

HORNO PARA ASADO DE PATATAS

Para el asado de patatas o cocción de alimentos, se ha estudiado un horno que funciona con la energía procedente del quemado de leña.

El horno de leña consta de una cámara interna de refractario, de las dimensiones solicitadas, donde se introduce el producto a hornear mediante una puerta de fundición de hierro situada en la parte frontal. A su alrededor se sitúa la cámara de calentamiento con el hogar donde se quemará la leña para producir la energía necesaria para calentar la cámara interna y hornear.



La primera fase será la construcción del hogar donde se quemará la leña que proporciona el calor. Se construye un túnel de ladrillo refractario donde se quema la leña introducida mediante una puerta de fundición de hierro. El hogar estará regulado mediante un registro de entrada de aire para la combustión. La energía producida calienta la cámara interna, los humos se extraen del horno mediante una chimenea situada en su parte superior. La temperatura en el interior de la cámara está regulada mediante un pirómetro de control que indica en todo momento la temperatura alcanzada y permite regular la carga en el hogar.

El aislamiento se realiza mediante fibras minerales y cerámicas de cerámica y gran poder calorífico, cuidadosamente dispuestas en estratos a fin de reducir las pérdidas de calor. El perfecto aislamiento conseguido permite un ambiente fresco de trabajo.

El horno se calienta mediante el quemado de la leña que se coloca en el hogar destinado a ello. Se carga a través de la puerta de fundición de hierro situada en la parte frontal. Cuando la temperatura alcanzada es la adecuada, se introduce el pan en la cámara interior donde se hornea durante el tiempo necesario. La temperatura se controla mediante el visualizador de temperatura, que nos indica si es necesario o no introducir más leña a quemar y el hogar está controlado mediante un registro de entrada de aire para asegurar una buena combustión. Los gases de la combustión de la madera se extraen mediante una chimenea situada en la parte superior. Las cenizas se extraen del fondo del horno mediante un cajón presupuesto del horno que necesitan

Podemos realizar bajo presupuesto el horno que necesitan tanto para asado de patatas como para hacer pan u otros cometidos, portátil para acudir a ferias o fija para el obrador.

Como orientación, un horno de tres cajones como el de la fotografía, de 0'5 x 0'6 metros de base y una altura de 160 cm cuesta 2.180 euros.

