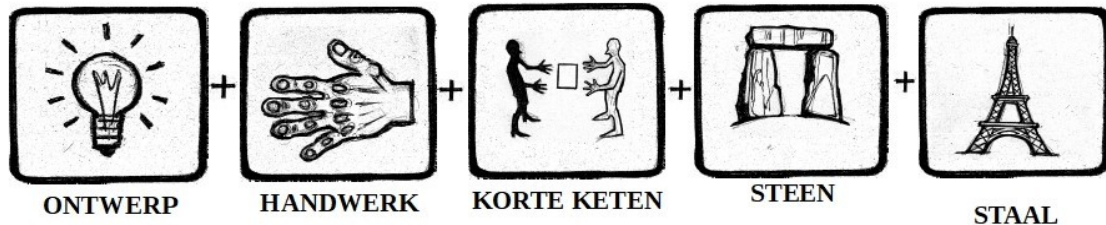
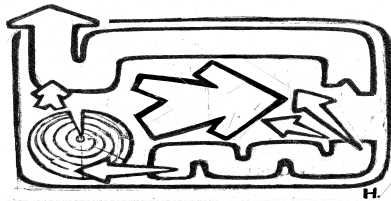


Ovenbouw



Warmte accumulerende ovens op stukhout. Lage koepel hoogte bakoven (25 – 30 – 25 cm) geeft onder andere de mogelijkheid om zonder toevoeging van stoom brood te bakken. Uitermate geschikt voor desems. Grote gelijkmatig verdeelde massa en een zeer gelijkmatige warmteafgifte. Capaciteit naar behoefte. Gebaseerd op de klassieke bakkersovens uit onze streken, maar met een verhoogd rendement door een doorgedreven isolatie en verbrandingstechniek. Geschikt voor brood, pizza, warme gerechten, ..



De oven wordt gebouwd uit vuurvaste chamottesteen. Door een uitgekiende verbrandingsluchttoevoer bereikt men de gewenste temperatuur in de oven die nodig is om een volledige verbranding te bekomen. (Dit is niet het geval bij de klassieke oven die door zijn eenvoudige luchttoevoer geen optimale menging krijgt van de gassen die vrijkomen met de toegevoegde zuurstof. Ook worden hier niet alle delen van de oven evenwaardig van zuurstof voorzien).

Voorts worden de rookgassen in plaats van direct in het rookkanaal te verdwijnen gerecupereerd om langs de bovenzijde van de ovenkoepel nog een groot deel van hun warmte af te geven. Wat een hoger rendement en minder houtverbruik tot gevolg heeft.

De ovens steken in een stalen harnas wat het mogelijk maakt om een lage koepelhoogte aan te houden. Dit zorgt er op zijn beurt voor dat de verhouding tussen ruimte en massa kleiner wordt wat een goede invloed heeft op de vochtigheidsgraad in de oven, extra stoom toevoegen is dan ook niet meer nodig.

Deze ovens worden voorzien van geïsoleerde deurpluggen en een doorgedreven isolatiepakket. Hierdoor behouden ze zeer goed hun warmte. Ze worden na het bakken opgestookt voor de volgende dag waarna ze heel de nacht in rust worden gelaten. De warmte krijgt zo de kans om zich over de gehele oven gelijkmatig te verdelen.

Het gewicht van deze ovens begint bij 1 ton tot meer als 5 ton voor de middelgrote ovens.