

CARBÓN PARA ESTUFAS (ANTRACITA)

No todos los carbones son iguales, cada uno tiene un uso y unas cualidades diferentes.

Cuando se habla de carbón se piensa en algo negro y sucio, pero es puro desconocimiento lo que nos lleva a visualizar este material como algo negativo. Todo lo contrario, con el carbón y en función del que utilicemos y donde lo utilicemos obtendremos resultados muy positivos ya sean en forma de calefacción o como fuente calor para nuestra receta de cocina.

Los carbones se pueden diferenciar genéricamente en dos tipos, los de piedra que es el carbón que extraen de la mina los mineros y el carbón vegetal que es el que se fabrica con leña y se utiliza habitualmente en las barbacoas.

Pero si lo que estamos buscando es carbón para consumir en una estufa, cocina o chimenea (ojo no todas las chimeneas pueden consumir antracita) tendremos que buscar carbón de antracita.



Carbón mineral de antracita, el bueno brilla como la plata.

Es muy importante saber que es antracita, si por desconocimiento usamos carbón de huya, que es el carbón que utilizan los herreros en las fraguas, corremos el riesgo de fundir literalmente el interior de nuestra estufa.



Detalle de una fragua móvil con su carbón de huya, muy similar a la antracita pero desaconsejable para el uso en estufas y cocinas.

Consume Antracita de buena calidad, su estufa se lo agradecerá con los años.

La antracita se vende en tres formatos diferentes de tamaño, siendo el tamaño almendrilla el más utilizado por el particular. Es el tamaño intermedio y por su tamaño va bien en todo tipo de estufas y cocinas.



Antracita con en su variedad tamaño almendrilla.

La galletilla es el tamaño superior pero no por eso dura más, todo lo contrario. Esta granulometría denominada galletilla, se emplea en calderas, estufas y cocinas que tienen un tiro deficiente, es decir necesitan que entre los granos quede más espacio para que fluya el aire y la combustión sea más eficaz. En este caso por ser de mayor grosor no dura más.

La grancilla es el tamaño más inferior y es el que se emplea en las calderas de las comunidades de vecinos.

Volviendo al tema del uso, el carbón mineral se tiene que consumir en aparatos que estén preparados para dicho consumo, es decir necesitan tener una rejilla que levante el combustible del suelo de la chimenea, estufa o cocina.



Detalle de una rejilla para quemar carbón mineral.

El carbón necesita de un aporte de aire extra que le entre desde abajo, si usted intenta quemar carbón de piedra antracita en una chimenea normal que no esté preparada para quemar carbón, el resultado será que los granos de carbón se quedaran a medio quemar y no conseguirán el aporte calórico que se puede conseguir con este combustible.

Con el carbón mineral frente a otros combustibles como la leña de encina se consigue un mayor aporte calórico y sobre todo una mayor independencia, es decir, usted podrá rellenar su estufa con carbón marcharse al cine y cuando vuelva tendrá su estufa al rojo vivo, detalle que con la leña no es posible pues la durabilidad de la madera es inferior frente al carbón de piedra.

Este mineral se vende habitualmente envasado en sacos o por toneladas en función de la necesidad y el uso de cada consumidor.



Si desea ampliar esta información, no dude en consultar en www.lacarboneria.es

Tel 91 473 22 56 / 630 77 29 94