



**ATLANTS
SOLAR**

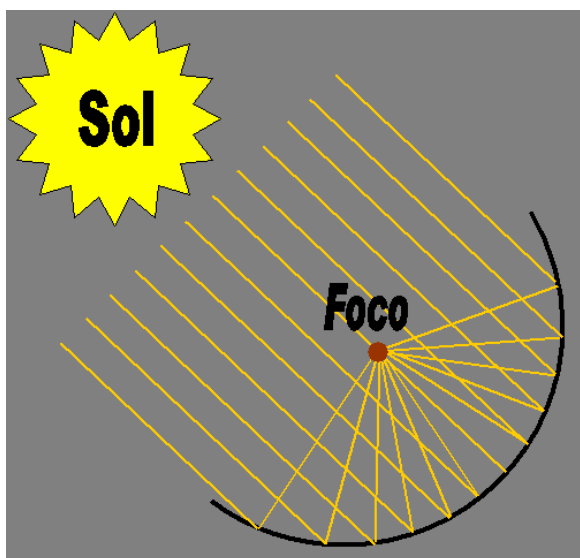


Las THERMOCOOKER , es un producto que puede instalarse en cualquier lugar , no gasta energía eléctrica , ni gas etc.. Las cocinas solares son artefactos que permiten cocinar alimentos usando el sol como fuente de energía. Se dividen en dos familias:

De concentración. Se basan en concentración de la radiación solar en un punto, típicamente a través de un reflector parabólico. En dicho punto se coloca la olla que cocinará los alimentos. Generan altas temperaturas y permiten freír alimentos o hervir agua

PRINCIPIO

La dirección de propagación de una onda se representa mediante líneas que se denominan rayos y según la forma de la superficie en la que inciden así será la dirección de los rayos reflejados. Cuando la forma de dicha superficie es parabólica todos los rayos que llegan paralelos al eje de la parábola se reflejan pasando por un mismo punto que se denomina foco.



Un concentrador solar es un instrumento que sencillamente consiste en la concentración en un solo foco de los rayos incidentes en una superficie, consiguiendo de esta manera alcanzar altas temperaturas que permiten el cocido de los alimentos. Basta con orientarlo adecuadamente en la dirección del sol, para lograr que la superficie especial de la cocina THERMO COOKER convenientemente orientados concentren los rayos solares.

La THERMOCOOKER levanta temperatura muy rápido y sirven para freír, pueden tener altas potencias de cocción y funcionan en cualquier día del año, habiendo sol directo con buena intensidad.

AGUA POTABLE :

Agua natural. En la THERMOCOOKER puede hacerse hervir , pasteurizar leche o agua así como otros alimentos o esterilizarla. Un pequeño detalle es que para hacer el agua bebible solo es necesaria la pasteurización y no la esterilización. La pasteurización tiene lugar a los 65° C (150° F) en sólo 20

minutos. Este tratamiento mata cualquier bacteria o ser patógeno.

Ventajas

- Facilidad de uso.
- No contaminan, son muy ecológicas.
- No necesitan electricidad, ni combustible.
- Fomenta el uso de energías renovables.
- Se economiza en cuanto a dinero utilizado en la cocción de alimentos.
- Accesibles.
- Es un beneficio en países y sitios donde los recursos energéticos para cocinar son escasos o de costos demasiado altos.
- Puede concicar , potabilizar agua, freír , hervir o ser utilizada como hormo para hacer bizcochos etc..
- No necesita sartenes o ollas especiales
- Enorme durabilidad de años

Peso unidad: 15 Kgs Volumen : 0.055 Mts3 - Material : Acero inoxidable. Material reflector: Aluminio super brillante

- **Pastas.** Se puede cocinar.
- **Arroz.** Una buena receta para probar, es un poco de arroz, ya que es fácil
- **Papas.** Las papas asadas se pueden preparar fácilmente en la thermocooker. Se cuecen en menos de una hora.
- **Pizza.** También pueden hacrse pizzas así como bizcochos, asar carne