

Cocina Rocket de Metal (metal rocket stove).

Esta **Cocina Rocket de Metal** (en inglés: rocket stove) está construida enteramente con caño de hierro de 10 x 10 cm y 2 mm de espesor y chapón de hierro de 2 mm. El núcleo o cámara de combustión está enteramente soldada y el chapón abulonado con numerosos tornillos de 1/4" para soportar los esfuerzos de dilatación.



*Demostración de la **Cocina rocket** de una hornalla cocinando una **paella veg(etari)ana**.*

Índice de contenido

Cocina Rocket de Metal (metal rocket stove).....	1
Materiales necesarios.....	2
Descripción de partes y funcionamiento.....	4
Planos de medidas y montaje.....	7

Materiales necesarios.

Sólo se necesita caño de hierro de sección cuadrada de 8x8 ó 10x10 cm y 1,6 ó 2 mm de espeso, que deberían ser de tres medidas diferentes, por ejemplo: (ver plano al final)

- Para el núcleo vertical: 1 caño de 55 cm de longitud.
- Para la carga de biomasa: 1 caño de 30 cm de longitud cortado a 45° en un extremo, de modo que medirá 30 cm de longitud en un lado y 20 cm en el otro (válido para el caño de 10x10cm)
- Para la entrada de aire: 1 caño de 20 cm de longitud.

Abajo puede verse el núcleo del sistema rocket construido con caño de 10 x 10 cm.



Esos son los materiales básicos que conforman el núcleo rocket, denominado así por el sonido similar a un cohete (en inglés: rocket) durante la combustión plena, generando una llama de gran longitud (de nuevo similar a la del escape de un cohete).

- Además, se necesitan 2 hierros de 22 cm de longitud para apoyar el recipiente en el cual cocinar.
- También puede hacerse una “flor” con **planchuela de hierro** (6 trozos de 12 cm cada uno que serán doblados con forma de semicírculo y soldados en el centro, distribuidos equitativamente) como puede verse en las imágenes, lo cual es más estético y brinda un mejor soporte para el recipiente.
- Para la construcción de la plataforma se requiere un chapón de hierro de 2 mm de espesor y 120 x 50 cm.
- Para la baranda se requiere un hierro redondo de 8 ó 6 mm de diámetro y 3 m de largo.
- Para las patas que sujetan al núcleo se emplea un hierro redondo de 8 ó 6 mm de diámetro y 2,3 m de largo.
- 20 tornillos de 1/4” de diámetro para abulonar la tapa de la plataforma y unir ésta al núcleo.

Descripción de partes y funcionamiento.

Esta cocina rocket posee una baranda alrededor de la plataforma de cocción para evitar el contacto directo con la zona caliente y sirve también para colgar o tender trapos y repasadores para su secado o colgar algún utensillo de cocina.



Cocina rocket de doble hornalla.





El tubo inclinado es la **camara de carga de biomasa**: leña, ramitas, astillas de madera, restos de poda, pellets, briquetas, cartones, etc. Tiene una papa para evitar el ingreso de aire por aquí, ya que el aire debe ingresar sólo por la entrada inferior para optimizar el funcionamiento del sistema.



El tubo horizontal es la **entrada de aire de combustión**: abriendo o cerrando su puerta, se regula la intensidad de la llama.



A continuación se observa el fuego en la cámara de combustión a través de la puerta donde se carga la leña. A pesar que este tubo está inclinado hacia arriba, al contrario de lo que se esperaría el humo o gases de la combustión no se escapan por aquí, sino que “entra aire”. Esta es una característica que la hace más segura.

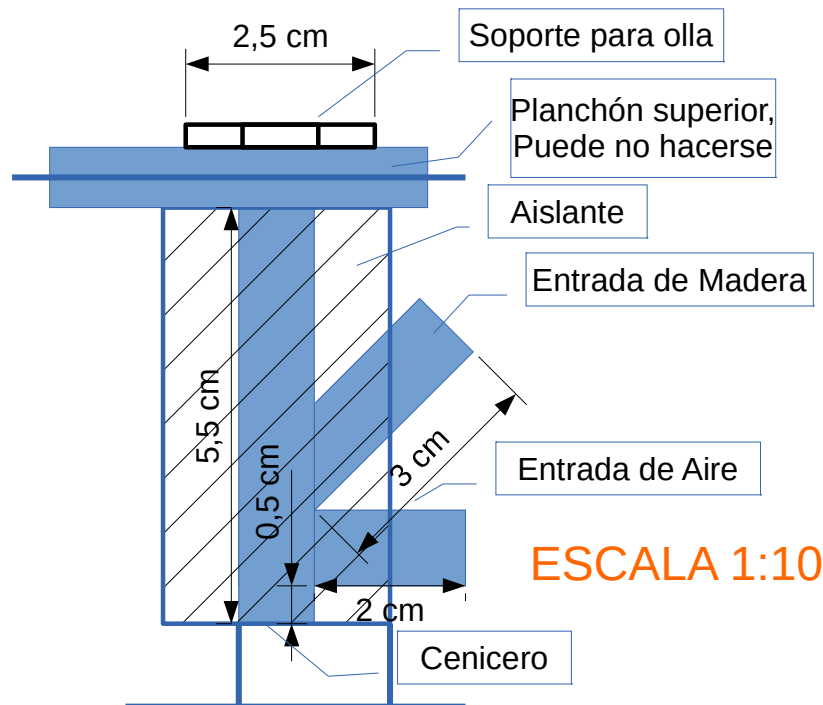


Aquí debajo se muestra la **llama que alcanza la plataforma de cocción** en los diseños de 1 y 2 hornallas:



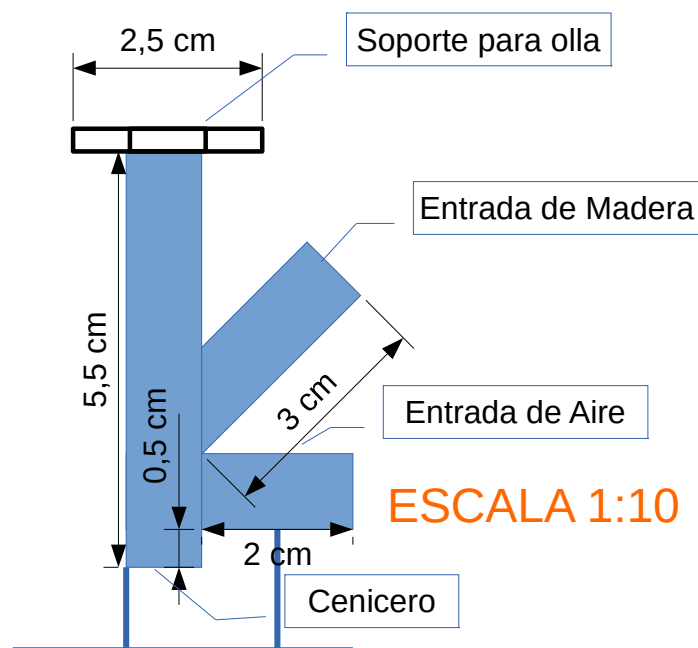
Planos de medidas y montaje.

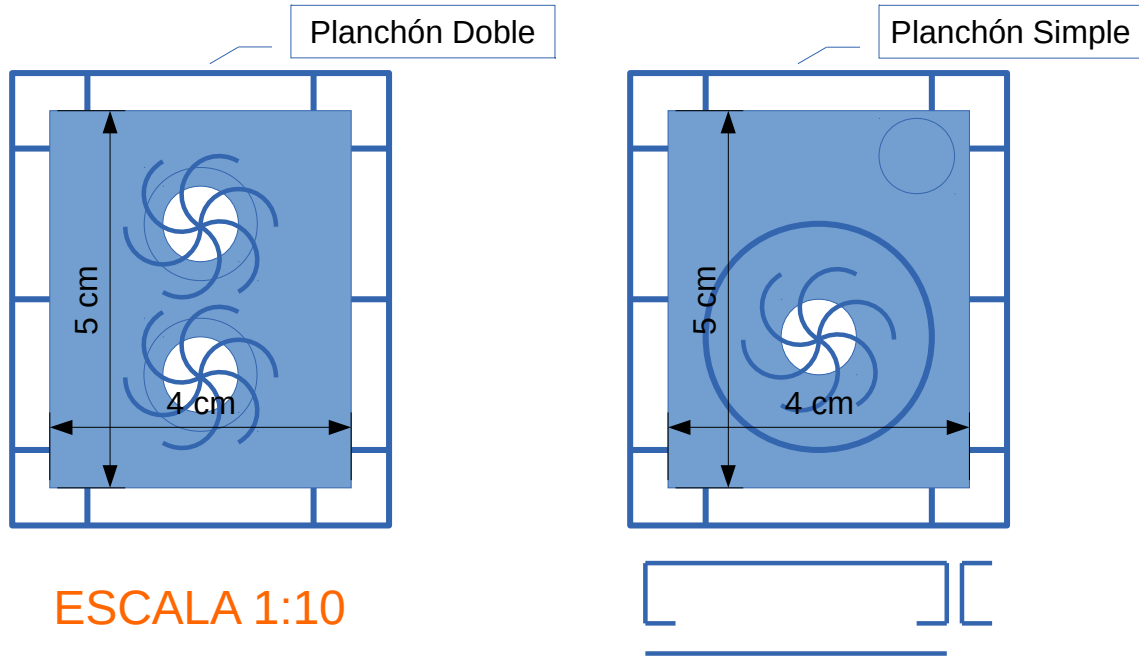
El modelo más completo es aquel que cuenta con la plataforma superior con dos hornallas y el núcleo rocket aislado térmicamente. Puede verse en la figura siguiente:



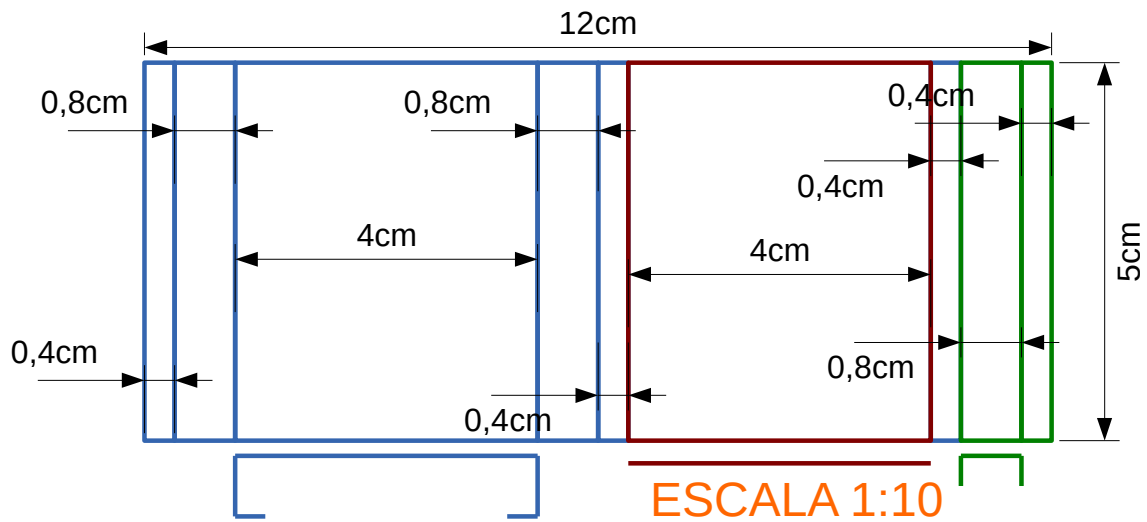
Nota: las medidas deben multiplicarse x 10, debido a la escala del dibujo.

Puede hacerse un modelo más simple colocando directamente el recipiente de cocción apoyado sobre el núcleo rocket y sin aislar el mismo.





ESCALA 1:10



ESCALA 1:10

Fuente: Fotos y texto de elaboración propia.