

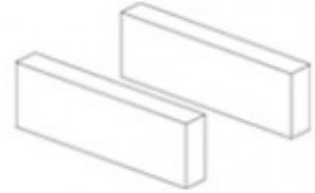


Установка и монтаж дровяной печи

Специально для вас мы подготовили поэтапную инструкцию, которая поможет самостоятельно и профессионально установить вашу модульную дровяную печь Valoriani. Установка и монтаж печи на дровах еще никогда не были такими простыми!

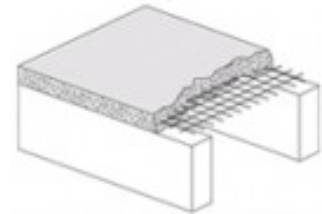
ШАГ 1. ОПОРЫ ПОД ОСНОВАНИЕ ПЕЧИ

Сначала необходимо подготовить 2 опоры из кирпича высотой примерно 75 см каждая, чтобы поверхность розжига была на высоте 110 см.



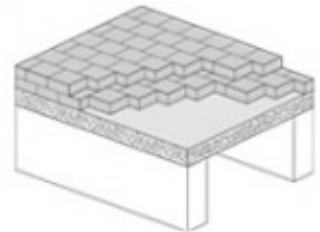
ШАГ 2. ОПОРНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ ДЛЯ ПЕЧИ

Далее нужно сделать опорную поверхность толщиной 15 см. Ее можно изготовить из ячеистого цемента или облегченного бетона укрепленного армирующей сеткой. Также вместо этого можно использовать бетонную плиту такой же толщины — 15 см.



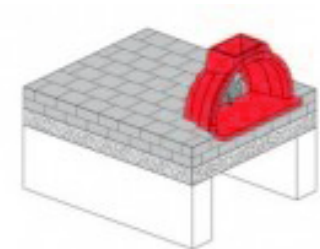
ШАГ 3. КЛАДКА ОСНОВАНИЯ

На опорную поверхность выложите 2 ряда кладки из красного (глиняного) цельно-плотного кирпича или из шамотного желтого кирпича.



ШАГ 4. МОНТАЖ АРКИ ПЕЧИ

На основу из кирпича выставляется арка печи и дымоход.



ШАГ 5. ЗАТИРКА ШВОВ ПОДА

Далее выкладываются огнеупорные плиты поверхности для приготовления — пода. Данные плиты укладываются без швов, вплотную друг к другу, поэтому необходимо заранее обработать стыки плит пода наждачной бумагой или другим абразивом. Плиты укладываются сухим способом



117246, Россия, Москва, Научный проезд, 20, стр.2



т./факс: +7 (495) 921 3986



e-mail: gabel@dol.ru www.pectopah.ru

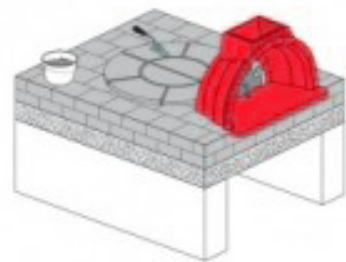
Установка и монтаж дровяной печи



без использования затирки, клея и прочих печных смесей. В том случае, если под укладывается со швом, то пространство между огнеупорными плитами необходимо заполнить жаростойкой затиркой или печным раствором. Шов заполняется так, чтобы затирка находилась немного ниже уровня самой варочной поверхности.

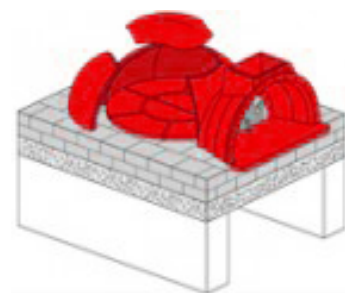
ШАГ 6. МОНТАЖ ЭЛЕМЕНТОВ ПЕЧИ

На этом этапе выполните монтаж свода, проверив, чтобы все части плотно и устойчиво примыкали друг к другу. Пространство между плитами пода и стенками печи оставьте без использования каких-либо печных смесей и затирок.



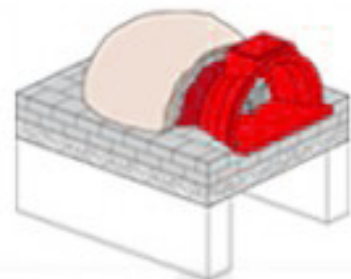
ШАГ 7. ЗАТИРКА ВНЕШНИХ ШВОВ ПЕЧИ

Смочите влажной тряпкой или губкой места соединения элементов свода печи и нанесите на внешние швы жаростойкую затирку слоем 1-3 см в толщину. Для того, чтобы печь лучше сохраняла жар нанесите печную жаростойкую смесь, например, REFRAХ по всей поверхности купола толщиной 1-3 см. После этого дайте смеси хорошо просохнуть в течение примерно 50 часов (длительность зависит от толщины слоя и марки печной смеси).



ШАГ 8. ТЕПЛОИЗОЛЯЦИЯ ПЕЧИ

Теперь можно приступать к термоизоляции. Она проводится только керамическим волокном! Необходимо уложить 3-4 слоя керамических матов толщиной 2,5 см. Керамоволокно укладывают плотно прижимая слои друг к другу так, чтобы не было воздушных пузырей и пустот. Стыки между нижними слоями закрывают следующим слоем.



117246, Россия, Москва, Научный проезд, 20, стр.2

т./факс: +7 (495) 921 3986



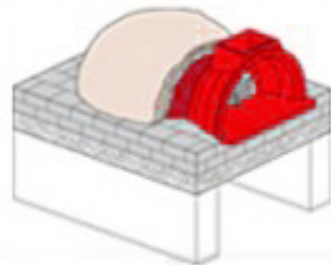
e-mail: gabel@dol.ru www.pectopah.ru





ШАГ 9. ФИКСАЦИЯ КЕРАМОВОЛОКНА НА СВОДЕ

Далее зафиксируйте волокно металлической стеклой и поверх нанесите слой простого цементно-песчаного раствора толщиной 2-4 см (в качестве заполнителя допускается добавление керамзита средней или мелкой фракции).



ШАГ 10. ОТДЕЛКА ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ

Монтаж печи закончен. Теперь можно приступать к внешней отделке мозаикой, камнем, краской, любым декоративным покрытием под цвет интерьера Вашего помещения. Также печь можно «зашить» в стену. А если же Вы устанавливаете печь снаружи, то нужно защитить ее осадков и влаги.



ПРИМЕЧАНИЕ

- Выбирайте печные смеси и затирки, изготовленные из экологически чистых материалов, избегайте в составе полимеров и химических добавок, с температурой эксплуатации не менее 500 градусов.
- Подойдут любые жаростойкие печные смеси со следующими параметрами:
 - температура эксплуатации не менее 400 градусов и выше;
 - толщина наносимого слоя от 1 см.

salva

 **KORESCO**
Korean Refrigeration Company

 **ПРАКТИКА**[®]



pavoni
ITALIA

 **SPAR MEXER**



ANGELO PO

117246, Россия, Москва, Научный проезд, 20, стр.2

 **oem**

 **ENOFFRIGO**
MORBI REFRIGERANTI PER LA RESTAURAZIONE

 **lincat**

 **КОСАТВО**
Korean Catering Equipment Manufacturing Company Inc.

т./факс: +7 (495) 921 3986

 **PADERNO**

 **DIHR**

e-mail: gabel@dol.ru www.pectopah.ru