

# טרקוטה אופקים

אצליות חכס בצ"מ

## הנחיות להפעלה ראשונית ( הרצה ) של טאבון מלבני שמוט

במהלך הבנייה נעשה שימוש בחומרי מליטה ודבקים המכילים מים. תהליך ההרצה נועד לאפשר ייבוש מושלם של הטאבון על כלל מרכיביו בצורה הדרגתית ומבוקרת, בכדי למנוע נזק למעטפת הטאבון. חימום מהיר מדי עלול לגרום ללחץ פנימי בין שכבות הטאבון כתוצאה מאדי המים שיווצרו.

### חימום ראשוני בטרם השימוש, שלב ראשון :

יש להקפיד על חימום איטי בקצב של כ 25 מעלות צלזיוס בשעה, עד לטמפרטורה של כ 110 מעלות צלזיוס בכדי לאפשר למים לצאת מחומרי הבנייה. יש השאיר את הטאבון פועל בטמפרטורה זו למשך 6 שעות . לאחר מכן, יש לכבות את הגז ולתת לטאבון להתקרר לבד עם דלת פתוחה.

במידה ומדליקים את הטאבון עם עצים, יש להוציא את העצים ולתת לטאבון להתקרר. בשום אופן אין לכבות את העצים באופן יזום בתוך הטאבון.

### שלב שני :

בשלב השני יש לחזור על פעולת חימום, בקצב של 25 מעלות כל שעה, עד לטמפרטורה של כ 200 מעלות . יש לשהות בטמפרטורה הזו למשך שעתיים ולאחר מכן לתת לטאבון להתקרר לבד עם דלת פתוחה.

### שלב שלישי :

בשלב השלישי יש לחמם את הטאבון בקצב איטי של 50 מעלות בשעה עד לטמפרטורה של כ 300 מעלות ולאחר מכן לתת לטאבון להתקרר עם דלת פתוחה.

- ניתן להגיע עם הטאבון לטמפרטורה מקסימלית של 450 מעלות צלזיוס.
- בשלב החימום מומלץ להעלות את הטמפרטורה בצורה מדורגת, עם דלת סגורה כמעט לחלוטין ( בין חצי שעה לשעה ) בכדי לאפשר לטאבון להתחמם באופן אחיד.
- במידה וההדלקה מתבצעת באמצעות גז בלבד, יש צורך לסגור גם את הארובה באמצעות אבן השמוט המצורפת עד להגעה לטמפרטורת העבודה הרצויה.
- בגמר עבודה יש לכבות את הגז / להוציא את העצים ולתת לטאבון להתקרר לבד. אין בעיה להשאיר עצים או גחלים בטאבון עד שהם ידעכו באופן טבעי והטאבון יתקרר. בכל מקרה אין לכבות או לקרר את הטאבון באופן מלאכותי.
- אין להרטיב את הטאבון מבפנים. במידת הצורך ניתן לבצע ניקיון של הרצפה באמצעות מטלית לחה.
- **חיבור מערכת הגז יעשה ע"י אך ורק ע"י טכנאי גז מורשה**