

MỘT NGƯỜI DÂN TP.HCM TỰ CHẾ TẠO BẾP NĂNG LƯỢNG MẶT TRỜI

Nhờ một loại bếp dùng năng lượng mặt trời tự sáng chế, có thể nấu cơm, đun nước, luộc rau..., ông Đỗ Văn Trán (49 tuổi, ở quận 8, TP.HCM) tiết kiệm được một lượng lớn gas phục vụ sinh hoạt của cả gia đình trong hơn 1 năm nay.

Mặc dù kiếm sống bằng một nghề không hề liên quan tới

Nhờ một loại bếp dùng năng lượng mặt trời tự sáng chế, có thể nấu cơm, đun nước, luộc rau..., ông Đỗ Văn Trán (49 tuổi, ở quận 8, TP.HCM) tiết kiệm được một lượng lớn gas phục vụ sinh hoạt của cả gia đình trong hơn 1 năm nay.

Mặc dù kiếm sống bằng một nghề không hề liên quan tới lĩnh vực nghiên cứu khoa học là trang trí nội thất, nhưng ông Trán vẫn sáng chế thành công bếp sử dụng năng lượng mặt trời.

"Từ nhỏ tôi đã thích khám phá các loại máy móc, cơ khí. Năm 1994 vô tình tôi mua được một cuốn sách về năng lượng mặt trời phục vụ nông thôn. Đọc xong cuốn sách, ngay lập tức tôi mong muốn tự mình làm được một cái bếp mặt trời như tôi đang có. Thế nhưng, 10 năm sau tôi mới bắt tay thực hiện được ước mơ" - ông Trán tâm sự.

Vật liệu cấu tạo nên chiếc bếp mặt trời của ông Trán chủ yếu là nhôm, sắt và inox. Tổng chi phí cho chiếc bếp nói trên ước tính khoảng 4,5 triệu đồng.

Bếp gồm các bộ phận như: mặt phản xạ thu ánh sáng hình parabol, thùng bếp, bộ phận truyền dẫn có tác dụng truyền dẫn nhiệt tới thùng bếp. Mặt bên trong của thùng bếp có gắn một số loại mút, xốp có tác dụng giữ nhiệt. Bộ dẫn nhiệt gồm 2 ống thủy tinh giúp giữ thoát nhiệt, bộ phận truyền nhiệt được cấu tạo bởi một ống đồng nhỏ có độ dài khoảng 2,2 m để truyền nhiệt vào thùng bếp.

Ông Đỗ Văn Trán đang đun nước bằng bếp mặt trời do ông sáng chế. (Ảnh: M.L)

Bếp mặt trời của ông Trán được vận hành bởi bộ điều khiển tự động và điều khiển bằng tay, chảo parabol sẽ tự động quay sau khi vận hành; nắng ở chỗ nào, chảo sẽ tự động quay theo hướng đó.

Khoảng 5h chiều chảo parabol sẽ tự động dừng ở hướng Tây. 6h sáng hôm sau, chảo sẽ tự động quay về hướng Đông để đón ánh sáng mặt trời.

Ông Trán cho biết, loại bếp mà ông sáng chế có ưu điểm "vượt trội" hơn so với các loại chảo parabol khác ở chỗ người sử dụng không phải đứng ngoài nắng để nấu nướng trong lòng chảo. Nhờ vậy, trong khi sử dụng, không phải tiếp xúc trực tiếp với lượng ánh sáng mặt trời (gần 200 độ C).

Hơn nữa, trong khi các chảo parabol khác chỉ có thể sử dụng khi trời có nắng và bị mất nhiệt khi có gió lớn, thì bếp mặt trời của ông Trán vẫn có thể dùng được khi trời râm mát. Thậm chí khi trời mưa, vẫn nấu nướng được do có hệ thống lưu nhiệt trong 3 - 4 giờ.

Bếp mặt trời của ông Trán có tuổi thọ từ 7 - 10 năm.

Được biết, bếp mặt trời do ông Trán sáng chế đã đạt giải khuyến khích tại cuộc thi "Sáng tạo kỹ thuật TP.HCM lần thứ 18" do Sở KH-CN TP.HCM phát động.