

Consigli per l'installazione

Le termocucine Berton sono di facile installazione anche se, per la Tua piena soddisfazione, non ci stancheremo mai di raccomandare delle verifiche preliminari: lo spazio necessario (con quindi le debite distanze di sicurezza), la corretta predisposizione della canna fumaria ed, ovviamente, la possibilità di effettuare tutti di allacciamenti necessari.

La canna fumaria è di fondamentale importanza per il corretto funzionamento dell'apparecchio. Per la costruzione della stessa è obbligatorio l'utilizzo di materiali adatti a resistere alle alte temperature e rispondenti alle norme antincendio. Non è fondamentale il tipo di materiale, purché adatto (certificato) e purché l'intero condotto sia ben isolato. Nel suo insieme la canna fumaria dev'essere dimensionata in modo corretto, tenendo conto delle condizioni generali e ambientali in cui è inserita. La sezione della canna fumaria dev'essere tale da permettere il passaggio del fumo senza difficoltà. Allo stesso tempo non dev'essere troppo grande, pena la difficoltà del condotto a scaldarsi, con consequenti fenomeni di condensa e quindi di scarso tiraggio.

L'altezza della canna fumaria dev'essere sufficiente a garantire il tiraggio necessario (vedi dati "Pa, Pascal" indicati nei dati tecnici di ogni modello). Più è alto il camino e maggiore sarà il tiraggio.

La canna fumaria e in particolare i tubi fumo, non devono presentare tratti tortuosi, orizzontali o in contro pendenza. Il numero di curve deve essere ridotto al minimo. La canna fumaria dev'essere ben isolata e preferibilmente a sezione circolare. Non deve presentare inoltre difetti, restringimenti o perdite, siano esse crepe o portine d'ispezione mal sigillate. A tal scopo si consiglia una videoispezione ad opera di uno spazzacamino qualificato (vedi sito www.berton-ud.com).

Nel locale in cui è inserita la termocucina, dev'essere garantito il ricambio di aria fresca, soprattutto se il locale è piccolo o i serramenti sono ermetici. Il corretto afflusso d'aria si rende praticamente obbligatorio in presenza di altri apparecchi a combustione, di cappe aspiranti, di altri camini o sfiati.



Come scegliere la legna giusta da bruciare?

Per ottenere una combustione ottimale è necessario utilizzare legna da ardere tagliata in luna calante e lasciata stagionare circa 2 anni. Diversamente, al momento della combustione, avremo una continua formazione di condensa, un residuo di cenere molto elevato, nonché una resa calorica molto bassa. Sconsigliamo inoltre l'uso di legno recuperato tipo traversine di rotaie, compensato o legno verniciato: provocano una rapida incrostazione dei condotti fumari e quindi un elevato rischio d'incendio.

VARIE TIPOLOGIE DI LEGNO

TIPO	QUALITA
carpine	ottima
quercia	ottima
rovere	ottima
acero	molto buona
frassino	molto buona
noce	molto buona
olmo	molto buona
robinia	molto buona
acacia	buona
betulla	buona
faggio	buona
ciliegio	mediocre
larice	mediocre
ontano	mediocre
pino	mediocre
abete	appena sufficiente
salice	appena sufficiente
pioppo	pessima
tiglio	pessima
castagno	pessima
	(buona la resa calorica ma poiché ricca di tannino, va lasciata stagionare a lungo alle intemperie)

Chiedici informazioni sul misuratore umidità legna!