Amélioration de la qualité du poisson pour de meilleurs marchés

Le four à charbon de bois est un équipement utilisé pour sécher le poisson. Il se compose d'une chambre à charbon de bois et d'un plateau de fumage où les poissons sont déposés pour sécher au-dessus du four.

Construction d'un four à charbon de bois

Le four à charbon de bois peut être construit à l'aide des briques d'argile, des briques de ciment, de la cendre brûlée et de la terre compactée.

Pour construire un four à charbon de bois avec des briques en béton, vous aurez besoin d'un brash, du latex, d'une corde, d'une bêche, d'une truelle, d'une règle carrée et d'un fil à plomb.

Avant la construction, vous devez d'abord déterminer la taille du four et le type de matériaux à utiliser.

Le four à charbon de bois mesure généralement 1 mètre de côté et l'épaisseur de ses parois est habituellement de 16 centimètres.

Le four à charbon de bois peut avoir un ou plusieurs compartiments mesurant chacun 1 mètre

carré.

Si vous construisez le four à
l’aide de blocs creux, veillez à verser de l’argile ou du sable dans les creux
afin que le four puisse conserver la chaleur.

L’ouverture du feu de cheminée
doit être de 35 cm de long et de large.

Après avoir construit le cadre du
four, on place un treillis sur le dessus, où l’on place le poisson.