

# Slik bygger du en pizzaovn



IMPRUNETA

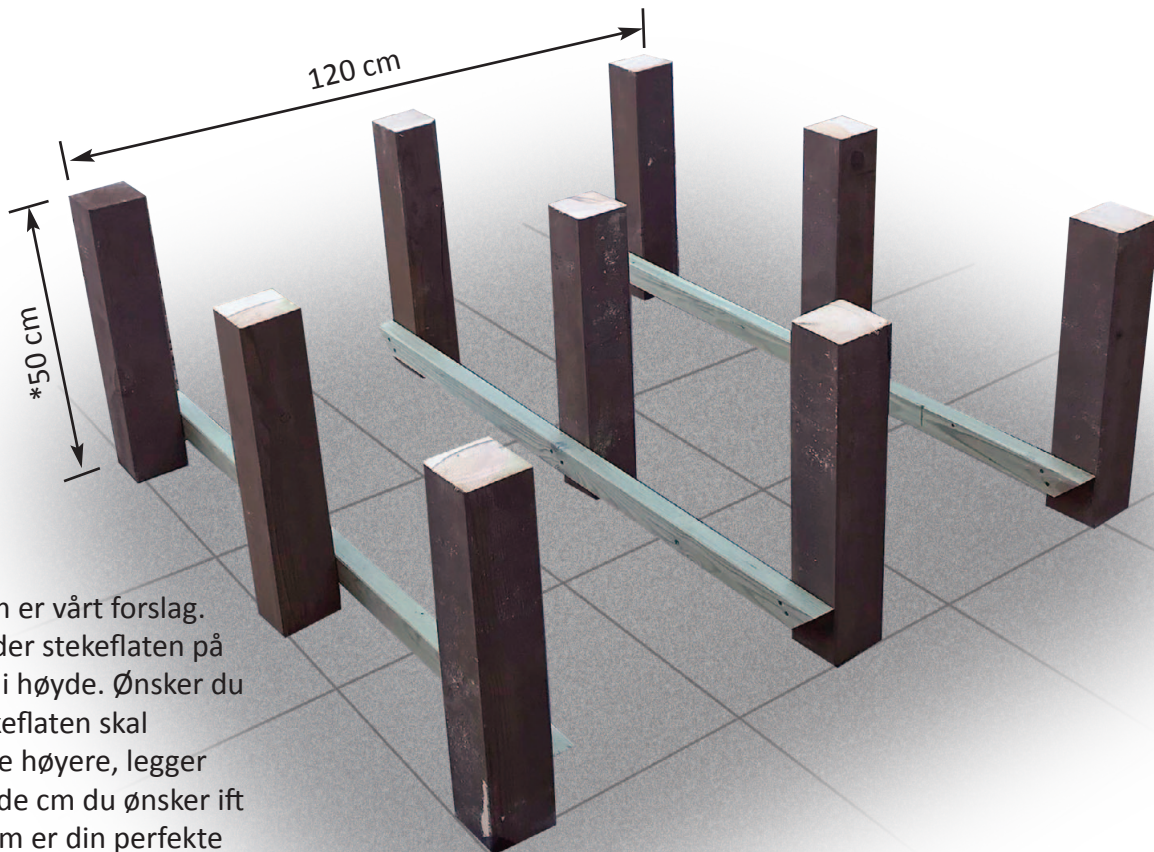
# Understell/Stativ

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.

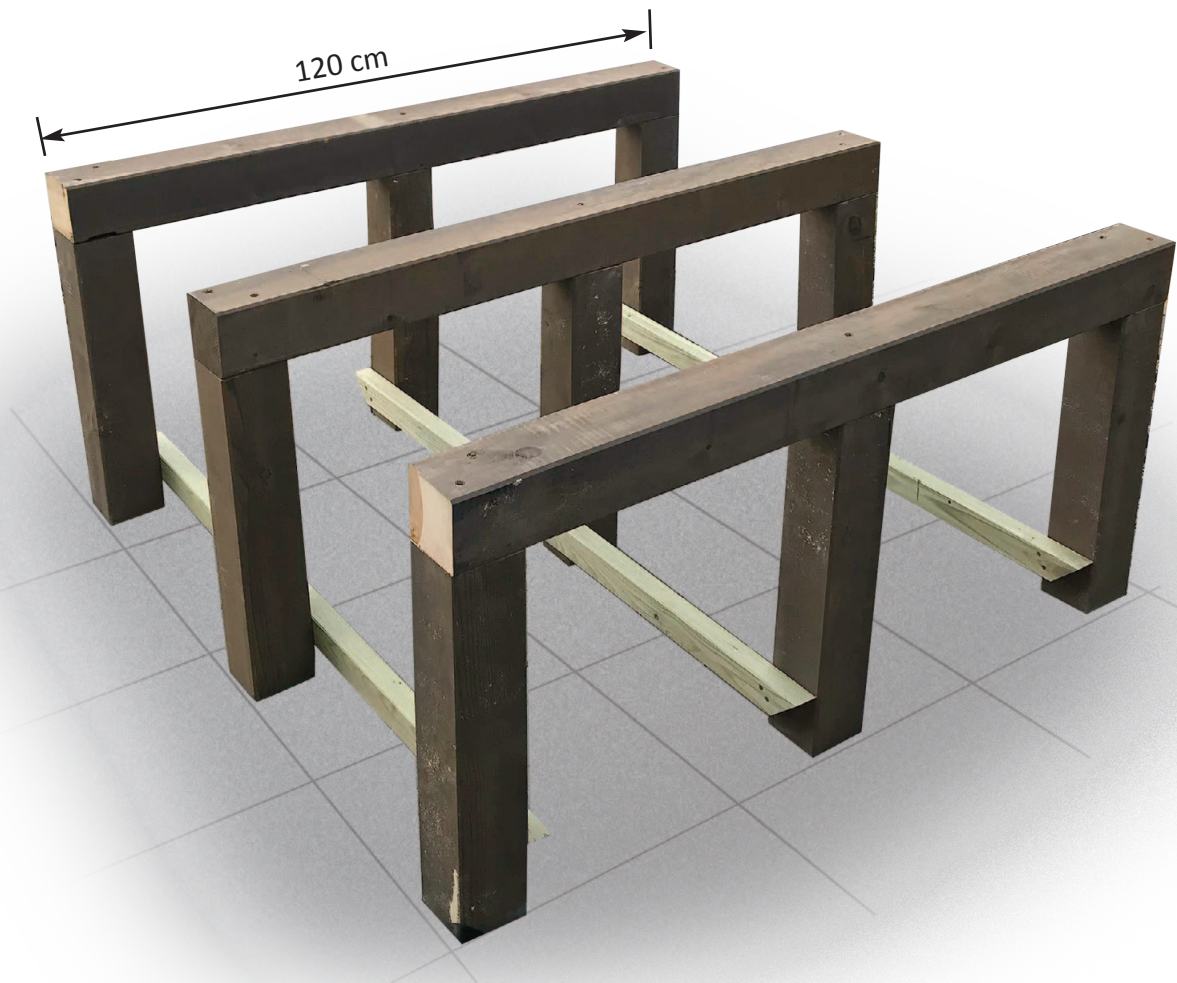
Stiv av med lekter. Gjerne 36x48.



\*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.

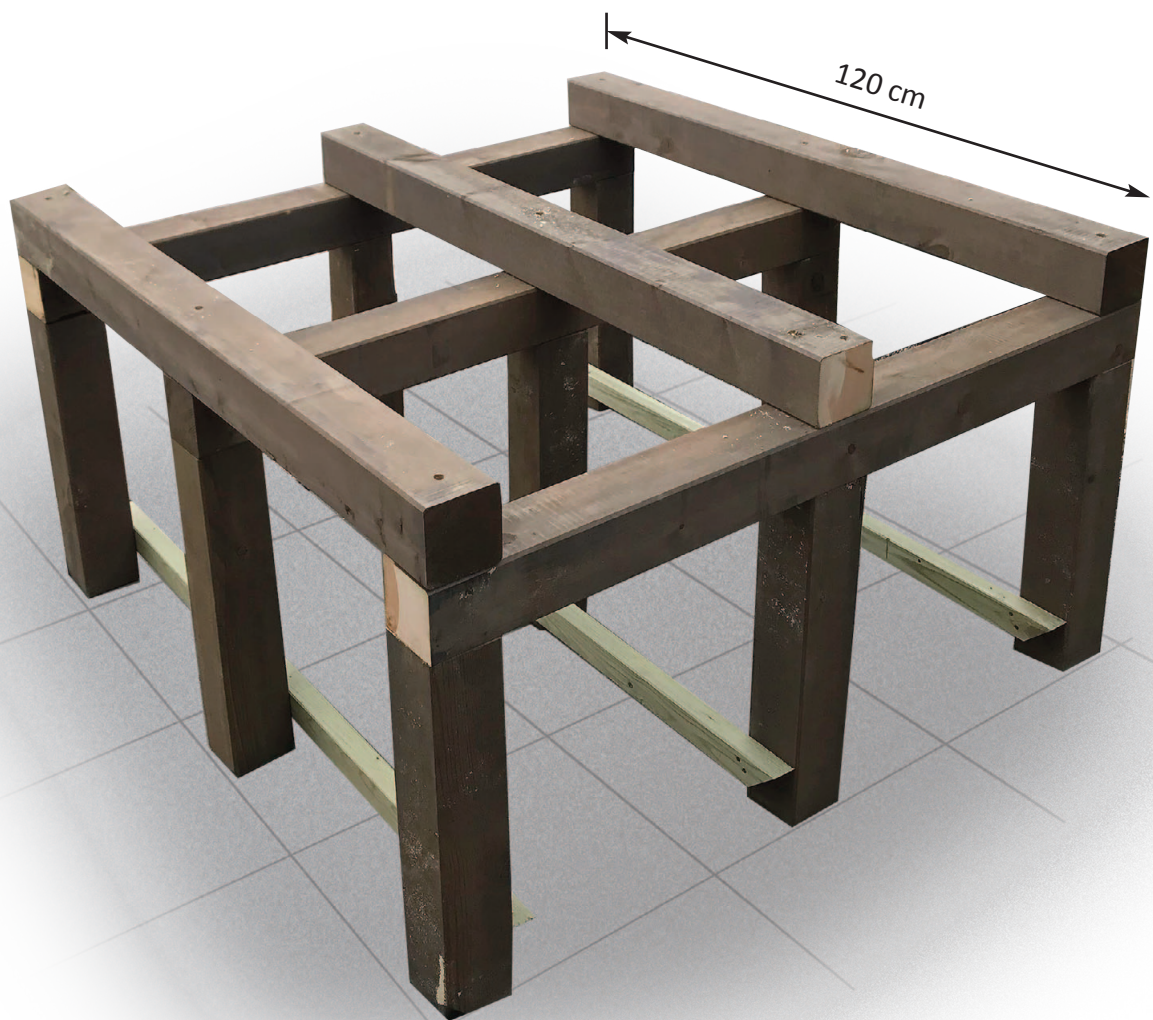
# Understell/Stativ

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.



**IMPRUNETA**

Pizza- og bakerovner med terrakotta fra Toscana

# Understell/Stativ

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



**IMPRUNETA**

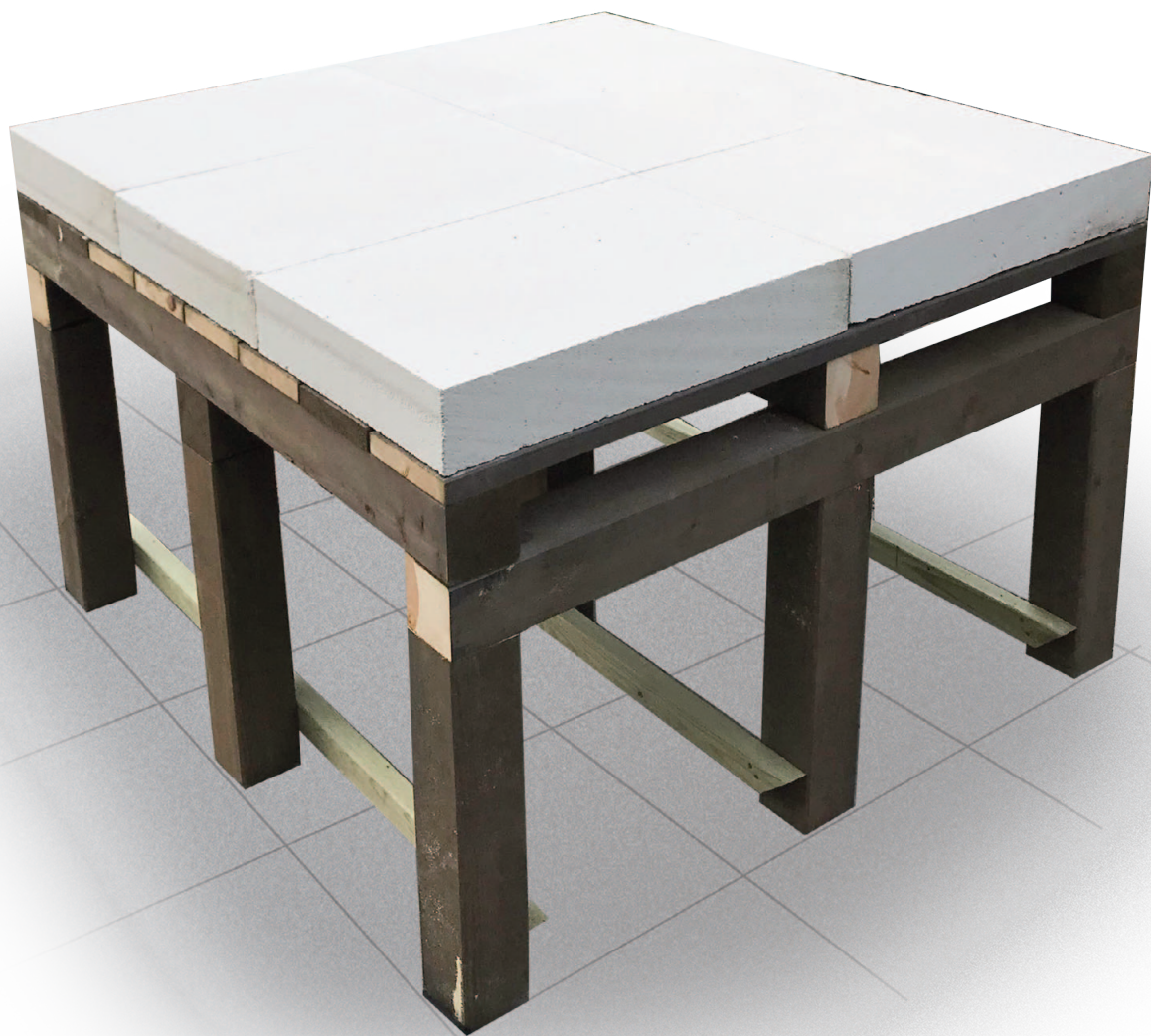
Pizza- og bakerovner med terrakotta fra Toscana

# 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.



IMPRUNETA

Pizza- og bakerovner med terrakotta fra Toscana

# Understell/Stativ

Dekselet skjuler og beskytter stolpene under.



IMPRUNETA

Pizza- og bakerovner med terrakotta fra Toscana



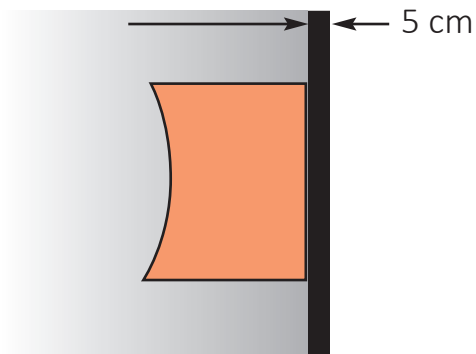
# Understell/Stativ

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



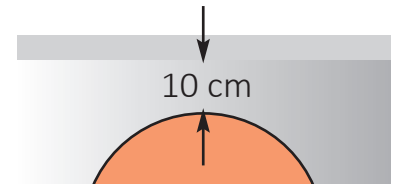
# Pizzaovn

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



# Pizzaovn

Start med veggene i den innvendige terrakottaovnen å få på plassen de 2 første veggene på høyre og venstre side med støtte fra delen i midten (pipeløpet).



# Gips

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



# Keramisk fiber

Kermaisk fiber legges rundt hele ovnen.



**IMPRUNETA**

Pizza- og bakerovner med terrakotta fra Toscana

# Stålkolben

Det er behov for å være minimum 2 personer for å løfte på plass stålkolben, som er konstruert så piperøret treffer pipen som er i terrakottaovnen.



# Isolering

Isolasjonen (Verimulite) er en brannsikker isolasjon fylles i det tomme rommet mellom stålkolben og keramisk fiber. Ta av lokket i toppen - og fyll opp så mye som mulig.



IMPRUNETA

Pizza- og bakerovner med terrakotta fra Toscana

# Montering spiler

Spilene på 117 cm skrues fast i de hull som er forborret  
Vi benyttet furu 34X045 lekt Concise grå fra Møre Royal.



IMPRUNETA

Pizza- og bakerovner med terrakotta fra Toscana



# Montering av pipe og dekor

Pipen bør være i 200 cm Diameter og 100 cm høy. Det er viktig med god trekk gjennom pipen.

Dekoren i Impruneta terrakotta limes med Tec7 til stålet. PS! Stålet blir aldri så ivarmt at det vil være noe problem ift limet.



# Gulv

Gulvet under ovenen monteres. Vi benytter furu 28X145 terrassebord Cosise grå fra Møre Royal.





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

**IMPRUNETA**  
Nedre Bekk vei 35A | 1467 Vinterbro

Telefon: +47 92 44 31 86