

Pour réaliser

STOCHASTIC

sous licence C.C:BY-NC-SD

annlorcodina.com

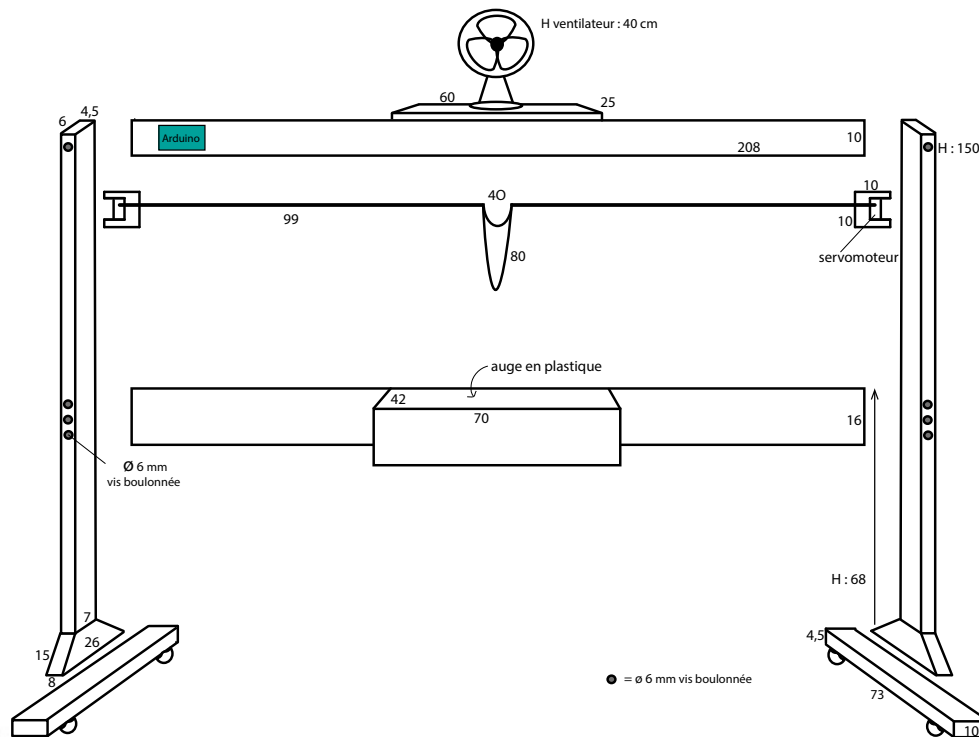
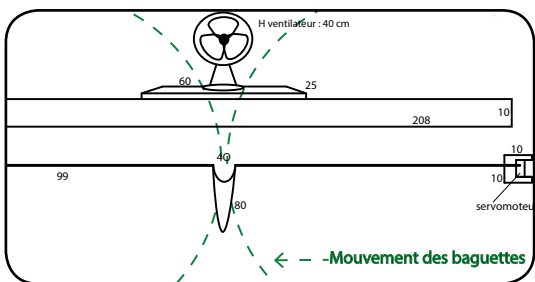


Plan côté de la machine

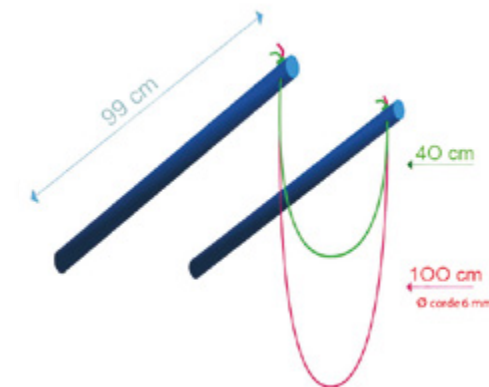
La machine a été réalisée à partir de matériaux de récupération notamment le contre-plaqué et les tasseaux.

Ne pas hésiter à adapter les mesures de la machine en fonction de vos matériaux. Ici les mesures sont indiquées en cm.

Un seul point important : Lorsque les baguettes se trouvent en position horizontale elle ne doivent pas se toucher.



Fabrication du bulleur



Ingrédients :

- 2 baguettes (diamètre 10 mm) ou 2 tasseaux fin.
- 2 morceaux de cordelette (type lacet) si possible en coton.

Pour toute question subsidiaire : annlorcodina@gmail.com

Schéma de montage Raspberry Pi

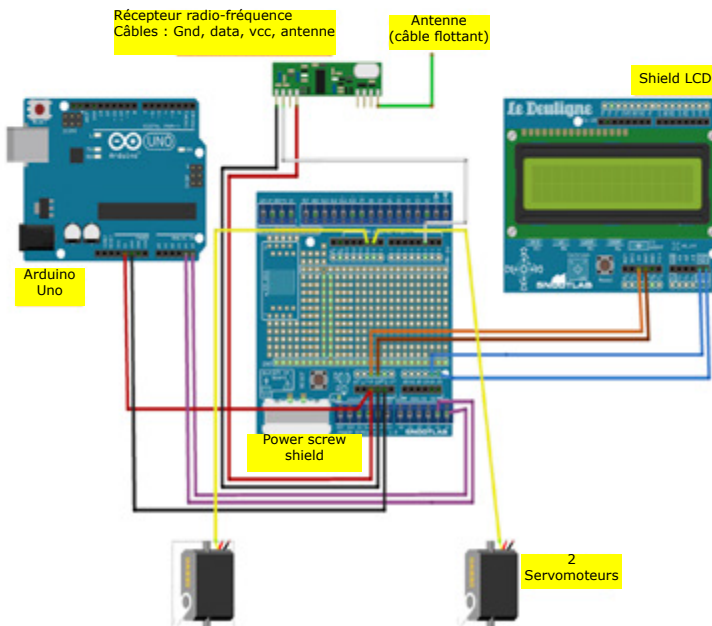
Le raspberry pi (nano ordinateur open-source) lance un programme toutes les minutes pour récupérer en direct via un câble ethernet, les cours de la bourse de différents secteurs d'activité. Ces résultats sont ensuite envoyés par un émetteur Radio Fréquence à la carte Arduino.

L'Arduino récupère les données via le récepteur RF puis les convertit en temps afin de moduler les secondes que la corde du bulleur reste devant le ventilateur en fonction de la hauteur du cours.

Copier/coller le programme sur la carte sd du Raspberry pi en allant sur ce lien internet :

annlorcodina.com/wp-content/uploads/2014/10/programme-Raspberry.txt

Schéma de montage Carte Arduino/Servomoteurs/écran LCD



Pour installer le programme arduino

- Installer la version du logiciel arduino compatible avec votre ordinateur via ce lien : <http://arduino.cc/en/Main/Software>
- Ouvrir le logiciel arduino
- Arduino => Fichier => Nouveau
- Copier/coller le programme dans la fenêtre de programmation en allant sur ce lien : annlorcodina.com/wp-content/uploads/2014/10/programme-arduino.txt

Stochastic recette

- 75 ml d'eau (25%)
- 15 g de sucre en poudre (5%)
- 30 mL de glycérine (10%)
- 60 mL de liquide vaisselle (20%)
- 120 mL d'eau (40%)
- 1 cuillère en bois ou plastique (pas de métal)

- 1) Verser **75 ml d'eau**.
- Dissoudre complètement le **sucre** en poudre dans l'eau
- 2) Ajouter la **glycérine** continuer à remuer pour homogénéiser le mélange.
- 3) Verser le **liquide vaisselle** le plus doucement possible
- 4) Ajouter le **dernier volume d'eau**

Remuer lentement afin éviter la formation de bulles dans le mélange.