

# דפי מידע על הפעלה נכונה של קמינים להסקה בעץ

## דף מספר 1: דלק מוצק

דלק מוצק הוא כל מוצק שמקורו מהצומח או החי והיכול לשמש אותנו להפקת חום בתנורים המתאימים לכך. לקמינים להסקה בעץ מתאימים פיסות או בולים של עץ בגדלים שונים או בריקטים (מוצר דחוס) של שאריות חקלאיות כמו גפת זיתים.

סוגי הדלק המוצק העיקריים הם:

<p>שונות רבה מאוד בתכולת אנרגיה ראשית בשל תכונות היסוד של סוג העץ, ושנית בשל תהליך הייבוש שעבר.</p>		<p><b>בולי עץ</b></p> <p>עץ שנחתך או בוקע לגודל המתאים לתנורים. תכולת לחות ממוצעת 15-20%. ערך קלורי ממוצע 15 מגה-ג'ול/ק"ג</p>
<p>אחידות בשיעור הלחות של הדלק ובגודל הגלילים.</p>		<p><b>גלילי גפת זיתים</b></p> <p>גפת זיתים דחוסה לגודל אחיד. תכולת לחות 12-15%. ערך קלורי 20 מגה-ג'ול/ק"ג</p>
<p>אחידות בשיעור הלחות של הדלק ובגודל הגלילים.</p>		<p><b>בריקטים מנסורת</b></p> <p>חומר דחוס לגודל אחיד. תכולת לחות 7-14%. ערך קלורי 15.9-18.4 מגה-ג'ול/ק"ג (תלוי בחומר הגלם ממנו יוצר הבריקט)</p>

רוב החומר הצמחי מכיל כמות אנרגיה דומה. מה שקובע את כמות האנרגיה הזמינה לנו, לחימום, הוא בעיקר שיעור הלחות של החומר שמסופק לנו, ובמידה לא מבוטלת אך פחות ידועה, מידת דחיסות החומר.

כשאתם רוכשים דלק מוצק מכל סוג, עליכם להקפיד שהחומר יהיה עם מידת לחות בין 10-20% לחות. חומר שמידת הלחות שלו עולה על 20% לא יבער טוב ולא יחמם את התנור ועל כן גם לא את הבית. חומר שרמת הלחות שלו נמוכה מ- 10% יבער מהר מדי ואתם תידרשו להזין את התנור לעיתים תכופות, וכמובן לרכוש יותר חומר שיספיק לכל

העונה.

בנוסף למידע בדבר שיעור הלחות של החומר חשוב לדעת את מידת דחיסות האנרגיה של החומר (כלומר כמה אנרגיה יש בק"ג אחד של חומר).

כשאתם רוכשים דלק מוצק, אתם רוכשים אנרגיה האצורה בחומר שרכשתם. אתם רוצים לדעת כמה שילמתם עבור כל יחידת אנרגיה. על כן השוואת הצעות של ספקי עצים בדבר מחיר לקוב חומר הוא כמעט חסר משמעות (אלא אם מדובר באותו סוג חומר בדיוק). כל ספק מודד את הנפח בצורה אחרת, אינכם יודעים כמה אנרגיה יש בכל ק"ג של חומר וכמה קוב יש בטון, ואינכם יודעים את מידת הלחות או היובש של החומר. כל אלו הם הפרמטרים החשובים כדי לדעת כמה אנרגיה רכשתם.

לפירוט הנושא ונושאים אחרים הקשורים להסקה בקמינים הפועלים על עץ, מומלץ לקרוא את "המדריך המלא להפעלה נכונה של קמינים להסקה בעץ" <http://www.olivebar.co.il/download.html>