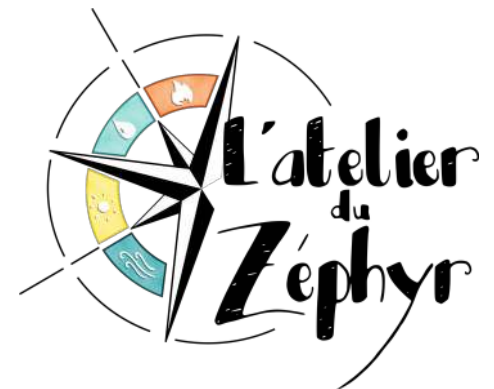
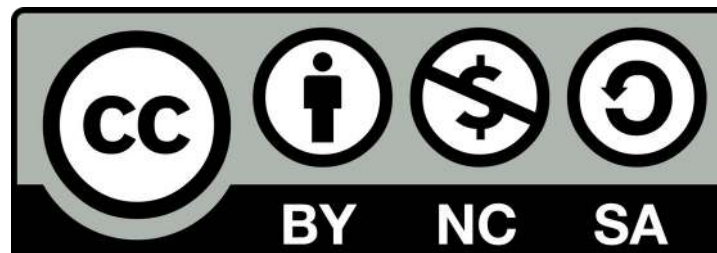


# Plans du prototype de four rocket conçu par Marc de l'association Oxalis et modifié / adapté librement par l'Atelier du Zephyr

Version du four : V3.1



# Four Pizza Rocket Oxalis

Vue de coupe A-A

→ Fleche de passage de fumées / flammes



Couvercle amovible pour montage / demontage

Rail placo déformé riveté sur bidon

Morceau de cornière rivetée (30x2) pour passage des fumées

Rail placo 35x47 riveté sur bidon

Vis H M6x20 (x3)

Trou passage bruleur

Rail placo 100x35x47 riveté sur offset

Laine de roche rigide ep 30

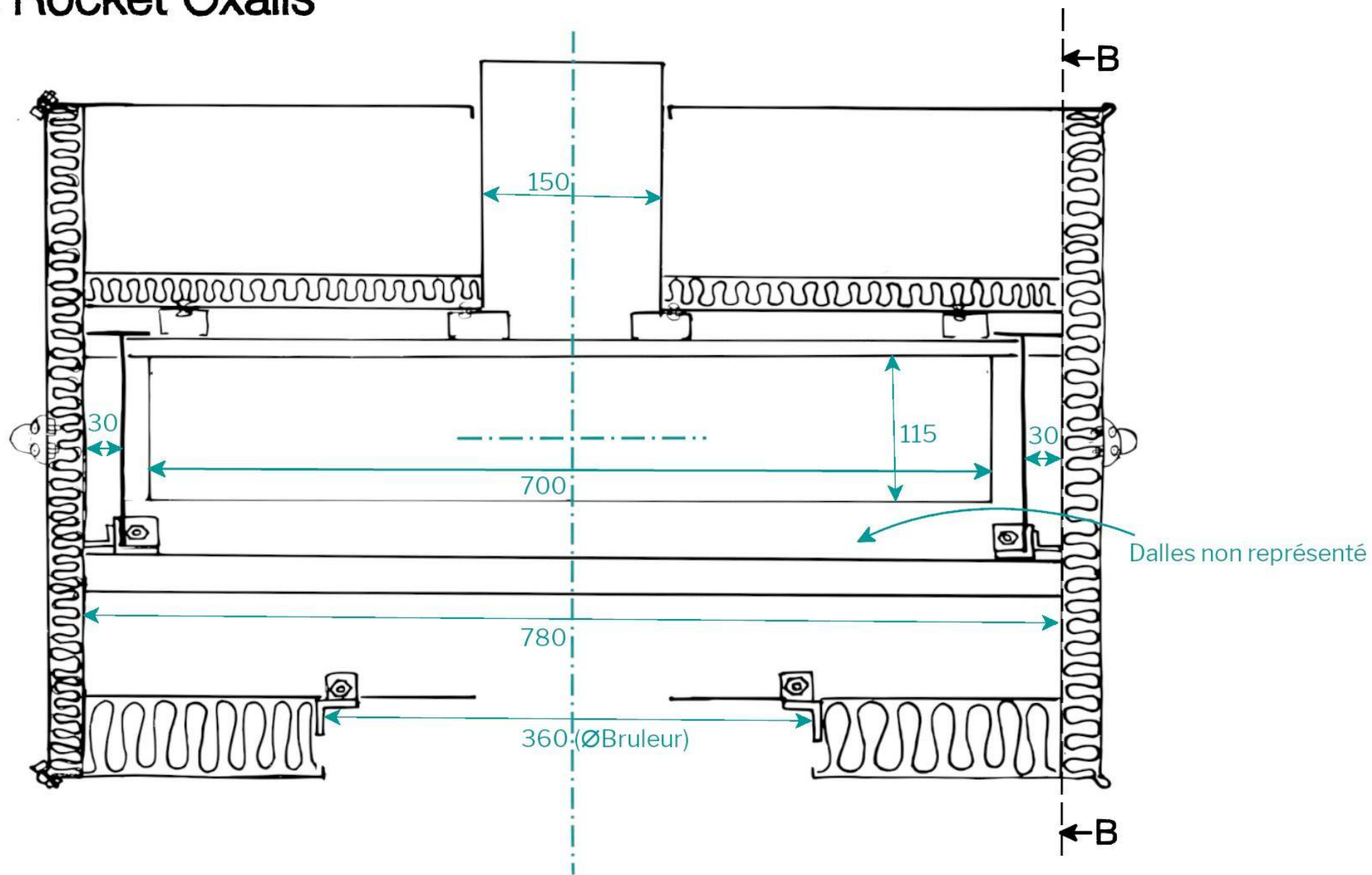
Ouverture pour porte (non représenté)

Poignées (2x2) + vis M6x16 pour transport

Tôle acier 1.5mm cotés chambre de cuisson 1

Dalles non représenté

# Four Pizza Rocket Oxalis

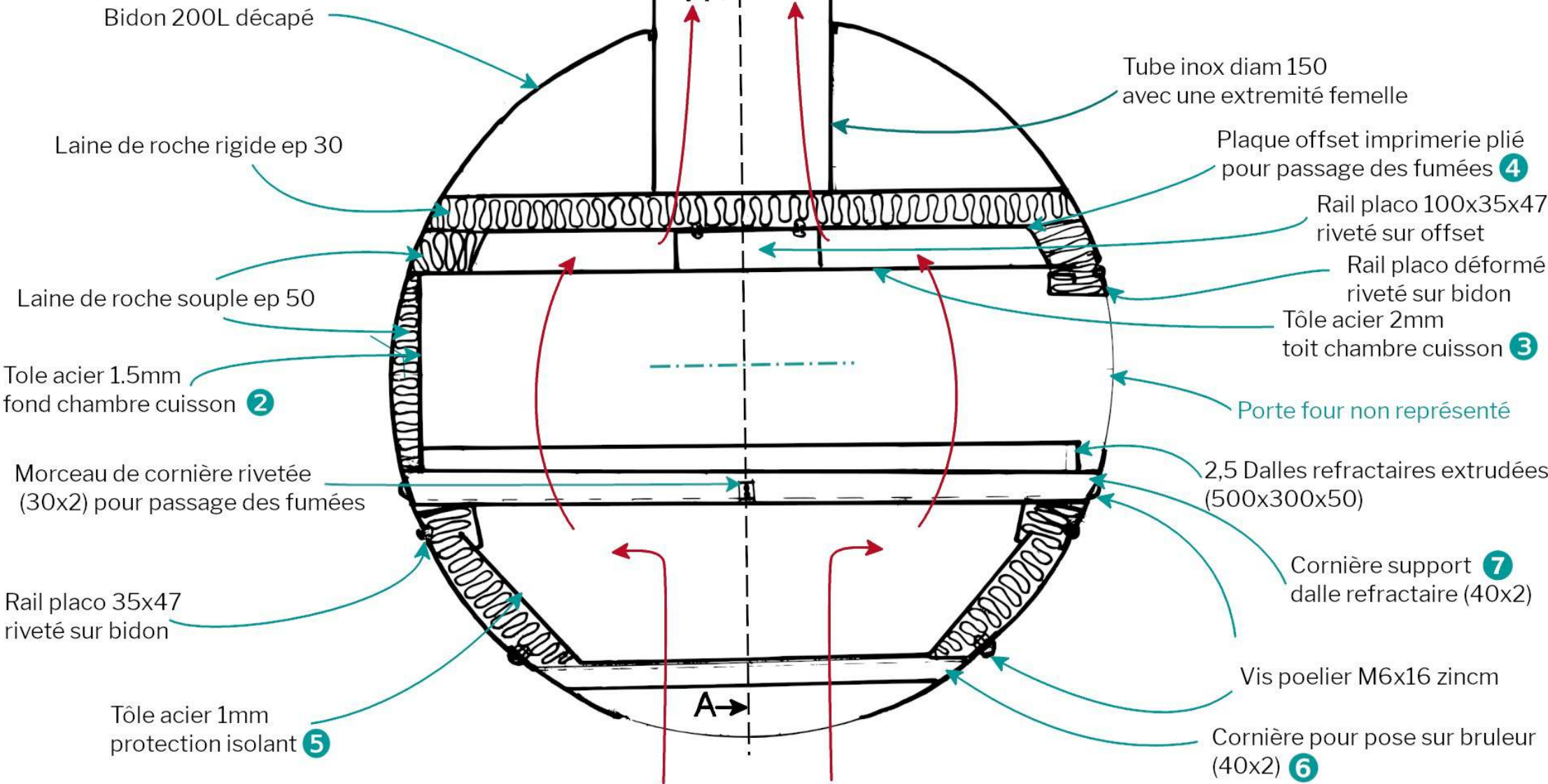


# Four Pizza Rocket Oxalis

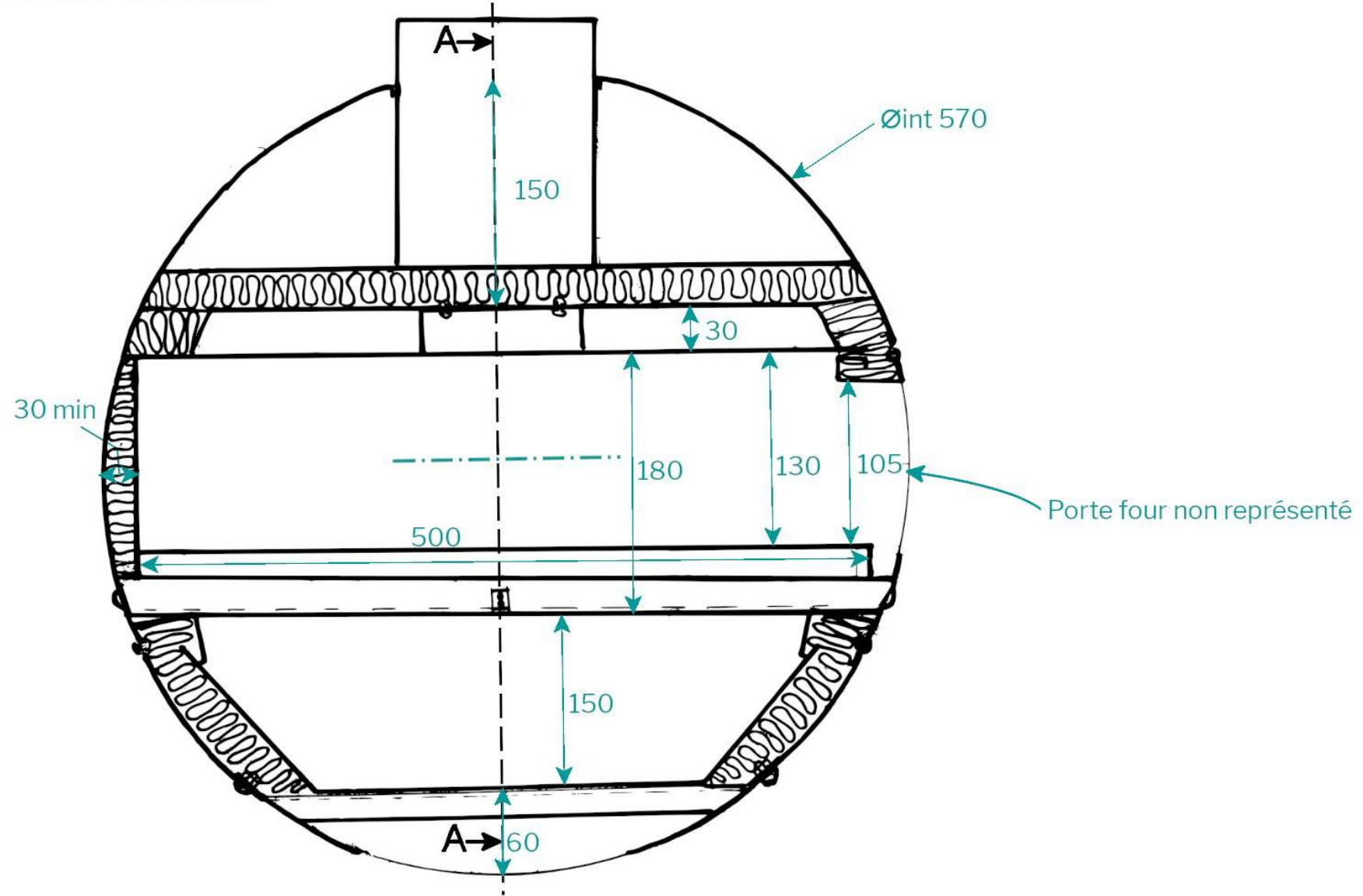


## Vue en coupe B-B

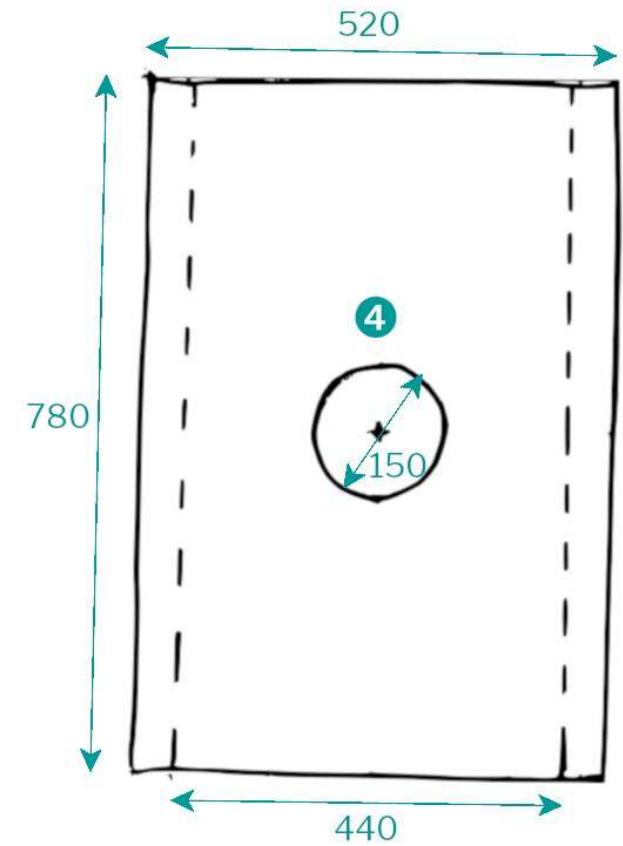
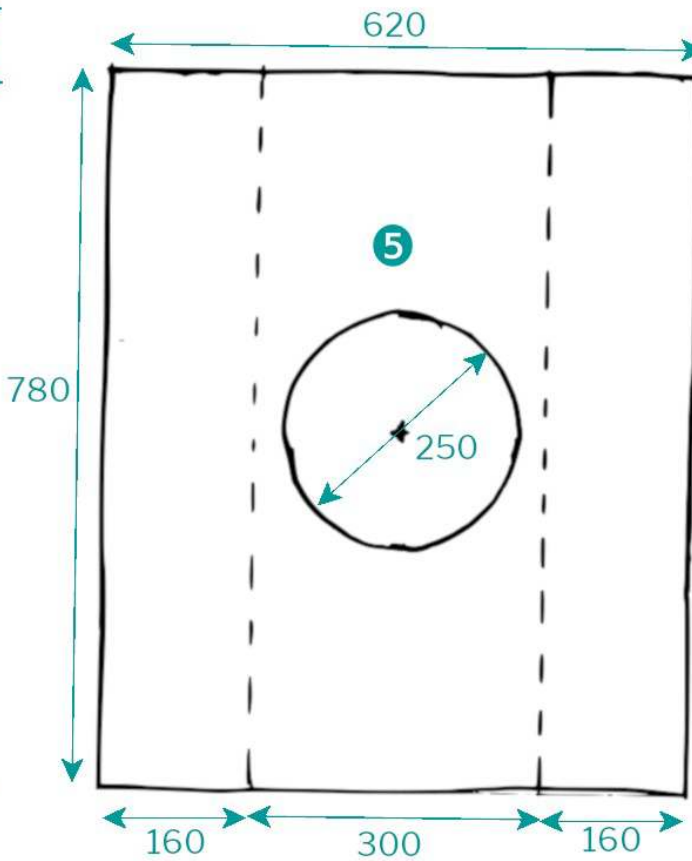
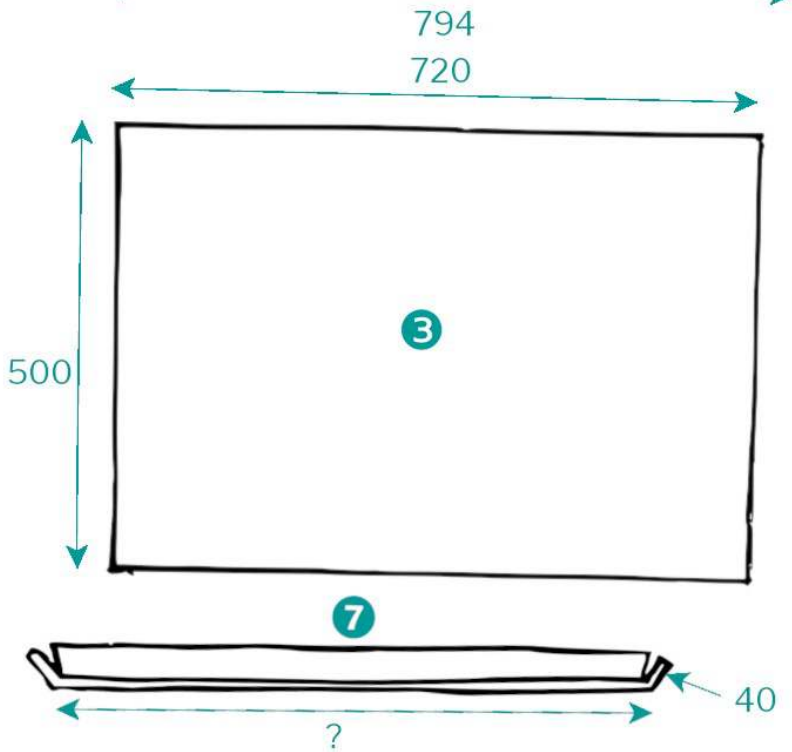
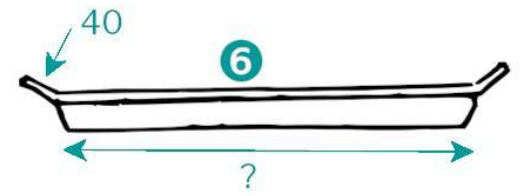
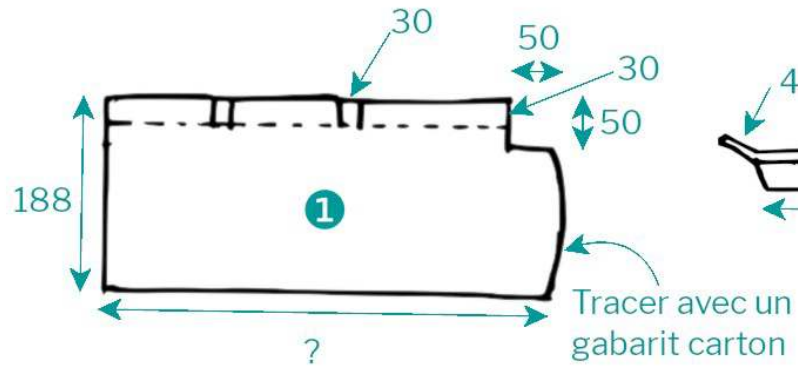
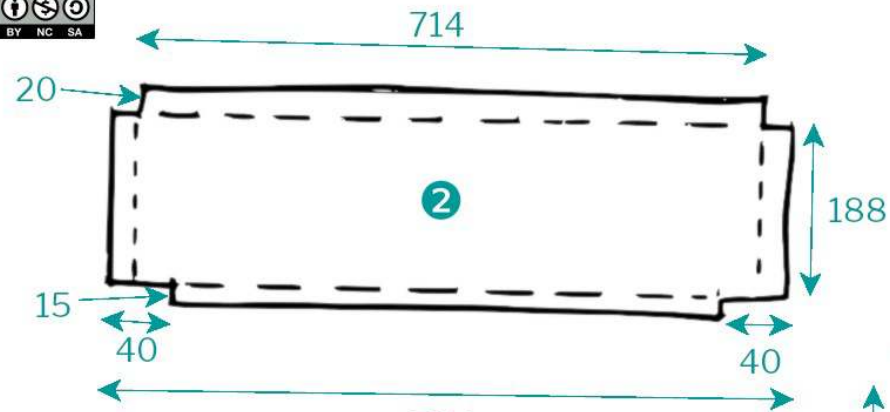
→ Fleche de passage de fumées / flammes



# Four Pizza Rocket Oxalis



# Four Pizza Rocket Oxalis





Découpe trou évacuation et brûleur, fixation poignées, mise en place fond isolant, fixation des cornières du brûleur et des rails de support



Déformation du rail placo linteau avec meuleuse et marteau



Fixation cornière support dalle, mise en place plaque protection isolant et petite cale passage fumées



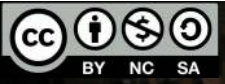
Découpe ouverture four et mise en place rail placo linteau



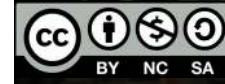
Découpe et pliage tôle fond et mise en place



Découpe et pliage tôles coté et mise en place  
(une seul sur les deux sur la photo pour plus de lisibilité)



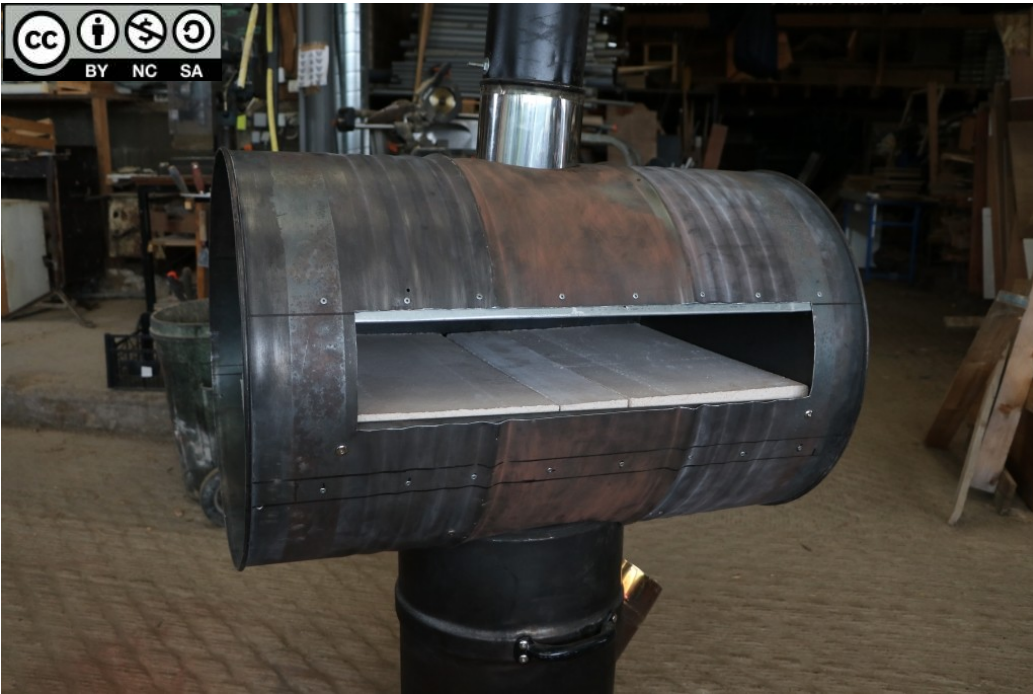
Découpe tôle toit et mise en place



Découpe et perçage rail placo passage fumées et rivetage  
sur plaque offset plié et mise en place tube évacuation







Mise en place des dalles réfractaire extrudé blanche



Mise en place de l'isolant et bourrage avec les chutes

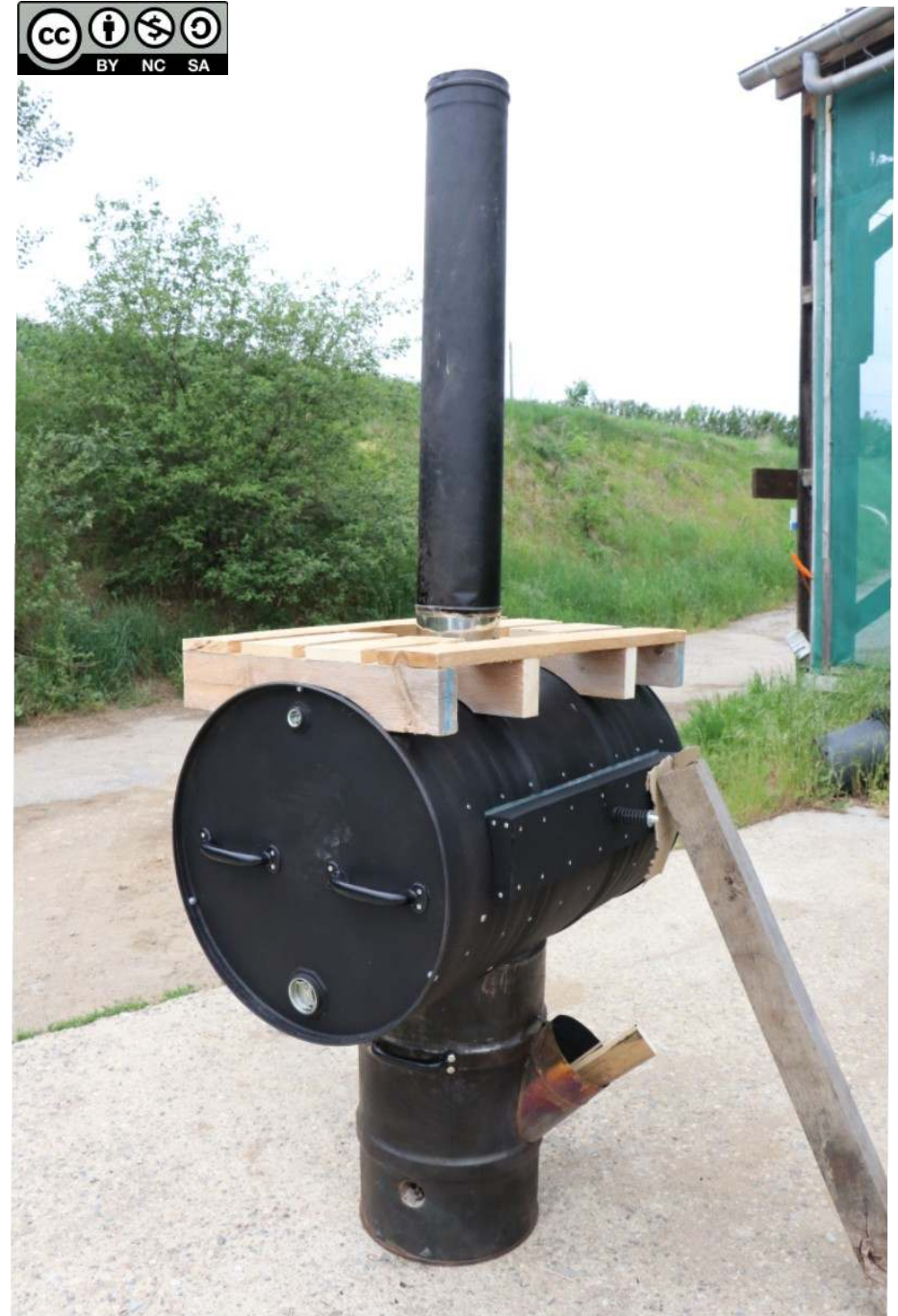


Couvercle amovible isolé en vue éclaté avec poignées de transport



Fabrication d'une étagère pour poser les plats et pizza avant d'enfourner





Le four fini avec conduit évacuation complet et brûleur (problème de fermeture porte résolu depuis)

## Les retours de Marc (Oxalis)

*Comme dit précédemment ce four est très fortement inspiré par celui conçu par Marc. Nous lui avons donc présenté les plan et notons ici ces retours critiques.*

- Inquiétude sur la tenu des rail placo galvanisé qui soutiennent les dalles car très proches des flammes. Pertes au feu éventuelles a contrôler sur le long terme. Faire un châssis soudé amovible comme sur sa version
- Trop d'espace de circulation des fumées latérale : 25 mm au lieu de 30 mm augmente la transmission de chaleur sur les parois latéral et évite des déséquilibre de température dans le four (2/3 des fumées passent a droite car il y a de la place et 1/3 a gauche).
- Trop d'espace de circulation des fumées sur le dessus : pas assez de transmission de température au plafond en tôle
- Tôle du plafond plus fine (1 mm) avec renfort soudé : meilleurs transmission de température
- Moins d'épaisseur d'isolant au niveau du passage des fumées du plafond du four : on essaye que presque toute la surface du plafond soit en contact avec les fumées
- Tubes évacuation en 139 fonctionne aussi (pas moins sinon problème de tirage)

## Les retours de l'Atelier du Zéphyr

- Porte non fonctionnel : inverser charnière pour que la gravité la ferme. Système de contrepoids , ressort ou de loquet pour maintenir ouvert ou fermer.
- Légère asymétrie de chauffe entre droite et gauche (sûrement du a trop de passage latéral de fumées)
- Plus de chicane dans l'espace de passage de fumée du plafond.
- Prix des dalles problématique : essayer avec des petites dalles plus fine et cadre pour les fixer. Attention a protéger le point chaud (déflecteur) pour uniformité chaleur et usure châssis