support) sont remplaçables de manière indépendante.

SÉCURITÉ

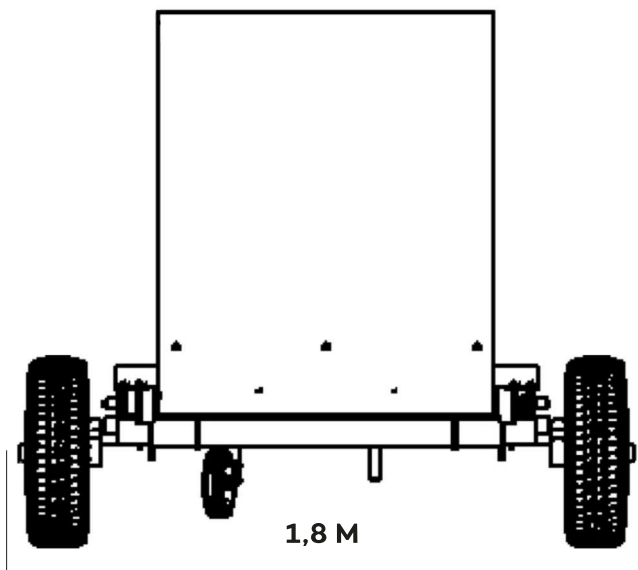
Le concentrateur solaire produit de la chaleur, pouvant occasionner des risques de brûlures.

La réflexion du soleil sur les miroirs est éblouissante. Il est impératif de porter des lunettes de protection (teinte 3, norme EN172) lors du montage et de l'utilisation du four et de veiller à ne pas orienter les miroirs vers une autre personne.

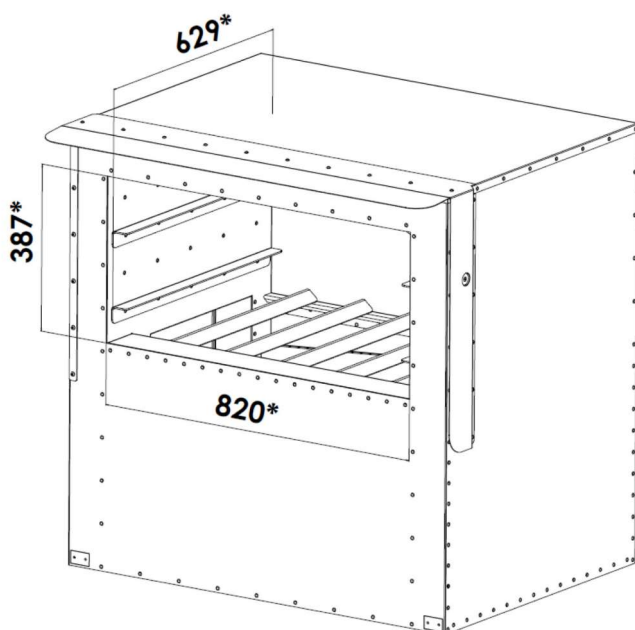




MODE ROUTE, SANS BÂCHE.
VUE DE PROFIL



MODE ROUTE, BÂCHÉ.
VUE DE DERRIÈRE



PORTE NON REPRÉSENTÉE
*Cotation en millimètres

Caractéristiques techniques

Poids total	550 kg
Puissance	3,5 kW
Température en fonctionnement	Jusqu'à 300°C
Temps de chauffe	45 min à 1h
Volume de pain/ fournée	24 kg
Nombre de fournée/jour**	Hiver : 5 Été : 8

*Ces données sont fournies à titre indicatif, elles dépendent du savoir-faire, du type de production, de la qualité des réglages, etc.
** Valable en Normandie, les variations saisonnières seront moins marquées, plus au sud.

MATÉRIAUX

- Four : Acier Inox alimentaire
- Remorque : Acier galvanisé à chaud
- Plancher : Aluminium
- Supports miroir : Acier thermolaqué

OPTIONS

- Grilles de cuisson supplémentaires
- Kit torréfaction de graines (jusqu'à 12 kg de capacité*)
- Kit chauffe-poêle
- Couleur du support miroirs au choix

*Estimation pour des noisettes, graines de tournesol



Lytefire

FOUR SOLAIRE À USAGE PROFESSIONNEL

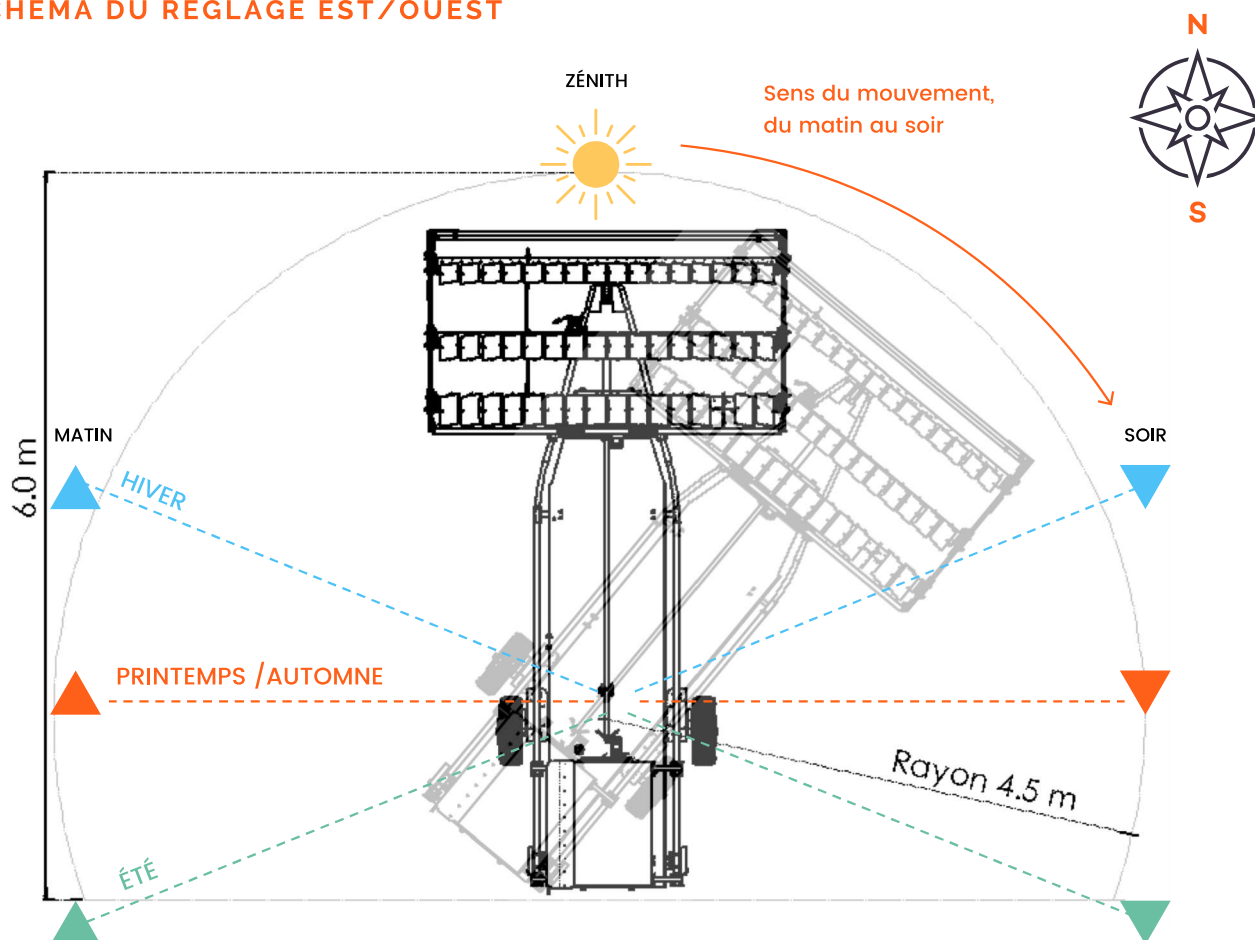
RÉGLAGE

Pour que le four monte en température, il faut aligner la zone de concentration des rayons avec la vitre d'entrée du four. Pour suivre la course du soleil, il est nécessaire de modifier l'orientation des miroirs toutes les 10 minutes environ. Pour l'artisan, c'est aussi l'occasion de contrôler la cuisson. Le réglage est simple et manuel.

CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE

Le four est livré avec un thermomètre connecté Bluetooth. Le suivi de la température peut se faire via un boîtier ou application Android.

SCHÉMA DU RÉGLAGE EST/OUEST



Déplacement de la remorque autour de son axe au cours de la journée.
L'objectif est de suivre la course du soleil d'est en ouest.

solar-fire-france.fr