

Creation d'un four à pain

Fabrication d'un four à pain, à partir d'une plaque d'acier de 2 m2, en 0,8mm d'épaisseur

 Difficulté **Difficile**

 Durée **5 jour(s)**

 Catégories **Sport & Extérieur, Décoration, Maison**

 Coût **200 EUR (€)**

Sommaire

Introduction

Étape 1 - Découpe de la plaque

Étape 2 - Soudage des pieces

Étape 3 - Pose du reducteur de cheminée

Étape 4 - Fabrication et pose du support

Étape 5 -

Étape 6 - Mise en peïn

Étape 7 - Fin, pose des plaques refractaires

Commentaires

Introduction

Fabrication d'un four à pain pizza tarte, à partir d'une plaque de 2m2 de 0,8mm d'épaisseur, posé sur un support en tube carré d'acier de 20mm de section

Matériaux

- plaque d'acier 200cm x 100 cm (expondo)
- 3 tubes carrés acier 20mm (leroy merlin)
- corniere acier noir 20mm (leroy merlin)
- thermomètre de four à aiguille (ebay)
- tube acier 8mm
- tige fileté 6mm
- 2 ecrous 6mm
- 3 plaques siporex 40mm d'épaisseur

Outils

- poste à souder mma
- decoupeuse plasma stamos
- poste à souder mig sans gaz acier
- meuleuse d'angle
- pinces etaux x4
- équerre magnetique
- équerre de maçon
- perceuse + jeu de forêts

Étape 1 - Découpe de la plaque

Découpage de la plaque sans faire de chutes



Étape 2 - Soudage des pieces



Étape 3 - Pose du reducteur de cheminée

Pose des portes: 2 plaques 0.8mm soudées en sandwich par points de soudage Pose de la cheminée soudée au mig



Étape 4 - Fabrication et pose du support

Pose du support Hauteur 80cm Fabrication des fermetures de porte: tiges filetées, cintrées, soudées sur un plat d'acier de 5cm Permettant la fermeture sur la paroi



Étape 5 -

Étape 6 - Mise en pein



Étape 7 - Fin, pose des plaques refractaires

