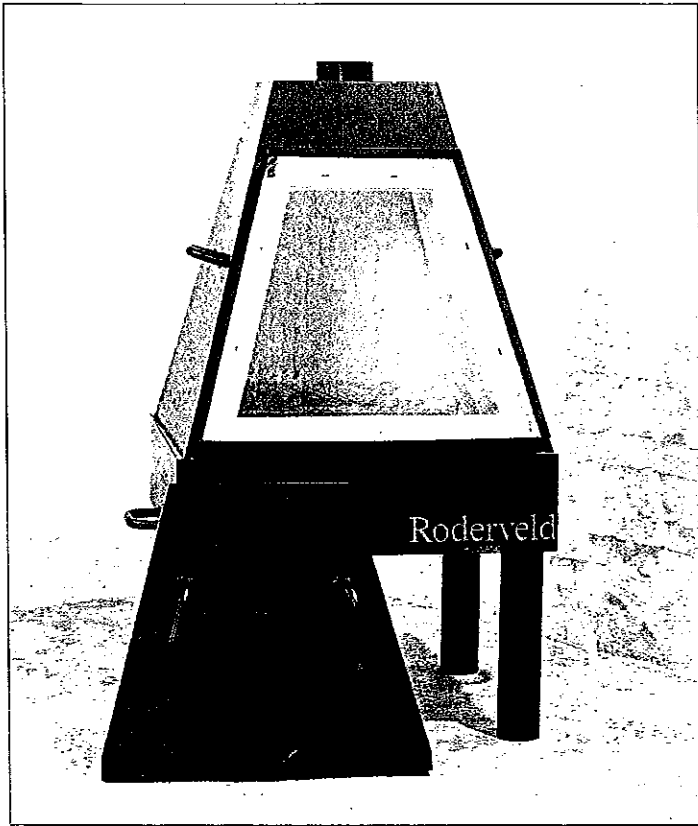
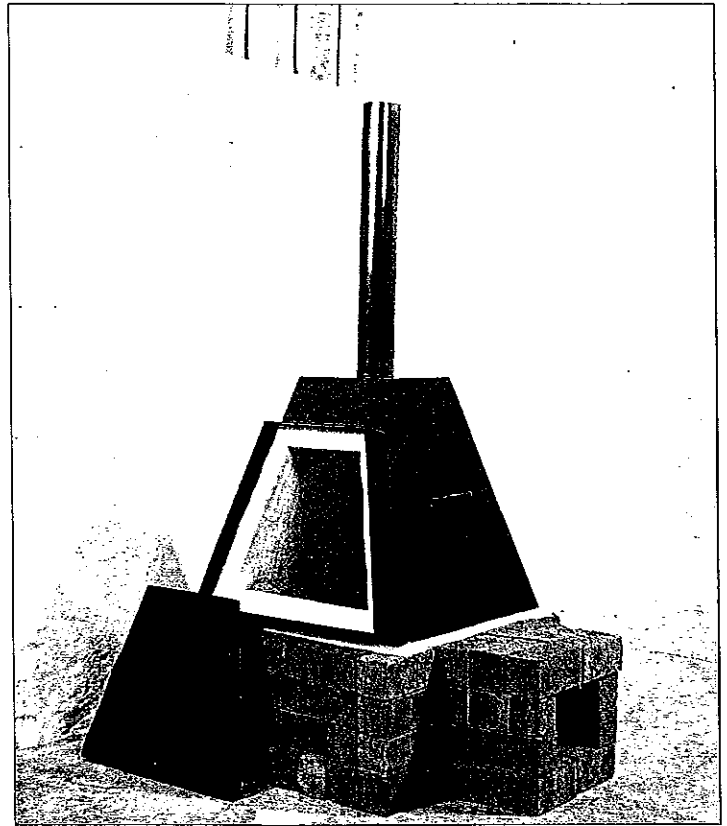


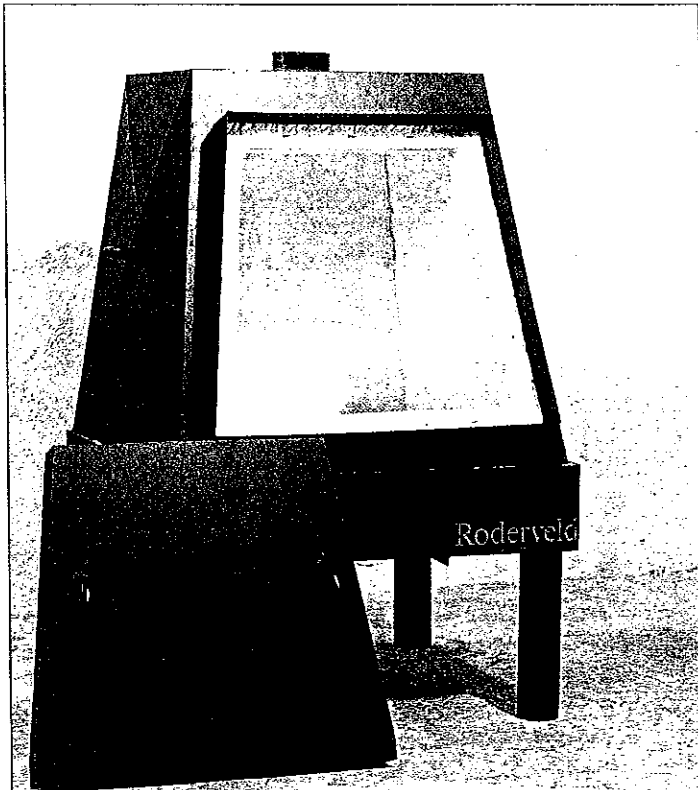
Roderveld Pottery equipment



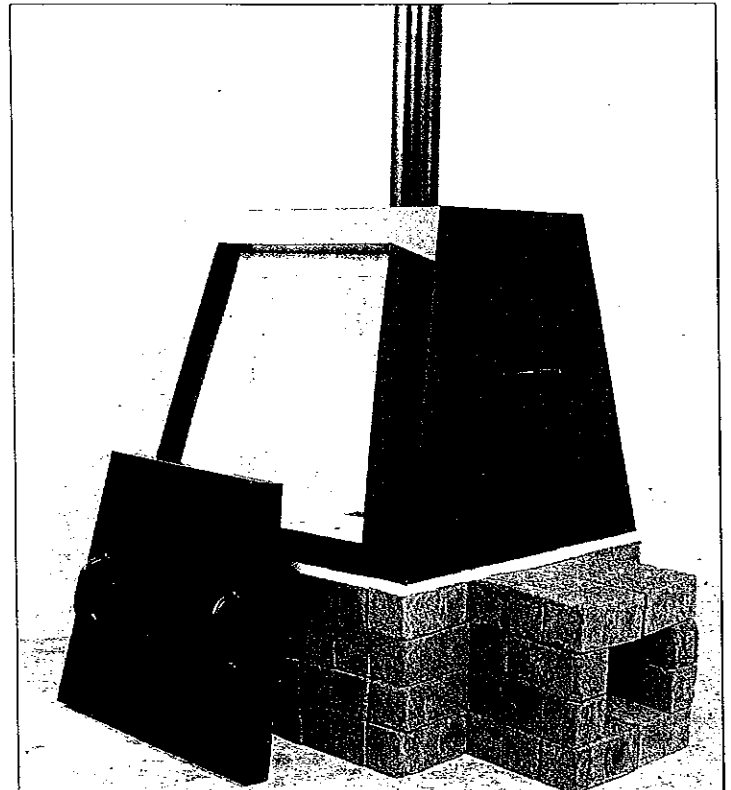
135 l.



135 l.

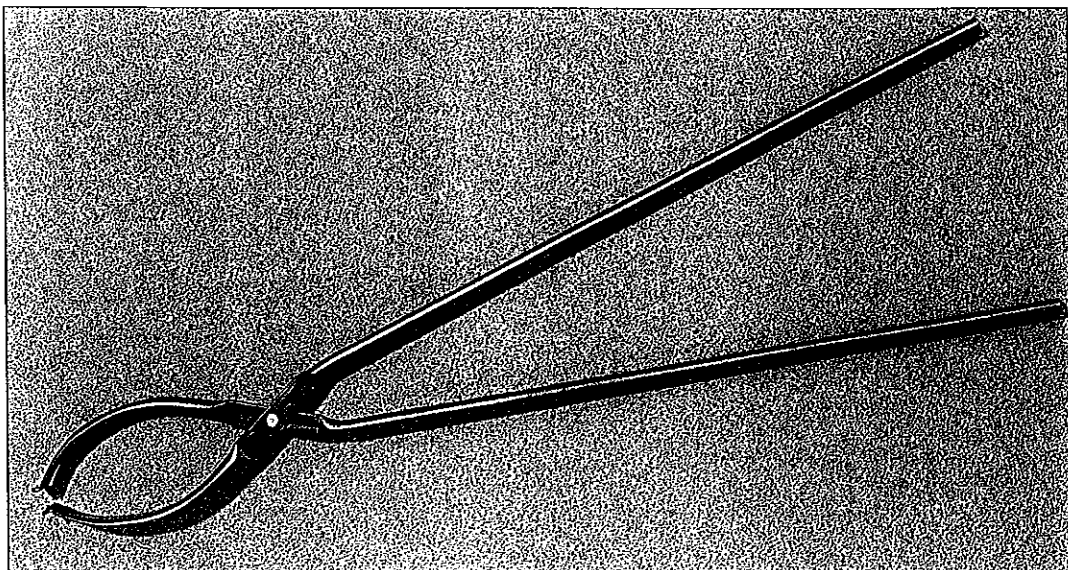
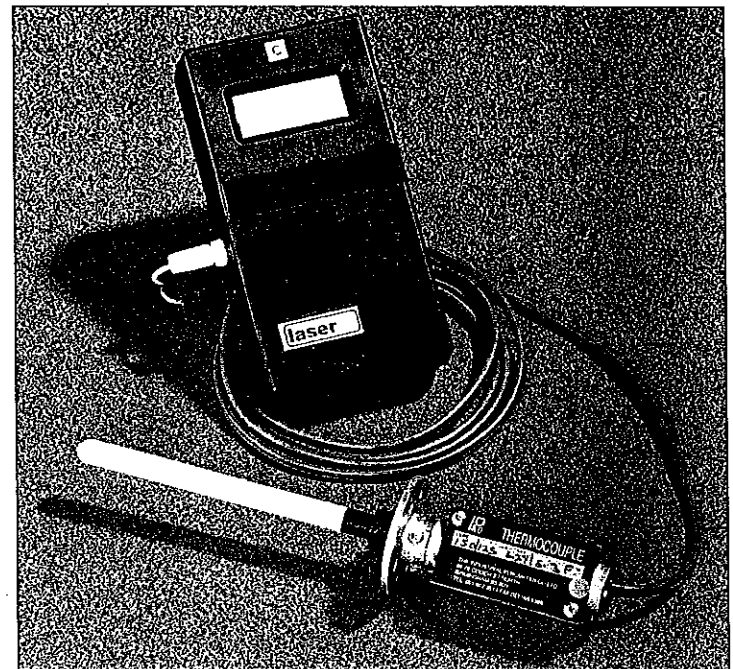
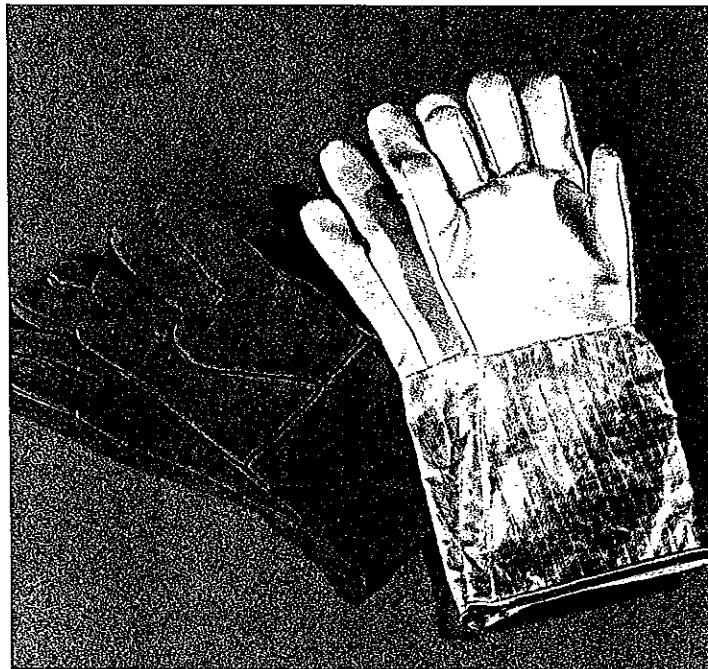
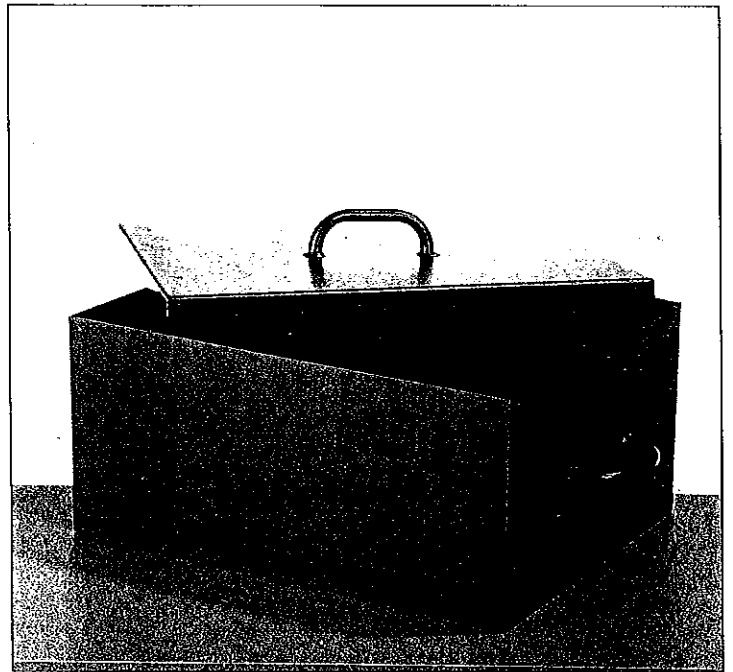
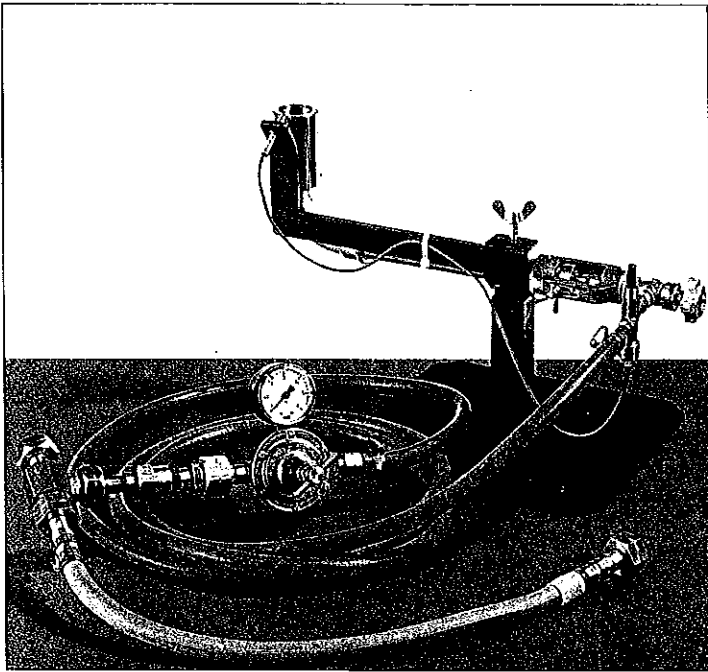


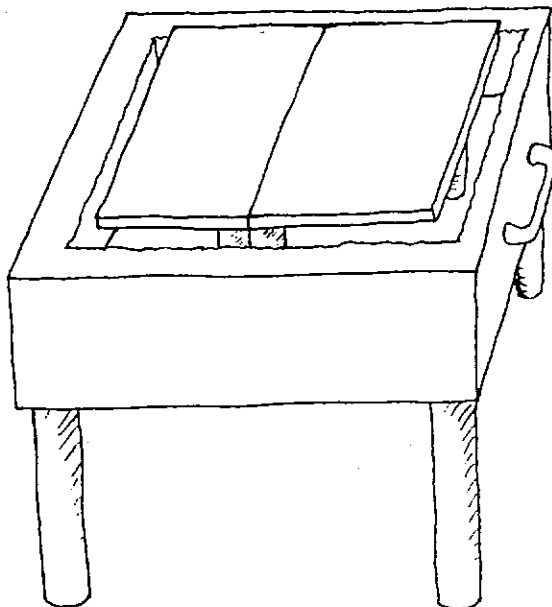
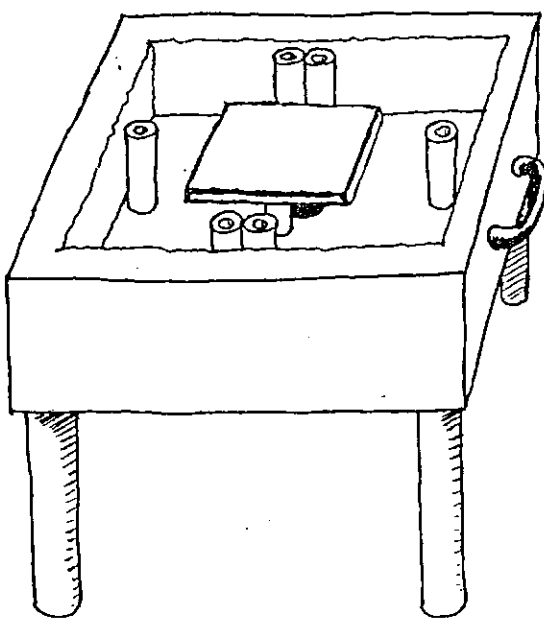
240 l.



240 l.

Roderveld Pottery equipment

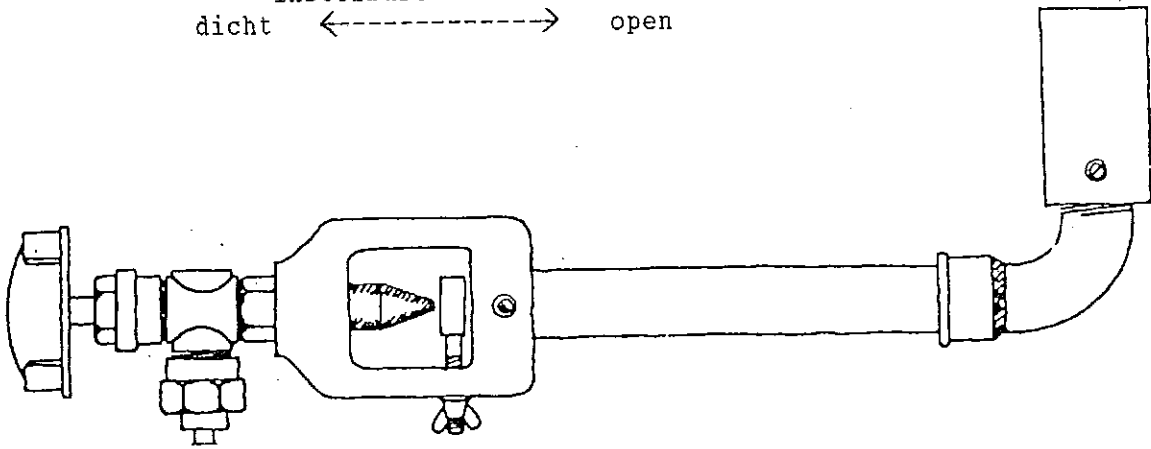




- 12 kw Propaanbrander
- Venturi principe
- Maximum 2 Bar gasdruk

Branderkop
uit staal
met terugslagbeveiliging

Instelbare luchttoevoer
dicht ←-----→ open



HANDLEIDING PYRAMIDE PROPAANGASOVEN MAX. WERKDRUK 2 BAR.

HET AANSTEKEN :

1. Eerst de deur van de oven openen.
2. De luchtschuif van de brander dicht.
3. Afleesbare drukregelaar los draaien. (linksom)
4. Kranen van gasflessen en brander opendraaien.
5. De afleesbare drukregelaar instellen op 0,2 Bar.
6. NU brander ontsteken. (Bij voorkeur met aansteker).
7. De luchtschuif langzaam helemaal openen en licht vastzetten, terwijl tegelijkertijd de druk verhoogd wordt naar 0,4 Bar.
8. De brander kan nu in één beweging midden onder de branderopening opgesteld worden.
9. Afstand bovenrand branderkop tot onderkant gasbak \pm 2 cm.
10. Deur sluiten en het stookproces kan beginnen.
11. Bij beëindiging van het stookproces de afsluitkranen van de gasflessen dichtdraaien.

STOOKADVIESEN :

Algemeen:

- Bij het Oxydatief stoken is ons advies een maximale druk tot 1,8 Bar en luchtsluis geheel geopend houden.
- Bij Reduktief stoken is ons advies een druk tot 1 Bar en luchtschuif bijna geheel gesloten, dit alles boven 800°C.
- Het beste rendement verkrijgt u wanneer met bijgeleverde steen de schoorsteen half afgesloten wordt.
- Bij Reduktie kan de steen middenop gelegd worden.
- Energiegunstig stoken boven 800°C. tussen 1 Bar en 1,8 Bar.

Bovendien bij Biscuistook : Gasdruk 0,2 Bar tot het bereiken van 600°C.
en daarna druk langzaam verhogen en op gewenste
temperatuur brengen.

Bovendien bij aardewerk : Gasdruk 0,5 tot het bereiken van 600°C.
en daarna druk verhogen.

Belangrijk om te weten : Bij Reduktie stijgt de temperatuur niet, de temperatuur
blijft constant of daalt.

U veel stookplezier toewensende,

Roderveld

Vervolg stookadvies :

- REDUKTIE : luchtschuif dichtschuiven, schoorsteen meer afsluiten.
- Wanneer boven de oven een blauw-gele kegel verschijnt, betekent dit dat de reductie aan de gang is.
- OXYDATIE : absoluut geen vlam boven de oven tijdens de temperatuurstijging.
- Zodra de gewenste temperatuur bereikt is, de branderregeling sluiten; de druk wordt afgesloten door de drukregelaar te verstellen.

Stookadvies BISCUITBRAND :

- Voor de biscuittestook bevelen wij het gebruik van een pyrometer aan.
- Door goed instoken eerst alle vochtigheid uit de werkstukken kwijtraken :
Met een werkdruk van 0,2 Bar, af te lezen op de manometer, de oven op een temperatuur van 100°C. brengen.
Dit herhalen, tot alle vochtigheid verdwenen is. De temperatuur in de oven langzaam opbouwen.
Werkdruk 0,3 Bar. Na 600°C. mag de temperatuur sneller oplopen, door de druk te verhogen.
- Als de oven ingeladen wordt met meerdere ovenplaten moet een tussenruimte van 4 cm. tussen werkstukken/ ovenplaten en ovenwand in acht gehouden worden.

Notities :

- Onder de voeler van het thermoelement van de pyrometer moet een stukje ovenplaat gelegd worden, zodat niet de vlam maar de hitte in de oven aangegeven wordt.
- Een andere reductiemogelijkheid, voor boven de 900°C. is door met het schoorsteentje de schoorsteenpijp half af te sluiten.
Door de onderdruk die nu ontstaat (te zien aan de blauw-gele vlam) kan men geleidelijk en langer reduceren.

DE PYRAMIDE OVENS

De houtoven.

Rustig achter je oven zitten, zo nu en dan eens een houtje hakken en wat mediteren bij het spel van de vlammen en de gloed van het vuur. Even de deur kieren en een blik in de oven werpen om te zien of het glazuur al aan het smelten is, en ervaren hoe prachtig transparant oranje en bloedheet het is bij zo'n 1000°C. Een grotere betrokkenheid bij het bakproces van de klei is nauwelijks voor te stellen.

De stookwijze van de houtoven is eenvoudig: met de meegeleverde stookadviezen stookt de oven bijna zichzelf.

Het blijkt dat iedereen zijn eigen gedachten omtrent opbouw van het vuur en manieren van reduceren ontwikkelt, zodat het stoken van de oven heel persoonlijk wordt.

De houtoven wordt een uur voorgestookt met grof hout. Dat kan met allerlei houtsoorten, net waar men aan kan komen, hoewel de mooiste gloedlaag wel verkregen wordt met hardere houtsoorten, zoals eiken-, beuken- of vruchtbomenhout. Als een goed vuurbed in de hele stookkamer is verkregen - met zo'n 100 ltr. hout - kan men, bij Raku stoken, nu de biscuitgebakken werkstukken in de oven zetten.

De deur wordt er eenvoudigweg uitgetild, de grote deuropening biedt ruimte om ook groot werk in de oven te plaatsen. Het is wel raadzaam om de temperatuur in de oven even te laten zakken tot zo'n 400°C.

Met handschoenen of tang kan de oven gevuld worden en met het sluiten van de deur begint de temperatuur onmiddellijk weer op te lopen vanwege het vuurbed onderin de oven. Nu is het een kwestie van zo nu en dan regelmatig wat kleiner hout, b.v. peppel of dennehout, op het vuur te leggen. Dat kan heel rustig, zodat er ook niet teveel reductie in het begin ontstaat, want dat houdt het stijgen van de temperatuur tegen. Na zo'n 30 minuten is een temperatuur van 1000°C. of 1050°C. bereikt en kan er naar wens gereduceerd worden. Bijvoorbeeld door een hoeveelheid fijn gehakt hout op het vuur te gooien en de stookingang af te sluiten. Heel krachtig reduceren kan ook door extra aanmaakblokjes en zaagsel in de vuurmond te gooien. Daarna kan de oven leeggehaald worden, opnieuw gevuld en weer opgestookt worden. Ieder half uur kan zo een gestookte oven opleveren, met een minimaal gebruik van hout - zo'n 40 ltr. droog hout. Met reductie kan men maximaal 1180°C. met de houtoven bereiken. De houtoven heeft wel enige ruimte nodig, daar het stoken, en vooral het reduceren, rookontwikkeling met zich meebrengt. De oven kan gewoon buiten blijven staan, eventueel afgedekt met zeil of plastic als er geen afdak boven is. Na de winter kan het nodig zijn wat roestplekken bij het werken met hittebestendige zwarte lak.

Als indicatie voor de levensduur van de oven kan verteld worden, dat het prototype van Roderveld in 6 jaar zo'n 1500 keer gestookt is, waarbij de isolatiedeken nog nooit vernieuwd is en de ovenplaat 2 x vervangen is.