

Utdrag ur boken

LANTMANNABYGGNADER

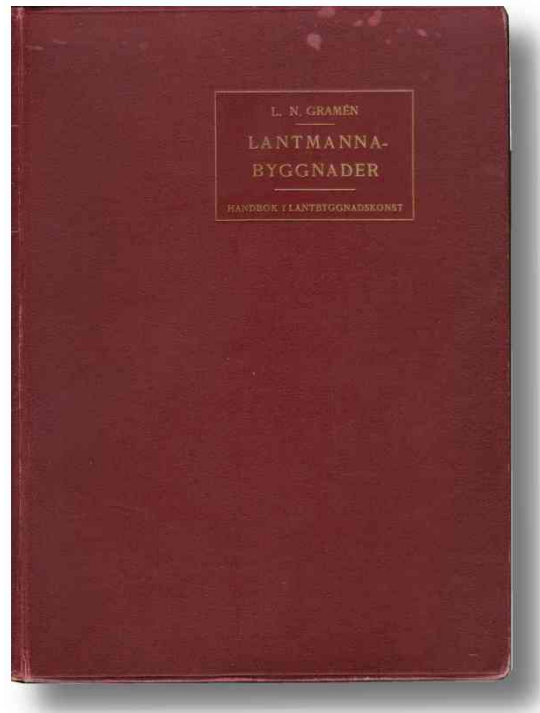
Handbok i lantbyggnadskonst

L.N. Gramén

3:e omarbetade upplagan

C.E. Fritzes Bokförlags Aktiebolag

Stockholm 1922



Bakugnar göras vanligen till formen avlånga med avrundade hörn. De förses med minst 40 cm. tjocka väggar samt isoleras vid över- och undersidan med ett sandlager e. d. De böra konstrueras så att eldkanalerna, 3 eller flera, börja vid ugnens bakre del och ledas över valvet till främre delen, där de utmynna i ett gemensamt skorstensrör. För kvarhållande av värmen skall detta kunna stängas medelst spjäll. Se fig. 200, som visar ritning till bakugn. Rökkanalerna kunna även dragas inunder ugnen. I ugnöppningen insättes en väl tillslutande lucka av gjutjärn och framför denna en häll eller också en järnspis. Bakugnar uppföras oftast av vanligt prima rödtegel i lerbruk. Bäst är dock att använda eldfast tegel till de delar, som äro utsatta för eldens direkta inverkan, särskilt för ugnens botten. Denna skall hava lutning framåt, t. ex. 1:15. Vid sidan av ugnsluckan anbringas ett lyshål, 10 cm. i fyrkant, i vilket stickor eller annat bränsle kan införas för att upplysa ugnen vid brödets in- och uttagande.

Bakugnar göras vanligen till formen avlånga med avrundade hörn. De förses med minst 40 cm tjocka väggar samt isoleras vid över- och undersidan med ett sandlager e.d. De böra konstrueras så att eldkanalerna, 3 eller flera, börja vid ugnens bakre del och ledas över valvet till främre delen, där de utmynna i ett gemensamt skorstensrör. För kvarhållande av värmen skall detta kunna stängas medelst spjäll. Se fig. 200, som visar ritning till bakugn. Rökkanalerna kunna även dragas inunder ugnen. I ugnöppningen insättes en väl tillslutande lucka av gjutjärn och framför denna en häll eller också en järnspis. Bakugnar uppföras oftast av vanligt prima rödtegel i lerbruk. Bäst är dock att använda eldfast tegel till de delar, som äro utsatta för eldens direkta inverkan, särskilt för ugnens botten. Denna skall hava lutning framåt, t.ex. 1:15. Vid sidan av ugnsluckan anbringas ett lyshål, 10 cm. i fyrkant, i vilket stickor eller annat bränsle kan införas för att upplysa ugnen vid brödets in- och uttagande.

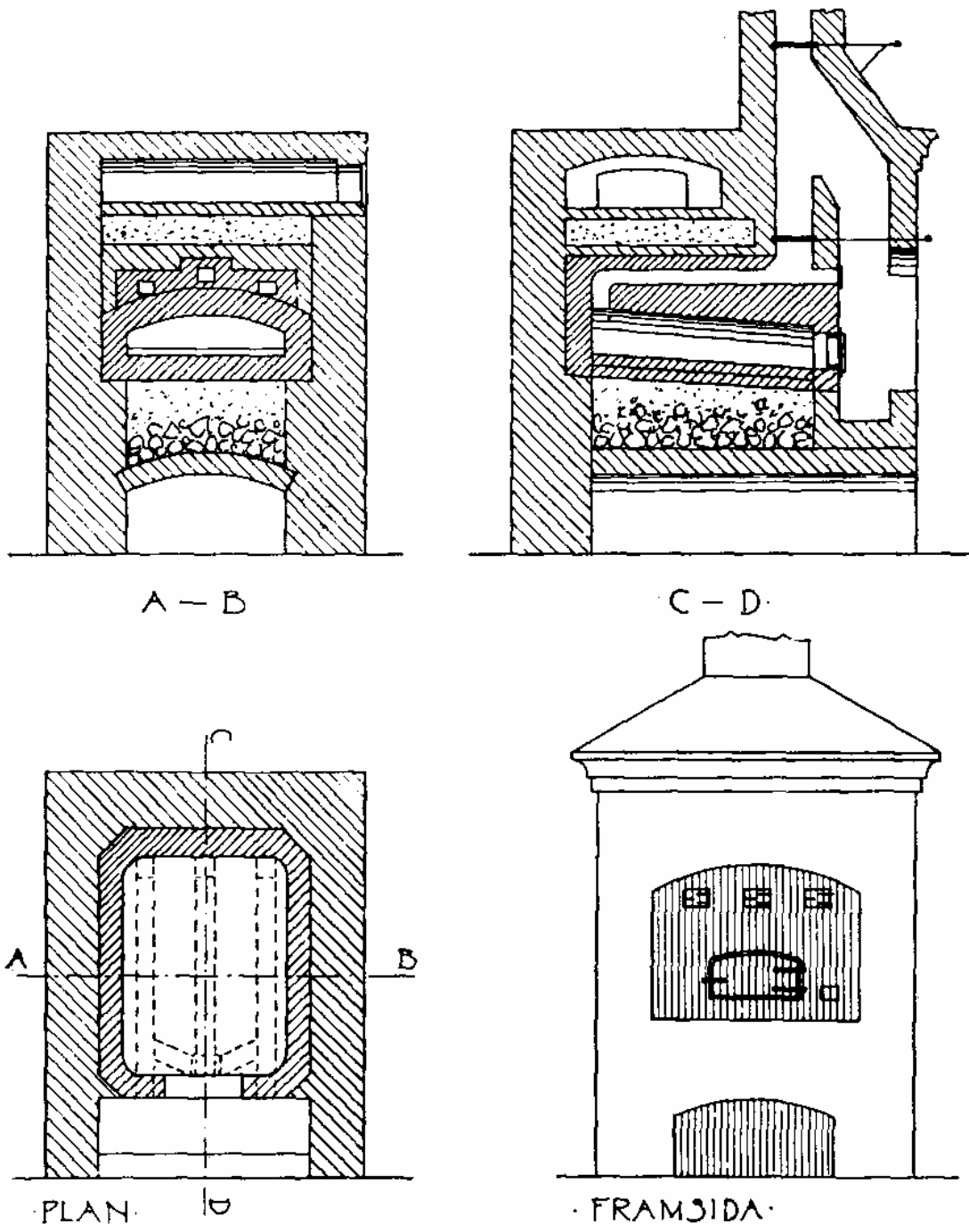


Fig. 200. Bakugn.

(kopia ur Lantmannabyggnader)