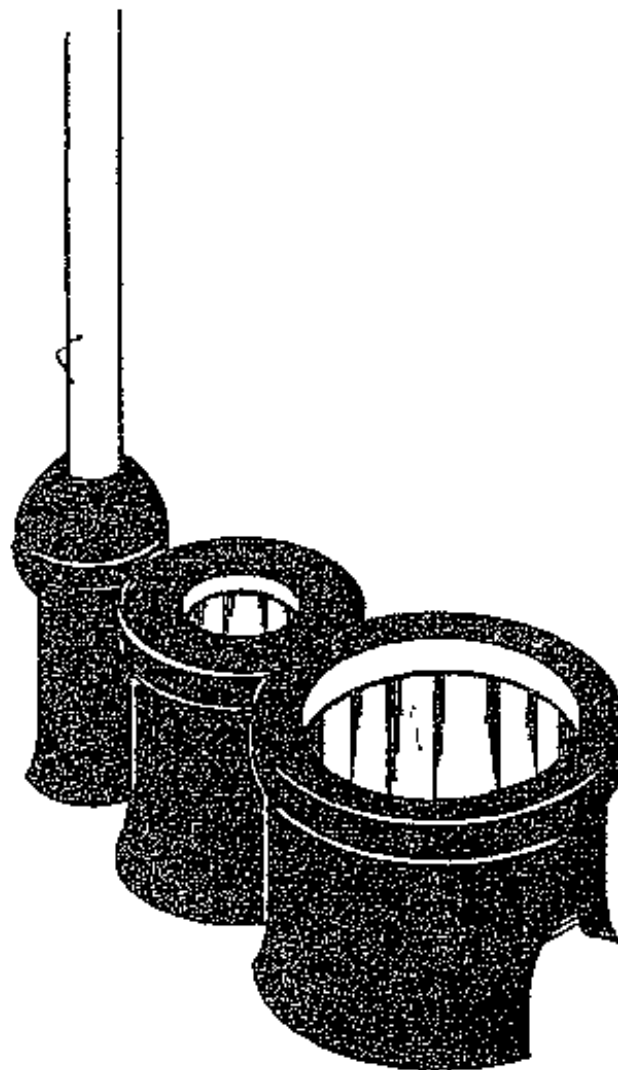


ESTUFAS COMUNITARIAS ESTUFAS DE VARIOS FOGONES

CHILE

14.01.88



OBJETIVO

Presentar a los constructores de estufas comunitarias la alternativa de utilizar dos o más fogones.

PRINCIPIO

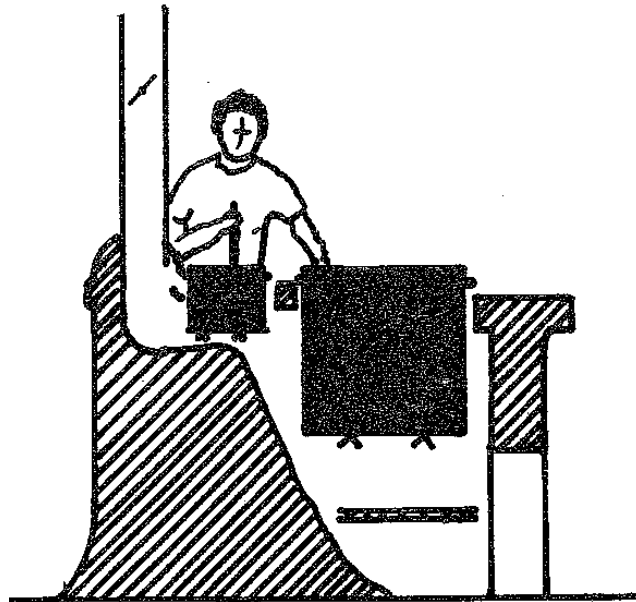
El fuego abierto sobre una olla pierde entre el 85% y el 90% de la energía. Cuando se dirige el calor hacia una olla y sus paredes, las pérdidas disminuyen al 70%. Cuando los gases que ya han calentado una olla se usan para calentar otra e inclusive dos más, el consumo de leña se reduce a la mitad.

CAPACIDAD Y VENTAJAS

- Una estufa de dos o más fogones tiene los siguientes efectos.
- Mejora sustancialmente la eficiencia de la combustión con lo que se reduce el consumo de leña.
- Permite preparar dos platos diferentes con dos preparaciones diferentes (sopa y arroz por ejemplo).
- Permite cocinar por procesos diferentes (freír y cocer por ejemplo).
- Permite superar el tamaño máximo de las ollas o "fondos" que generalmente llegan sólo a 100 litros.

DESVENTAJAS

- Siempre hay que tener la estufa llena de ollas activas, así éstas estén solamente calentando agua.
- Requiere una cuidadosa construcción de los canales y los "túmulos" para que el aprovechamiento del calor sea eficiente.



CONTACTOS

CHILE

CETAL Centro de Estudios en Tecnologías Aprobadas para América Latina
Casilla 197 – V, Valparaíso – Chile

UNICEF

Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia

ANOTACIONES

El desarrollo de la estufa de Lorena por el grupo ICADA-CHOQUI constituye a nivel doméstico, el mejor ejemplo de este principio.