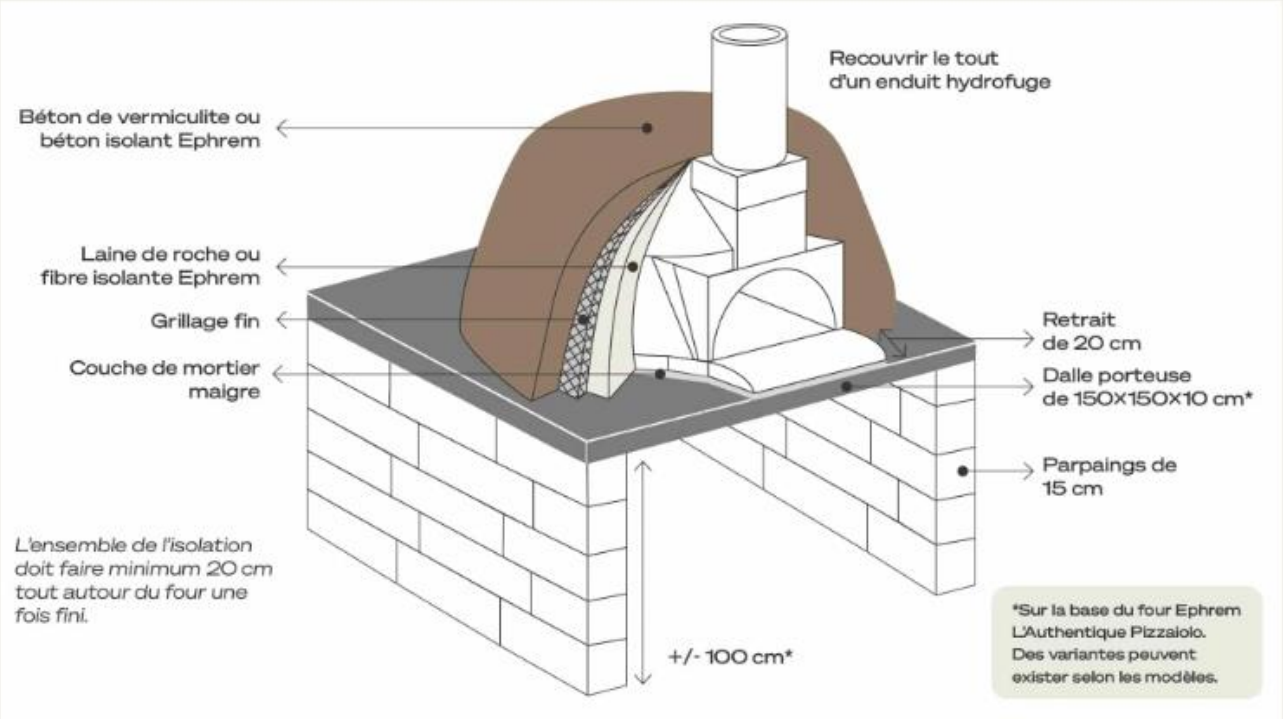
EN DÔME



1/ Sur une surface plane et stable, monter des jambages en parpaings de 15 cm, puis réaliser une dalle porteuse en béton armé de 150x150x10 cm*, plus grande qu'un montage classique. Laisser sécher environ 15 jours.

2/ Monter le four selon les recommandations de la notice fournie, jusqu'à la pose du premier boisseau ou de la buse de raccordement et du début du conduit inox, avant de commencer l'isolation du four.

3/ Couvrir intégralement le four d'un rouleau souple de laine de roche (idéalement 10 cm d'épaisseur). Il est aussi possible d'utiliser le rouleau de fibre isolante vendu par Ephrem en double couches croisées.

4/ Positionner un grillage fin directement sur le rouleau d'isolant pour le maintenir, il servira également d'accroche au béton.

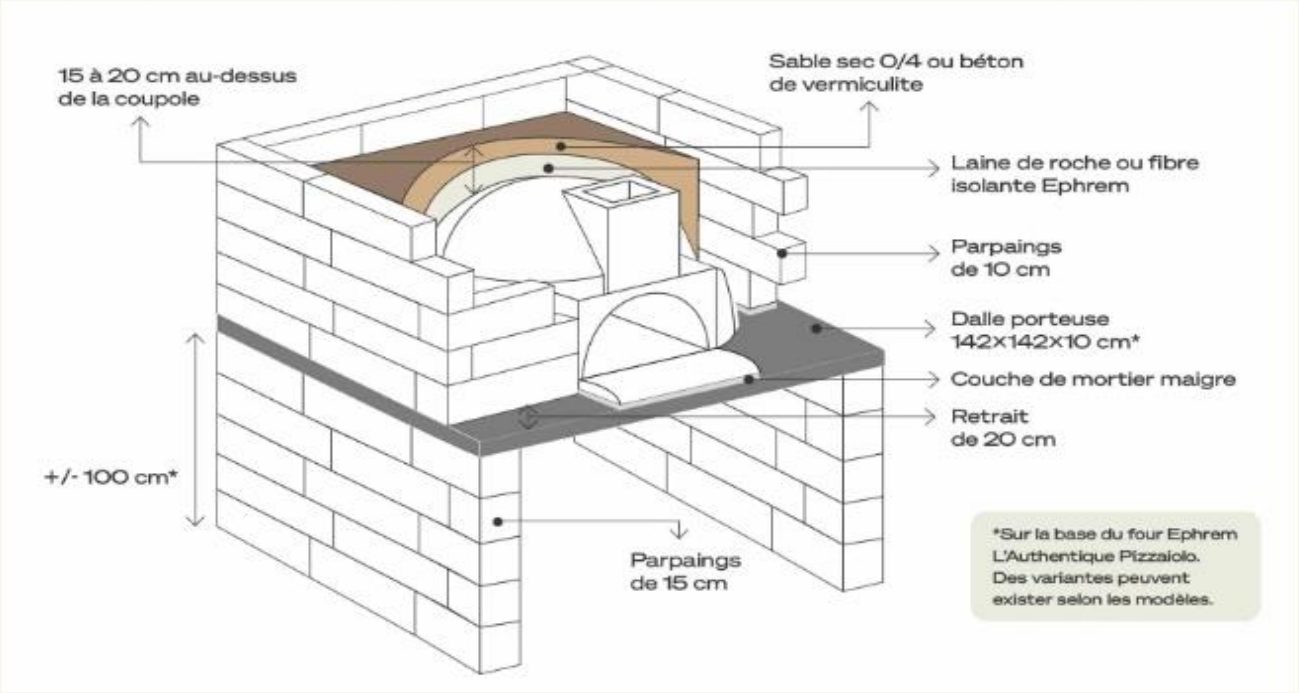
5/ Faire un béton de vermiculite à la bétonnière en respectant les proportions d'environ 4L de vermiculite pour 1kg de ciment standard/réfractaire, sans oublier l'eau. Soit environ 300 L de vermiculite pour 75 kg de ciment, dans le cas de L'Authentique Pizzaiolo. Le béton ne doit pas être trop liquide, ajouter l'eau progressivement. Appliquer une couche d'environ 20 cm sur tout le four de manière uniforme.

Le béton isolant prêt à l'emploi fourni par Ephrem peut se substituer au béton de vermiculite, il faudra dans ce cas prévoir 15 sacs et suivre le même procédé.

6/ Laisser sécher le béton, puis protéger l'ouvrage avec une finition hydrofugée pour éviter que l'eau ne s'infiltre. Terminer le conduit d'évacuation des fumées selon la notice.

L'ensemble de l'isolation devant faire minimum 20 cm tout autour du four une fois fini.

EN CAISSON



1/ Sur une surface plane et stable, monter des jambages en parpaings de 15 cm, puis réaliser une dalle porteuse en béton armé de 142x142x10 cm*. Laisser sécher environ 15 jours.

2/ Préparer une couche de mortier maigre au ciment standard de 2 à 3 cm afin de monter la sole du four, en lui assurant une bonne planéité, sans faire de joint entre les dalles. Retirer le mortier maigre superflu du pourtour de la sole. Attendre 24 à 48h que la sole soit sèche avant de continuer.

3/ Assembler le four selon la notice fournie.

4/ Bâtir un mur en parpaings de 10 cm autour du four, puis réaliser le conduit de fumée (boisseaux 20×20 cm intérieur ou conduit inox ⌀200 mm).

5/ Couvrir intégralement le four d'un rouleau souple de laine de roche (idéalement 10 cm d'épaisseur). Il est aussi possible d'utiliser le rouleau de fibre isolante vendu par Ephrem en double couches croisées.

6/ Recouvrir l'ensemble d'un béton de vermiculite lié avec du ciment réfractaire pour atteindre 15 cm au-dessus du four, comptez 500 L de vermiculite pour 100 à 150 kg de ciment et environ 70 L d'eau. Il est aussi possible d'enfouir le four et la laine de roche sous une couche 15 à 20 cm de sable sec 0/4. Faire un abri au-dessus du four, en laissant un vide d'air d'environ 20 cm au-dessus de l'isolation du four, pour réaliser un caisson de décompression.