

Translations: Torréfacteur de café à énergie solaire (pour concentrateur de Scheffler)/344/fr

Remarque : Pour rendre le tambour propre à l'utilisation alimentaire, une solution consiste à le culotter, comme les poêles en acier. Le culottage empêche la rouille et permet une utilisation pérenne de l'acier. Il lui donne en plus une couleur noire au fil des utilisations. Les performances optiques sont donc bonnes. Culotter le tambour intérieur, le couvercle (face avant évidée) du tambour extérieur et le panier du refroidisseur. Laver le tambour. Le sécher rapidement pour éviter la rouille. Huiler le tambour, par exemple à l'huile de lin (photo 225846, 023440). Chauffer le tambour à 250 °C au moins pour fixer l'huile sur la paroi. On peut utiliser un four suffisamment puissant (photo 004627, 023926). En répétant l'opération de huilage puis chauffage, on noircit progressivement l'acier (photo 100049, 100130). Idée : On peut aussi utiliser un chalumeau, qui offre plus de souplesse et permet plus facilement d'atteindre la température voulue. De plus, il permet de traiter de plus grande surface (le panier ne rentre pas dans un petit four) et de refaire le culottage une fois le tambour assemblé. Note : Le résultat obtenu n'est pas très foncé du fait de la température limitée du four utilisé.