



BRAS-SPISEN

EFFEKTIVA INSATSER FÖR ALLA SPISAR

Bras-Spisen, ett bra val till din öppna spis!

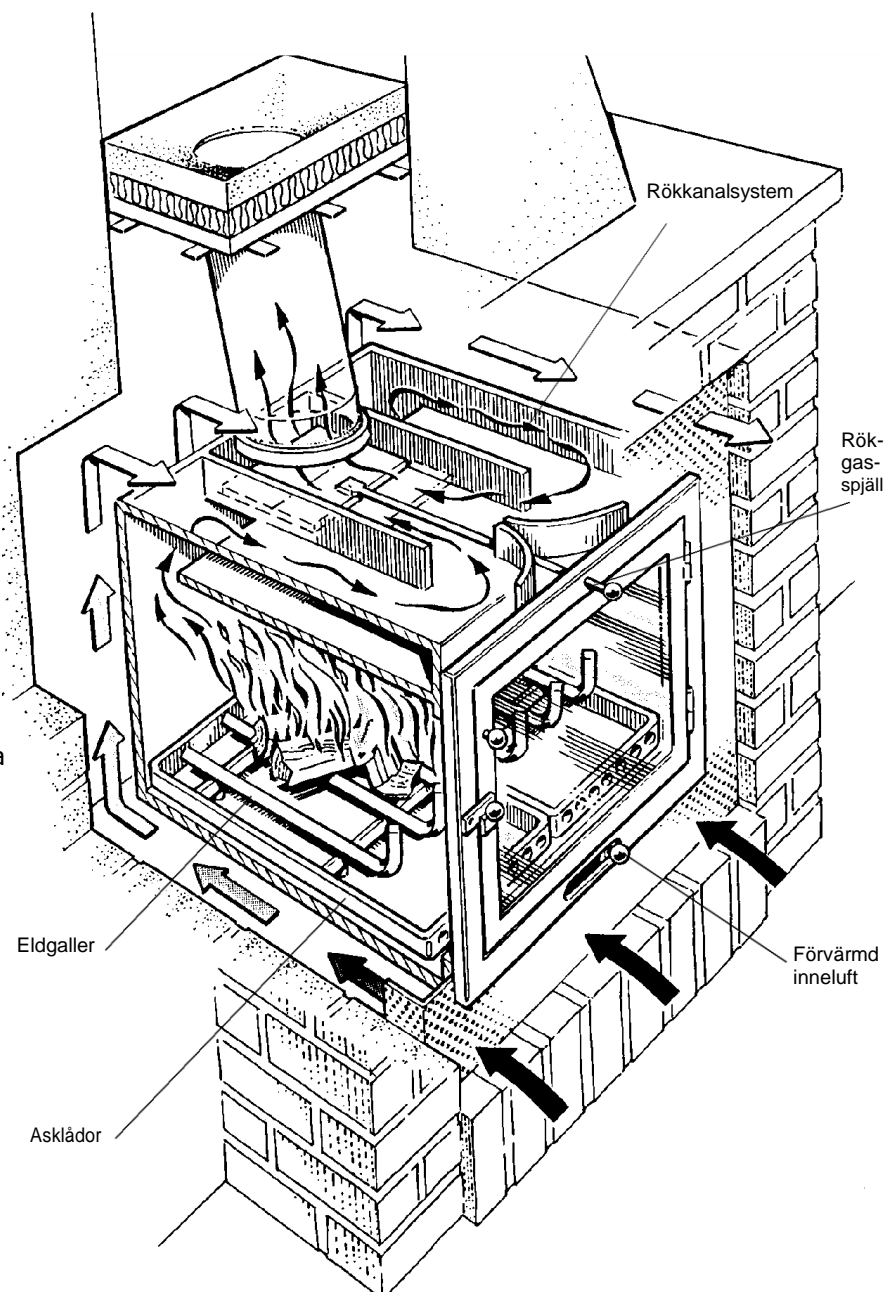
Bras-Spisen insats var före sin tid när den kom ut på marknaden i mitten av 80-talet. Eldningstekniken och rökkanalsystemet skyddades under många år av tre olika patent. Med åren har många konkurrenter dykt upp, men en Bras-Spis är alltid en Bras-Spis. Satsa på originalet - lyssna gärna med någon av våra tusentals nöjda kunder vad de tycker!

Varför en Bras-Spis?

Bras-Spisen ger dig hög värmeeffekt och verkningsgrad. Med Bras-Spisen omvandlar du din öppna spis till en sparbössa samtidigt som du behåller trivselen med en vacker eld.

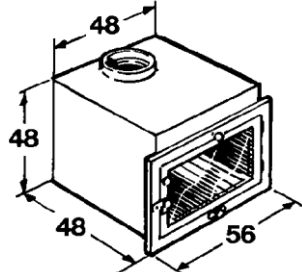
Bras-Spisens egenutvecklade rökkanalsystem gör att vedens energi tas tillvara på ett effektivt och miljöriktigt sätt. Röken leds också genom eldstaden så att framrykning och sotning på glas kan minimeras.

När du eldar i Bras-Spisen blir eldstadsvägg och omgivande murverk uppvärmt. Luften i utrymmet däremellan blir också uppvärmd. Effekten blir att den varma luften stiger och cirkulerar runt insatsen samtidigt som kallare rumsluft sugas in på undersidan av insatsen. Dessa naturliga krafter flyttar stora mängder uppvärmd luft och bara man har dimensionerat luftspalterna runt insatsen på ett korrekt sätt gör mer nytta än relativt stora fläktar. Man brukar kalla dessa termiska krafter och rörelser för naturlig konvektion. Följ anvisningarna vad gäller luftspalter och du får en högeffektiv spis utan att behöva stå ut med en bullrande fläkt och vara beroende av ström.

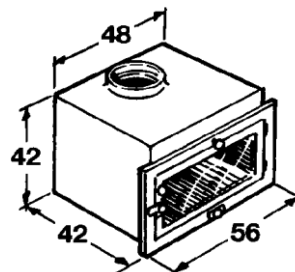


Bras-Spisen, nu i 20 olika varianter, alla med samma geniala konstruktion

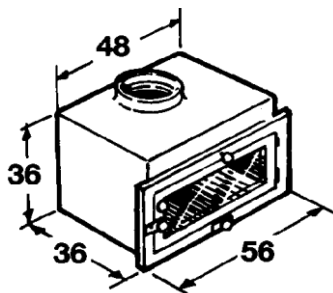
Stora A



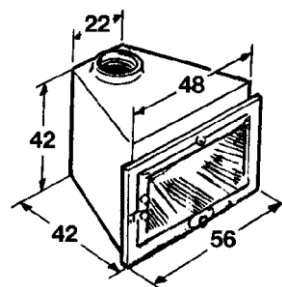
Stora B



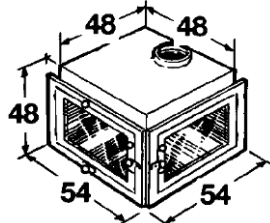
Stora C



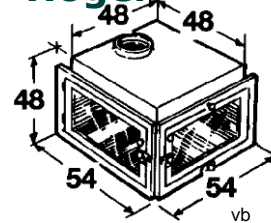
Stora D



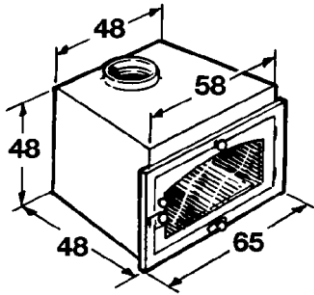
Stora Hörn Vänster



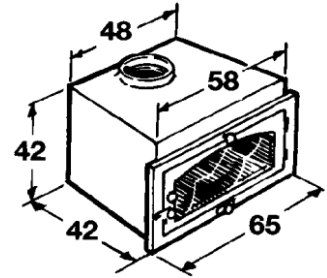
Stora Hörn Höger



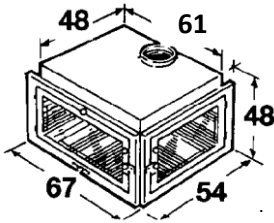
Maxi A



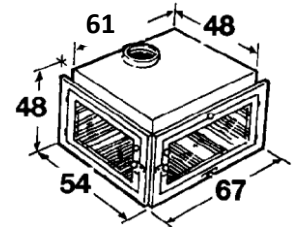
Maxi B



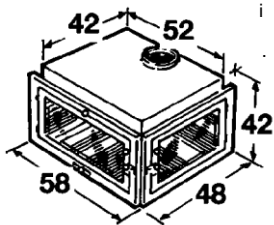
Maxi Hörn Vänster



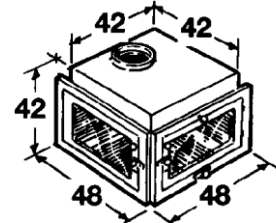
Maxi Hörn Höger



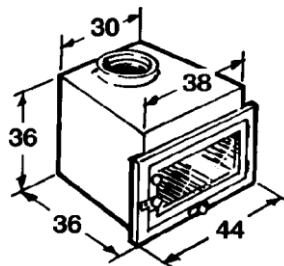
Lilla Hörn Special Vänster



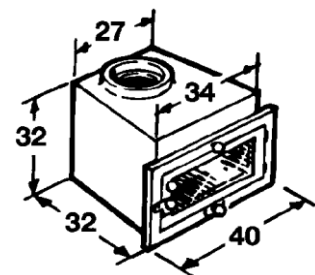
Lilla Hörn Höger



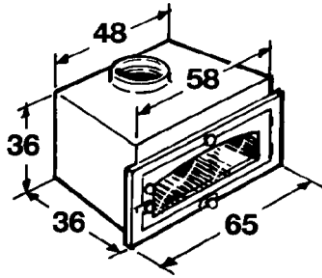
Mini



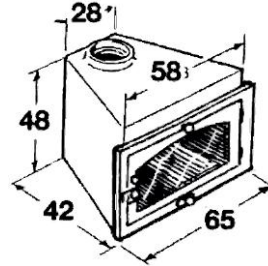
Mini-Mini



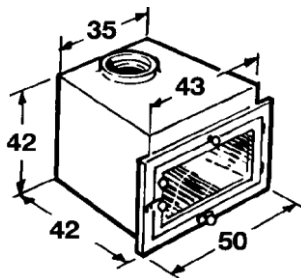
Maxi C



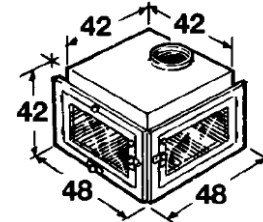
Maxi D



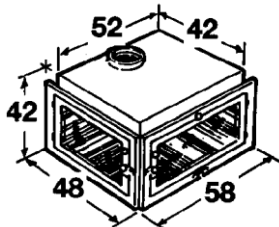
Lilla



Lilla Hörn Vänster



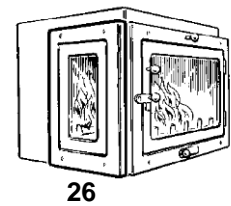
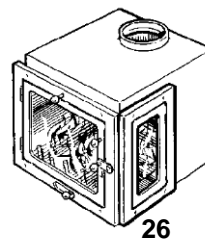
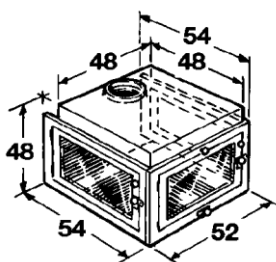
Lilla Hörn Special Höger



Halvlucka

Samtliga hörnmodeller, inklusive Treglas-spisen, kan beställas med halvlucka

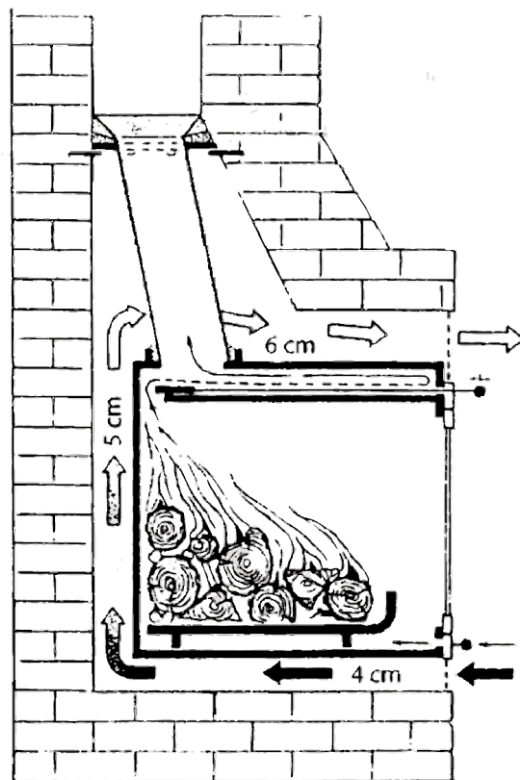
Treglas-spisen



Utrymmesbehov i din öppna spis

Utgå från insatsens yttermått: höjd, bredd och djup. Plussa på luftspaltsbehovet under, över och bakom. Minsta mått framgår av teckningen här bredvid. Luftspalten i sidled bör inte vara mindre än 3 cm. Med större luftspalter kan större luftmängder ta sig fram vilket bara är en fördel. Bras-Spisen insatser finns i en mängd olika storlekar och former chansen är därför stor att vi har just den rätta insatsen till din öppna spis.

Frontramens utskjutande sidor kan skjutas in i spisöppningen eller placeras direkt mot spisöppningens sidor.



Rökanalsystemets funktion och fördelar

Före tändning

Rökgasspjället skall vara utdraget. Rökgaserna passerar då direkt rakt upp i skorstenen vilket förhindrar framrykning.

Cirka 15 minuter efter tändning

Spjället skjuts hela vägen in. Rökgaserna får då passera den långa vägen genom rökanalsystemet och har då tid på sig att avge mesta möjliga värme. Insatsen är nu uppvärmd och röken sugas bort från glaset samtidigt som förbränningsluften skjuter på. Sotning på glaset minimeras. När ny ved skall läggas på brasan och luckan öppnas bör man för att undvika framrykning öppna spjället. Så snart luckan stängts skjuts spjället tillbaka in.

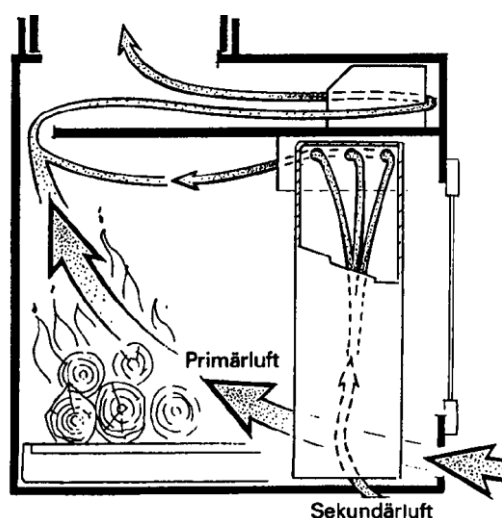


Rökgasspassagen är alltid öppen

När rökgasspjället stängts tar rökgaserna en längre väg för att hinna avge så mycket värme som möjligt. Passagen upp i skorstenen är alltid öppen, och även om luftspjället på framsidan stängs så brinner kaminen lugnt och fint vidare. Med andra ord en trygg och säker produkt.

Tillförsel av förbränningsluft

Insatsen utnyttjar modern och effektiv förbrännigsteknik med tillförsel av primärluft underifrån eldhärden och sekundärluft ovanifrån. En nära komplett förbränning av veden uppnås därmed och verkningsgrad och effekt blir hög. Primärluften sugas in i eldstaden via ett reglage placerat på framluckans underkant och sekundärluftens tas in i luftkanaler på sidan. Förbränningsluften blir därmed förvärmd vilket gynnar förbränningen.



Miljötestad och godkänd.

Bras-Spisen uppfyller Boverkets krav och har testats av Statens Provningsanstalt. Godkännandebevis har utfärdats av SITAC ett ackrediterat kontrollorgan. För dig som kund innebär detta trygghet.

Bras-Spisens garanti är 5 år. Den täcker material och tillverkningsfel, men inte glas och slitdelar.



BRAS-SPISEN

EFFEKTIVA INSATSER FÖR ALLA SPISAR

Återförsäljare:

Nordic Heating

Hemsida: www.nordicheating.se

E-post: info@nordicheating.se

Telefon: 026-30340 (växel)

Besöksadress: Stentorpsvägen 12, 81842 Forsbacka