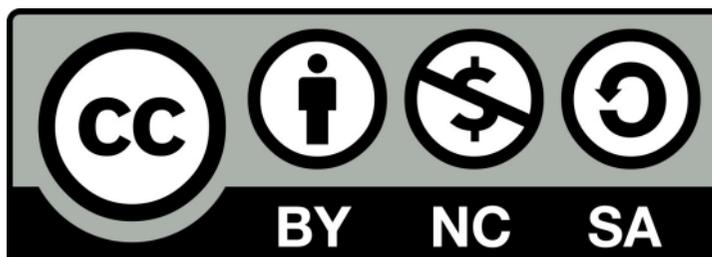


Plans du prototype de four rocket conçu initialement par Marc de l'association Oxalis et modifié / adapté librement par l'Atelier du Zephyr

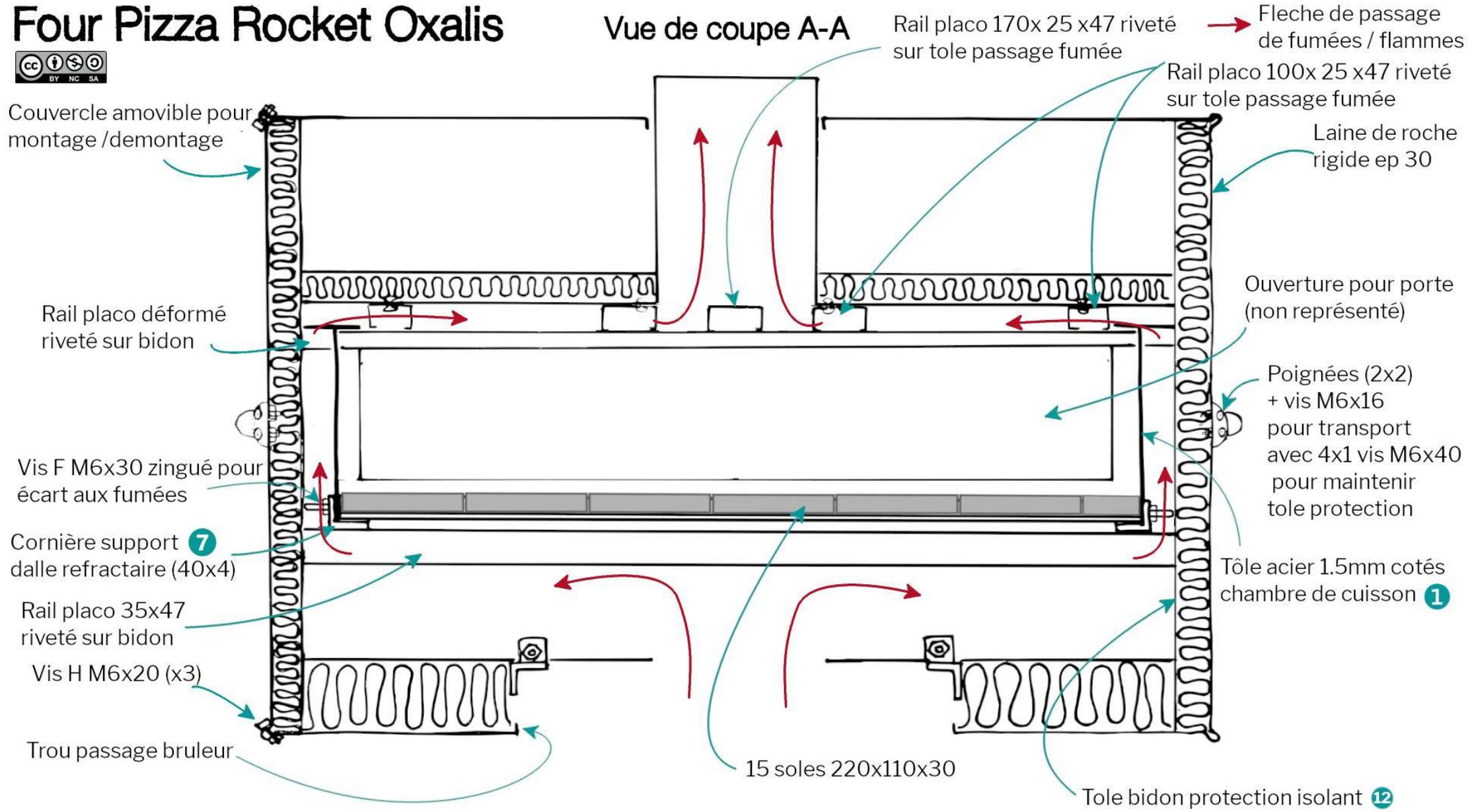
Version du four : V3.4



Four Pizza Rocket Oxalis



Vue de coupe A-A

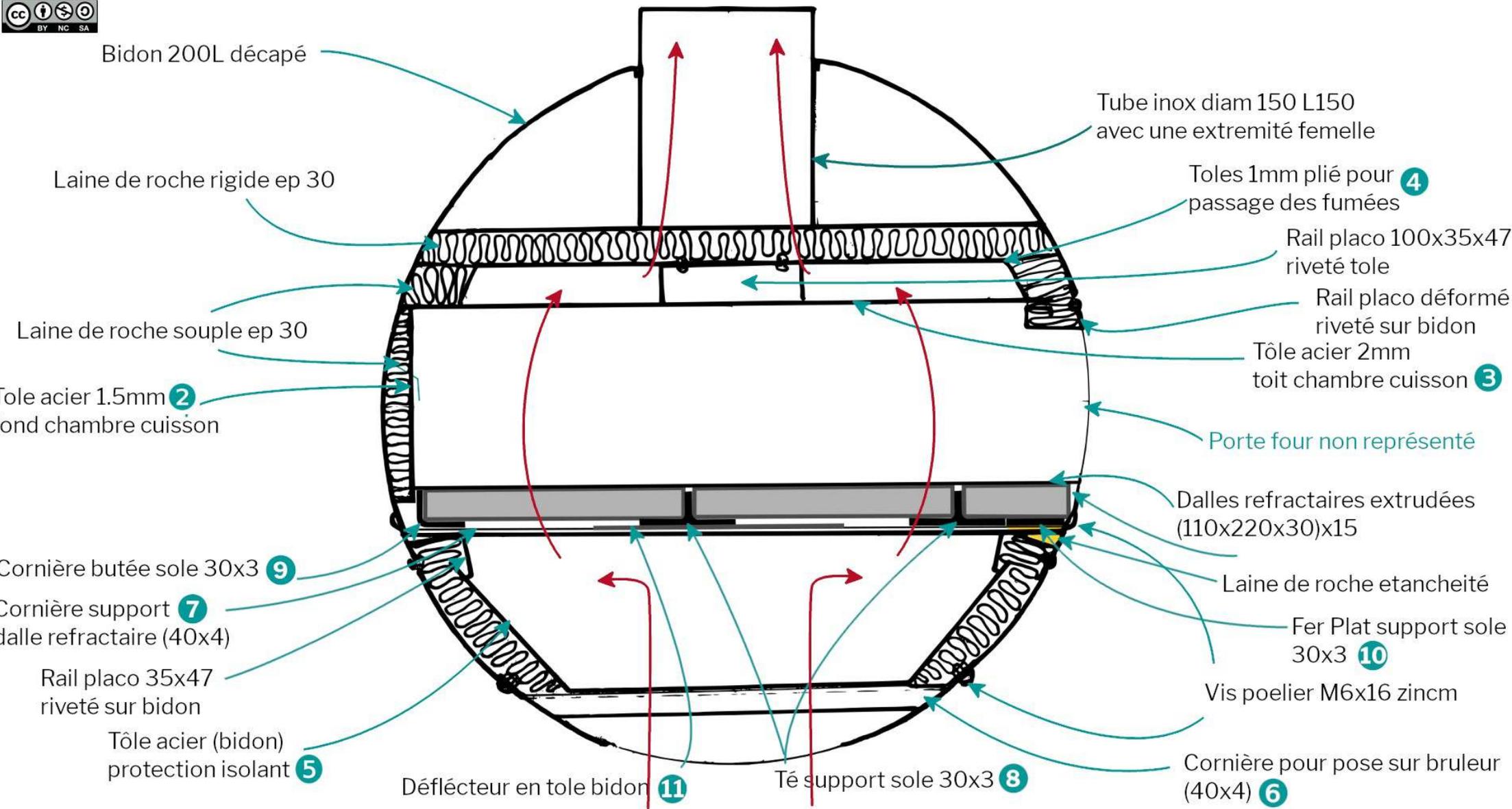


Four Pizza Rocket Oxalis

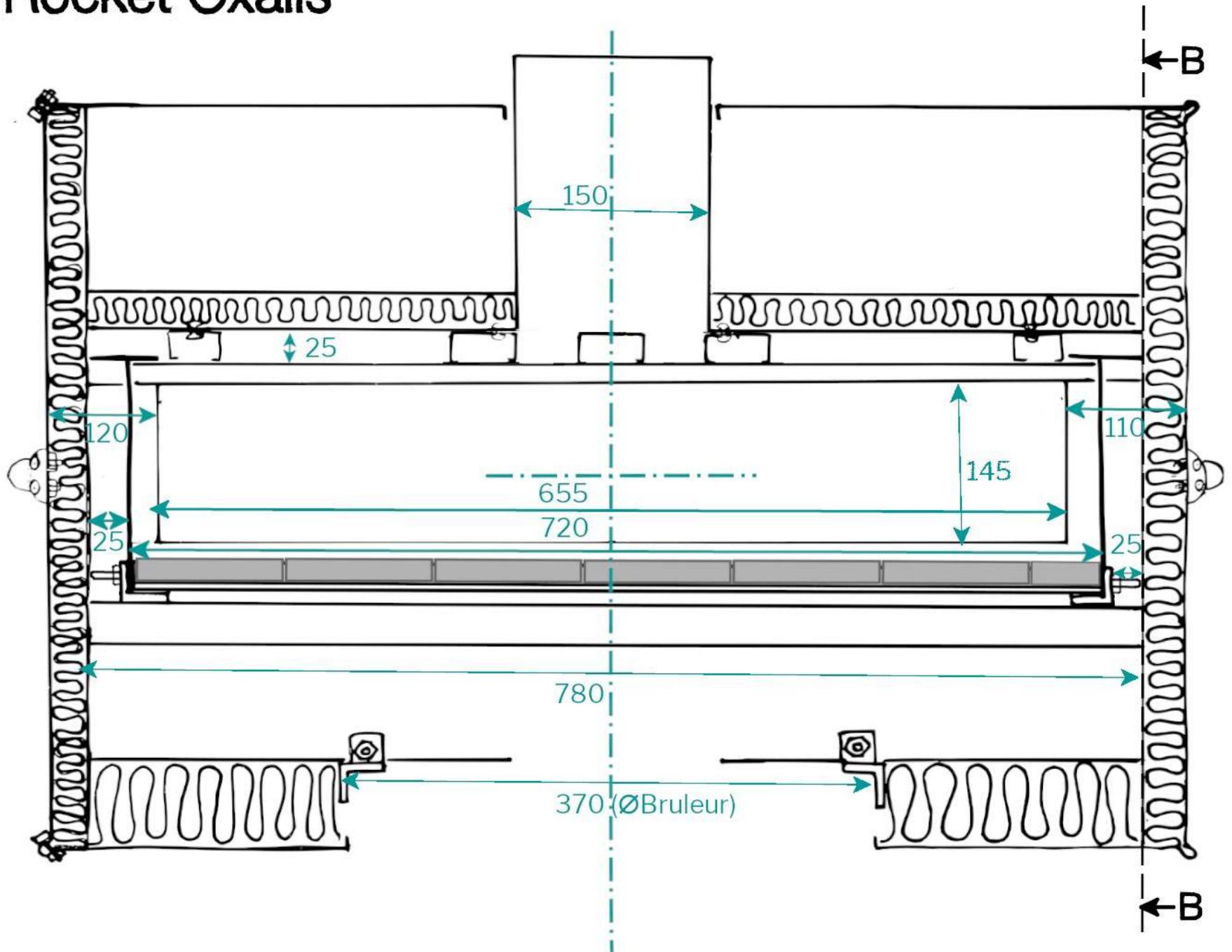


Vue en coupe B-B

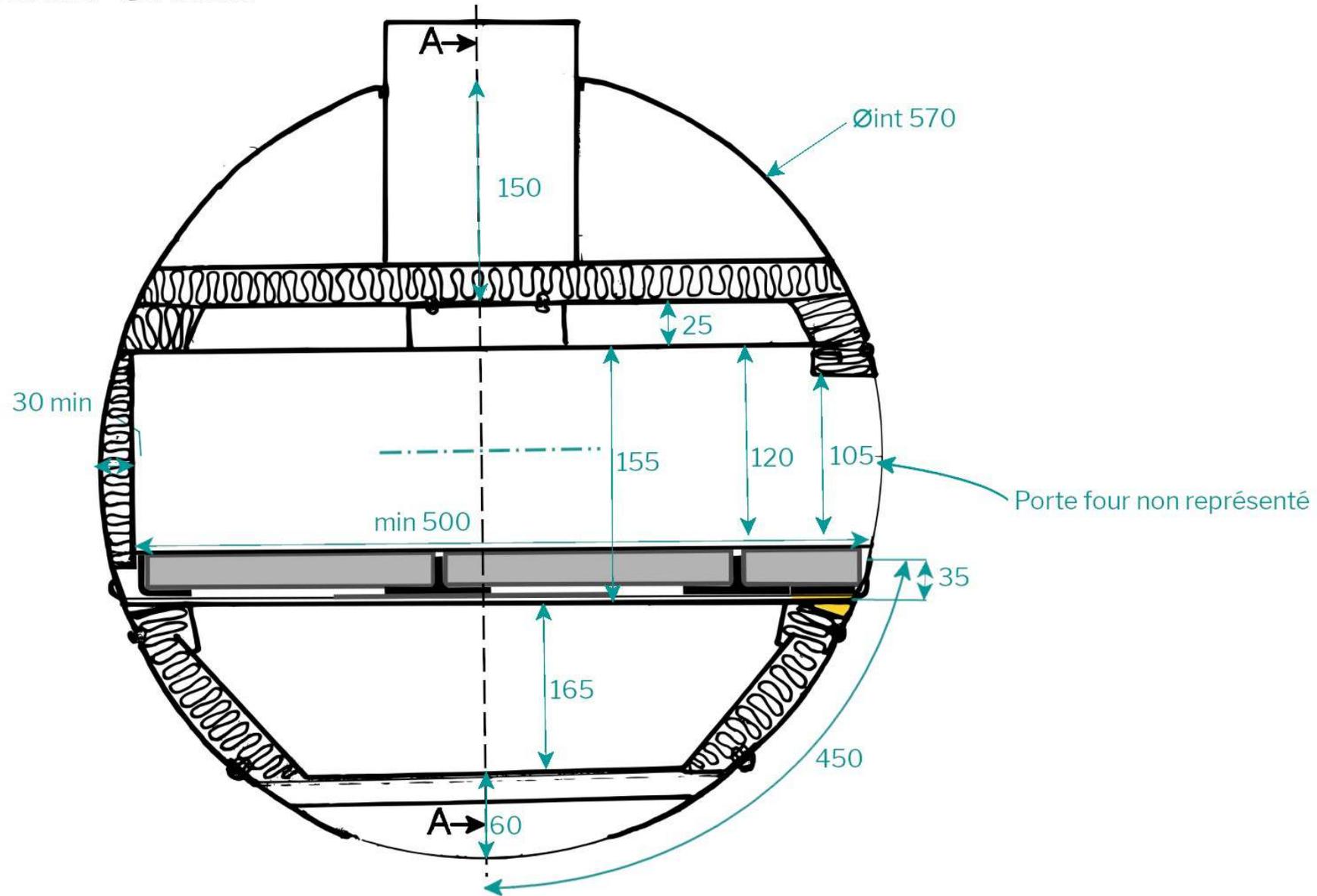
→ Fleche de passage de fumées / flammes



Four Pizza Rocket Oxalis



Four Pizza Rocket Oxalis

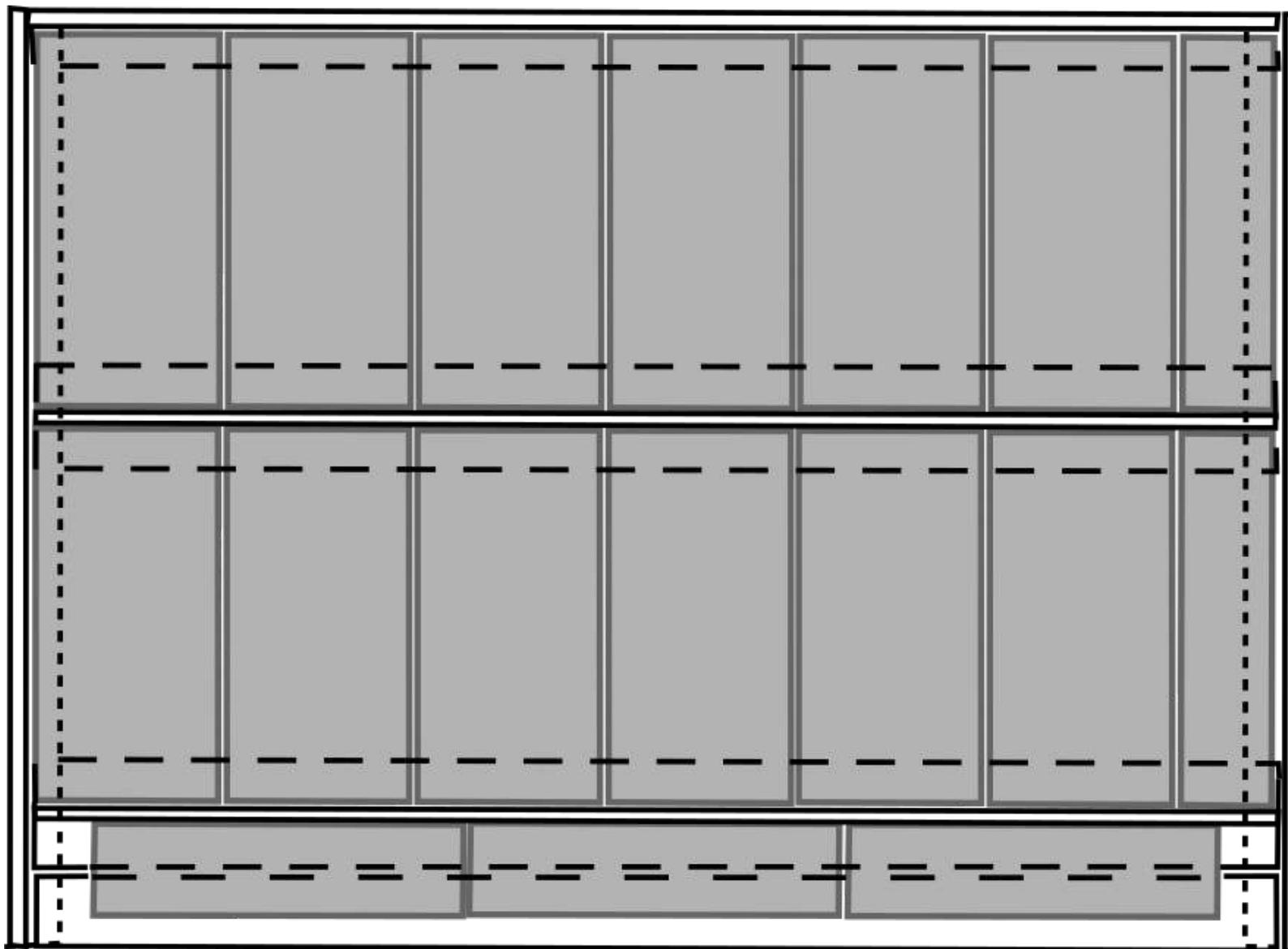


Four Pizza Rocket Oxalis



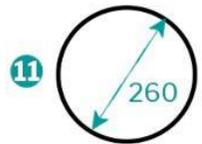
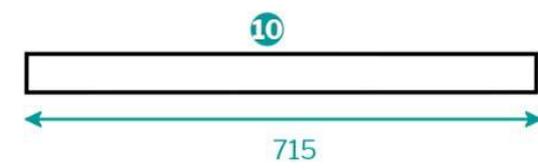
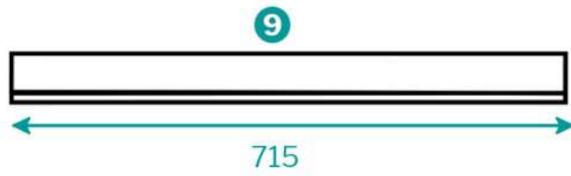
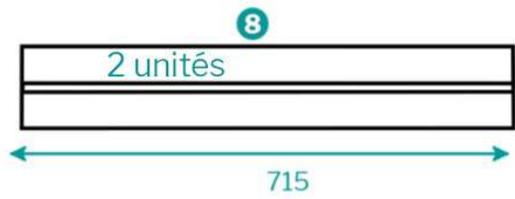
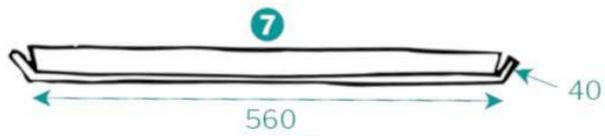
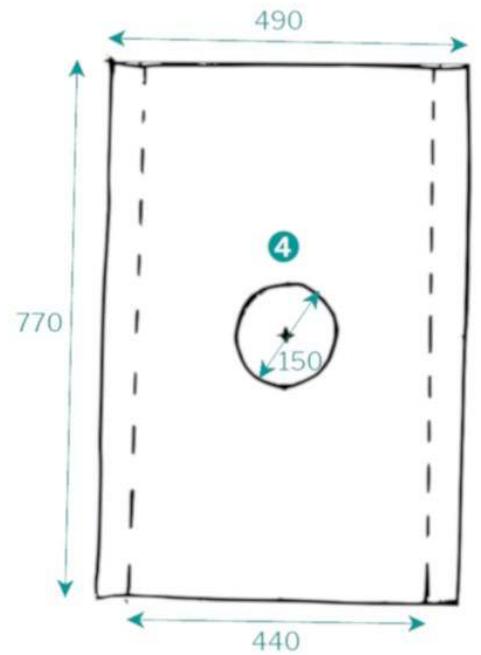
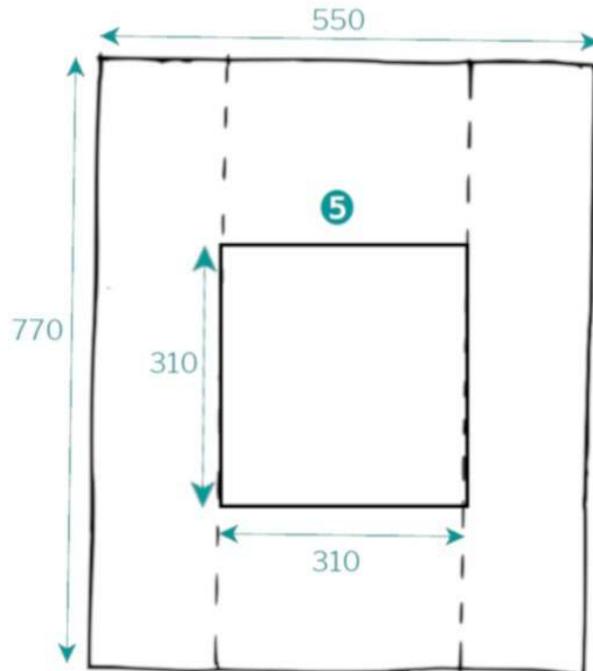
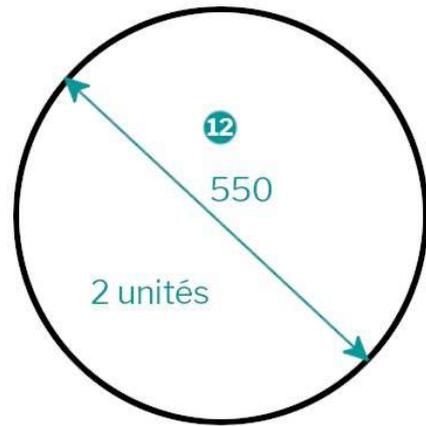
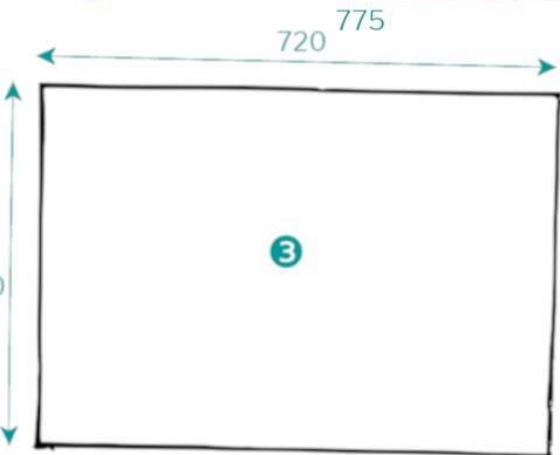
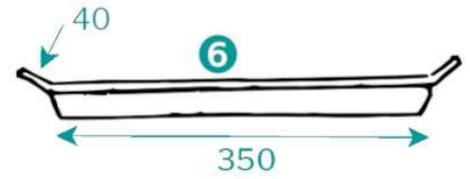
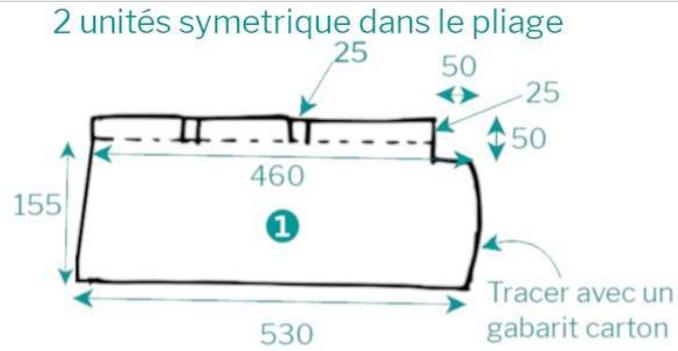
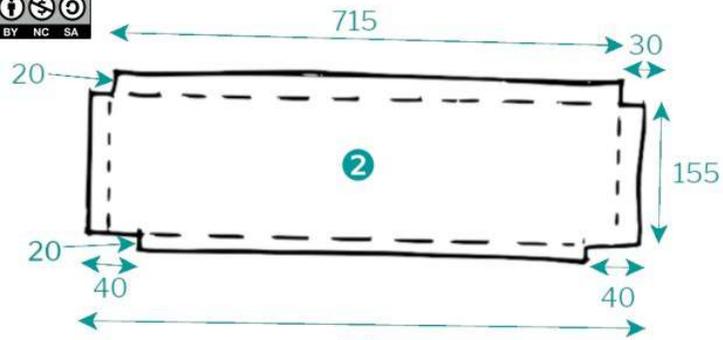
Agencement des soles : 6 dalles + 5 demies dalles

Les demies dalles dans la largeur dépendent de la largeur du four



Vue de dessus en coupe

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 tenu d'isolant.
Attention photo vieille version , maintenant plus de plaque offset (tole) et rail placo uniquement pour tenir isolant et cornière brûleur 40x4



Déformation du rail placo linteau avec meuleuse et marteau



Fixation cornière support dalle, mise en place plaque protection isolant et petite cale passage fumées .
Attention photo vieille version , maintenant cornière support en 40x4 et cale passage fumée en vis M6x30



Découpe ouverture four et mise en place rail placo linteau



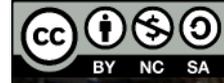
Découpe et pliage tôle fond et mise en place



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



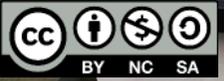
Découpe et perçage rail placo passage fumées et rivetage
sur plaque offset plié et mise en place tube évacuation.
**Attention photo vieille version maintenant tôle acier a la place
de la plaque offset**



Découpe des Tés de support et assemblage avec le déflecteur (rivets inox et perçages fraisés dans le Té)



Mise en place de la cornière et des Tés de support des soles



Découpe fer plat et laine de roche, ajustement du fer plat à l'espace laissé entre le té et le bidon côté porte



Pose de la laine de roche et du fer plat, il doit être au même niveau que le té sinon ajuster la laine de roche



Mise en place des dalles réfractaire extrudé blanche, leur nombre peut varier avec la largeur du four +- 1/2



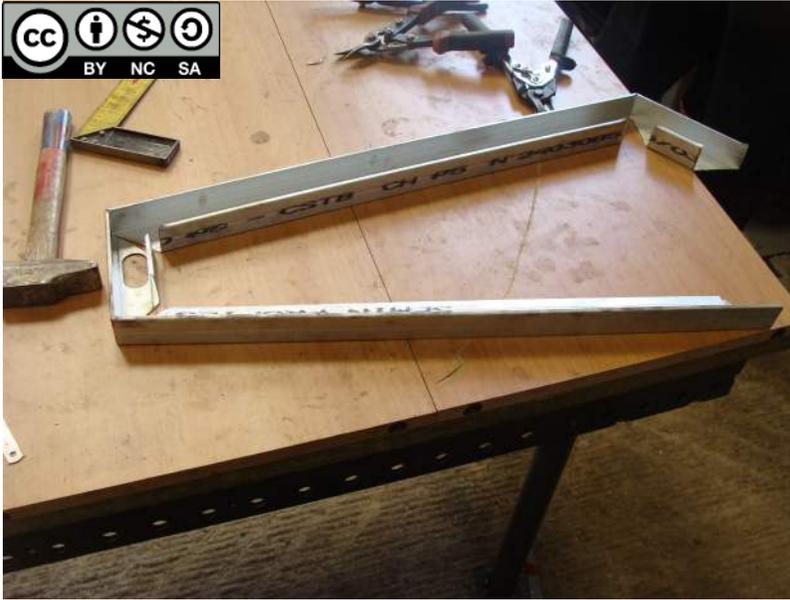
Mise en place de l'isolant et bourrage avec les chutes



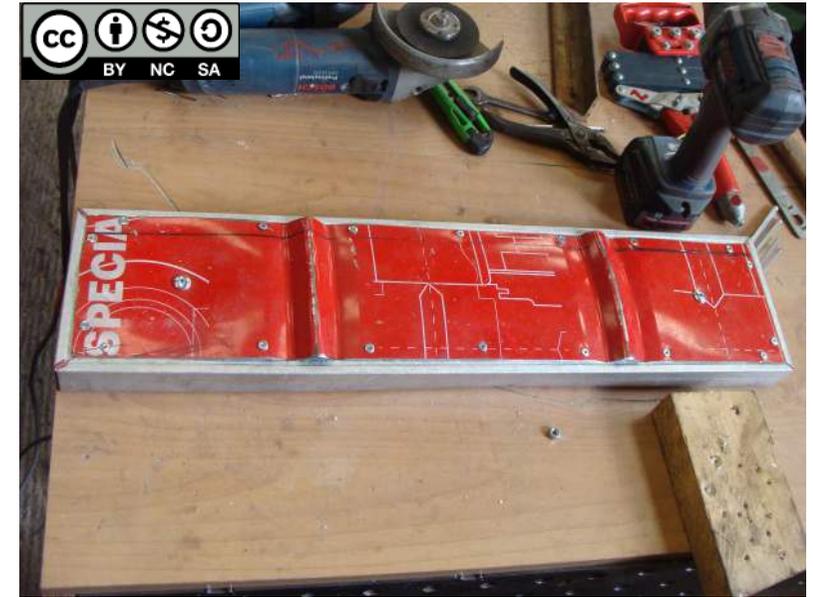
Couvercle amovible isolé en vue éclaté avec poignées de transport
Utiliser deux des vis des poignées pour solidariser les 3 cercles (≠ photos)



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



Cadre porte en rail placo plié



Porte assemblé extérieur avec réutilisation de la découpe de l'ouverture



Porte assemblé intérieur avec doublage tôle acier et isolant laine céramique



Loquet de verrouillage porte sur ressort



Le four finit avec conduit évacuation complet et brûleur (a gauche V3.1 et a droite V3.4)

Amélioration par rapport aux version précédentes

- Poignée porte fonctionnel avec loquet sur ressort (mais pas sur les plans déso)
- Porte en rail placo déporté pour mettre des gastronomes.
- Réduction écart de passage de fumée (25 mm) pour meilleur uniformité de chauffe
- Plus de chicane dans l'espace de passage de fumée du plafond.
- Utilisation de petite dalle planelle 220x110x30 : fonctionne bien et bcp moins cher. Ajout de Té et de cornière pour les installer.
- Rajout d'un déflecteur pour éviter point chaud au milieu de la sole (sur l'arrivée de flamme) et protéger T support sole
- Remplacement des cornière fortement sollicité (support four et support sole) par des section plus grosse (40x4)
- Cornière boulonné et non riveté pour meilleurs résistance
- Poignées boulonné et solidarissant l'isolant et la tôle de protection pour une meilleurs tenu dans le temps
- Rail placo uniquement pour tenir isolant et pas structurel
- Remplacement cornière pour écart fumée sur cornière support par une vis M6 plus résistante
- Modification dimension pour reduire taille chambre de cuisson en hauteur : meilleurs efficacité
- Remplacement plaque offset par tole acier car pas assez resitante

Amélioration pour version futur

- Simplification porte avec encadrement fer plat 50x2 plié et solidarisé/ riveté sur languette de l'ouverture et simple tôle plate 2mm
- Modification loquet pour nouvelle porte
- Modif placement chicane plafond pour baisser températures fumée.