

Horno construido en mampostería

Se trata de una construcción simple del tipo denominado cúpula o bóveda esférica.

En el lugar elegido y sobre un terreno firme se construye el basamento del horno, que además sirve de depósito de leño o secadero.

Las tres paredes perimetrales o de sostén, se hacen de medio ladrillo elegido, asentados sobre un patín del mismo material, o una viguita de Hormigón Armado (H.A.) de 15 x 10. Se usa como ligante, mezcla común: arena y cal, reforzada con una cucharada de cemento port-land por balde.

Terminadas las tres paredes laterales se arma a su frente una viguita de H.A. de 15 x 15, que oficiará de dintel de la abertura del secador de leña.

Sobre este conjunto colocaremos la plataforma que estará constituida por una loseta de H.A. construida independientemente sobre el terreno adyacente prolijamente aplanado. Hierros de 6 mm formando cuadros de 15 cm de lado. Espesor de la plancha 7 cm.

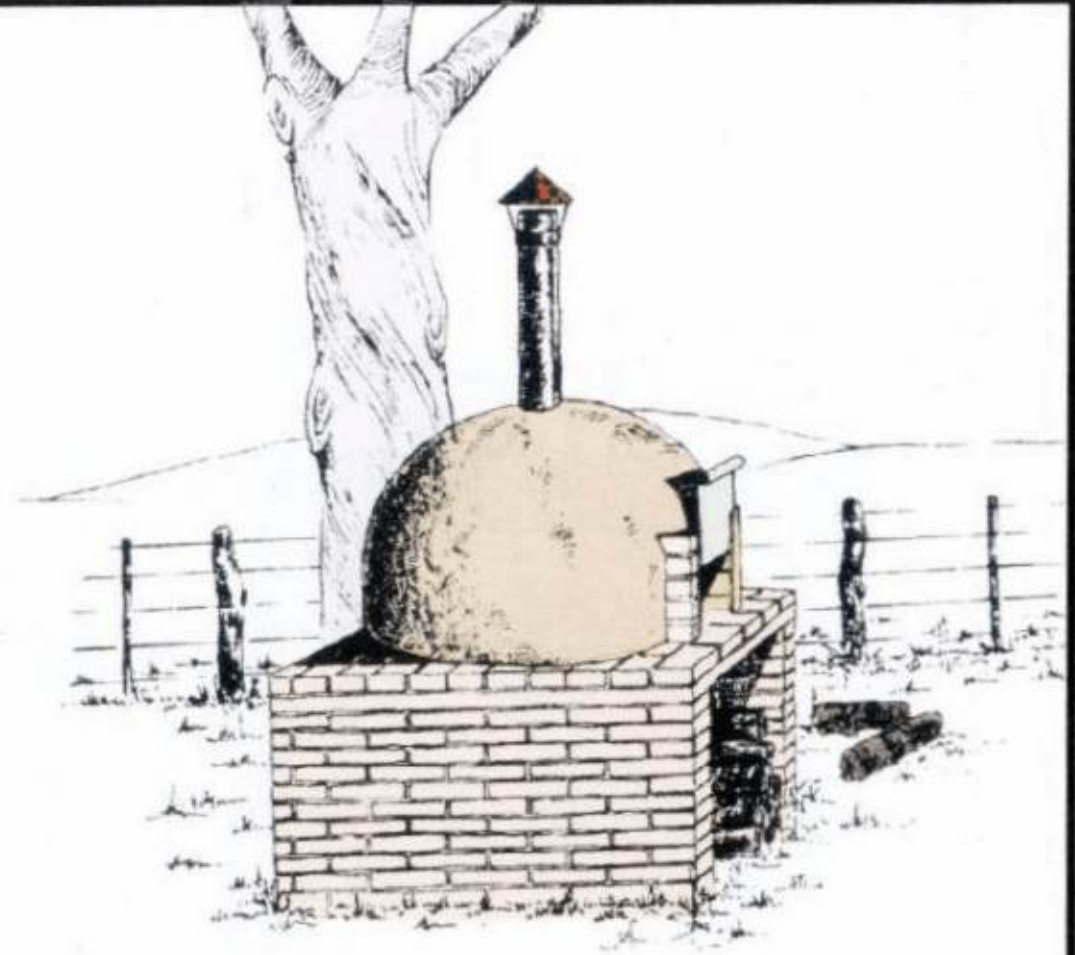
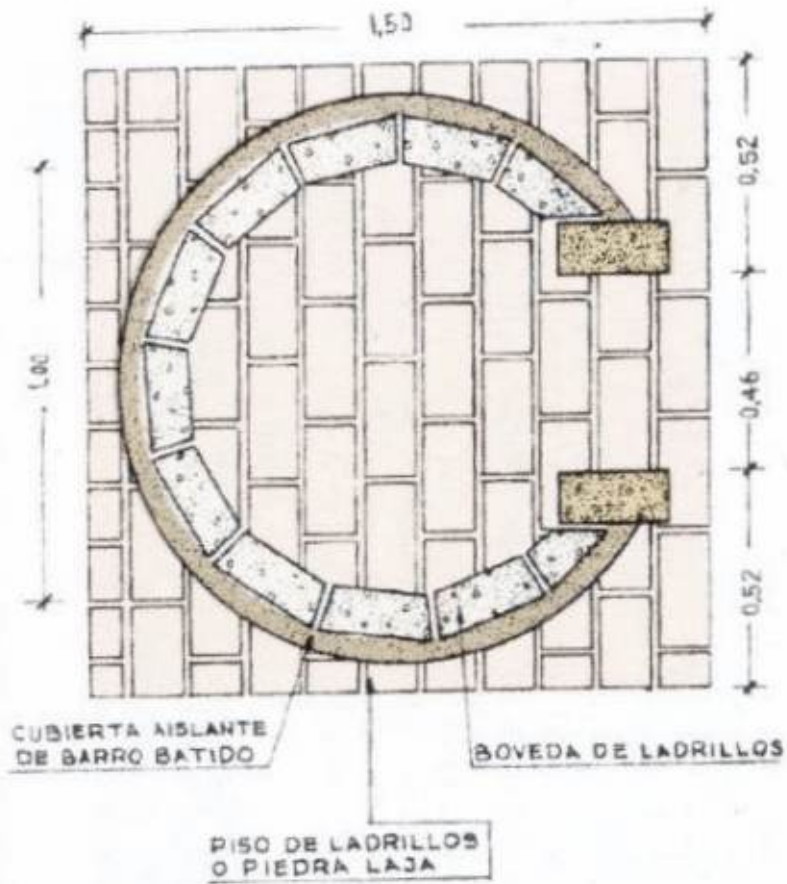
Haciendo centro y con un lápiz unido a un cordel, marcaremos la circunferencia interior de la bóveda cuyo piso será de ladrillos.

Esta media naranja cuyas primeras 3 ó 4 hileras se mantienen verticales, o a plomo, se construye en coronas de espesor de 1/2 ladrillo hasta su cierre en la cúspide.

Los ladrillos son de los llamados de campo elegidos, que debido a su relativa facilidad de desbastado, tendrán forma de dovela o cuña, lo cual se consigue desgastando las caras, frotando o raspando las piezas entre sí.

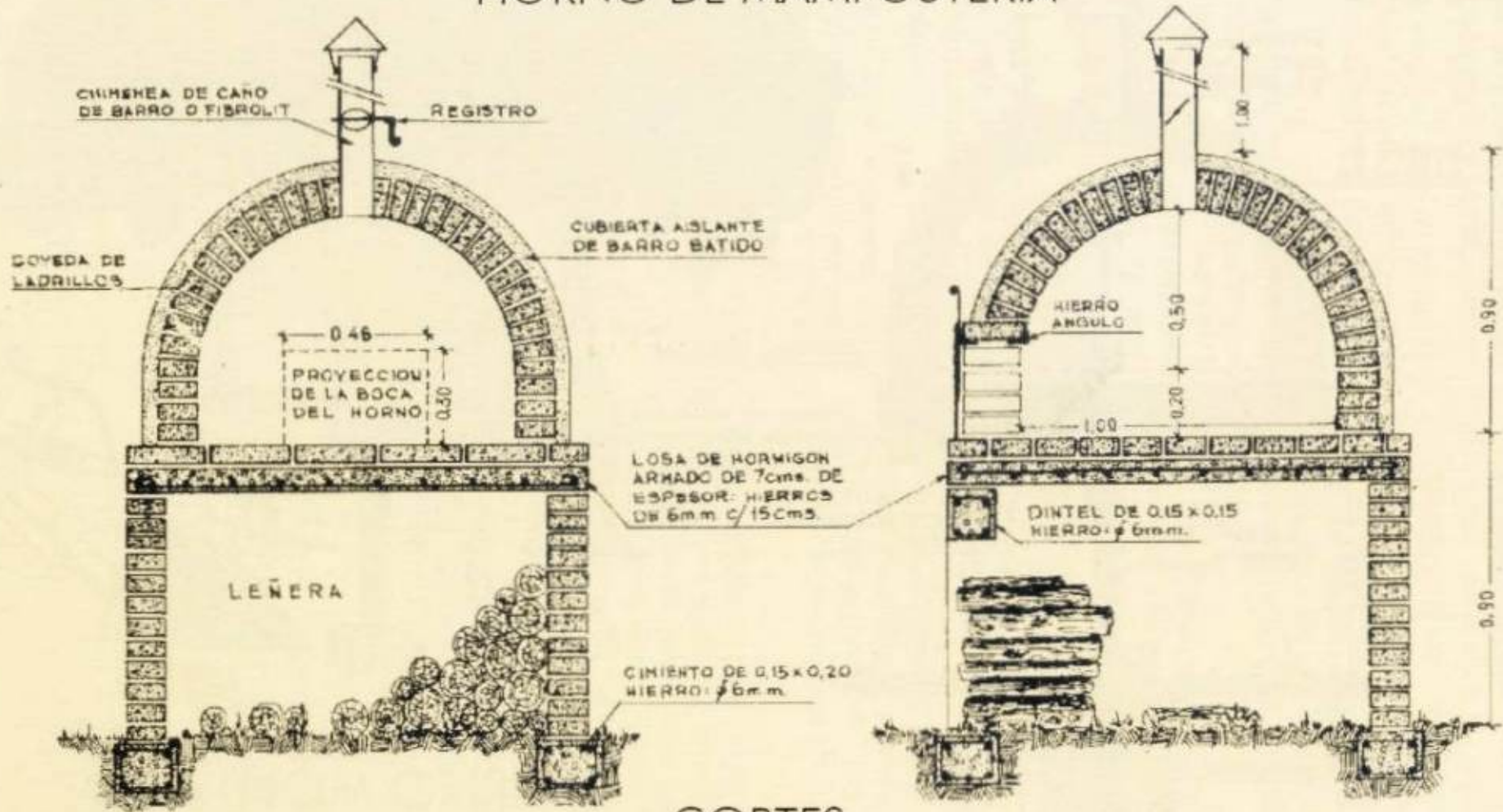
En la parte central colocaremos un caño de barro o de fibrolit de 10 cm de diámetro interior, con una altura mínima de 1 m. Además contará con un sombrerete y un registro para regular el tiraje y graduar debidamente el calor.

# PLANTA



# HORNO DE MAMPOSTERIA

# HORNO DE MAMPOSTERIA



CORTES

## Horno montado sobre rueda

Los vientos cambiantes que dificultan el buen tiraje, como también repercuten negativamente en el correcto cierre de la tapa del horno en momentos de observar, colocar o sacar los panes, han agudizado la inventiva del paisano, haciéndole idear un horno giratorio, de fácil manejo que siempre dará la espalda a las corrientes de aire frío.

Este tipo de horno netamente campero, se construirá utilizando como mesa-base, una fuerte rueda delantera de carro.

El eje de hierro de la rueda que oficia de columna-soporte, se empotra en una excavación circular efectuada en el suelo siendo ésta rellena con hormigón grueso.

La plataforma circular (mesa) se realiza en base a la construcción de una planchadita de hormigón armado, con hierro de 6mm, formando cuadros de 15 mm por lado.

Esta planchadita de 6 cm de espesor se ejecuta aparte, sobre el propio terreno cuya superficie ha sido previamente aplanada; el borde de la circunferencia toma forma con una tira de chapa de hierro curvada en forma de círculo, que se afianzará al suelo por medio de pinchos o estacas.

Cuando la losita de hormigón esté por fraguar se coloca sobre ella bien centrada, la rueda con el objeto de que ésta moldee o adapte la llanta, rayo y maza al hormigón aún en estado plástico.

La rueda y su respectiva llanta de hierro, serán previamente pintadas, para lo cual haremos un buen rasqueteo y aplicaremos una mano de aceite cocido y otra de color resistente a la intemperie.

