

La calidad de su combustible afecta al calor de aportación, a la duración de la combustión y al funcionamiento del aparato.

A la hora de decidir la compra de una estufa, chimenea o barbacoa es importante saber qué tipos de combustibles se pueden emplear en ellas, cuáles son los idóneos para un mejor rendimiento de la instalación, y por supuesto, contar con un suministro asegurado durante el periodo de uso.

Elegir entre leña o briquetas, o combinar ambos combustibles, es una decisión que podrá variar en función de cada usuario y según las características de su chimenea y hogar.



LAS BRIQUETAS

Briquetas:

- Combustible de alto poder calorífico fabricado con serrines y virutas de diferentes maderas.

Las más comunes son de unos 35 a 40 cm de forma cilíndrica.

4.700 kcal/kg

- Ideales para:

Como iniciador de fuego y mantenimiento.

En estufas y chimeneas cerradas su rendimiento es óptimo.

En chimeneas abiertas su rendimiento es menor.

Se vende:

En paquetes de 10 a 15 kilos y en big bag.



La briqueta es un combustible que se fabrica con serrines y virutas de la industria de la madera que prensados con calor y la lignina de la propia madera, se convierten en un producto de alto poder calorífico.

El grado de humedad no varía como puede suceder con la leña. Su envase limpio y cómodo, hacen de este producto el combustible ideal para usuarios con espacios reducidos como pueden ser buhardillas, áticos, etc .

Actualmente, en el mercado podemos encontrar briquetas redondas y briquetas cuadradas.

La forma del combustible es indiferente, lo que verdaderamente importa es la calidad de los residuos de madera con los que se hayan fabricado. Si los residuos proceden de maderas duras como la haya, tendremos una briketa de inmejorable calidad. Si por el contrario, están fabricadas de maderas blandas su durabilidad será menor y nuestro bolsillo lo notará.

Otra de las cualidades de la briketa es que se pueden trocear, virtud que las convierte en el combustible ideal para las pequeñas estufas que su puerta de carga no admite leños de grandes dimensiones. La briketa requiere de un lugar seco, lejos de humedades que puedan dañar el producto.

Lo habitual es encontrar paquetes de 10 a 15 kilos en envase retráctil de fácil manipulación.



LA LEÑA

Leña de Encina:

- Leña que pertenece a las maderas duras.
Alto poder calorífico. (Kcal c Kg) 4.548

- Ideal para:
mantener chimeneas cerradas y abiertas, estufas de leña, barbacoas y hornos de asar.

Se vende:

A granel por kilos, por m³, en sacos, en paquetes.

Dependiendo de la especie de árbol de que se trate, su comportamiento energético será diferente. Esto condiciona las características de densidad y poder calorífico, entre otras.

El poder calorífico inferior de la leña, oscila entre las 3.000 - 4.000 kcal/kg dependiendo de la especie que se trate y sobre todo de la humedad que contenga.

La dimensión ideal para chimeneas y estufas es de 25-33 cm, mientras que la mayor es utilizada principalmente, para grandes estufas como calefacciones centrales y hornos de hostelería.

El diámetro mínimo debe ser de 4 cm, mientras que el máximo debe rondar por los 10-15cm.

Lo correcto, es tener la madera en un almacén bien aireado, o en su defecto, estar al aire libre, siempre que se acondicione un techado para evitar que el agua de lluvia caiga directamente.

Con respecto al tiempo que debe transcurrir entre la corta de la leña y su utilización es, como mínimo de 8 meses a un año, en el que la humedad sería del 33% y ardería adecuadamente. Pero el periodo óptimo es de 2 años, siendo así la humedad inferior al 20%.

Por norma general, la venta de leña se realiza por kilos o metros cuadrados, dependiendo de la zona geográfica de España en la que vivamos.

Es fácil encontrar en centros comerciales paquetes o sacos de leña seca, preparados para consumidores esporádicos, pero si realmente el uso de la leña va a ser como sistema de calefacción, lo práctico es comprar en grandes cantidades de 1000 a 2000 kilogramos.

El apilado de la leña en el garaje o en un espacio a cubierto de nuestro jardín bastará para mantener el producto en óptimas condiciones.



DIFERENCIA ENTRE LA BRIQUETA Y LA LEÑA

La diferencia básica entre ambos combustibles es, que el poder calorífico de las briquetas es mucho mayor que el de la leña, pero su rendimiento es menor.

Las briquetas se consumen antes que la leña de buena calidad.

En las grandes ciudades es más fácil encontrar briquetas de madera que leña de calidad. Por el contrario, en las zonas rurales el adquirir leña es más sencillo.

Adquiriendo grandes cantidades, el precio de la leña es más atractivo que el de la briketa.



El acopio y almacenamiento de la briketa es más sencillo, cómodo y limpio que el de la leña.

La leña, sobre todo la de encina, aporta un aroma al ser quemada del que carece la briketa.

LO IDEAL:

- Para chimeneas abiertas y cerradas "Leñas duras"
- Para elevar la temperatura y chimeneas cerradas "Briquetas de madera"

Lo práctico es combinar ambos combustibles.

Utilizando briquetas de leña para comenzar el fuego, no como iniciador, sino como producto para mantener el fuego, conseguiremos elevar la temperatura de nuestro hogar en pocos minutos y una vez conseguida la temperatura ideal,

podemos añadir leña y manteniendo dicha temperatura. De esta manera estaremos aprovechando el alto poder calorífico de la madera prensada y toda la durabilidad de la leña.

<p>Briquetas:</p> <p>Combustible de alto poder calorífico fabricado con serrines y virutas de diferentes maderas. Las más comunes son de unos 35 a 40 cm de forma cilíndrica. 4.700 kcal/kg</p> <p>- Ideales para: Como iniciador de fuego y mantenimiento. En estufas y chimeneas cerradas su rendimiento es óptimo. En chimeneas abiertas su rendimiento es menor.</p> <p>Se vende: En paquetes de 10 a 15 kilos y en big bag.</p>	<p>Leña de Encina:</p> <p>Leña que pertenece a las maderas duras. Alto poder calorífico. (Kcal c Kg) 4.548</p> <p>- Ideal para: mantener chimeneas cerradas y abiertas, estufas de leña, barbacoas y hornos de asar.</p> <p>Se vende:</p> <p>A granel por kilos, por m3, en sacos, en paquetes</p>
--	--

NOTICIA DE www.fuegoterapia.es

TU TIENDA PARA EL FUEGO www.fuegomarket.com y www.lacarboneria.es