NOTICE DE MONTAGE DES FOURS EN KIT BUNKER

Ce manuel va vous guider et vous donner les grandes directions dans la construction de votre four à bois en argile réfactaire, et vous donner les conseils et astuces de montage indispensables à son bon fonctionnement. De part sa fabrication très qualitative en kaolin de 8 cm, votre four à pizza et à pain Bunker a une très grande inertie : il est capable d'accumuler beaucoup de chaleur et de la restituer ensuite en douceur durant plusieurs heures. Son intérieur monobloc (en 2 parties seulement) facilite grandement le processus de construction et évite ainsi les travaux de maçonnerie fastidieux.

IMPORTANT :

⚠️ Lors du montage, il est conseillé de porter les 2 principaux éléments (sole et dôme) à trois, car le poids de chaque élement peut atteindre 125 kg.

⚠️ Ne pas allumer le four tant qu'il n'est pas totalement terminé.

COMPOSITION DU KIT :

- L'isolant souple épaisseur le treillis métallique, le mortier réfractaire, les briques pour la réalisation de l'entée du four et de l'habillage de l'avaloir
- Les éléments monoblocs en argile : la sole (environ 115 kg) et le dôme (environ 125 kg).
- Les accessoires : l'avaloir pour la sortie des fumées en inox diamètre 150 mm (avec clapet régulateur de fumées intégré), le thermomètre à tige, la porte en acier noir semi- vitrée avec arrivée d'air manuelle.



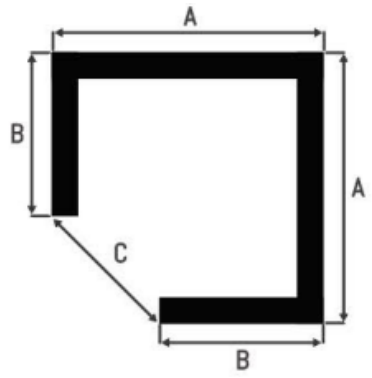
ETAPE 1 – LA REALISATION DE LA DALLE PORTEUSE :

Avant de commencer l'installation de votre four, il vous faudra réaliser une dalle en béton armé sèche de 15 jours, de **10 cm d'épaisseur minimum** avec les dimensions minimales ci-dessous, en fonction du type d'installation (droite ou en angle, en caisson ou en dôme), du modèle de four et de la finition choisie par le client:

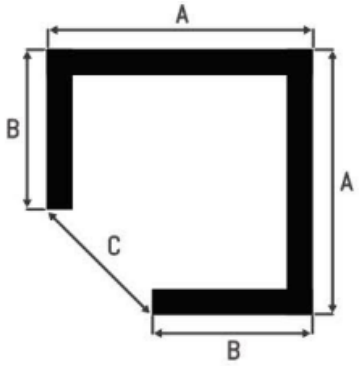
1- Dimensions minimales de la dalle porteuse pour un montage en dôme:

- ➡ Pour les fours diamètre extérieur 86 cm : 110 cm (largeur) x 120 cm (profondeur)
- ➡ Pour les fours diamètre extérieur 96 cm : 120 cm (Largeur) x 130 cm (profondeur)

Si la dalle est en angle :



A = 125 cm B = 73 cm C = 76 cm



A = 130 cm B = 79 cm C = 76 cm

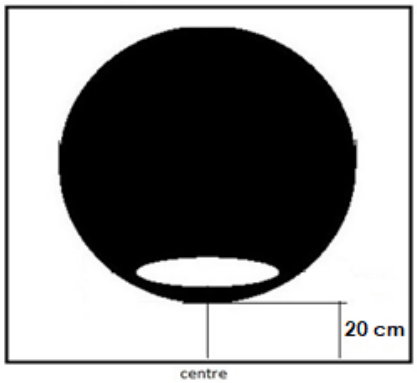
ATTENTION : les dimensions ci-dessus sont les dimensions minimales de la dalle porteuse dans le cas où le client choisi de faire une finition « enduit » . Si, par exemple, le client opte pour une finition en briques ou en pierres naturelles, il faudra augmenter les dimensions de la dalle en conséquence.

Dimensions minimales de la dalle porteuse pour un montage en caisson:

- ➡ Pour les fours diamètre extérieur 86 cm : 135 cm (largeur) x 120 cm (profondeur)
- ➡ Pour les fours diamètre extérieur 96 cm : 145 cm (Largeur) x 130 cm (profondeur)

Une fois la dalle réalisée, tracer le centre sur votre dalle porteuse: cette marque permettra de centrer la coque (sole) au moment de sa mise en place.

Il faudra positionner la sole du four à 20 /25 cm du devant de la dalle porteuse.



ETAPE 2 – LE CHOIX DE L'INSTALLATION EN DOME OU EN CAISSON :

1- Le montage en dôme :

Le four est posé sur la dalle porteuse et le dôme du four reste visible.

2- Le montage en caisson :

Le four est posé sur la dalle porteuse et il sera totalement encastré par 2 murs en parpaings épaisseur 10 cm à monter de chaque coté du four. Un troisième mur viendra « fermer » le four en façade pour ne laisser visible que l'entrée et la porte du four.

ETAPE 3 – L'ISOLATION:

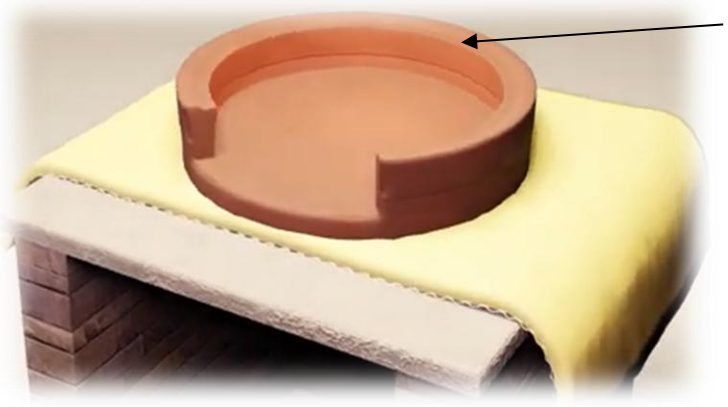
L'isolation du four est une étape importante afin d'obtenir une **bonne accumulation de chaleur et une bonne inertie thermique** (temps que le four conserve suffisamment de chaleur à l'intérieur pour cuisiner).

1- Sur la dalle porteuse, placer le **treillis métallique puis l'isolant en céramique** en quantité suffisante de treillis et d'isolant sur les côtés et derrière dans l'optique d'envelopper entièrement le four. Il est déconseillé d'utiliser un autre isolant que celui fourni avec le four.



ETAPE 4 – LE MONTAGE DES ELEMENTS :

Pour rappel, le montage des 2 principaux éléments doit se faire à trois personnes.
1- Positionner la sole sur l'isolant et procéder à son nivellement si besoin. Mettre ensuite du mortier réfractaire sur le rebord de la sole, utiliser le petit sac transparent (poudre claire) prévu à cet effet.



2- Positionner le dôme sur la sole en prenant soin de bien aligner les 2 éléments et lisser le joint (intérieur) pour avoir un rendu propre.



3 - Rabattre l'isolant et le treillis sur le dôme, maintenir le treillis avec du fils de fer et couper les parties qui dépassent.





Les chutes d'isolant sont à conserver pour isoler l'avaloir à fumées.

La structure du four est désormais terminée, l'étape suivante sera dédiée à la construction de l'entrée / embouchure du four.

ETAPE 5 – LA REALISATION DE L'ENTREE DU FOUR

L'entrée du four se maçonne à l'aide de briques réfractaires droites et de mortier réfractaire (fournis dans le kit) .Il existe plusieurs façon de monter les briques (à plat, sur la tranche) : tout dépend de l'esthétique recherché. Le kit contient de 40 à 60 briques de 22 x 11 x 3 cm (selon le diamètre du four) et le mortier nécessaire à leur montage.

L'épaisseur des joints en mortier ne doit pas dépasser 2 cm.

✅ Monter les rangs de briques jusqu'à affleurer la sole du four : certaines briques seront donc à découper afin qu'elles épousent la forme arrondie du four et permettent au cadre de la porte de s'y encastrer.

Briques à plat

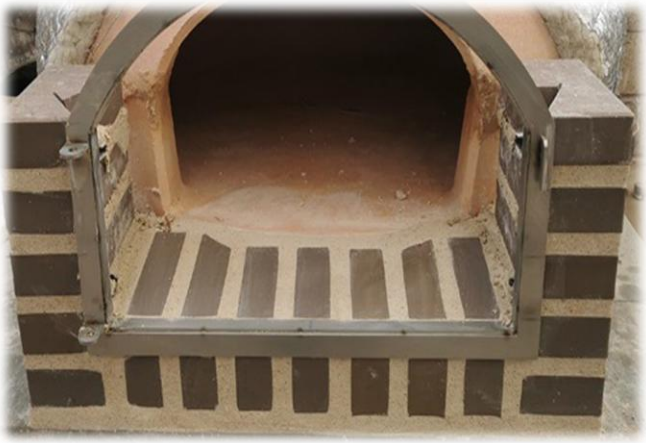


Briques sur la tranche



✅ Placer ensuite le cadre de la porte de niveau en le maintenant à la verticale et commencer à monter les rangs de briques gauches et droits.





✅ Avant de maçonner la partie galbée, percer un trou horizontalement dans le dôme du four afin d'y intégrer la canule qui accueillera le thermomètre.





✅ Continuer à maçonner les briques en suivant la courbe du cadre de la porte et placer l'avaloir à fumées de façon à ce qu'il se situe à environ 8 cm au-dessus de l'ouverture du four. Envelopper l'avaloir avec l'isolant restant : faire en sorte qu'aucune brique ne soit en contact direct avec le métal (avaloir, cadre de la porte) mais au contact d'un morceau d'isolant qui servira de joint de dialtion. Poursuivre le montage et faire les découpes nécessaires sur les briques du haut de l'arche afin qu'elles s'adaptent à l'avaloir.





✅ Appliquer une couche de mortier réfractaire à l'intérieur de l'entrée du four et tout autour du conduit de fumées : il est nécessaire de boucher tous les espaces entre l'arche en briques et le dôme du four. Nettoyer sans attendre les restes et traces de mortier.





Votre four est prêt à être enduit (installation en dôme) ou à être refermé (installation en caisson).

ETAPE 6 – L'ISOLATION ET LA FINITION EXTERIEURE DU FOUR : INSTALLATION EN DOME

Pour une installation en dôme, vous pouvez monter un conduit en briques (non fournies) ou raccorder un conduit rigide en inox (produits disponibles sur notre site, n'hésitez pas à nous demander conseil !).



Vous pouvez désormais commencer la finition du four.

👉 **1ère couche:** appliquer un béton réfractaire ou un mortier d'argile par exemple (proportion 1 argile pour 4 chamottes), sur une épaisseur d'environ 3 à 4 cm afin de maintenir l'isolant et le treillis: cette première couche permettra de créer une "coque isolante" afin que la chaleur reste à l'intérieur. Elle permettra également à la structure de pouvoir se dilater sans que cela ne fissure la couche de finition.

👉 **2ème couche:** appliquer un béton de vermiculite (ciment réfractaire + vermiculite) ou un béton isolant sur une couche plus fine de 1 à 2 cm.

👉 **3ème couche:** le dôme étant désormais complètement isolé de la chaleur, vous pourrez si vous le souhaitez lui appliquer un enduit ou un crépi extérieur. Dans ce cas, il est conseillé d'appliquer une couche d'hydrofuge afin de protéger votre four de l'humidité et des moisissures.

ETAPE 6 – L'ISOLATION ET LA FINITION EXTERIEURE DU FOUR : INSTALLATION EN CAISSON

Avant de commencer le caisson en parpaings, il est préférable de:

➡️ Réaliser l'isolation extérieure du four en réalisant la 1ère et la 2ème couchées précédemment évoquées.

➡️ Raccorder le conduit d'évacuation grâce à un conduit flexible inox double peau ou un conduit rigide inox (produits disponibles sur notre site, n'hésitez pas à nous demander conseil !).

Monter ensuite 2 murs en parpaings épaisseur 10 cm de chaque coté du four en laissant un espace vide de 3 à 4 cm maxi entre les parpaings et le four. Un troisième mur viendra « fermer » le four en façade pour ne laisser visibles que l'entrée et la porte du four.

Une fois cette étape réalisée, recouvrir l'ensemble de sable sec (0/4 par exemple) jusqu'à 5 cm d'épaisseur au dessus du dôme. Terminer le caisson jusqu'au toit / plafond et faire la finition de votre choix sur les parpaings.

Quelques conseils :

- Il est conseillé d'équiper votre conduit de fumées d'un chapeau anti-pluie afin d'éviter que de l'eau s'infiltre à l'intérieur du four.
- Si votre four est installé sous un toit et que vous avez besoin du matériel nécessaire pour sa traversée (larmier, solin…) , n'hésitez pas à nous demander conseil.



Votre four à bois est désormais terminé !

Pour en profiter au mieux, prenez connaissance du manuel d'utilisation dans lequel vous trouverez la procédure pour la première mise en chauffe du four et les conseils pour chauffer et cuisiner dans votre four.

Découvrez ici tous nos accessoires de cuisson pour four à bois.