

Forno Bravo

Houtgestookte Pizzaovens

Montagehandleiding



1. Bepaal waar de oven komt te staan en graaf de fundering uit. Wij gaan uit van een funderingsdikte van ca. 15 cm. Maak de fundering rondom 10 cm groter dan de onderbouw die er bovenop komt.
2. Maak een bekisting. (diepte is afhankelijk van de grondsoort)
3. Bedek het gat met landbouwplastic om indringen van grondwater te voorkomen.
4. Leg een bouwmat op de helft van de diepte op bv. stukjes



1. Vul de bekisting met beton



1. Smeer de betonvloer zorgvuldig glad en waterpas af.



1. Bouw of metsel op de fundering een onderbouw. (voor de maatvoering verwijzen wij u naar het productdatblad van uw oven.
2. In dit geval zijn open betonblokken gestapeld waarvan de kernen later opgevuld kunnen worden met beton. Dat is makkelijk voor degene die niet goed zijn in metselen.
3. Op 3/4 hoogte wordt hoekstaal gelegd om een overspanning te kunnen maken. U kunt dan de beschikbare onderruimte later



1. De kernen worden gevuld met beton. Het is niet nodig alle kernen te vullen om stevigheid te krijgen. Maar zorg dat het een stevig geheel gaat worden.



1. Maak een bekisting rondom de onderbouw. Hier is speciaal bekistingmateriaal voor bij de bouwmarkt verkrijgbaar dat ongevoelig is voor water. Bovenkant bekisting ligt ca 9 a 10 cm boven de onderbouw.
2. Wanneer u halverwege een dwarsbalk monteert kunt u de ruimte vullen met lewisplaat. (bouwmaterialenhandel)



1. Leg in de ruimte wederom een krimpnet op afstandhouders of stukjes steen van ca 4 cm hoog. (op halve hoogte van de betonvloer)



Vul de bekisting af met beton



1. Smeer de betonvloer strak en waterpas af en laat deze 2 a 3 dagen drogen,
2. Leg de meegeleverde isolatieplaat **nooit** op de natte beton daar deze water zal aantrekken. Laat de betonvloer dus helemaal droog worden voor u verder gaat.



1. Snij of zaag de meegeleverde isolatieplaat op maat en gebruik daarbij de buitenmaten van de koepel als leidraad.
2. Leg de isolatieplaten uit op de vloer.



1. bedek de isolatieplaat met een dun bedje van fijn zand.
2. Leg de bakvloerdelen hierop uit zodanig dat er een volkomen vlakke bakvloer ontstaat. Dit is erg belangrijk omdat u er later met pizzascheppen op moet werken. Bij een ongelijke vloer zult u met de schep op opstaande randjes kunnen botsen



1. De bakvloer ligt nu netjes waterpas en rondom de vloer is op de isolatieplaat nog ruimte voor de koepeldelen.



1. Plaats de koepel of koepeldelen over de vloer.
2. Plaats, indien gewenst, de boog aan de voorzijde tegen de oven. Smeer alle naden dicht met de meegeleverde vuurvaste mortel. (alleen aan de buitenzijde, aan de binnenzijde van de koepel heeft dit geen enkele zin omdat de mortel los zal komen vanwege uitzetting en krimp)



Smeer de onderzijde van de meegeleverde schoorsteen in met vuurvaste kit en plaats deze in de opening.



Meng de meegeleverde vuurvaste mortel volgens de aanwijzingen op de verpakking. Smeer daarmee de koepel in met een dikke laag. Laat het, wederom, goed drogen.



1. Pak de oven in met de meegeleverde isolatiedeken. Op de foto wordt een iglo model gevormd. **Pas op**; Draag altijd een stofmasker wanneer u de keramische deken gaat verwerken.
2. Wanneer de deken is geplaatst spant u daar fijn gaas overheen. Het gaas haakt u aan de uiteinden met een tangetje in elkaar zodat deze op zijn plaats blijft. Zo ontstaat er een strakke ommanteling en goede hechting met de aan te brengen afwerklaag.



Meng de meegeleverde vuurvaste mortel volgens de aanwijzingen op de verpakking. Smeer daarmee de koepel in met een dikke laag. Laat het, wederom, goed drogen. Deze laag moet na het drogen nog waterdicht gemaakt worden met waterproof verf.



Voorbeeld van een afgebouwde CASA2G houtoven. Voor meer inspiratie voor de vormgeving van uw oven verwijzen wij naar onze website waar veel foto's van gerealiseerde ovens op staan. De oven moet nu goed kunnen drogen, er is veel water gebruikt tijdens de bouw. Dat **moet** eerst verdampen om scheuren te voorkomen. Volg altijd onderstaand "curing"schema. We weten dat het moeilijk is om te wachten maar het is absoluut noodzakelijk voor de latere goede werking

Na de eerste 7-10 dagen drogen; **Dag 1** tot 150°C opstoken en deze temperatuur zo lang mogelijk vasthouden, liefst 's avonds ook nog. **Dag 2** tot 175°C opstoken en zo lang mogelijk vasthouden. **Dag 3** tot 200°C laten komen. **Dag 4** tot 230°C opstoken. **Dag 5** mag de oven naar 250°C gestookt worden. Houdt 's avonds het deurtje dicht om de warmte zo lang mogelijk in de oven te houden. Vanaf morgen kunt u de oven gaan gebruiken; Wij wensen u veel bakplezier, U heeft het

www.FornoBravo.nl www.FornoBravo.be