

Slik bygger du pizzaovn i ditt eget design



IMPRUNETA

Pizza- og bakerovner med terrakotta fra Toscana

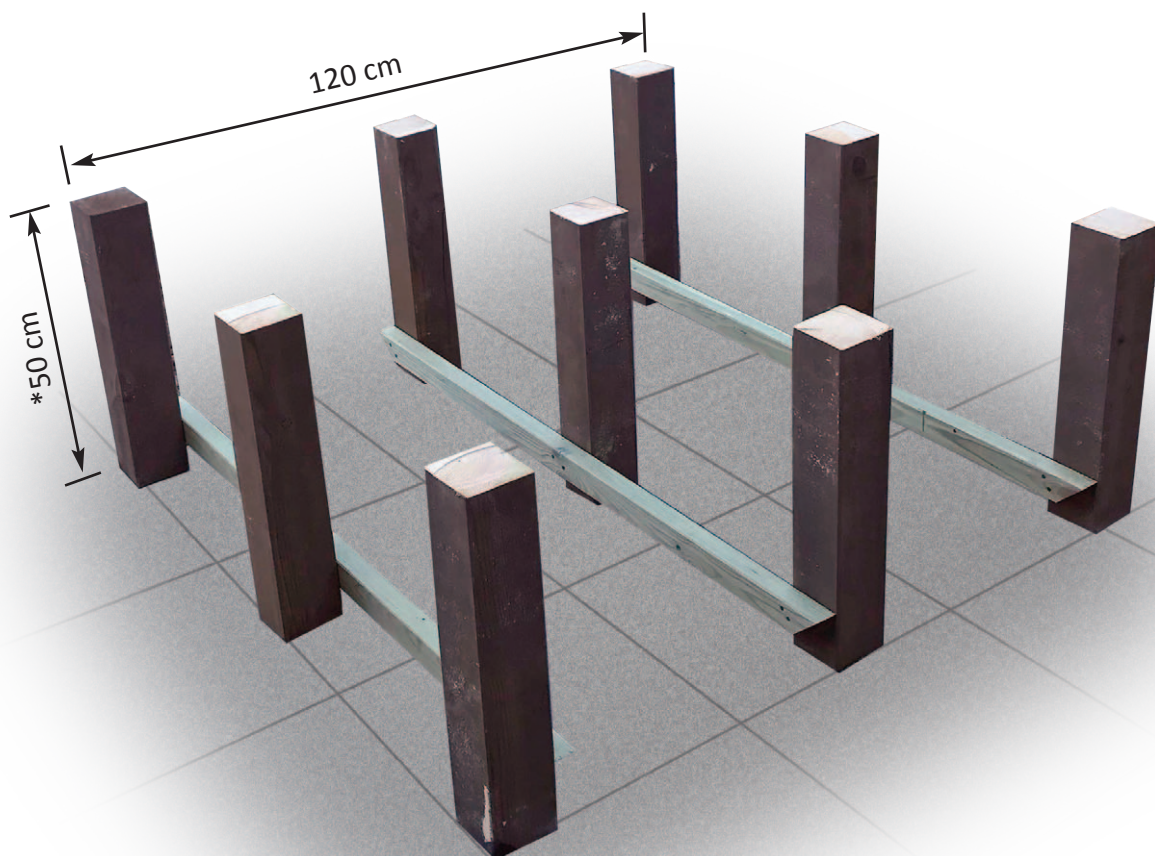
Understell/Stativ

Om du ikke har en underlag ferdig til å sette pizzaovnen på kan du bygge den enkelt. **Understellet i eksemplet her er basert på vår pizzaovn Model 80 Impruneta. Det praktiske med denne størrelsen er at den passer perfekt til 60x120 cm siporex-blokker.**

Start med å bygge på en fast og rett bunn. Kan være på f.eks heller, grus, terrasse. Terrassen bør kunne tåle en vekt på ca. 350 kilo der ovnen kommer.

Vi har valgt å benytte FURU 95x095 HØVLET GRÅ MØREROYAL. Kapp dem av i passende høyde. Om du ønsker en arbeidsflate som er høyere enn 85 cm, feks 95 cm - lar du de stående stolpene være 60 cm. Eksemplet vårt er basert på en arbeidshøyde på 85 cm. Understellet kan selvsagt være bygd på annet materiale.

Stiv av med lekter. Gjerne 36x48.



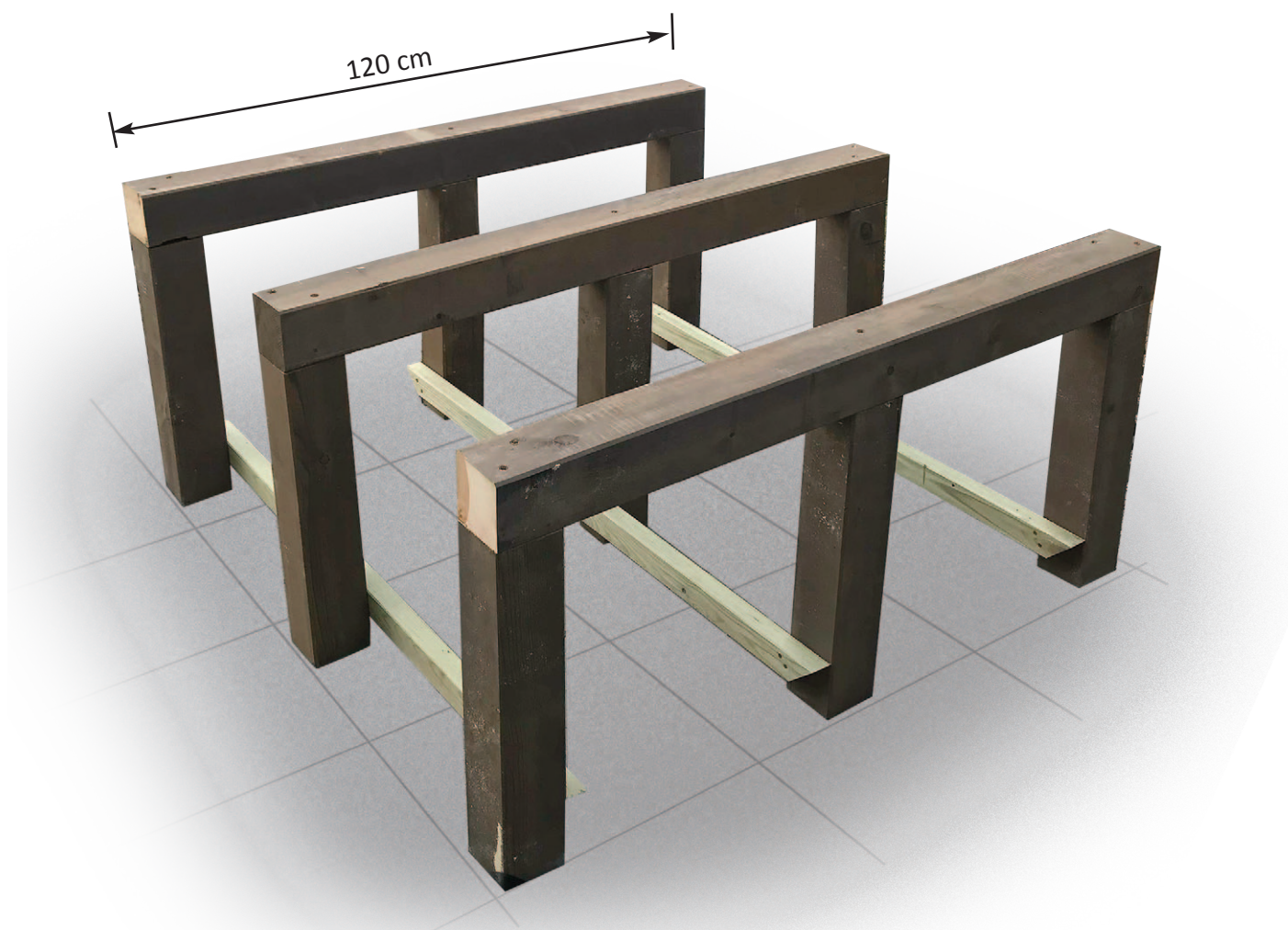
*50 cm er vårt forslag. Da ender stekeflaten på 85 cm i høyde. Ønsker du at stekeflaten skal komme høyere, legger du på de cm du ønsker ift hva som er din perfekte høyde.

IMPRUNETÀ

Pizza- og bakerovner med terrakotta fra Toscana

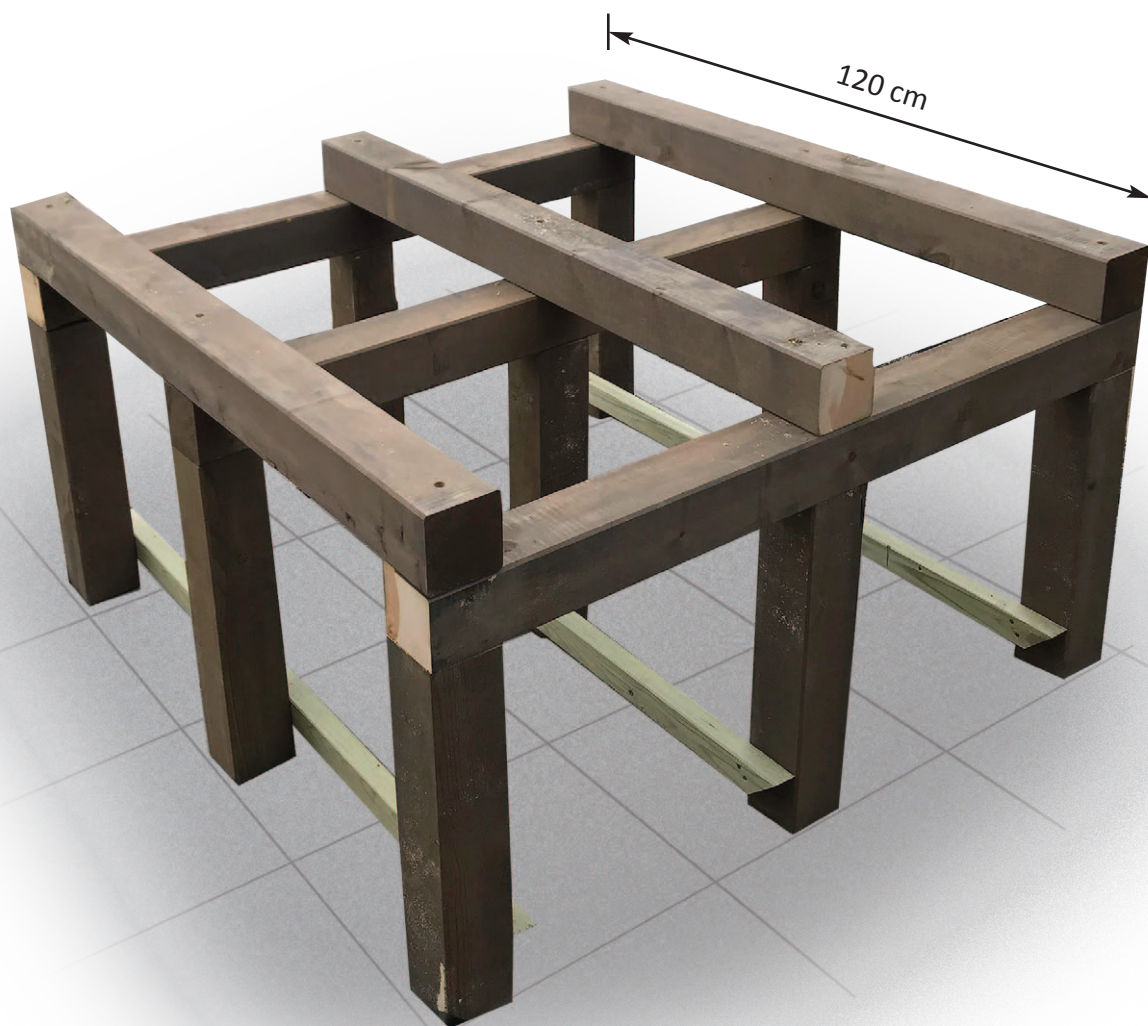
Understell/Stativ

Kapp stolpene i nøyaktig lengde 120 x 120, og skru fast med solide treskruee, ca 13 cm lange. Vi anbefaler og forborre.



Understell/Stativ

Kapp stolpene i nøyaktig lengde 120 x 120, og skru fast med solide treskruee, ca 13 cm lange. Vi anbefaler og forborre.



Understell/Stativ

Kapp bordene i 120 cm lengde. Vi benyttet terrassebord fra Møre Røyal, type Furu 28x145 Concise. Farge Grå.



Understell/Stativ

Siporexblokker / porebetong 100 x 400 x 600

Disse passer perfekt til formatet og trenger ingen skjæring.

10 cm porebetong benyttes fordi det isolerer varmen godt.



IMPRUNETA

Pizza- og bakerovner med terrakotta fra Toscana

Understell/Stativ

Monter dekselet over bordet. Vent med å ta av beskyttelsesplasten.



Understell/Stativ

Dekselet skjuler og beskytter stolpene under.



IMPRUNETA

Pizza- og bakerovner med terrakotta fra Toscana

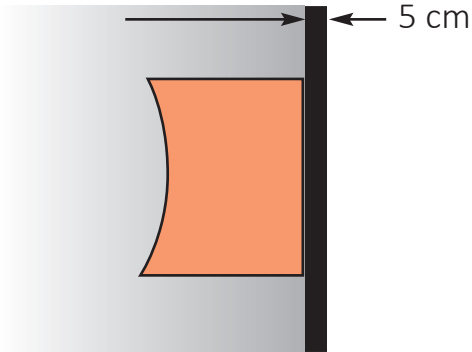
Understell/Stativ

Fodel et jevnt lag med sand over betongen. Dette brukes for å gjøre underlaget stabilt for pizzaovnen.



Terrakotta byggesett

Start med å montere stekeflaten / bunnen på pizzaovnen. Fronten bør ligge 5 cm fra kanten.

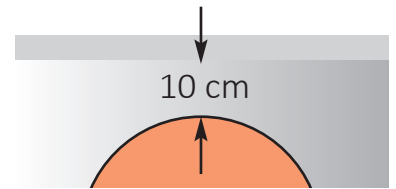


IMPRUNETA

Pizza- og bakerovner med terrakotta fra Toscana

Terrakotta byggesett

Start med veggene i "portalen" og få på plass de 2 første veggene på høyre og venstre side med støtte fra delen i midten. Det bør være 10 cm fra sideveggen av terrakottamodulen til yttervegg så man har rikelig plass for keramisk fiber / brannisolasjon



Gips

Alle utvendige skjøter tettes med gips.
Innvendige sprekker skal IKKE tettes.
De blir tette med tiden av aske etc.



IMPRUNETA

Pizza- og bakerovner med terrakotta fra Toscana

Keramisk fiber

Keramik fiber legges rundt hele ovnen.



IMPRUNETA

Pizza- og bakerovner med terrakotta fra Toscana

Design/Vegger

Bygg inn selve terrakotta-ovnen med leca eller siporex blokker. I vårt tilfelle brukte vi siporex. Det krever godt med impregnering. Leca er nok mer holbart ift regn - men også denne må impregneres. Lim elementene sammen med flislim. Deretter impregner godt med primer før slemming.



Isolering

Isolasjonen (Verimulite) er en brannsikker isolasjon fylles i det tomme rommet mellom veggene og keramisk fiber. Fyll godt opp - det gir meget god effekt ift at ovnen holder meget godt på varmen.



Slemming av vegger

Anbefaler slemming fra weber. Etter slemming impregner igjen med feks hydro impregnering før muren males.



IMPRUNETA

Pizza- og bakerovner med terrakotta fra Toscana

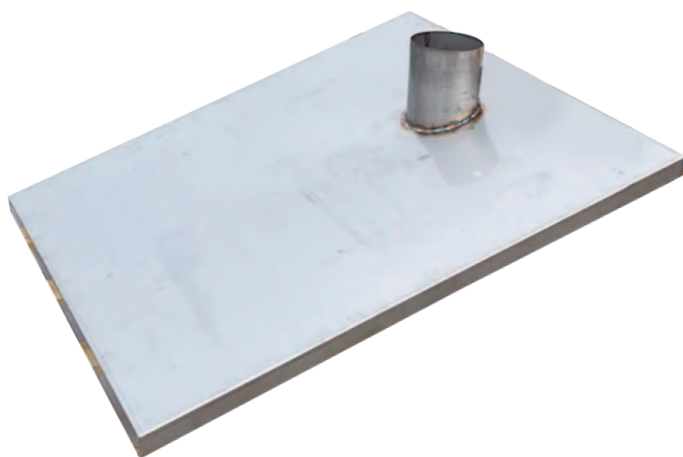
Maling vegger

Vianbefaløren god m um a ling. F æks M urtex S ibxane fra N ordsjø . M onter tak og p ipe , og d ør
/dekor. Kunde ønsket en takstein som matchet huset. Det var også ønskelig med et avlast-
ningsbord. Da er pizzaovnen klar :-)



Tilbehør du vil trenge

Om du ønsker å bygge denne modellen - kan du trenge noe beslag og eskelokk.
Det kan bestilles via oss etter forespørsel.





Døren og termometeret settes inn til slutt.
Lykke til med bruken, som kommer til å gi dere
mange hyggestunder i årene som kommer.

IMPRUNETA

Pizza- og bakerovner med terrakotta fra Toscana