

Horno de leña para gres (1280 °C)



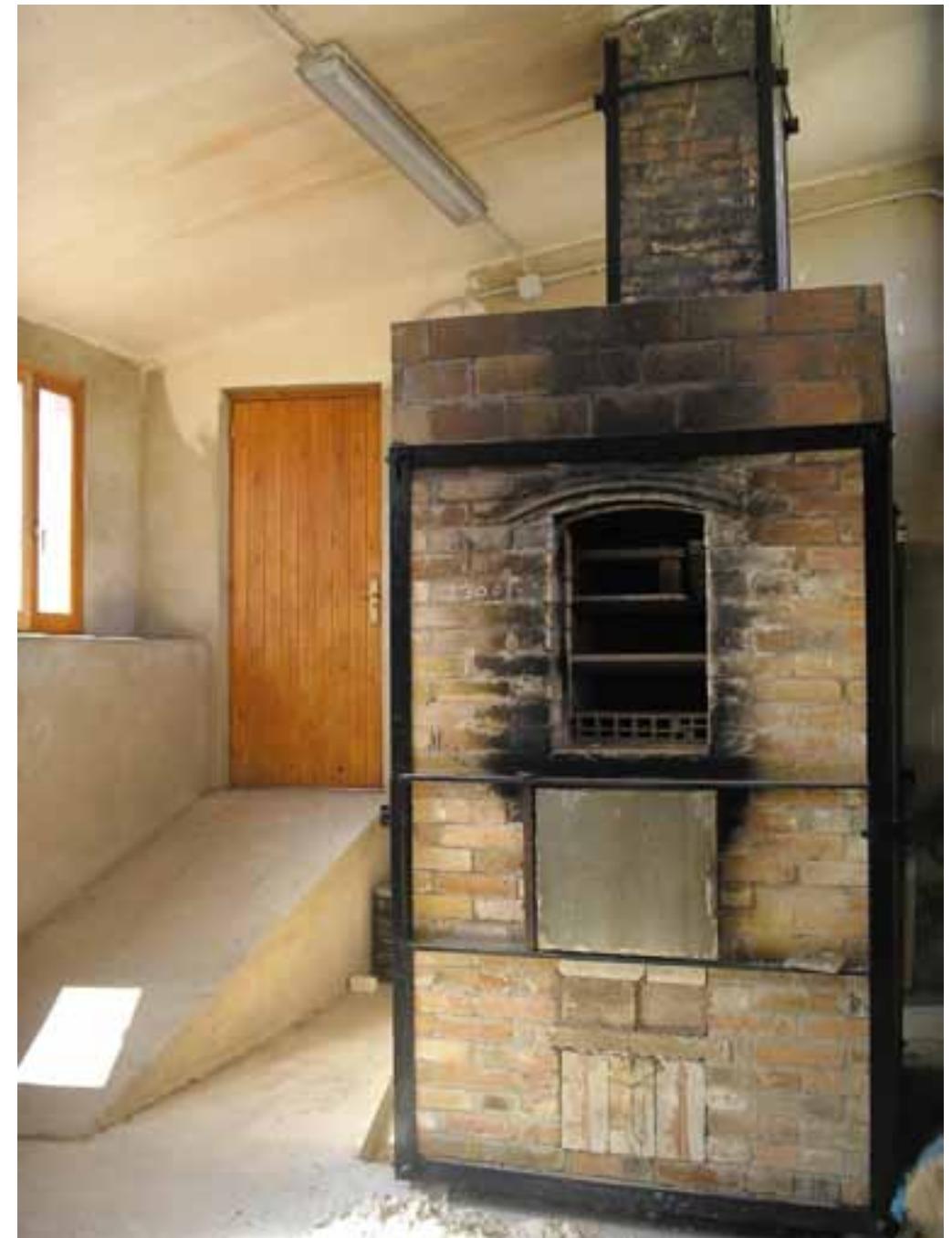
Rafa Galindo Renau

Horno para cocción con leña a 1280 °C

Formado por:

- Hogar con bóveda y cenicero.
- Parrilla.
- Cámara de cocción con bóveda.
- Canal de solera.
- 6 canales de fuego.
- Pozo de recogida de humos a chimenea.
- Chimenea.
- 2 canales de aire de combustión.

Horno de llama directa y tiro invertido con recuperador de calor.



Materiales empleados:

- Hogar con bóveda y cenicero:
 - *Ladrillos refractarios porosos JM28*
 - *Placas de mullita.*
 - *Rodillos refractarios metálicos.*

- Parrilla:
 - *Rodillos refractarios metálicos.*

- Cámara de cocción con bóveda:
 - *Ladrillos refractarios porosos JM28*

- Canal de solera.
 - *Canal prefabricado de mullita.*

- 6 canales de fuego.
 - *Ladrillos refractarios porosos JM28*

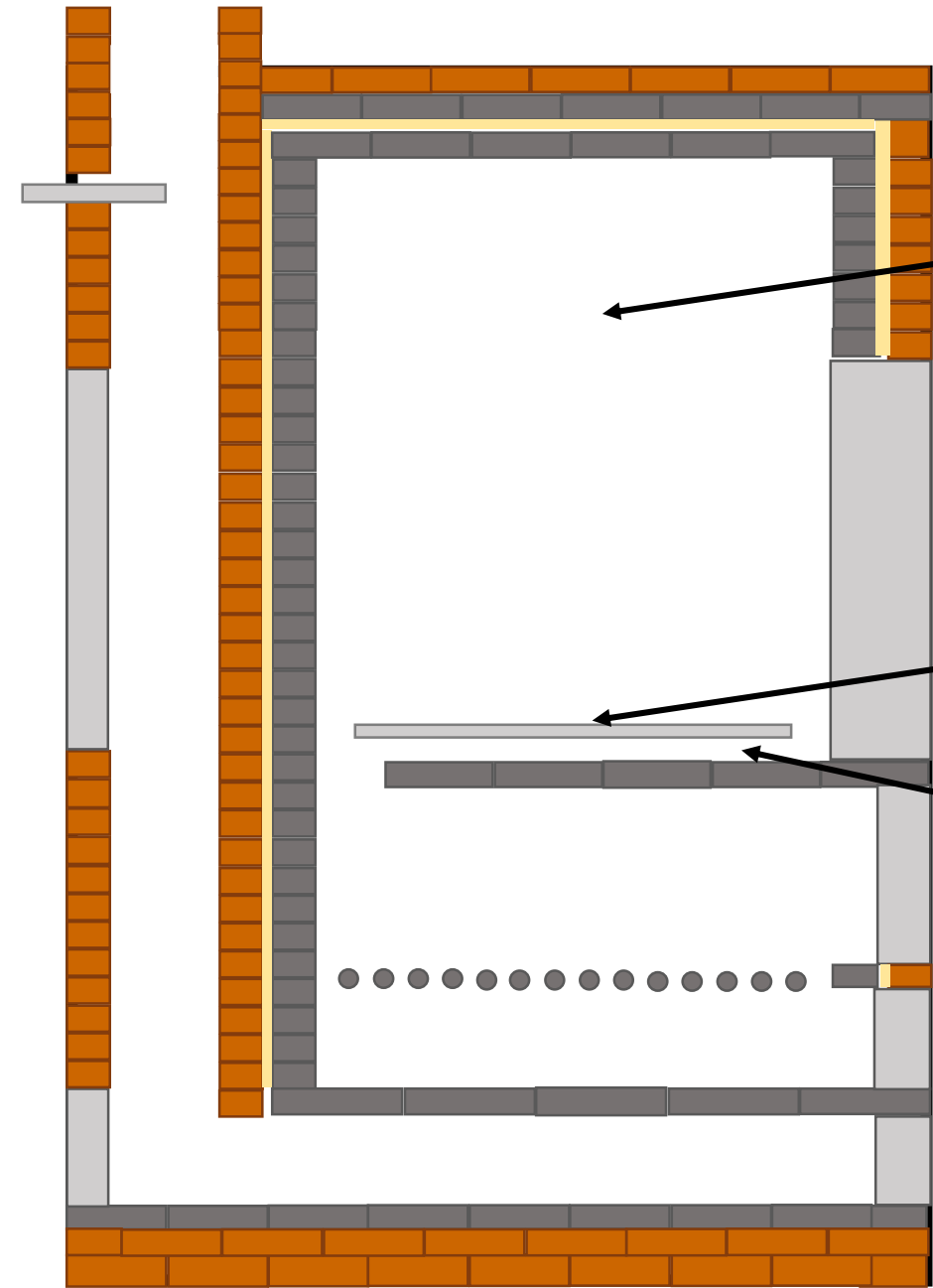
- Pozo de recogida de humos a chimenea.
 - *Soportes de cordierita.*



Materiales empleados:

- Chimenea.
 - *Ladrillos refractarios densos.*
- 2 canales de aire de combustión.
 - *Ladrillos refractarios densos.*
- Paredes exteriores y techo
 - *Ladrillos refractarios densos.*
 - *Placas de cordierita.*
- Registros y puertas:
 - *Bloques de refractario poroso JM28*
- Aislantes.
 - *Lana de alúmina a granel.*
 - *Vermiculita.*
 - *Cascotes de obra.*



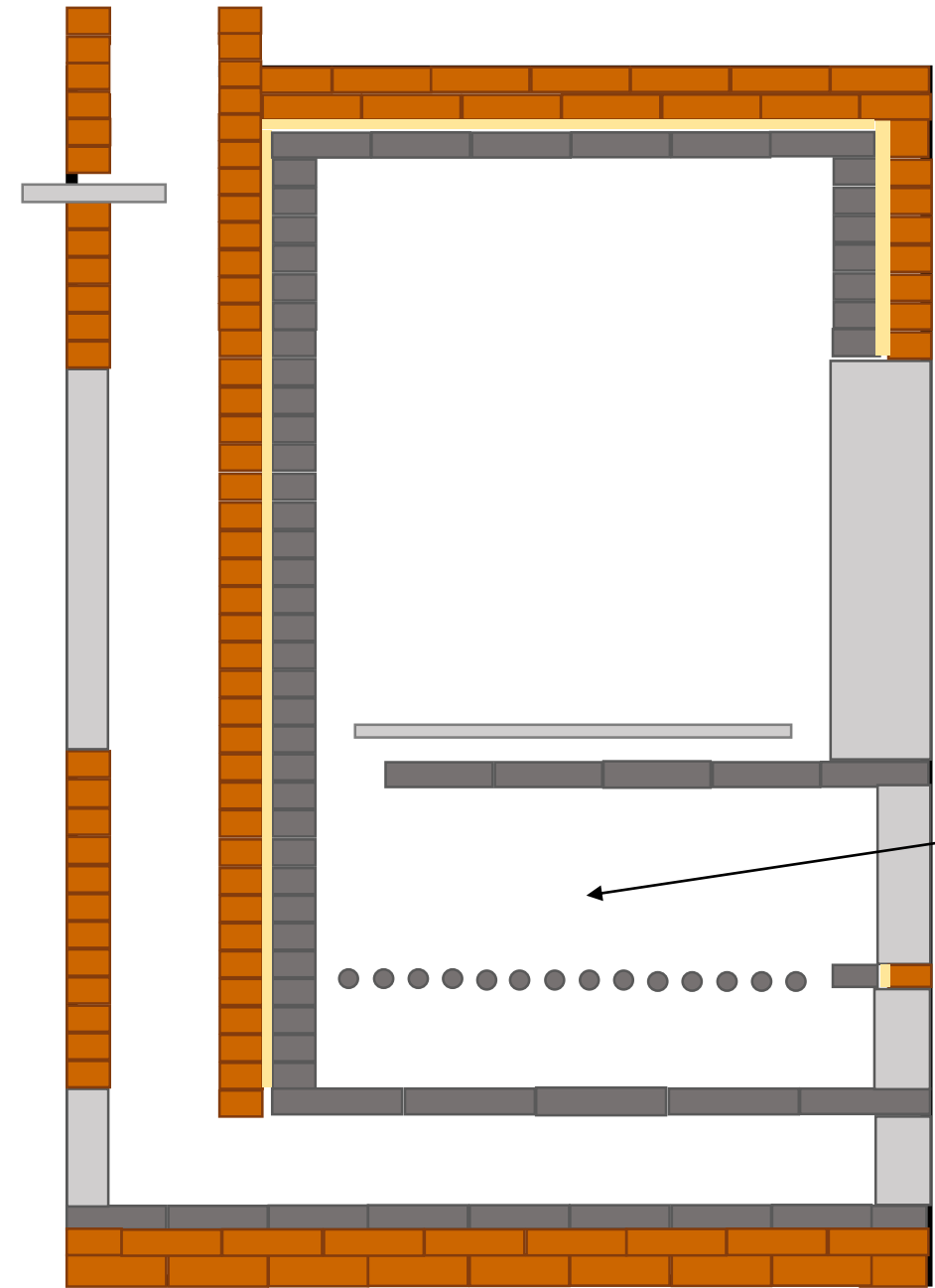


Cámara

Solera

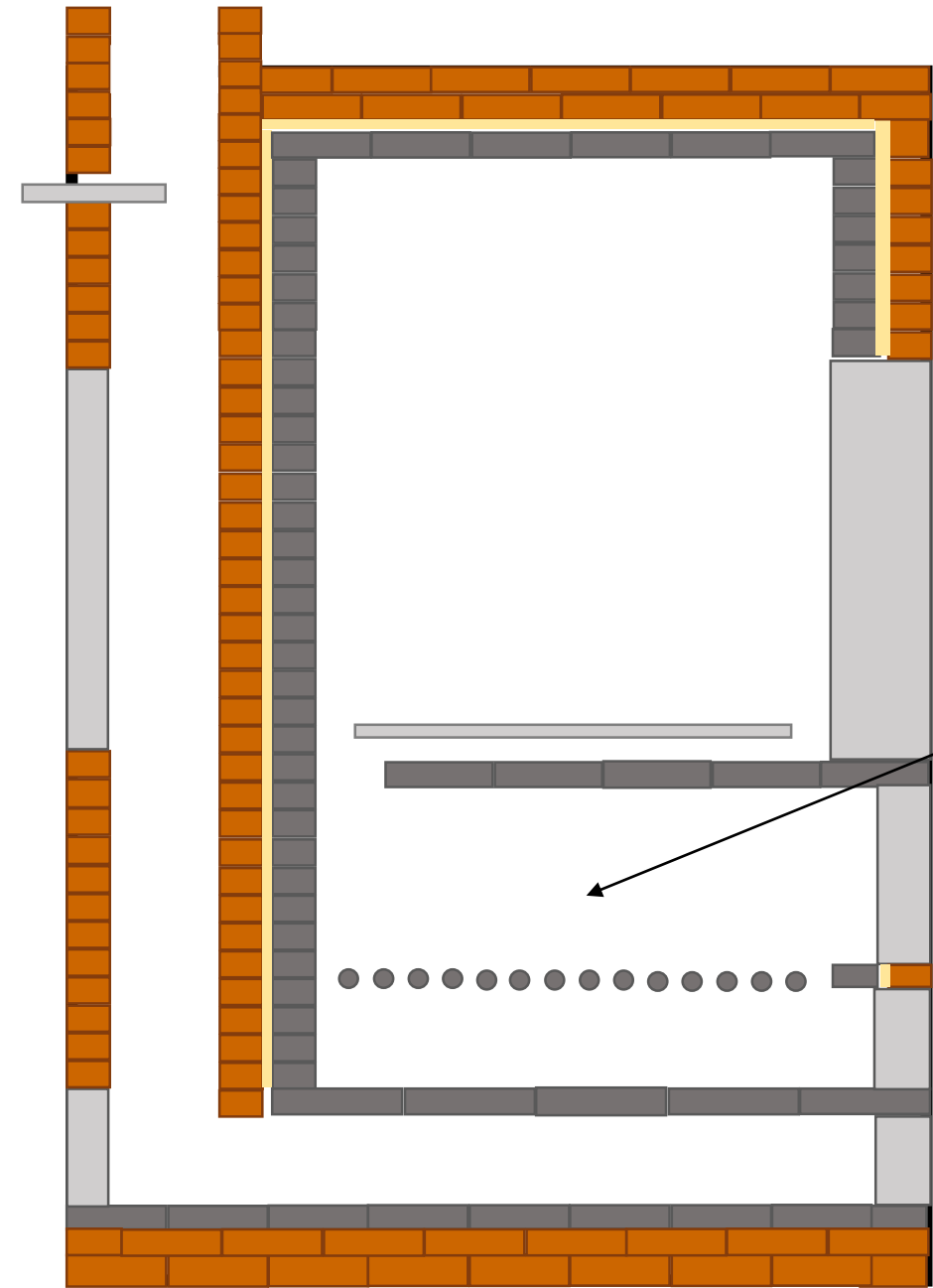
Canal de solera



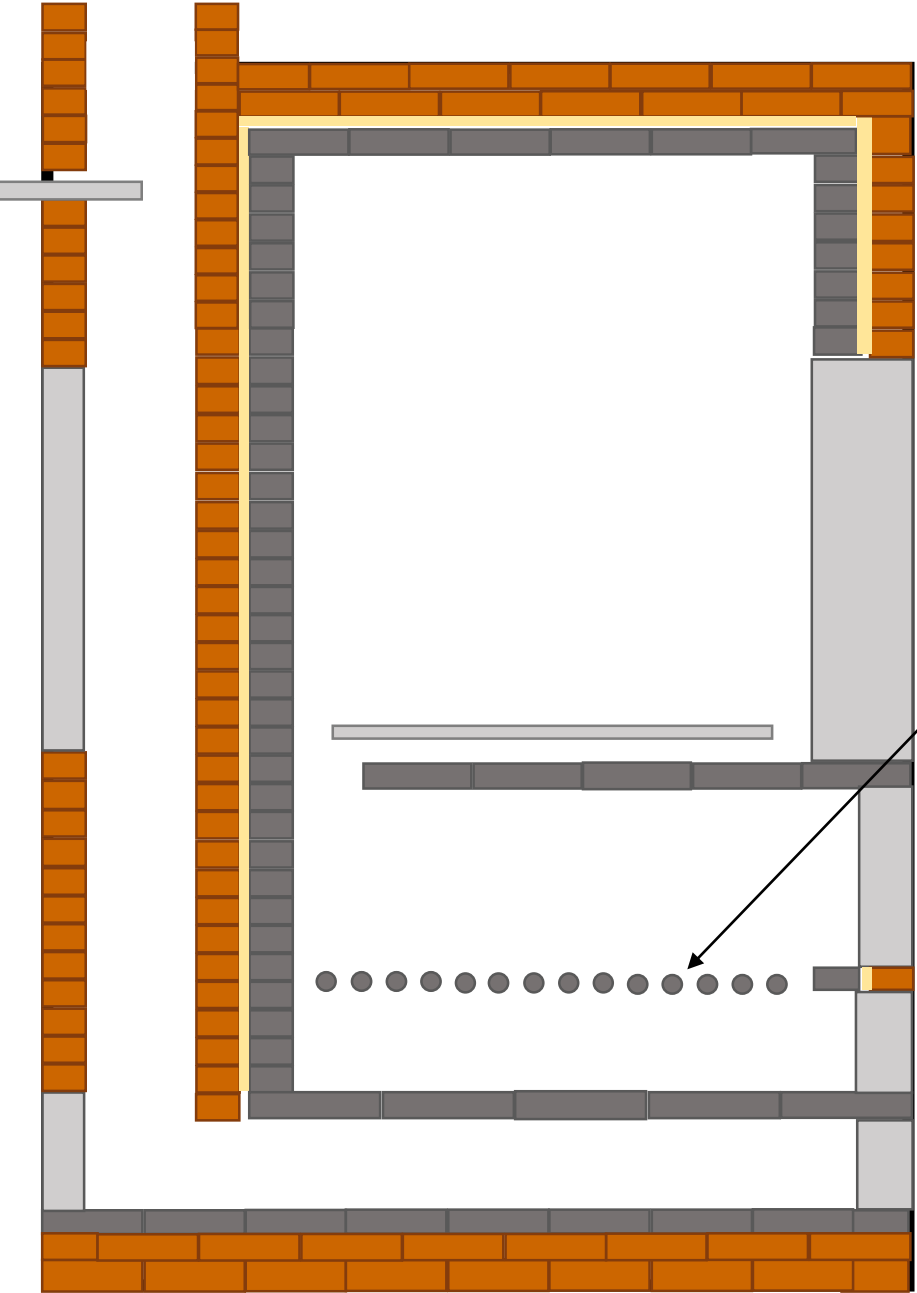


Hogar

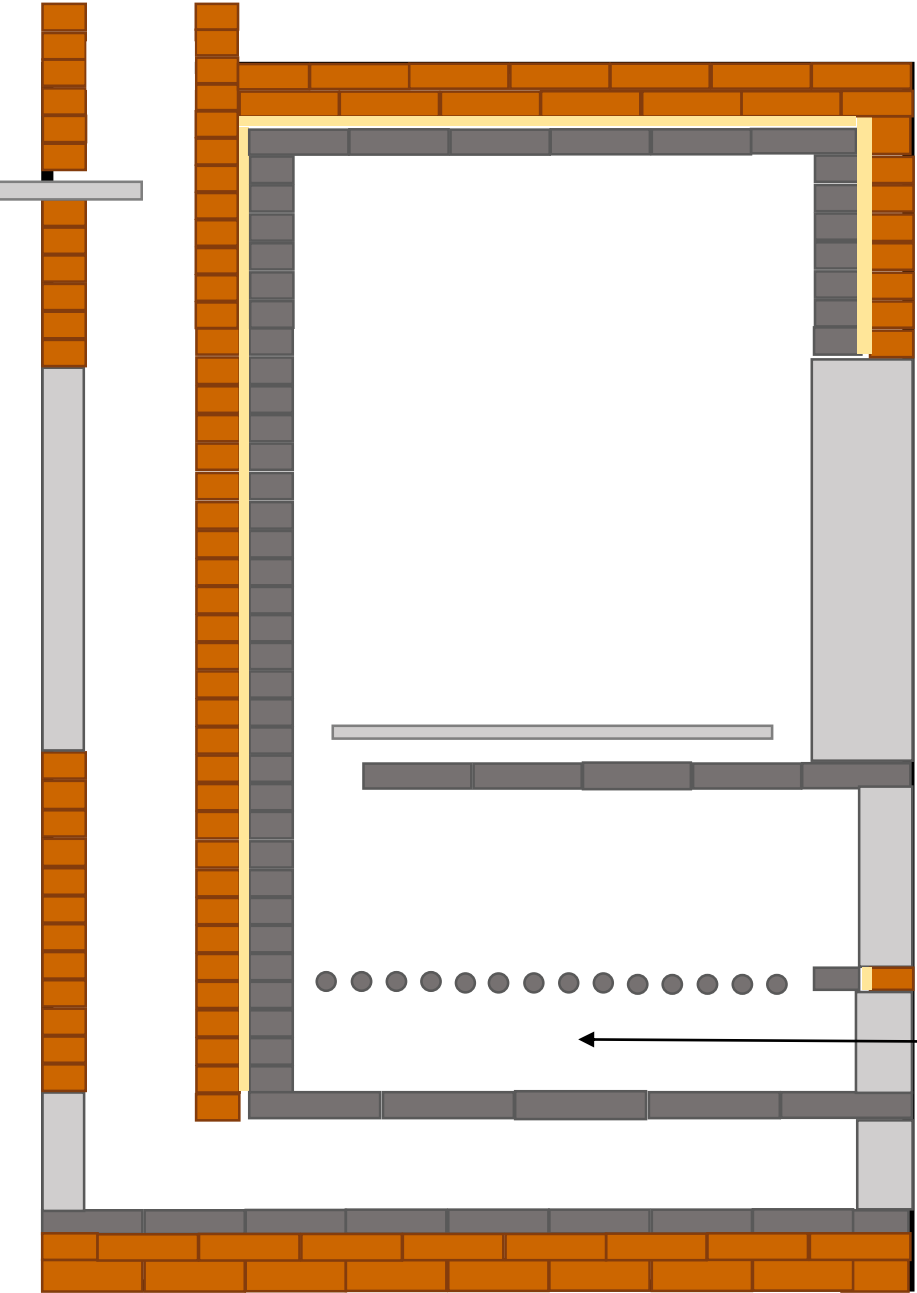




Hogar

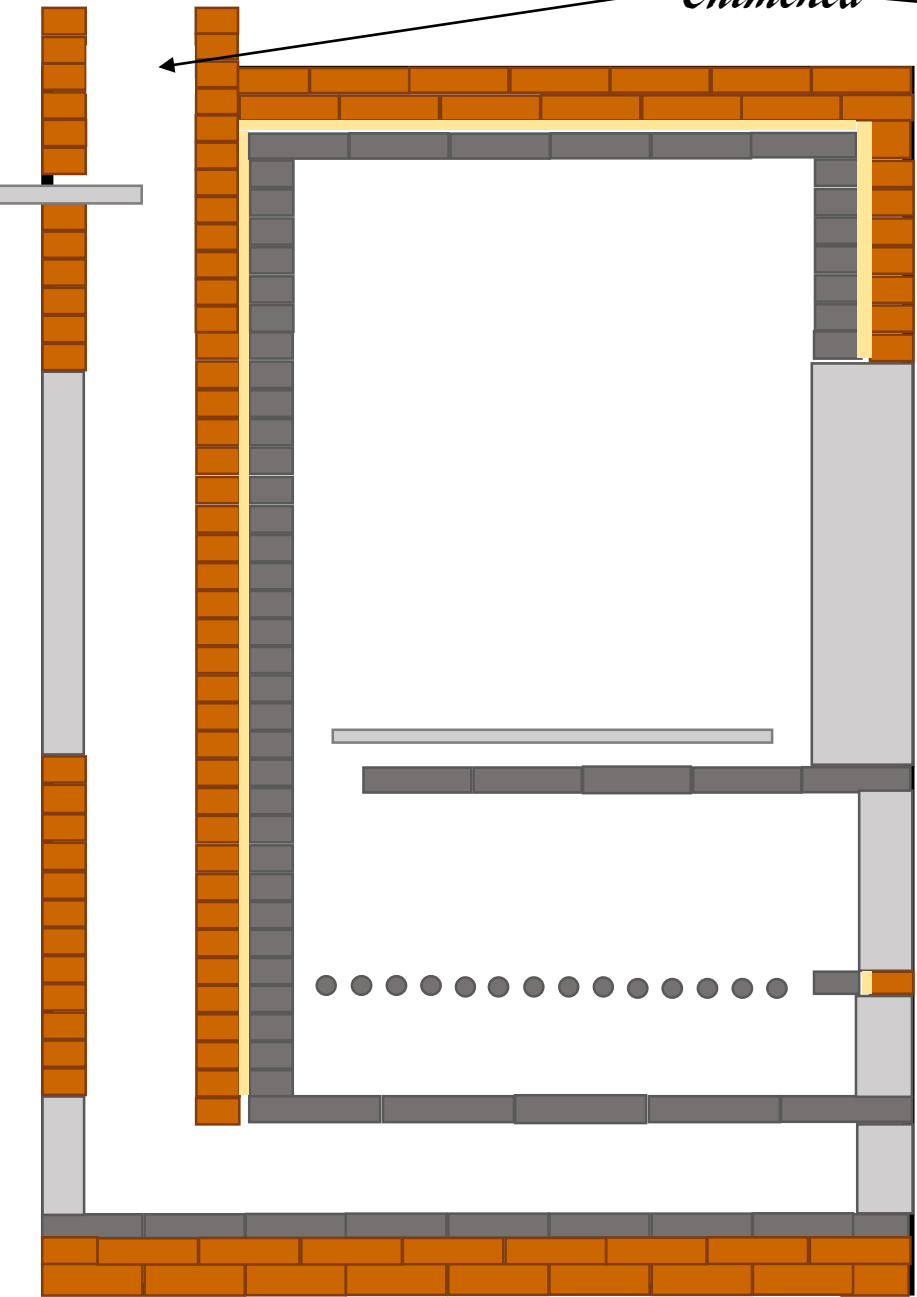


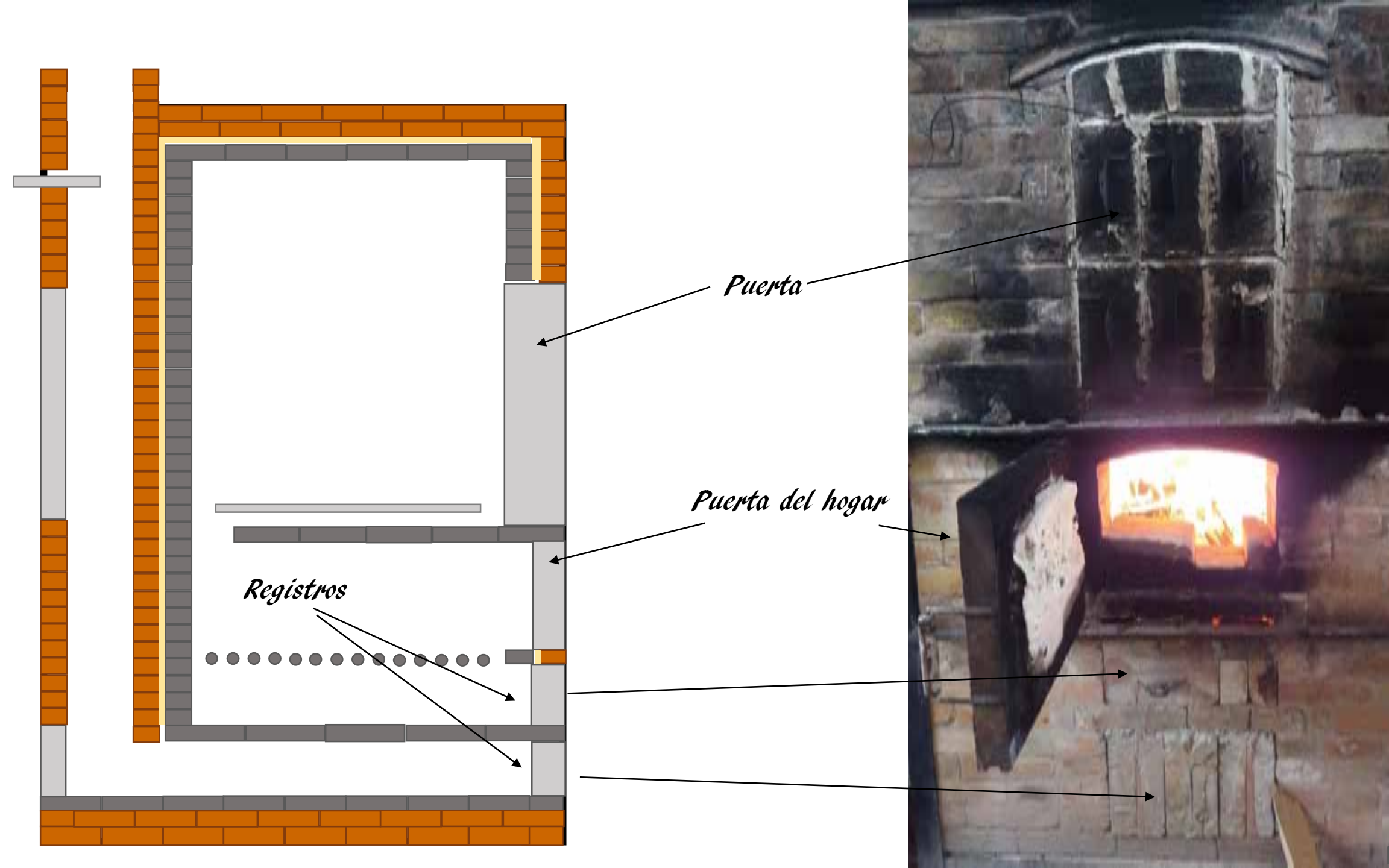
Parrilla

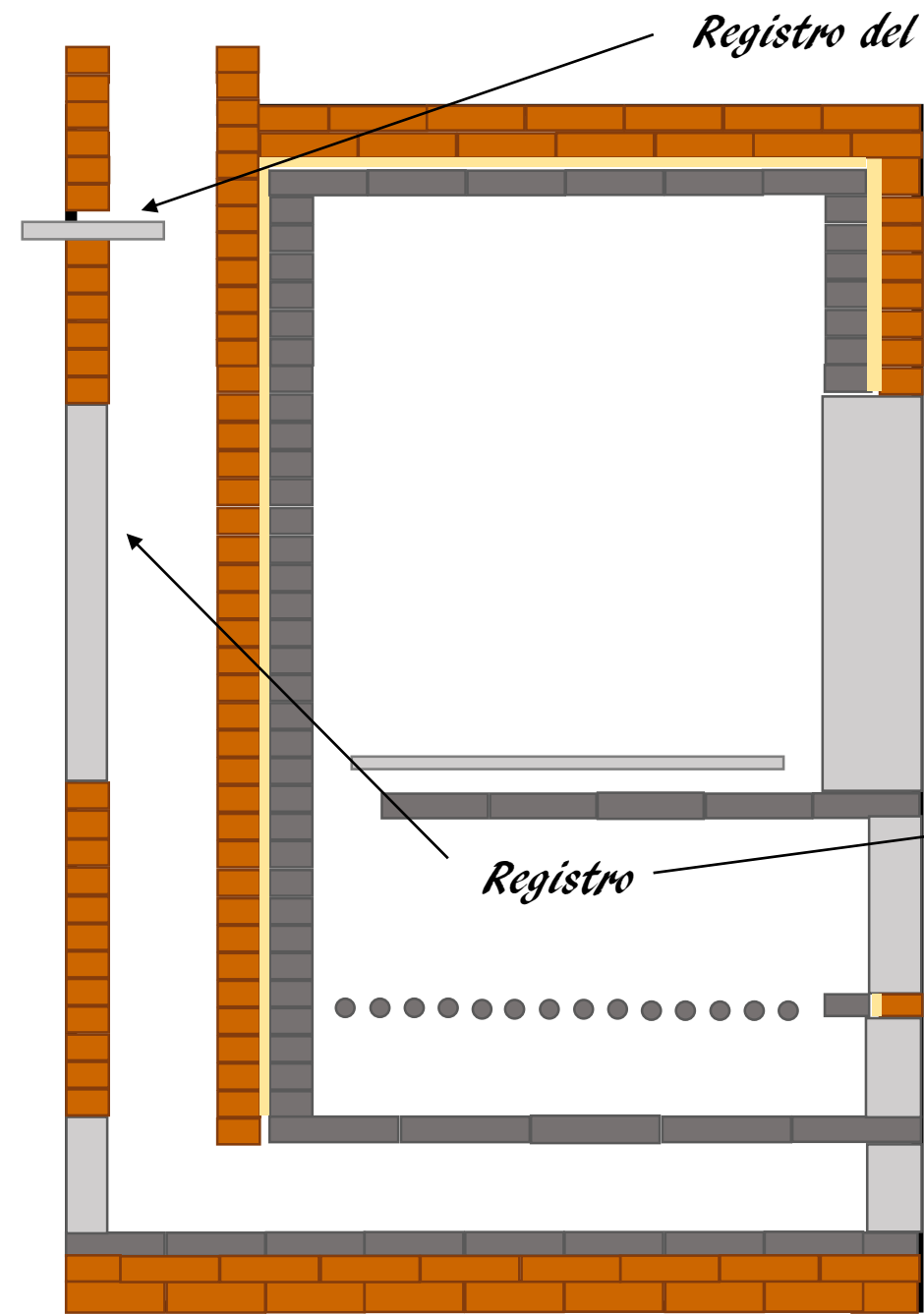


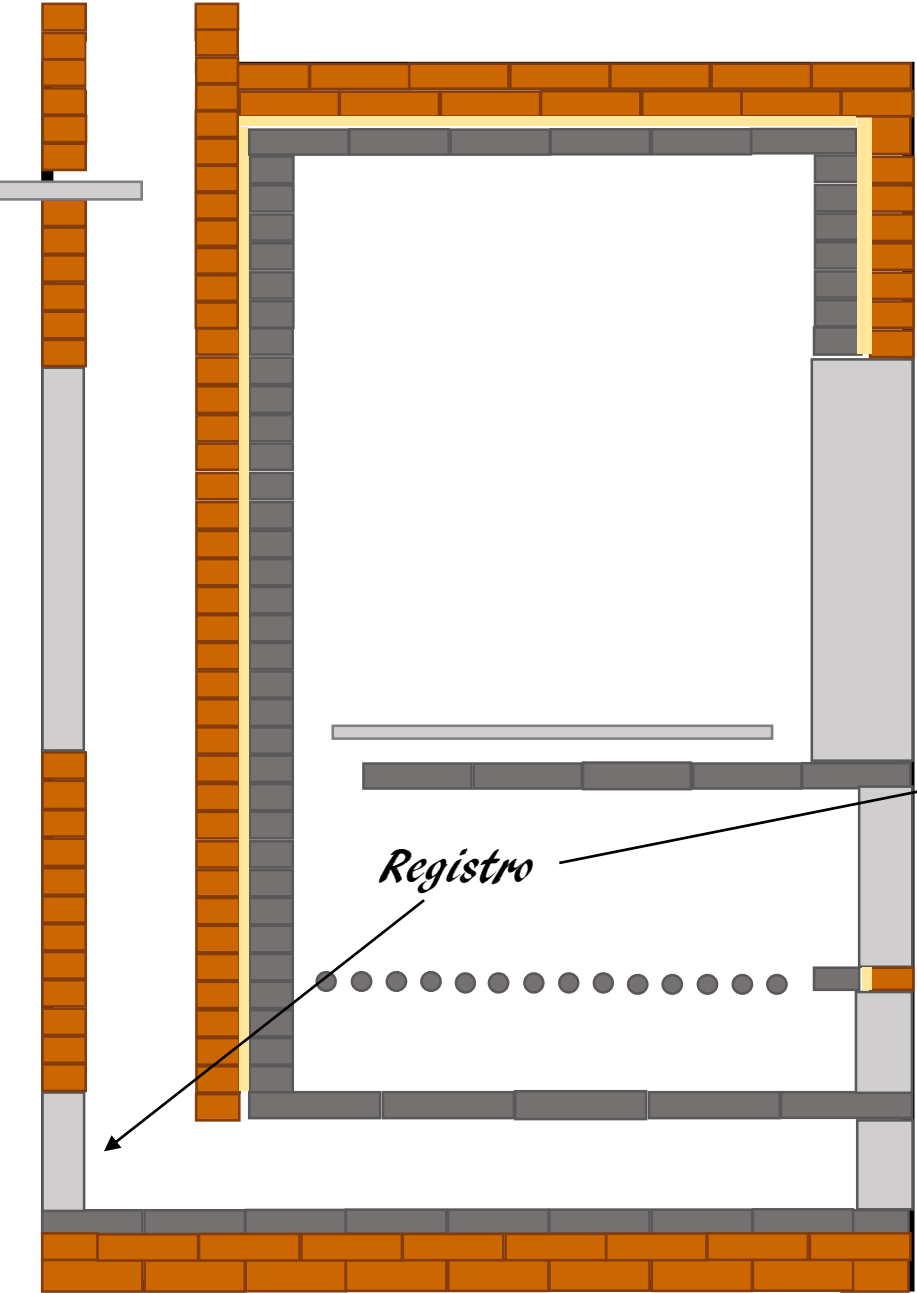
Cenicero

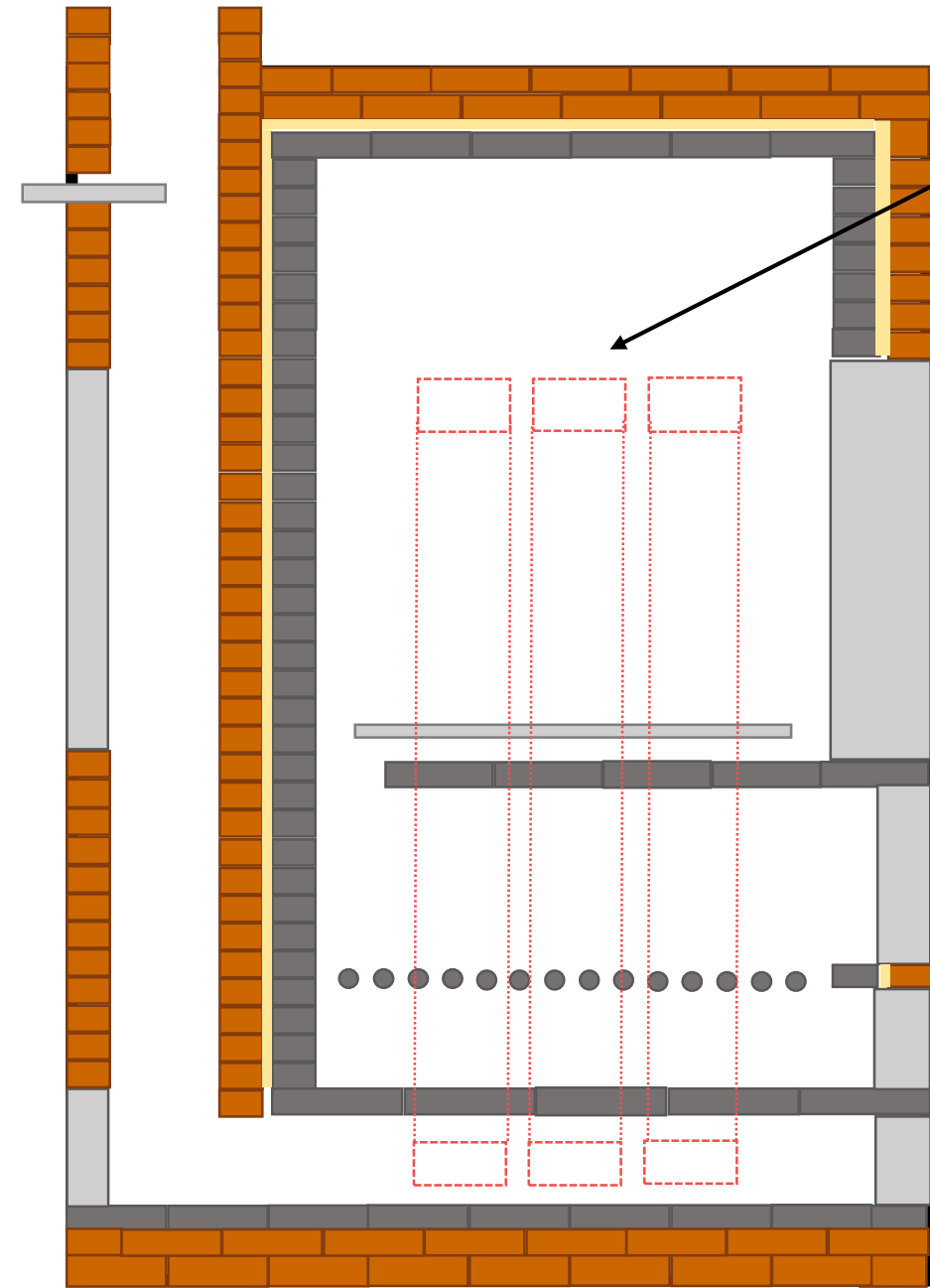
Chimenea





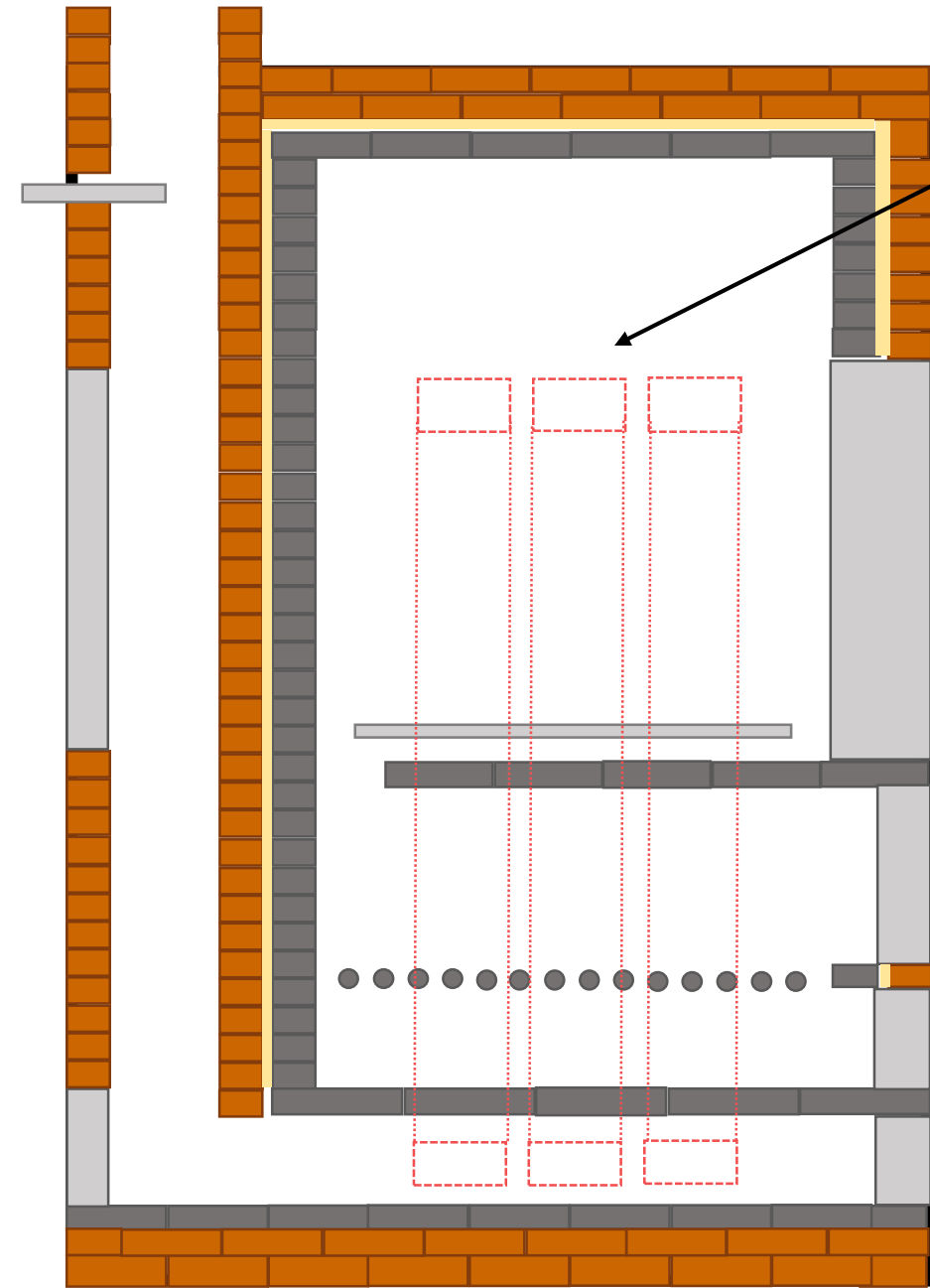




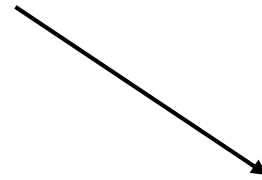


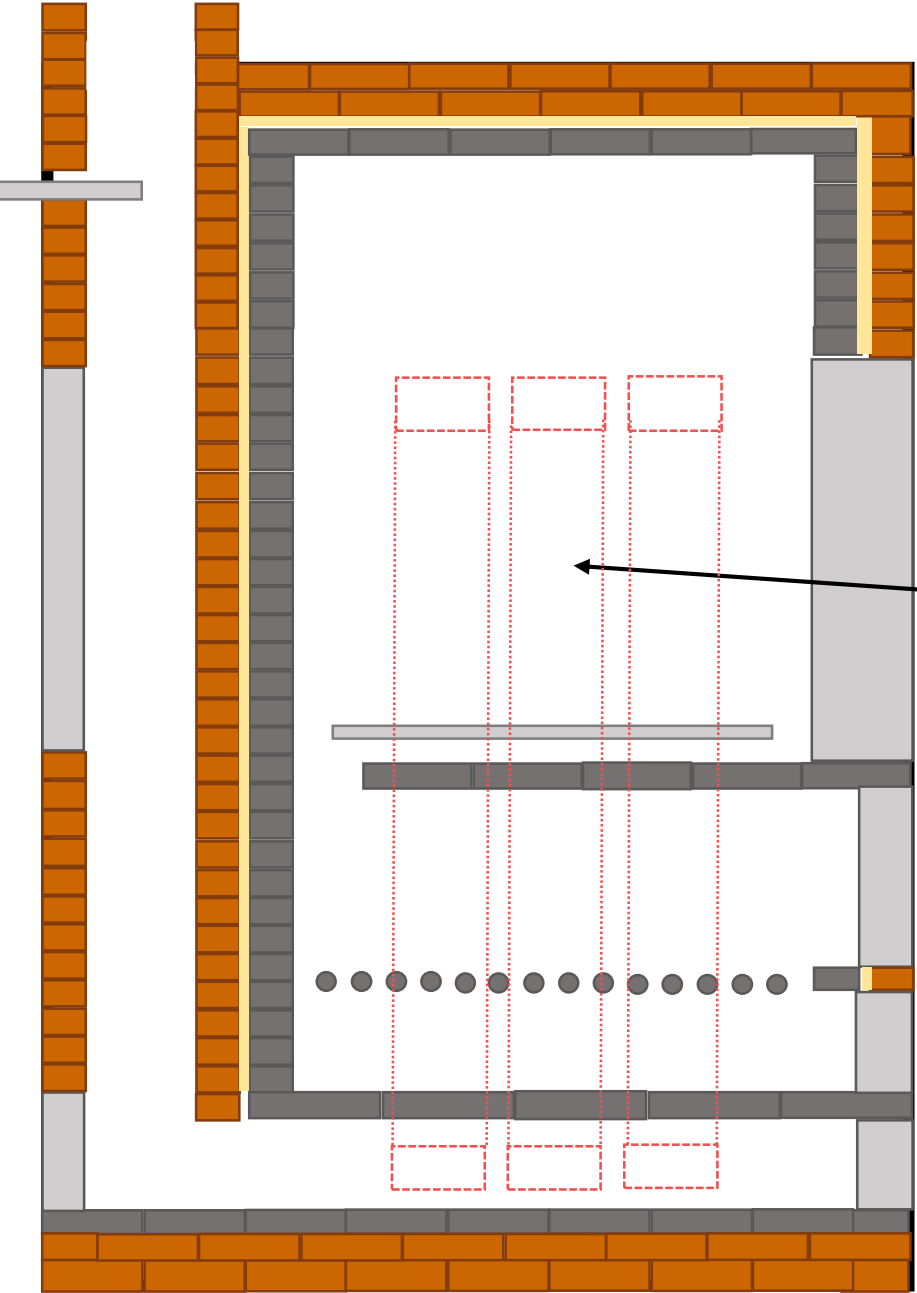
*Bocas de entrada
de los canales de
fuego*





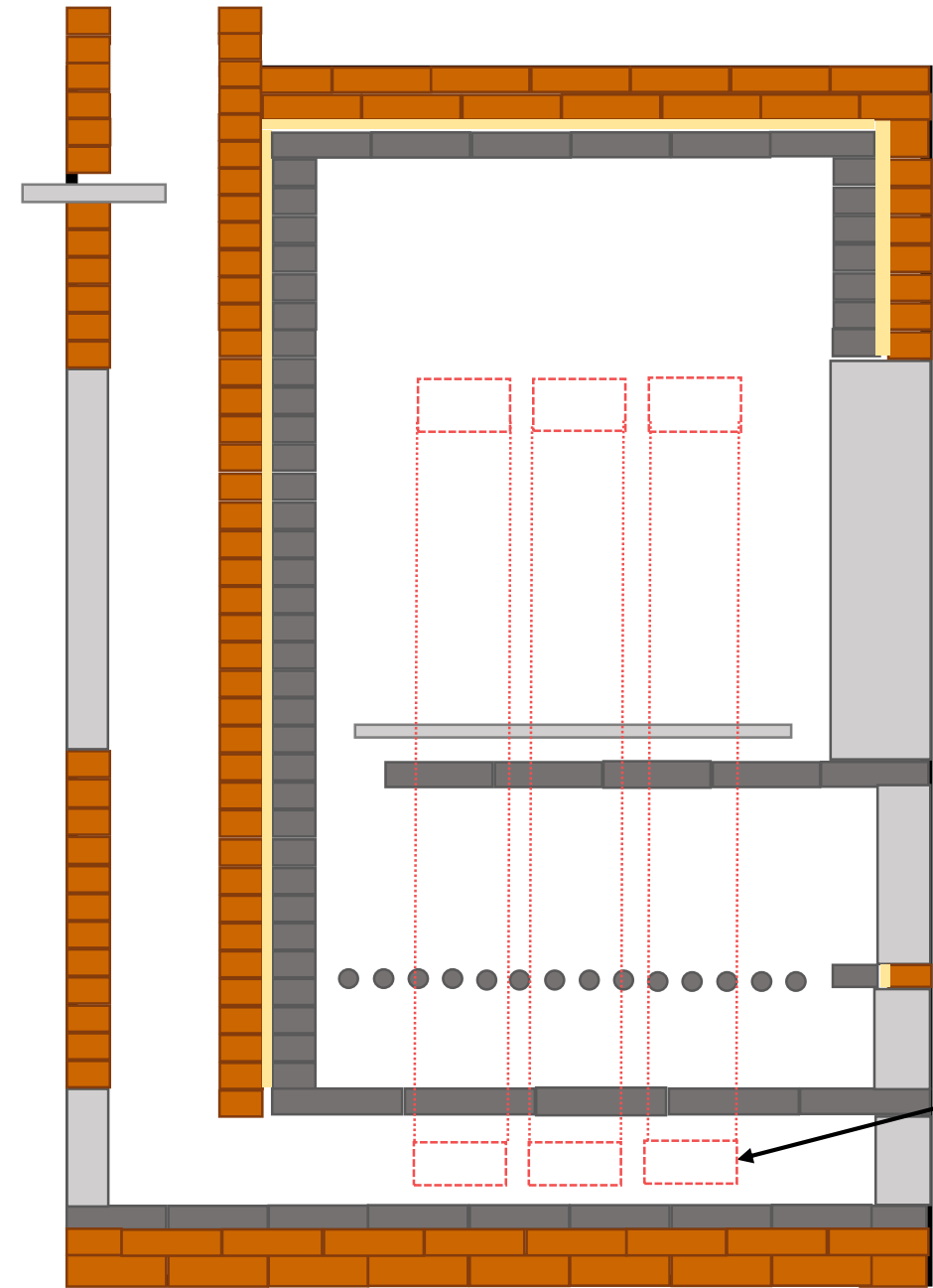
*Bocas de entrada
de los canales de
fuego*



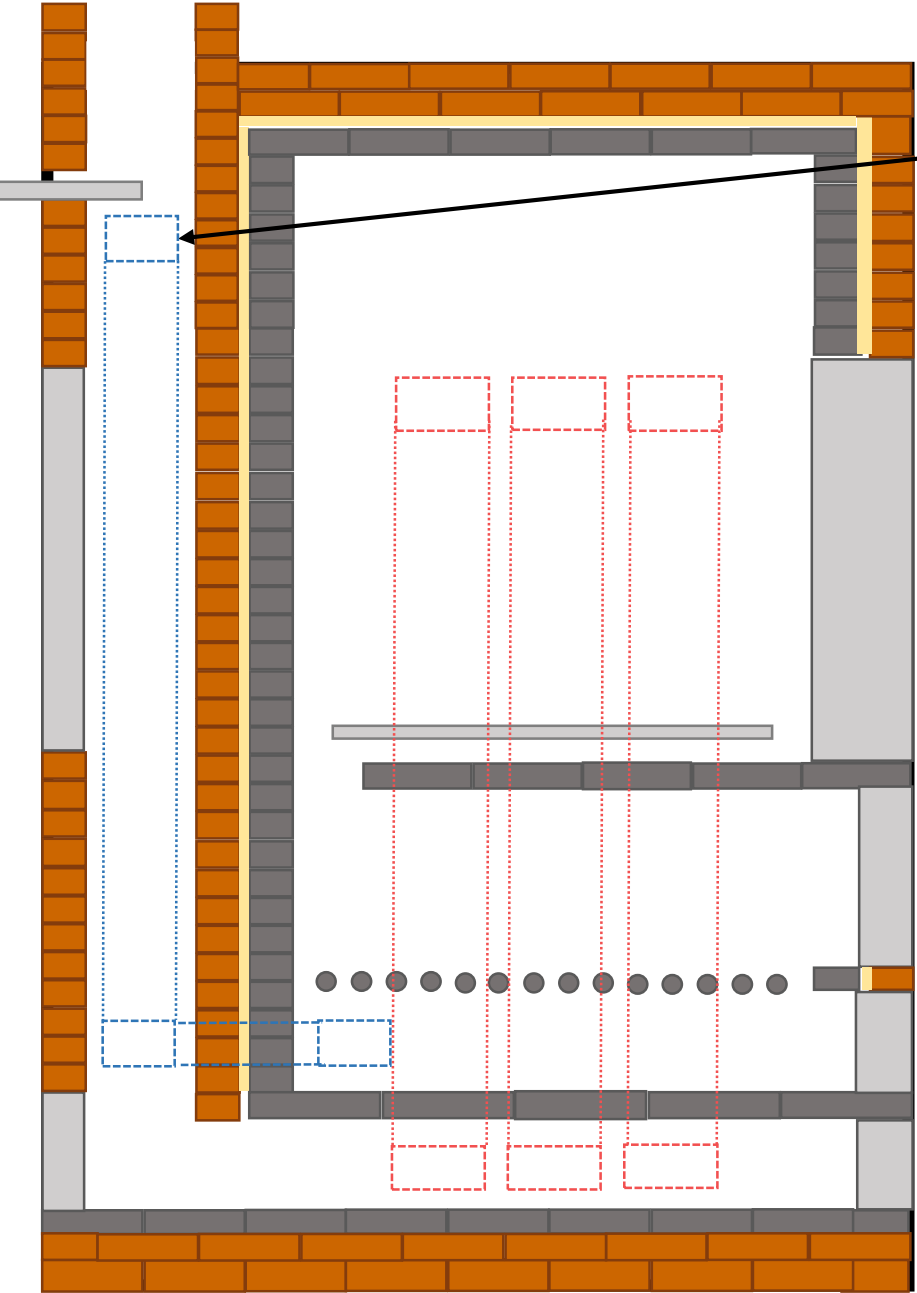


Canales de fuego



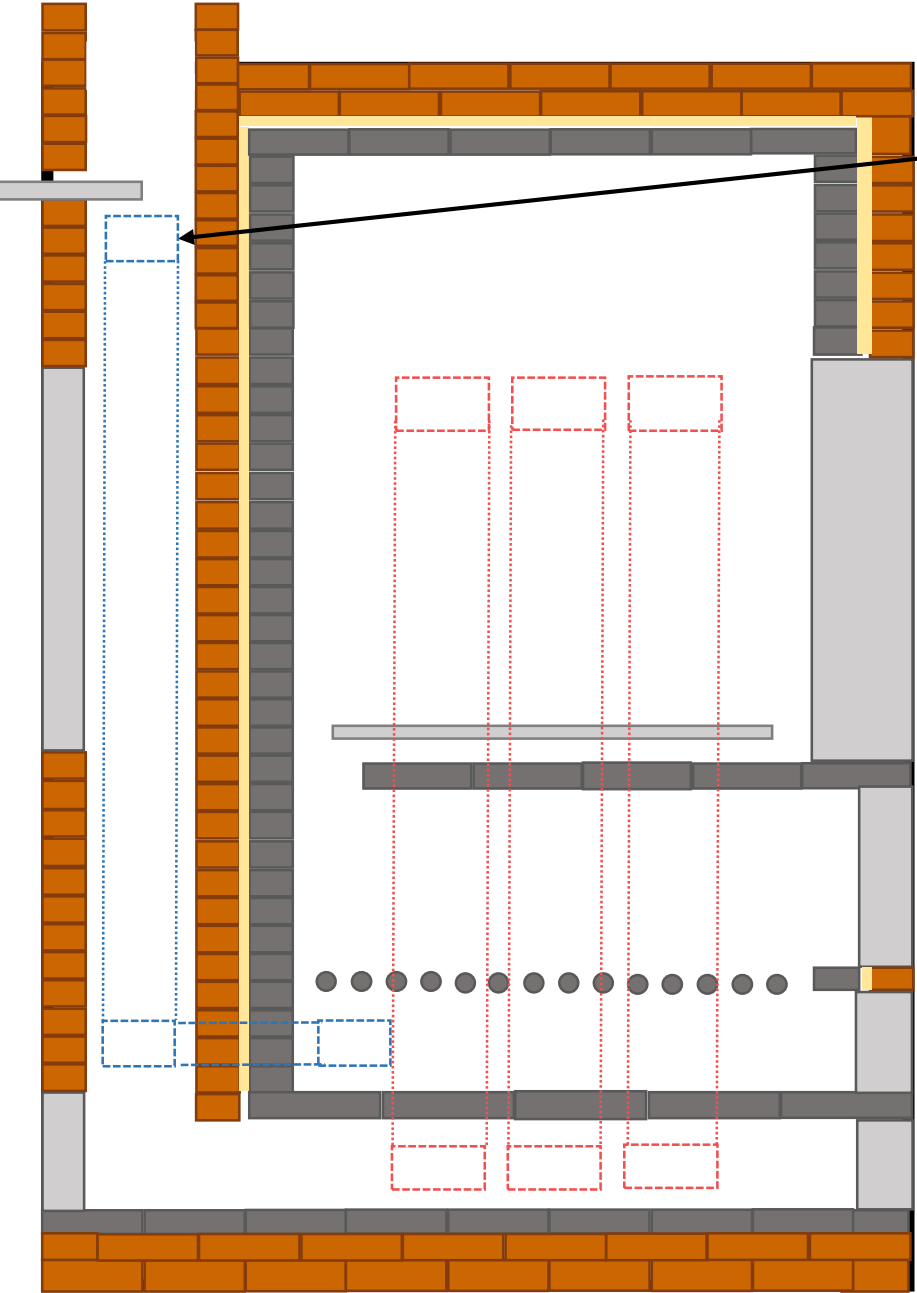


*Bocas de salida
al pozo de los
canales de fuego*



*Boca de entrada
del canal de aire
de combustión*





*Boca de entrada
del canal de aire
de combustión*



Funcionamiento

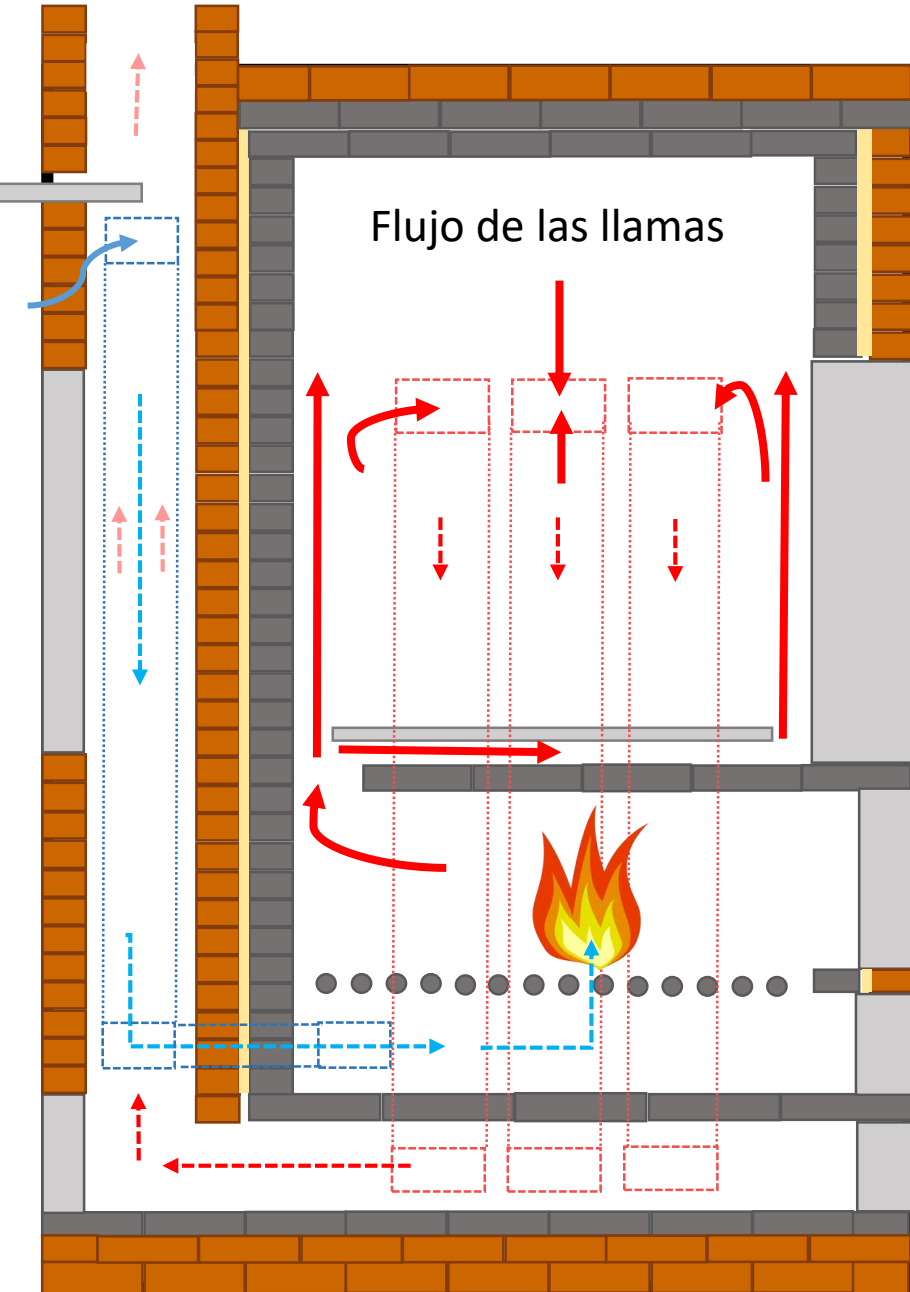
Las llamas se dirigen a la parte posterior del hogar donde tienen la salida y allí se bifurcan al encontrarse con la solera. En la cámara de cocción se tienen, por tanto, dos lenguas de fuego: una en la parte delantera y otra en la parte trasera.

Las llamas salen de la cámara de cocción por tres canales de fuego existentes a cada lado de ésta. Estos canales conducen a la zona más baja del horno denominada pozo.

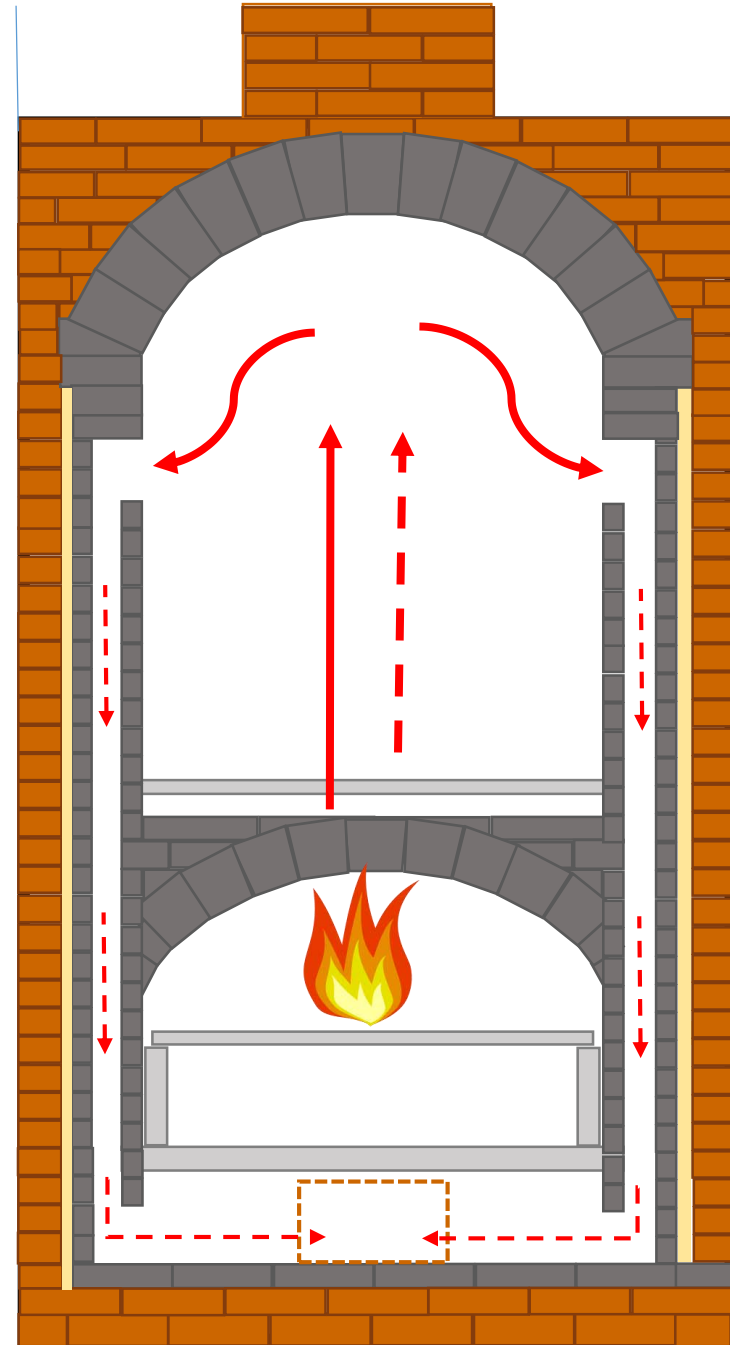
El pozo conecta las salidas de los canales de fuego con la entrada a la chimenea, situada también en la parte baja del horno.

El aire de combustión accede a la llama a través de un canal situado a cada lado de la chimenea. El aire lleva una dirección descendente y en su trayectoria se calienta al tiempo que enfría los humos de chimenea. Así pues, el conjunto “chimenea – canales de aire de combustión” actúa como un intercambiador de calor, lo que permite un considerable ahorro de combustible.

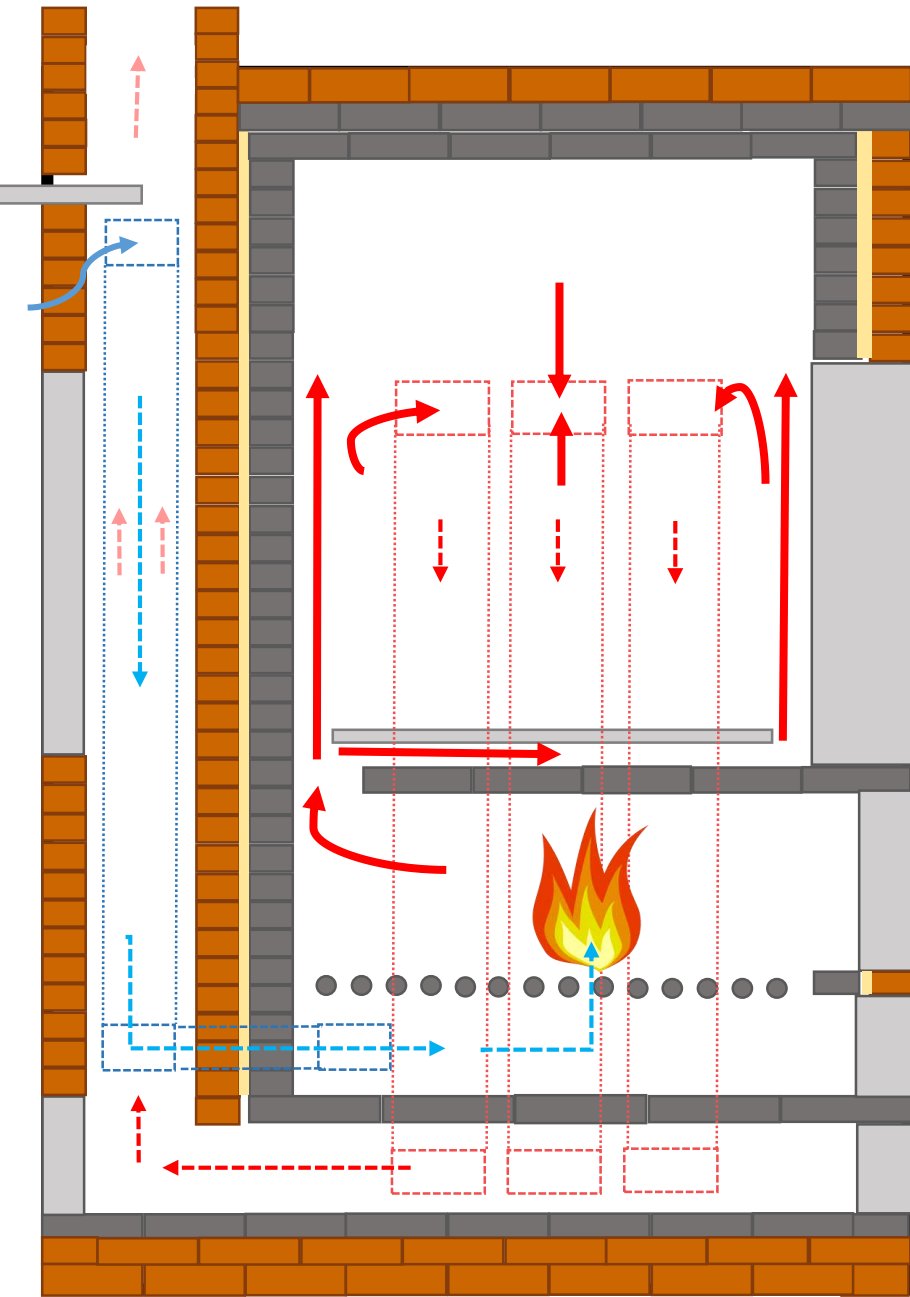
Vista lateral



Vista frontal



Vista lateral



Vista posterior

