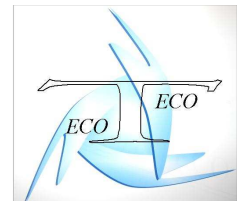


Construction four à bois 1150°

Annick et Baudouin 1976

Suite aux conseils de Marc FELLER

Albert JACQUES ECOTECO



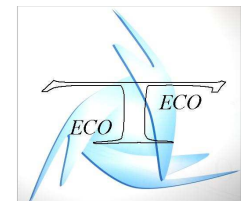
Construction four à bois 1150° 1976 Annick et Baudouin



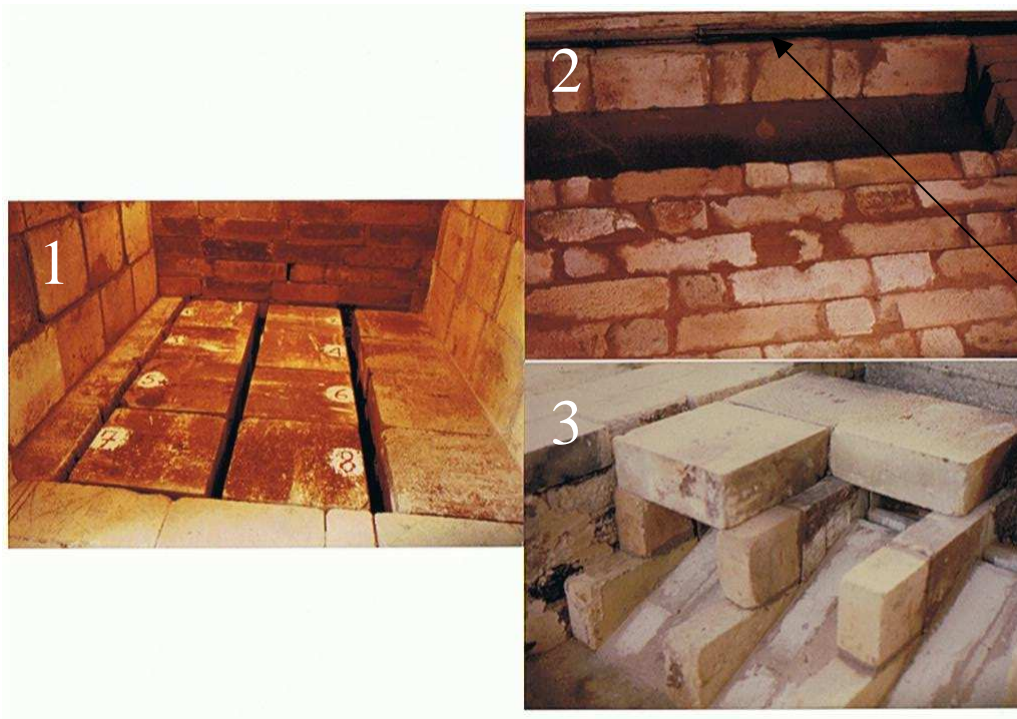
- Grille d'alendier et cendrier



OTECO

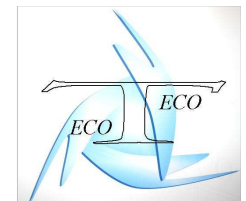


Construction four à bois 1150° 1976 Annick et Baudouin



1. Sole et carnaux 1ère chambre
2. Maçonnerie de doublage avec briques isolantes de récupération sur la grande voûte (carton ondulé en épaisseur)
3. Mise en place des Venturis

Albert JACQUES ECOTECO

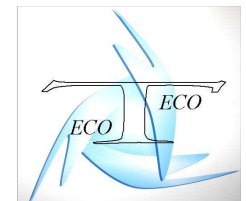


Construction four à bois 1150° 1976 Annick et Baudouin

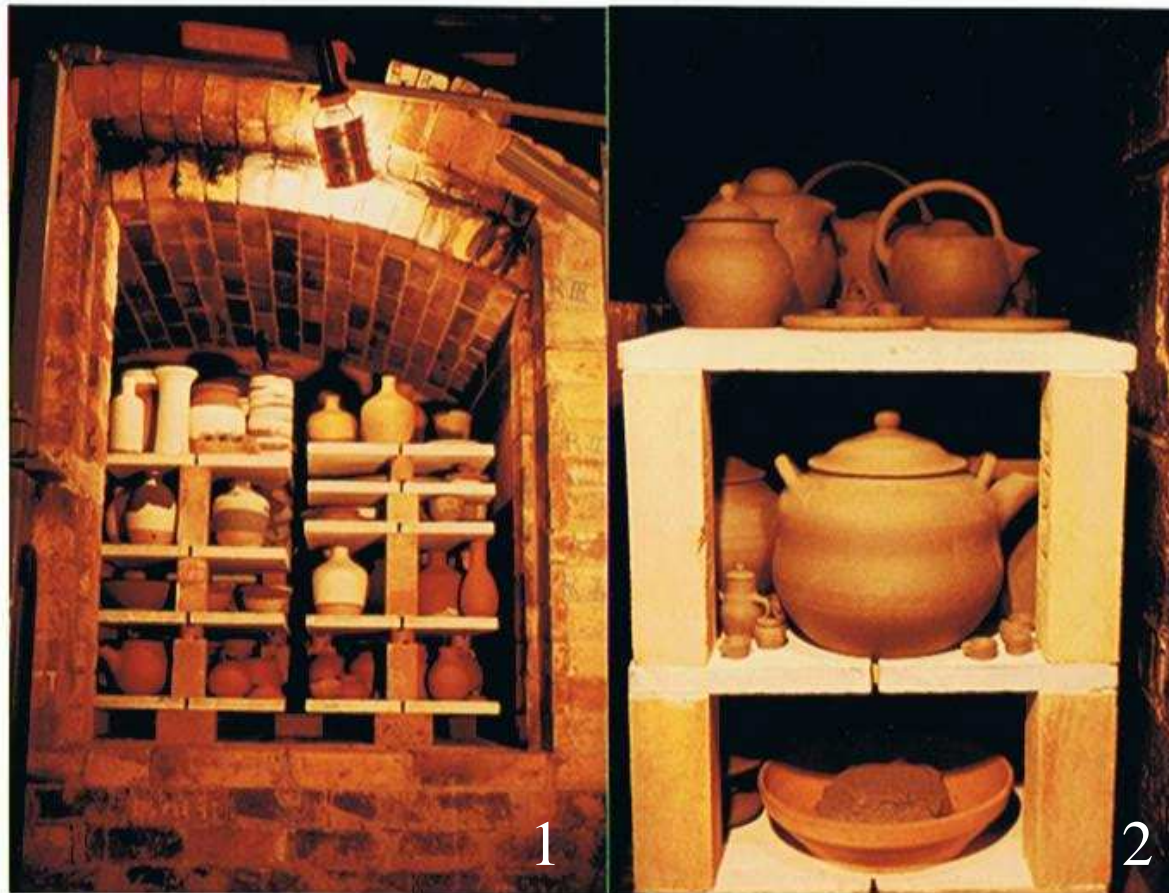


1. Coffrage au niveau du passage de toiture , réduction de la cheminée après le niveau pour l'échangeur
2. Porte de l'alandier avant briquetage

Albert JACQUES ECOTECO

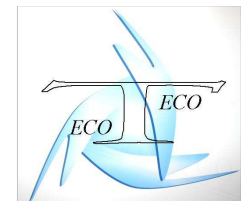


Construction four à bois 1150° 1976 Annick et Baudouin



1. Enfournement chambre 1
2. Enfournement chambre 2

Albert JACQUES ECOTECO

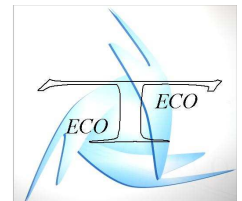


Construction four à bois 1150° 1976 Annick et Baudouin



1. Essais de réglage d'air secondaire par le carnaux prévu pour les brûleurs
2. Le four et son foyer respire bien

Albert JACQUES ECOTECO

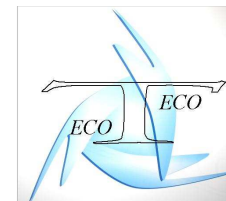


Construction four à bois 1150° 1976 Annick et Baudouin



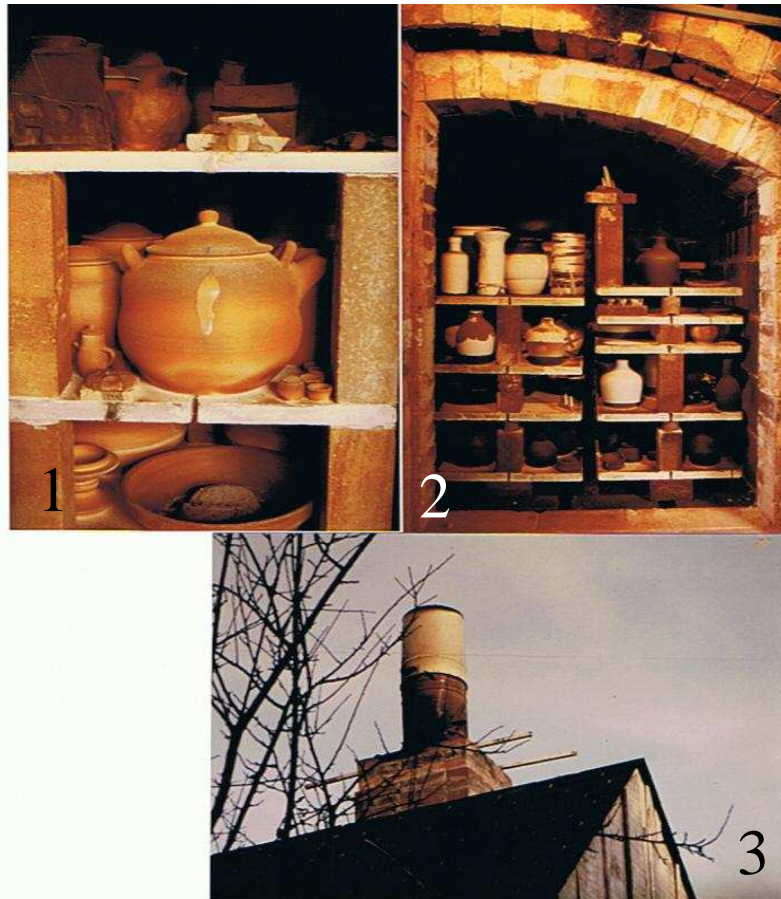
1. Chargement bois

Albert JACQUES ECOTECO



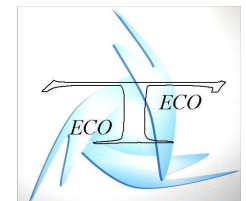
Construction four à bois 1150° 1976

Annick et Baudouin



1. Chambre 2 les biscuits sont joliment flammés. Erreur de support de montres hauteur insuffisantes. Au niveau bas essais de recherche de la pointe de feu voir cendres.
2. Ouverture de la première chambre, montres trop petites et en petit nombre.
3. Ré-hausse cheminée avec bidons de récupération en attendant tubulure définitive.

Albert JACQUES ECOTECO



Jannick Baudouin.
La Ferme du Baron
Vignoux de Bretagne
44360.

16 40 . 57 11 46

Vignoux de Bretagne le
21 décembre 1984.

Monsieur Marc Veller.
Monsieur.

Voici enfin venu le moment de vous faire partager le peu d'expérience avec le four dont vous êtes l'un des précieux conseils depuis son ébauche.

La première cuisson en biscuit s'est avérée assez positive tout en me laissant une inquiétude par rapport au fonctionnement des venturis. Je vous avais téléphoné à ce propos; depuis j'ai essayé une fois de cuire jusqu'à la maturation des ornans de grès.

Tout a assez bien fonctionné jusqu'à 1150°. A cette température le four a plafonné immédiatement (ceci malgré l'aide en fin de cuisson d'un potier expérimenté et connaissant assez bien les cuissons au bois). Vous avez tout de même réussi à atteindre 1175° au pyromètre.

A l'ouverture: la 2^e chambre était bien cuite (les venturis ayant bien fonctionné). La température de cette deuxième chambre: 1000°C aux montes. est même un peu trop, les cendres arrivent à passer dans cette deuxième chambre. Les montes de la première chambre témoignaient d'une assez bonne homogénéité, mais les ornans n'avaient pas commencé leur fusion, ou si peu!

Suite à cette cuisson nous avons tiré quelques conclusions et résultats sur lesquels je vous demandais une certaine critique.

1) l'enfournement est beaucoup trop aéré (mon envie de cuire a dominé la sagesse de le remplir).

2) le bois était mal préparé et en trop faible quantité. Présence d'un peu d'humidité et trop de bois à écorce.

3) la Cheminée n'est peut-être pas assez haute du fait de l'absence (actuellement) d'un échangeur de chaleur et de l'air pulsé.

4) tout au long du grand feu le four a été très réducteur. Est-ce la caractéristique de celui-ci, ou peut-on arriver à le rendre plus oxydant avec une cheminée + haute { et } l'air pulsé?

Pour l'échangeur j'ai la sole, les tubes, la soudure... etc., il ne reste plus qu'à le fabriquer et trouver la soufflante.

Avec cette lettre vous trouverez un petit dossier photos qui, si l'espère, retracera cette première aventure de la construction et des toutes premières cuissons.

Pour ce qui est de mes questions, je vais attendre que vous ayez reçu ma lettre pour vous téléphoner.

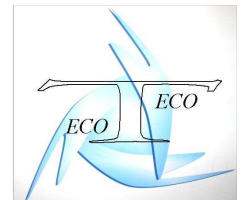
Actuellement je me prépare à une nouvelle cuisson pour Janvier. J'ai construit un séchoir à bois, je vais enfourner plus séché, rehausser la cheminée avec des bidons de métal... etc.

Vous excusez ce style haché ainsi que mon écriture, mais c'est un objet qui ne m'apaise pas encore.

En cette période de fin d'année, je vous envoie tous mes vœux de Noël et de

Happy New Year
Bien amicalement

Albert JACQUES ECOTECO



Albert JACQUES ECOTECO

Albert JACQUES ECOTECO

Albert JACQUES ECOTECO

Albert JACQUES ECOTECO

Albert JACQUES ECOTECO

Albert JACQUES ECOTECO

Albert JACQUES ECOTECO