



Fornitalia

pizzaovens

Montagehandleiding

Inleiding

Let op: Draag werkschoenen, handschoenen en stofmasker bij deze werkzaamheden. De ovendelen zijn zwaar. Til de ovendelen met 2 man! Sterke vrouwen mogen ook. Lees voor u begint de montagehandleiding goed door.

Benodigd gereedschap:

- Stanley mes en of schaar
- Decoupeerzaag en handzaag
- Plamuurmes en troffel + kuip om de mortel te mengen
- Zijkniptang
- Rolbandmaat
- Waterpas



Stap 1

Zo wordt uw pizzaoven geleverd. Deze zit dan nog wel netjes in de krimpfolie verpakt.



Stap 2

Rol fijnmazig gaas (niet meegeleverd) uit over het onderstel. Plaats daar op een laag 5cm cellenbeton bloken (meegeleverd) of calcium silicaat plaat (op de 2 x 2,5 cm bij Tipo 5A en 4 x 2,5 cm voor de Tipo 10TS)



Stap 3

Plaats de boog netjes in het midden van de plaat. Achter de boog plaatst u het deel met het deurtje. (bij model 5A zit het deurtje al in het boogdeel.



Stap 4

Leg de vloer of vloerdelen op de 2,5 cm calcium silicaatplaat en teken deze af. (op de 5cm bij Tipo 5A en de 10TS) Vervolgens netjes op maat zagen met decoupeerzaag. De vloer ligt nu dus op 7,5 cm isolatie !



Stap 5

Plaats de vloer. Afhankelijk van het type oven kan deze uit 1, 2 of meerdere delen bestaan.



Stap 6

Plaats vervolgens de overige koepeldelen om de vloer heen en laat ze netjes aansluiten. Afhankelijk van het type oven kan het aantal koepeldelen verschillen.



Stap 7

Plaats als laatste de "deksel". Uw oven is nu op enkele kiertjes na dicht.



Stap 8

Zaag met een decoupeerzaag de overtollige calcium silicaatplaat weg. Ook onder de boog (zie inzet)



Stap 9

Bovenop de oven vindt u een aantal stalen hijs-oogjes. verbind deze met ijzerdraad aan elkaar.



Stap 10

De kiertjes worden nu zorgvuldig dichtgesmeerd met de meegeleverde vuurvaste mortel. (Valbrenta kit) Gebruik handschoenen.



Stap 11

Deze vuurvaste mortel is ca 20 minuten lang heel makkelijk te verwerken. Daarna begint deze op te stijven. Maak hierna uw gereedschap schoon.



Stap 12

Breng 2 lagen keramische dekens aan (3 lagen kan indien u genoeg dekens heeft). Deze snijdt u eenvoudig met een stanley mes. Knip of snij de dekens op maat zodat meteen een bolvorm ontstaat en alles netjes aansluit.

!! Draag stofmasker en handschoen !!



Stap 13

Op bovenstaande foto is het speciale RVS verloopstuk geplaatst. Deze heeft u nodig wanneer u een oven vrij plaatst met een enkelwandige schoorsteen. In het geval van een dakdoorvoer met dubbelwandige pijp heeft u deze niet nodig. Vooraan op de koepel is maar 1 laag deken aangebracht. Meer is niet nodig aangezien dit buiten de oven valt en het daar dus veel minder heet wordt. De Koepel zelf heeft 3 lagen nodig.



Stap 14

Na de derde laag te hebben aangebracht spant u het vooraf geplaatste fijnmazige gaas over de oven heen en verbindt het overal met ijzerdraad. Probeer het zo strak mogelijk om de oven heen te krijgen en knip overtollig gaas weg. Wij hebben in dit voorbeeld aluminium tape gebruikt om de dekens goed op hun plaats te houden. Dit is makkelijk maar geen must. (aluminium tape wordt niet meegeleverd)



Stap 15

U kunt nu de mortel op de koepel aanbrengen. In dit geval is gebruik gemaakt van Knauf UP210W maar dat mag ook een andere mortel zijn. Bij een oven type 5A heeft u 2 tot 3 zakken nodig. Bij een 6B 4 zakken en bij een 8C en 10 TS: 5 zakken van 25 kg. In de laatste laag kunt u bijvoorbeeld een kleurpoeder verwerken. U kunt ook de koepel schilderen nadat deze compleet droog is.



Stap 16

U bent trots op het eindresultaat en wilt nu het liefst de hele familie uitnodigen om pizza te komen eten. Maar helaas; Er moet nog iets belangrijks gebeuren!

De oven moet drogen!

Laat afhankelijk van het weertype de oven nu 1 a 2 weken met rust (pas op met direct zonlicht op de pas gestucte koepel; het droogt dan té snel waardoor de stuclaag kan gaan barsten)
Hierna kunt u de oven gaan curen. Curen is uitharden en dit moet zeer zorgvuldig gebeuren:

Dag 1: Klein vuurtje maken en 1 uur laten branden. (zie foto hieronder)

Dag 2: Iets groter vuurtje maken en 2 uur laten branden.

Dag 3: Nog iets groter vuurtje maken en 3 uur laten branden.

Dag 4: Datzelfde vuurtje 4 uur laten branden

Dag 5: U kunt voluit stoken nu en pizza bakken of

Eet smakelijk!



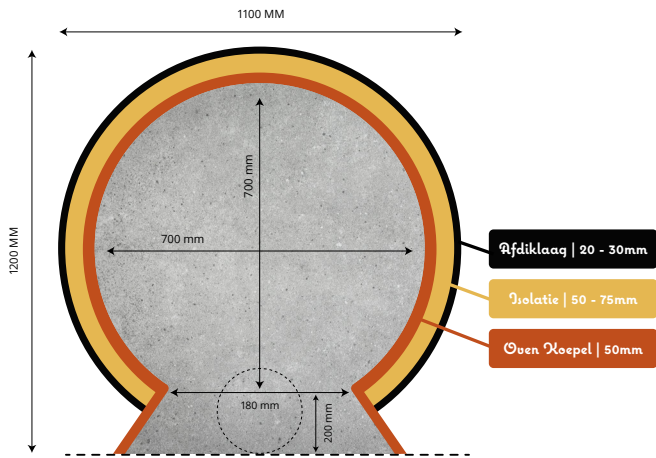
Handig om te weten

- De vloer moet tussen de 350 en 400 graden heet zijn voor de beste pizza.
- Pizza bak je tussen de 90 en 120 seconden ! Duurt het langer dan droogt het deeg uit.
- Het recept voor goed pizzadeeg vindt je op onze websites.
- Hete ovens kunnen niet tegen water !! Aan de buitenzijde geen probleem natuurlijk.
- Dek een niet overkapte oven in de winterperiode af. Regenwater en vorst kunnen barsten in de buitenste stuclaag veroorzaken.
- Wanneer je de oven langer dan 2 maanden niet gebruikt herhaal dan het cuurproces zoals hierboven beschreven.

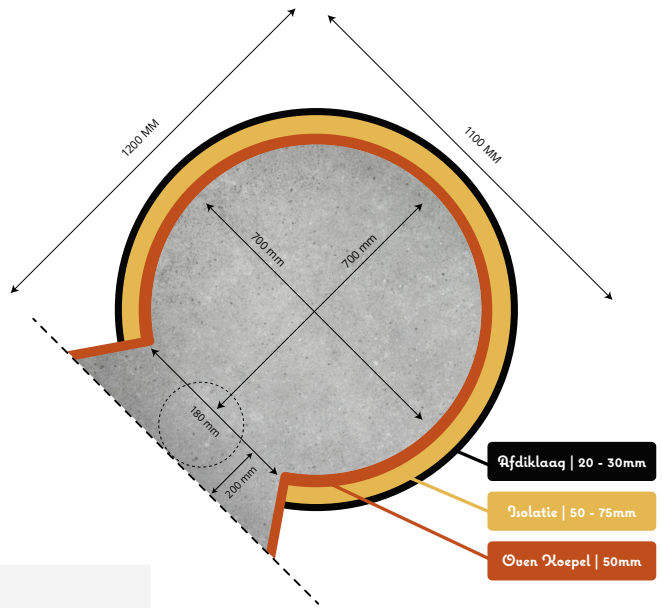


Fornitalia
pizzaovens

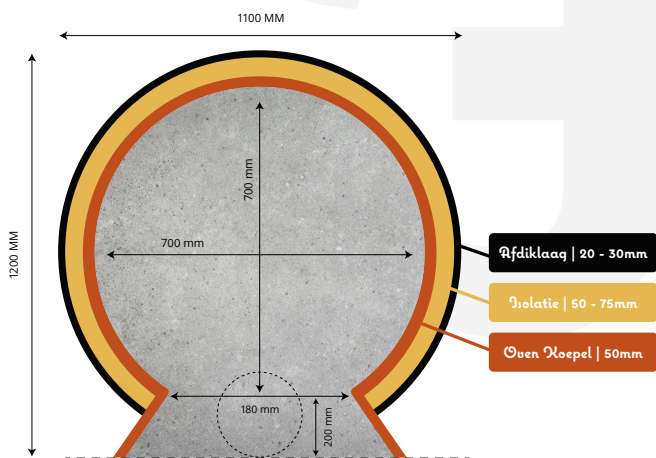
Recht



Schuin



Recht



Schuin

