



RECOMENDACIONES PARA MONTAJE HORNO DE PERERUELA Y PUESTA EN MARCHA

Disposición de Materiales:

- Horno de Pereruela
- Base para colocación.
- Tiro metálico
- Puerta metálica
- Ladrillos Refractarios
- Mortero Refractario
- Malla gallinácea
- Aislante superior a 400°C
- Arlita 2-4 mezclada con mortero.
- Impermeabilizante exterior.
- Arena seca (barrosa y rio)
- Barro limpio de montaje
- Nivel de burbuja
- Malla Pvc
- Pirómetro con vaina
- Alambre.

1º Implantación del horno.

Sobre una base preparada de hormigón o mesado de fabrica suficientemente resistente (se recomienda una base de 1,20 * 1,20 cm, es decir unos 40 cm a mayores que el diámetro exterior del horno) y de una altura cómoda para el uso cotidiano. Se extenderá unos 3 metros lineales de malla gallinácea dejándola centrada, sobre la misma extenderemos el aislante 1 o dos capas, dependiendo del tipo de aislante a utilizar, si es reflexivo con el aluminio en la parte exterior, colocaremos unos 5 cm de barro de montaje limpio y a continuación, deposite el horno, para una correcta nivelación, gírelo en ambos sentidos, utilizando un nivel de agua colocado en el interior del horno de Pereruela, deberá de tener en cuenta, la medida de los ladrillos de la boca, si le colocará reja para cenizas en el exterior para colocar el cajón correspondiente, etc. La medida recomendada desde la parte exterior del horno en la embocadura y el inicio de la plataforma son 20 cm. A continuación aplique una capa de barro por todo el exterior de horno que quede homogéneamente adherido al mismo, luego con la malla pvc corte tiras de unos 30 cm por 10 cm y cúbralo todo el barro para que al aplicar la segunda capa de 2 cm de barro nuevamente quede suficientemente atado para que al secar el agua no se agriete o si lo hace no se desprege y suelte de la cúpula del horno. Tras el secado del barro cubriremos el horno con la malla y el aislante, solapando en la parte superior tanto la malla como el aislante y con unos alicates de punta retorceremos y compactaremos el aislante alrededor del horno hasta dejarlo todo muy bien fijado. (NO CUBRA EL HORNO SI EL BARRO NO SE HA SECADO CORRECTAMENTE) esto transmitirá humedad al horno que luego tardará mucho tiempo en salir.



2º Tiró metálico.

En la parte delantera del horno y con ladrillos refractarios se asentará el tiro superior, dejando aproximadamente un ladrillo por encima de la boca del horno, estos ladrillos serán unidos con mortero refractario, deberán de dejar la parte vista al exterior de la puerta. Este tiro es muy recomendable su colocación para que una vez realizada la combustión podamos comenzar el asado cerrando el tiro superior y de esa forma no perder rápidamente el poder calorífico del horno. Pueden colocar prolongaciones de conducto hacia el exterior evitando codos de más de 45° y sombreretes o remates muy cerrados.



3º Colocación de la Puerta del Horno.

Mediante las patillas metálicas de que dispone la puerta anclamos la misma al horno. Es muy importante que la parte inferior quede al mismo nivel del suelo del horno para facilitar una corriente de aire correcta durante la combustión. Para ello realizaremos unos cortes en los ladrillos de apoyo del marco de la puerta con el fin de embutir el mismo y dejarlo todo a nivel. Necesitaremos dos filas de ladrillos para compensar los aislantes, barro y espesor de la base del horno. En las cuatro patillas de la puerta, extenderemos un alambre hasta la armadura del horno con el fin de fijar con más consistencia el marco al horno. Los ladrillos serán recibidos con pasta de cemento NO REFRACTARIA bien en color gris o blanco eso ya lo dejamos a la elección de nuestros clientes.



4º Colocación del termómetro.

En el agujero especialmente destinado para el termómetro insertaremos el mismo por la parte exterior y la vaina protectora interior por el interior del mismo asegurándonos una correcta sujeción del termómetro, en ocasiones y sobre todo para que el termómetro funcione más exactamente es más recomendable incorporar el termómetro en la pared de ladrillo refractario, para ello deberemos colocar un termómetro más largo de lo normal, 400 mm así quedará fijo en el horno y no podrá molestar cuando abrimos y cerramos la puerta. Este último es el que ALFARERIADUERO monta en la totalidad de sus hornos. Siempre deberá entrar en el interior del horno mínimo 5 cm tanto la vaina como el pirómetro. Realizaremos un taladro en la zona de refuerzo de la embocadura del horno con una broca de 12 mm si usar el picador y con la ayuda de un pequeño mártir por el interior de esa forma no se nos



descorchara en exceso el orificio. Aplicaremos algún sellador para dejar fija la vaina en la embocadura y el pirómetro será de quita y pon. La altura ideal desde la base del horno es de 15, 16 cm de altura.

5º acabado exterior del horno.

Para evitar pérdidas de calor, roturas del horno, y filtraciones de agua de lluvia, nuestra recomendación para su terminación, independientemente del acabado final, (Tradicional, Piedra ó Ladrillo) son los siguientes materiales y pasos:

1. Sobre la cúpula del horno se colocará el barro de montaje, el aislante térmico tipo IBR-80 p superior, fijado con una posterior malla gallinácea y recibida a los extremos en la base con mortero.
2. Sobre el aislante térmico se colocará Arlita mezclada con mortero quedando una capa aproximadamente de 3-5 cm de reforzante armado, necesarios para coger cuerpo la cúpula y ofrecer rigidez y durabilidad.
3. A continuación se aplicará el impermeabilizante que impedirá que el agua de lluvia penetre en los hornos colocados en el exterior y que todo el forrado se cargue que agua y debilite los materiales con las subidas y bajadas de temperatura.
4. Por último se aplicará conservando la forma redondeada del horno el acabado final o se realizará tabiquería exterior hasta completar una especie de casetón con tejadillo de teja que será relleno de arlita seca.

6º Puesta en marcha.

Se recomienda antes de realizar el primer asado ir calentando unos días antes progresivamente el horno para evitar deficiencias de secado, etc. El primer día quemará unos papeles de periódico hasta alcanzar 100°C, el segundo día unas ramitas de leña con periódicos hasta 150-200°C, el tercero algo más de leña pero sin acumular demasiada, cerrará la puerta y el tiro para que el calor interior del horno por transmisión seque todas y cada una de las partes del mismo. Así otras dos o tres veces hasta realizar una carga total de leña no más gruesa que la manilla de la puerta para alcanzar los 300°C, 350°C y una vez que las llamas se han apagado cerraremos los tiros superior e inferior y observaremos como la cúpula interior del horno se comienza a blanquear por efecto de acumulación de calor con el barro refractario, en ese momento se dice que ya está el Horno para bollos.



Recomendaciones.

- La instalación de una rejilla bajo el tiro de la puerta, es únicamente recomendada para la extracción y limpieza de las cenizas, siempre y cuando se coloque un cajón inferior en el exterior para la cual se deberán tener en cuenta las medidas del mismo desde la implantación del horno. (ver recoge cenizas)
- Pueden aparecer pequeñas fisuras en la parte de la puerta o tiro, es normal por las altas temperaturas que reciben del interior del horno y los materiales metálicos empleados, esto no perjudica el correcto funcionamiento del mismo. **SE RECOMIENDA ENCENDER EL HORNO POCO A POCO PARA EVITAR DILATACIONES BRUSCAS Y EXCESIVAS SOBRE TODO EN LA ZONA DE TIRO Y EMBOCADURA.**
- Durante el encendido del horno para realizar un asado el tiro o tranquilla de la puerta deberá de estar abierto, así como el tiro para facilitar la combustión. Una vez alcanza el horno la temperatura ideal y las brasas se encuentran en su momento óptimo se cierra la puerta tranquilla, abriendo la rejilla inferior y cerrando levemente el tiro superior, en este momento controlando el termómetro da comienzo el asado. Hay que tener en cuenta que al realizar asados e introducir las piezas, el horno se estabilizará por lo que es recomendable tener el horno un poco más alto de la temperatura ideal (1 Asado +50°C, 2 Asados +100°C)
- Los Hornos de Pereruela son acumuladores de calor debido a su composición con Barro Refractario por lo que tardarán entre 45 y 60 minutos en acumular el calor que podrán conservar durante casi un día completo, con las correspondientes bajadas de temperatura y siempre que la puerta esté debidamente cerrada y el tiro cerrado.
- No olvide que las mejores leñas son el sarmiento, encina, olivo, roble, haya, etc. Que con su poder calorífico y poca cantidad obtendremos mejores resultados. No usar maderas industriales, de palets con fungicidas y otros productos químicos y tampoco usar madera de pino por las resinas, ni de eucalipto, pueden cambiar el sabor de la comida y mancharnos el interior del horno.
- Para evitar enfados y decepciones por algún exceso de confianza, se recomienda que el primer asado se realice con productos más económicos por ejemplo un pollo, así si sale churruscado el enfado será menor, una vez practicado y obtenido el resultado correcto podrá comenzar con lechazos, tostones, cabritos, y todo tipo de asado, siempre recomendaremos la utilización de cazuelas de Pereruela.
- En cualquier momento pueden aumentar la temperatura aportando pequeñas cantidades de leña.
- Una vez finalizado el asado sino se va a aprovechar para cocidos, pastelería, etc. Se recomienda dejar la puerta entreabierta y que el calor se pierda poco a poco, cuidado con los niños y pequeños de la casa, alrededor del horno los materiales metálicos, palas, recogedores, restos de brasas, etc. están a altas temperaturas y pueden ocasionar quemaduras importantes.

Esperamos este pequeño manual les haya servido de orientación y ayuda, estamos a su disposición para cualquier consulta o duda. info@alfareriaduero.com – info@alfareriaduero.es – www.alfareriaduero.es – 674894486 - 980051018 - 671232716

