



Forno ad aria

di Oscar Ferri e Francesco Turrini

Premessa:

Realizzare un forno ad aria non è complicato, il vero problema è fare in modo che la temperatura sia costante per tutta la sua lunghezza.

Io e Francesco abbiamo trovato la maniera di avere un forno ad aria con un margine di circa 5 gradi di differenza di temperatura tra l'inizio e la fine del forno.

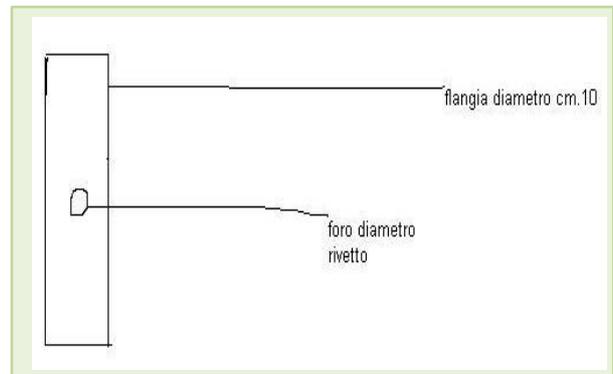
Ecco come:

Occorrente:

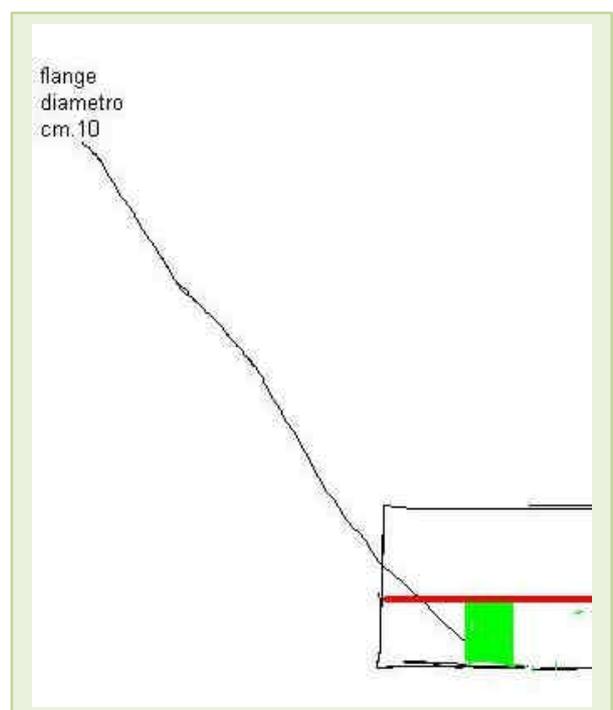
- Tubo da stufa diametro 15 cm. Lungo 150 cm.
- Due tappi diametro 15 cm. (si trovano dove si comperano i tubi da stufa.
- Un tubo diametro cm. 10 lungo 50 cm.
- 4 rivetti.
- Un tubo diametro 4 cm. Lungo 220 cm.
- Due termometri a sonda.
- Una retina metallica da cm. 12x150.
- Pistola ad aria calda

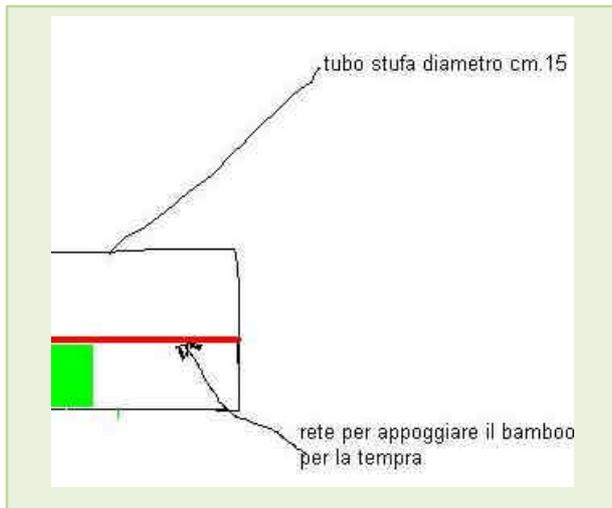
Iniziamo:

Tagliamo 4 flange dal tubo di diametro 10 (potete farle larghe quanto volete) e ad ognuna praticate un foro del diametro del rivetto.

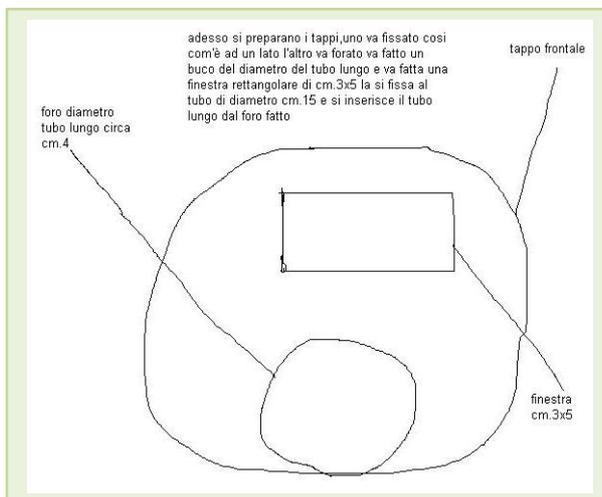


Ora bisogna praticare quattro fori del diametro del rivetto anche nel tubo da 15 cm. Che è l'involucro esterno del forno, fatti i fori ad una distanza più o meno simile, con i rivetti si fissano le flange all'interno del tubo da 15. Le flange servono a sostenere la rete dove appoggeremo il bamboo a temperare.

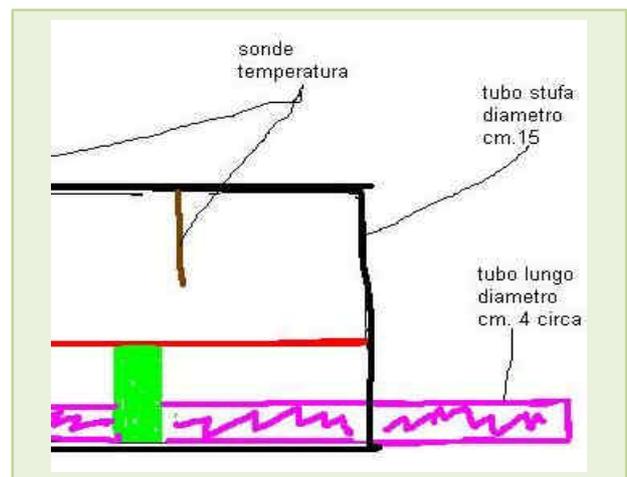
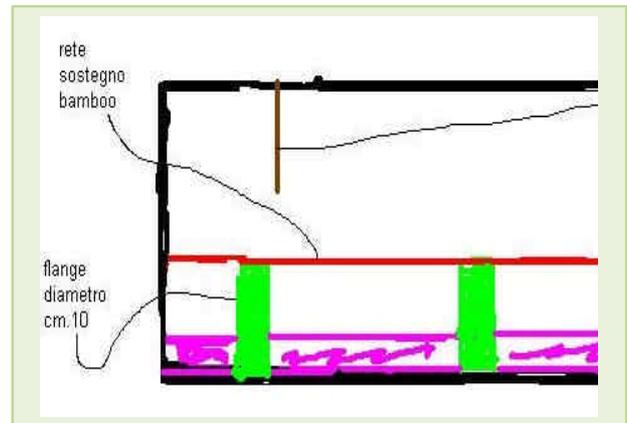




Adesso si preparano i tappi, uno va fissato così com'è, l'altro va forato. Va fatto un foro del diametro del tubo lungo e va fatta una finestra rettangolare di cm. 3x5; la si fissa al tubo di diametro 15 e si inserisce il tubo lungo dal foro già predisposto. Bisogna avere l'accortezza di tagliare la finestra in concomitanza della retina di sostegno del bamboo così da poter infilare agevolmente i listelli per la tempra.



Ora si praticano i due fori per le sonde e si assembla il tutto.



A questo punto si avvolge il tutto con materiale termoisolante, si infila la pistola e si accende. Quando si sarà raggiunta la temperatura voluta per equilibrare la stessa dentro il forno si dovrà sfilare un poco alla volta il tubo lungo con la pistola sempre accesa finché si troverà il punto di equilibrio. E' conveniente segnare questo punto sul tubo in modo da avere un riferimento per le cotture successive.

Ognuno dovrà trovare il proprio punto di equilibrio perché varia in funzione del tipo di pistola e del tipo di coibentazione. Per dare un esempio noi lo abbiamo sfilato per circa 175 cm e abbiamo ottenuto una differenza tra i due termometri di circa 5°.

oscar1962@hotmail.it

Francesco.Turrini@siae.it