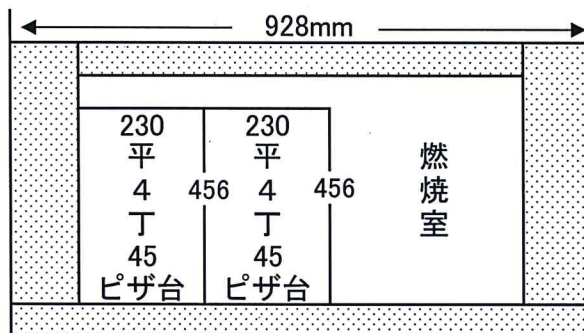
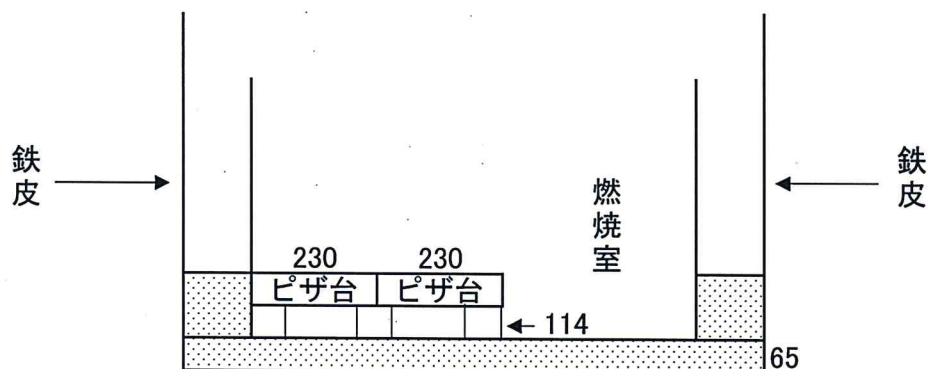


ピザ窯の施工要領

1. ピザ台の作成完成図の通り、左右に並レンガ(230×114×65)を8段づつレンガとレンガにモルタルを付け積み上げる。奥行き(両サイド)は3.5列、奥は4列。(図①を参照)
2. 底・壁の築炉
鉄製枠の中へレンガを積む
1段目、底・壁は、図2-1の様に築炉する。
2、3段目は、図2-2、図2-3の様に築炉する。
3. 壁、アーチ部築炉
1、2段築炉終了後、壁・アーチ部築炉の前に中子用板(ベニヤ板)が必要(図3で表示)
※タル木も必要
中子が準備できると横落ちレンガ(Y1, Y2, Y3)を2:7:1:の割合で築炉する。
デザイン優先の為、窯アーチ部築炉の前列と後ろ1列に1/2(長さ115mm)を20mm程浮かせて築炉する。
(下地は耐火コンクリートを使用)
※例 屋根部に化粧用材のコットベネット材(オンリーワンカタログP180)を耐火コンクリート15mm位塗りその上に張る。
4. アーチ部の築炉が終了後、前面の扉部をボールナットで取付ける。(図4で表示)
5. 表面 図4の1-2の隙間部に、レンガ及び耐火コンクリートで埋める。
裏面 煙突の代替として、築炉前に並レンガ(230×114×65)を2枚分穴をあける。
上部は耐火コンクリートで埋める。
6. 焼成(ピザを焼く)時の室内レンガの配置(掃除をするため、モルタル、耐火コンクリートは塗らない)



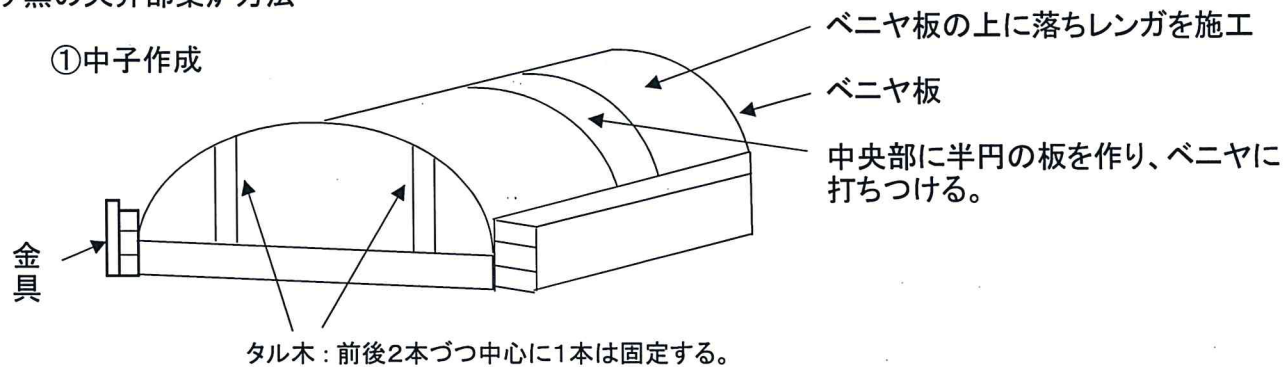
5-1 平面図 (床・壁は並型レンガ)



5-2 前面立面図

部は並型レンガ

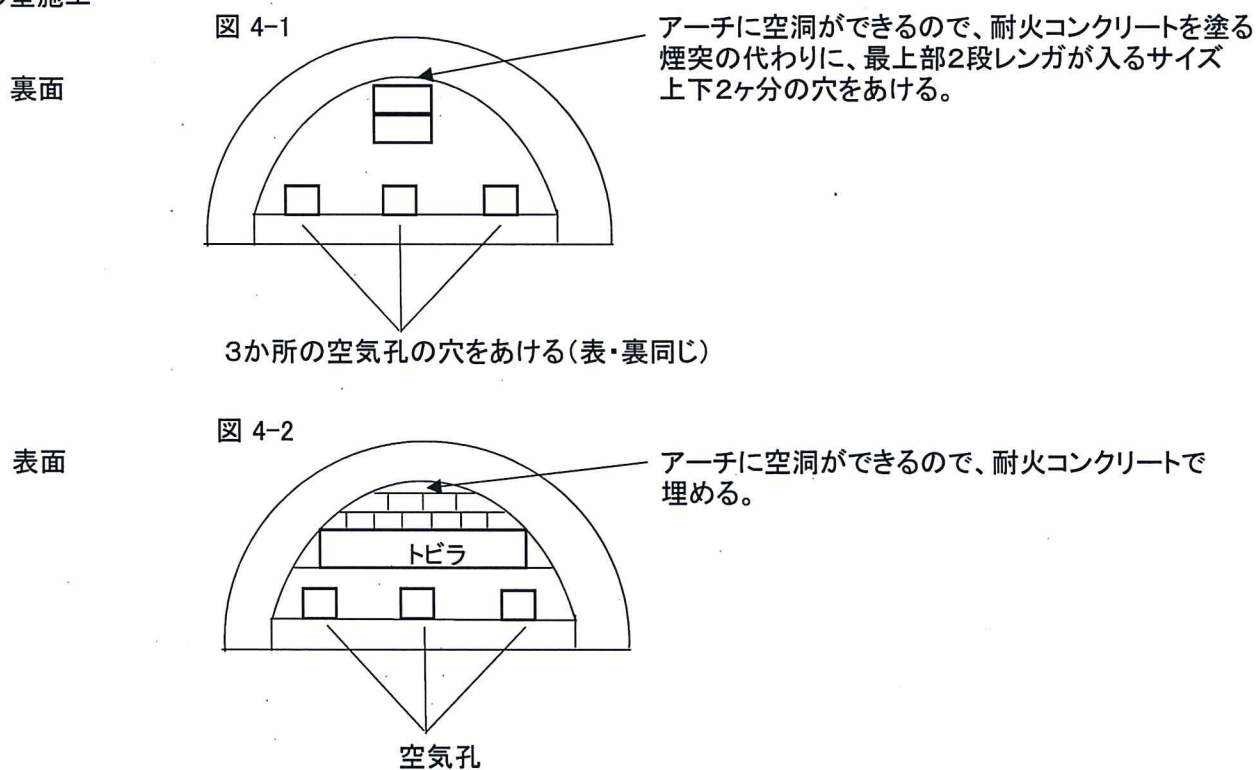
7. ピザ窯の天井部築炉方法



②落ち(天井)レンガ施工

1列に、Y3 → 1対 Y2 → 7対 Y1 → 2の比率で築炉する。

8. 窯の表面、裏面の壁施工



9. 耐火レンガ接着用耐火モルタルの作り方(SK32)

正規にはそのままSK32モルタルのみで接着用として使用するのですが、窯の温度が低いので、セメントを3割程度混ぜて、練ってください。(状態はトロトロです)

10. 耐火コンクリートの作り方(OCA-13S)

水を15%くらい入れて、普通のセメントの硬さで使用してください。

図1 ピザ台平面図

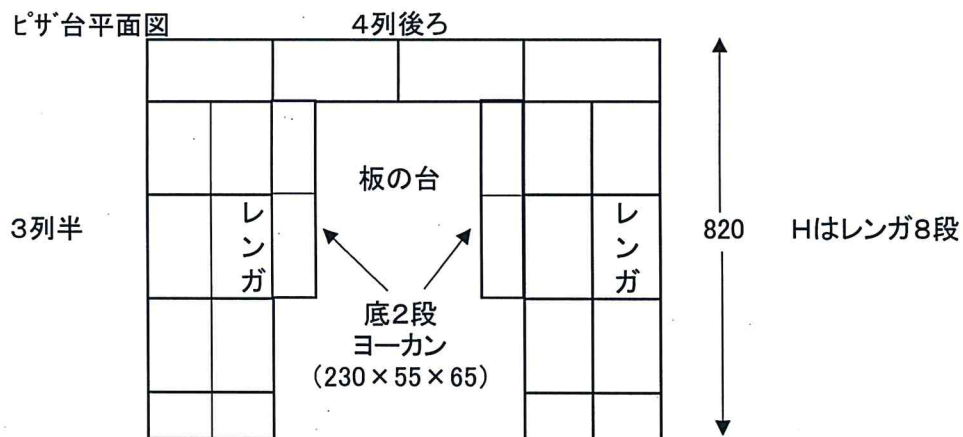


図2-1 底面1段平面図

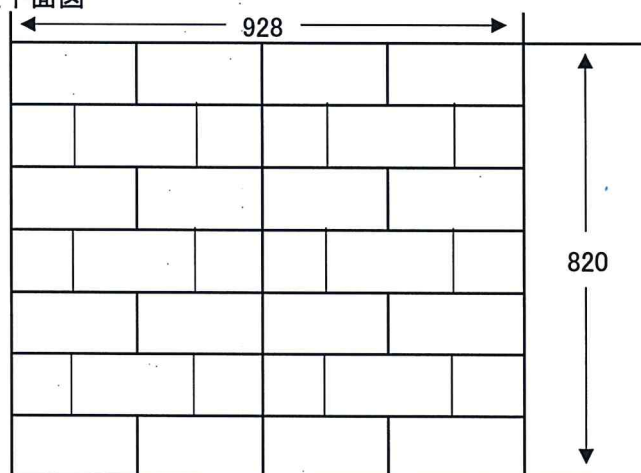


図2-2 立面図

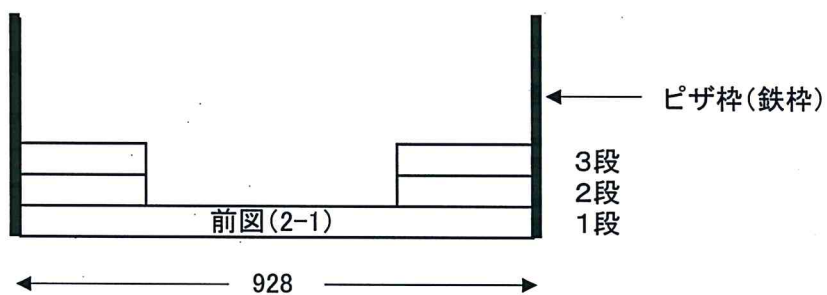


図2-3

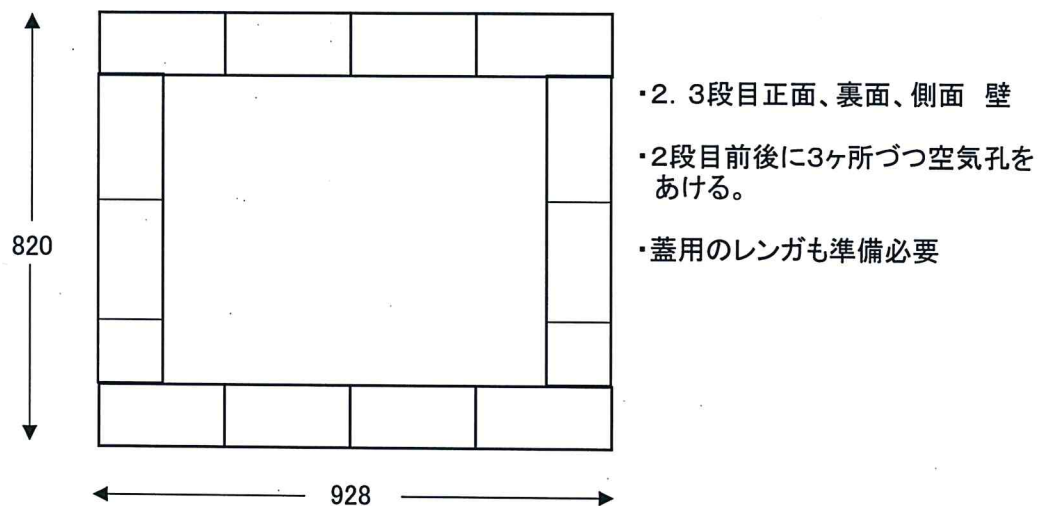
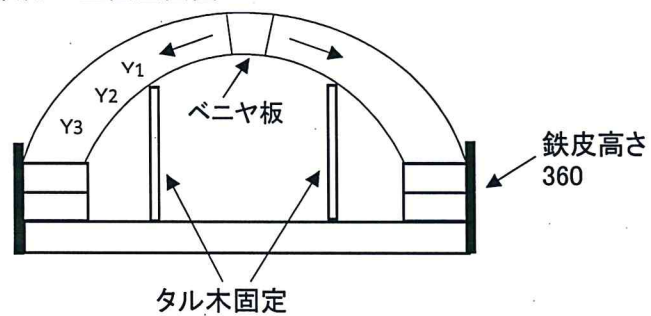


図3-1 中子作成 正面立面図



中心部に厚み10mm半円半径350mm、直径690mmの板を
ベニヤ板幅1300mm、奥行き790mmに釘で打ちつける。
更に4ヶ所にタル木で固定する。

図3-2

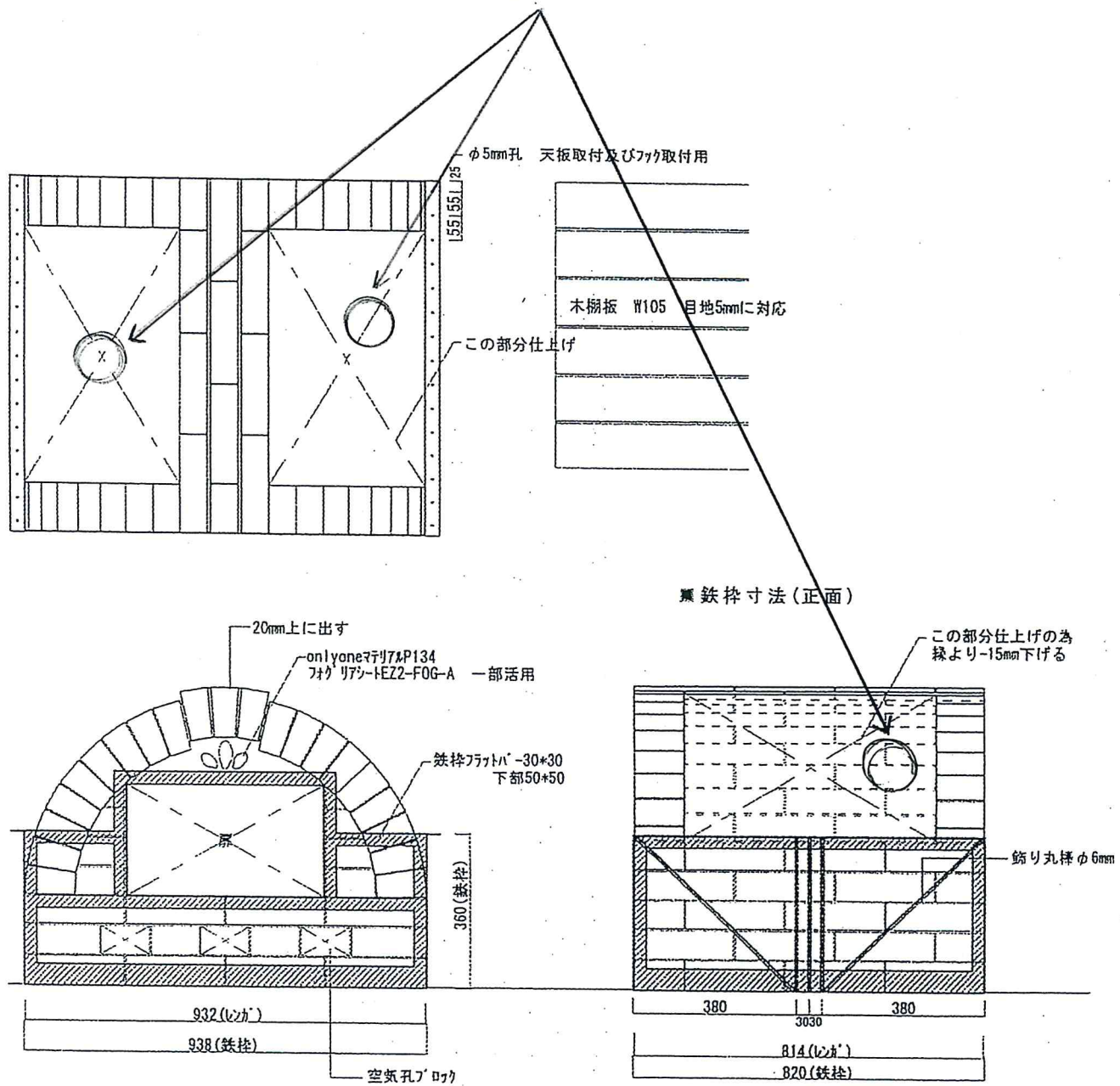


図4-1、図4-2

