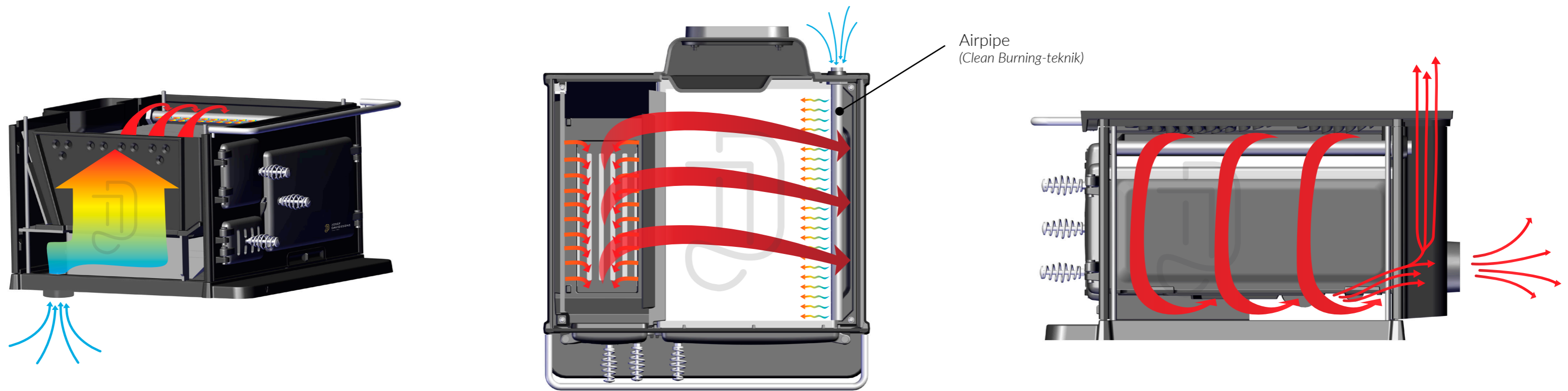


Josef Davidssons nya förbränningsteknik

Verkningsgrad: ca 80%
(förutsatt att bra ved används)



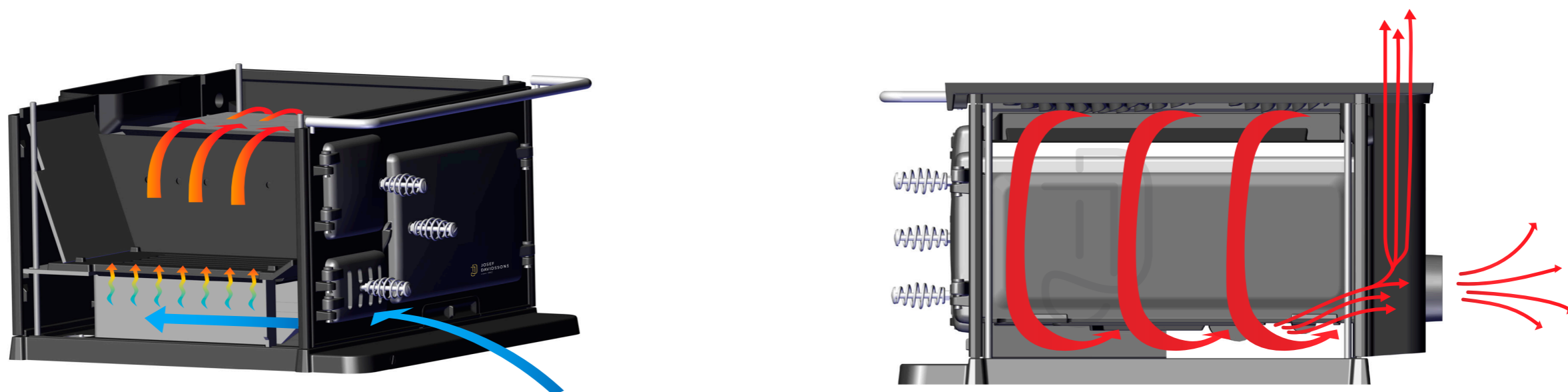
Tilluften till eldstaden kommer upp igenom bottenplattan. Man reglerar tilluften med ett vred på fronten av spisen. Man kan använda rumsluften alternativt koppla på uteluft om installationen kräver det. Luften leds utmed sidorna i askutrymmet och sedan uppåt mot hålen i sidojärnen.

Tilluften kommer på så sätt in ovanför elden och gör att rökgaserna fördröjs och man får en högre temperatur i eldstaden vilket innebär en bättre förbränning. Rökgaserna går sedan över ugnstaket och syresätts en extra gång via airpipen på ugnstakets högersida.

Rökgaserna fortsätter ner ut med höger ugnssida. Sedan under ugnen och bakåt alt. uppåt vid toppanslutning.

Gammal förbränningsteknik

Verkningsgrad: ca 50%
(förutsatt att bra ved används)



Tilluften kommer in via askluckan och färdas uppåt igenom rostret till elden. Rökgaserna stiger sedan upp över ugnen. Denna teknik gör att rökgaserna enklare smiter iväg och man uppnår en lägre temperatur i eldstaden. Detta ger en sämre förbränning av rökgaserna.

Rökgaserna fortsätter ner ut med höger ugnssida. Sedan under ugnen och bakåt alt. uppåt vid toppanslutning.