

2014年回顧③窯作り8(鉄扉編)

窯(ピザ、パン、炭の3Way)造りを始めてもう3年になります。加えて今年は入院生活もあり2014年5月から半年中断。計画は既に大幅に遅れていますが、それでも少しずつ進めており、この春までにレンガ300個作り終えました。今回、ピザやパンを窯から出し入れし、保温性も高める為熱を遮断する目的で鉄板で扉を作る事にしました。切断と溶接組立の工程を2回に亘ってご紹介します。

紹介します鉄板切断作業は、2014年4月までに終わっていましたが、今回改めてその過程を纏めてみました。板厚3mmの鉄板(軟鉄)を、ジグソー切断、その後溶接するという工法で取り掛かることにしました。



板厚3mmの鉄板を2枚(900\*600、450\*450)準備、墨入れは、千枚通しで「ケガキ」ます。



鉄板用のジグソーの歯ですが、当初焼きが心配になり、油注入しましたが不要でした。



入り口の扇型部を切断。ジグソーの切断スピードは0.5mm/secぐらいでゆっくりと押し付けながら切断します。

入り口の扇型部の4枚を切断。一枚30分ぐらいかかりました。



鑿がけで滑らかにすると同時に寸法をチェック。

入り口の額縁等、長尺物を切断します。鉄板のブレと直線切りの為、コンパネに挟んで切断しました。

幅30mmの短冊を4枚切断。これを10種類の部品にカットします。



形状が円弧になる額縁は3つ。丸石の間を利用して少しづつ曲げます。

円弧の額縁部品3点。

切断パーツは、これ以外に取っ手、補強材等21点になりました。寸歩チェック・補正・修正を含め延べ2週間ぐらいかかりました  
さあ！次は溶接！！

