

Zelf een 10 liter stookketel maken

Na lang wikken en wegen, denken en overdenken, toch maar besloten het “avontuur” aan te gaan en zelf een 10 liter stookketel te maken. Stap voor stap staat het hieronder omschreven. Misschien heb je er iets aan.

Om te beginnen hebben we nodig een defecte **Daalderop Boiler** met 2 uitgangen. **LET OP:..... 2 uitgangen**. Als je de boiler met 4 uitgangen neemt dan zit daar een compleet spiraal in de binnenzijde waar je niets aan hebt. Deze kun je als je een beetje mazzel hebt bij een oud ijzer handelaar op de kop tikken.



Dit is h'm dan geworden. Lag in een “oud ijzer” bak te wachten op mij 😊 om te dienen in dit avontuurlijke en dorstige Nederland. Uiteraard een veel betere toekomst.....voor deze ketel.

Thuis gekomen, hebben we eerst de boutjes aan de bovenkant losgedraaid en het binnenwerk eruit getrokken. Vervolgens zijn we de buitenkant gaan verwijderen en de isolatie {PUR}.



Zoals je ziet, komt de koperen ketel onder de isolatie tevoorschijn.



En dit is wat wij nodig hebben als basis. De overige rommel uiteraard verwijderen zoals het ons wordt gevraagd. Scheiden via het milieu station in je woonplaats.

Vervolgens verwijder je alle achtergebleven lijmresten en pur, schuur de ketel licht op en daarna goed schoonmaken.

Wat hebben we verder nodig:

1. Koperen pijp \varnothing 35 cm x 15-18cm (Korte uitvoering - smaak)
2. Koperen pijp \varnothing 35 cm x 81-86cm (Lange uitvoering – Hoog alcohol percentage)
3. Koel pijpje \varnothing 15 cm gebogen (40cm lang)
4. Kraan tussen koelpijp

Voor de koeler hebben we nodig:

1x \varnothing 28 cm x 41cm (buitenpijp)
1x \varnothing 15 cm x 44cm (Binnenpijp)
2x \varnothing 15 cm x 8 cm in- uitgang/sluiting water

3x Temperatuurmeter(s) waarvan 1 voor de ketel en 1 boven in de top van de staander(s), 1 korte en 1 lange.



Ik maak een lange- en een korte uitvoering. Korte uitvoering van de staander is tussen de 15 & 18cm (In vakjargon komt dit de smaak ten goede). De lange uitvoering van de staander is tussen de 81-86cm waardoor je een hoger alcohol percentage kunt stoken.

Om de ketel te laten staan klop je voorzichtig met een hamer de onderkant recht. (is standaard bolvormig) Doe dit met beleid en stapje voor stapje.



Vervolgens boren we een gat in de bovenrand van de ketel om daar een temperatuurmeter te kunnen plaatsen. Dan kunnen we tijdens het stookproces de temperatuur in de gaten houden. Er zijn er onder ons die maar één temperatuurmeter handteren. In deze volg ik mijn eigen wens en plan.

