

Obsah

[1] Historie pecí	8
1.1 Mezopotámie a Persie (7.–3. tisíciletí př. n. l.).....	8
1.2 Egypt – hliněné pece.....	9
1.3 Řecko-římské období.....	10
1.4 Středověk až renesance ve střední a severní Evropě – válcové pece.....	12
1.5 Barokní pece u nás a topné kanály	13
1.6 Secese – roštové pece na uhlí.....	14
1.7 Parní pece – mezi první a druhou světovou válkou	16
[2] Popis pece na chleba a pizzu	17
2.1 Pec na chleba	19
2.2 Pec na pizzu	20
[3] Materiály.....	23
3.1 Kování.....	25
3.1.1 Kování pro předsazené ohniště	26
3.1.2 Sázeč dvířka pro pec na pizzu.....	27
3.1.3 Sázeč dvířka pro pec na chleba	28
3.1.4 Kamnovec a žehlička	28
3.1.5 Shoz popela.....	29
3.1.6 Osvětlení.....	30
3.1.7 Teploměr	31
3.1.8 Výsuvy	31
3.1.9 Klapky.....	31
3.1.10 Čisticí dvířka.....	32
3.2 Akumulační a izolační materiály	33
3.2.1 Akumulace.....	33
3.2.2 Izolace	33
3.2.3 Kamnářská hlína	34
3.2.4 Sklo	35
3.2.5 Šamot.....	37
3.2.6 Žárobeton.....	39
3.2.7 Kamnářská malta – „hafták“	40
3.2.8 Lítý beton.....	41
3.2.9 Kamnářské tmely.....	41
3.2.10 Lehčené izolační cihly	41
3.2.11 Silka a Silkatherm	42
3.2.12 Sibrál.....	42
3.2.13 Hliníková fólie a páska.....	43
3.3 Materiály vhodné pro zdění.....	44
3.4 Malty, lepidla, omítky a podobně.....	47
[4] Než začneme se stavbou	51
4.1 Umístění pece venku.....	51
4.2 Umístění pece uvnitř	52
4.3 Komínové těleso a protipožární bezpečnostní vzdálenosti.....	53
4.3.1 Frézování	54
4.3.2 Bezpečnostní protipožární vzdálenosti.....	54
4.4 Betonový základ.....	55
[5] Stavba pece na pizzu.....	59
5.1 Zakreslení půdorysu pece	59
5.2 Založení první řady soklu pece.....	60
5.3 Zdění následujících řad soklu	63
5.4 Zdění lícových cihel soklu	64
5.5 Omítání niky pece na pizzu.....	66
5.6 Výroba bednění pro klenbu niky	67
5.7 Zdění klenby niky	68
5.8 Dorovnání řad.....	69
5.9 Hurdisky a lem	70
5.10 Izolační cihly.....	70
5.11 Založení první řady cihel kobky	70
5.12 Křemičitý písek.....	71
5.13 Položení dna pece.....	72
5.14 Vstupní klenba do pece	74
5.15 Vytvoření bednění z písku pro výstavbu klenby kobky	75
5.16 Vytvoření klenby pece.....	76
5.17 Drátování.....	78
5.18 Odkouření pece	78
5.19 Klapka.....	80
5.20 Dilatační mezera mezi klenbou kobky a krycí klenbou	80

5.21 Tepelné odizolování pece	80	10.7 Zdění klenby nad hluchým prostorem niky.....	116
5.21.1 Hliníková fólie	82	10.8 Odstranění bednění klenby niky	117
5.22 Krycí klenba.....	82	10.9 Zazdění hluchého prostoru niky	118
5.23 Vybírání pískového bednění	82	10.10 Klenba nad prostorem niky pro skladování dřeva	119
5.24 Očištění klenby	83	10.11 Uložení hurdisek nad nikou	119
5.25 Omítání klenby	84	10.12 Pískové lože	121
5.26 Kamnářské lepidlo a výztužná síť.....	84	10.13 Dvířka do pece a první řada klenby pece.....	121
5.27 Roztíraný štuk.....	84	10.14 Ostění a klenba dvířek pece na chleba.....	123
[6] Ukázka realizací pecí na pizzu	86	10.15 Pečící dno pece na chleba.....	125
6.1 Kruhové pece na pizzu	86	10.16 Bednění pro klenbu kobky pece na chleba.....	126
6.2 Válcové pece na pizzu	88	10.17 Klenba kobky pece na chleba	127
6.3 Zahradní pece a letní kuchyně	90	10.18 Dozdění čela a zad kobky pece na chleba.....	129
6.4 Atypické pece na pizzu.....	90	10.19 Drátování kobky pece na chleba	130
[7] Obsluha a provoz pece na pizzu	94	10.20 Přetažení klenby kobky kamnářskou hlínou	131
7.1 Vysoušení pece na pizzu	94	10.21 Vyzdění opěrných zdí pece na chleba.....	132
7.2 Palivo do pece na pizzu	95	10.22 Bednění pro krycí klenbu.....	133
7.3 Topení a údržba ohně	96	10.23 Omítání podstavce a tvorba zaoblené hrany	134
7.4 Příprava pizzy	98	10.24 Zásyp z drceného skla.....	134
7.4.1 Příprava těsta na pizzu	98	10.25 Zdění krycí klenby	135
7.4.2 Točení pizzy	98	10.26 Omítání krycí klenby a čel pece na chleba.....	136
7.4.3 Nabírání pizzy a sázení pizzy do pece.....	99	10.27 Odstranění bednění z kobky pece na chleba.....	137
7.4.4 Otáčení pizzy	100	10.28 Flexi lepidlo a výztužná síť	138
7.4.5 Pečení pizzy.....	100	10.29 Roztíraný štuk.....	138
7.5 Náradí na pečení pizzy	101	10.30 Zastřešení pece na chleba.....	140
[8] Opravy a rekonstrukce pece na pizzu	103	[11] Ukázky realizací pecí na chleba	143
8.1 Výměna dna pece na pizzu	103	11.1 Pec na chleba jako součást kuchyně.....	143
8.2 Výměna tepelné izolace	104	11.2 Venkovní pece na chleba	145
8.3 Rekonstrukce kobky	105	11.3 Pece na chleba s vestavěným sporákem	147
8.4 Čištění kouřovodů	108	11.4 Kachlové pece na chleba	149
[9] Recepty pro pec na pizzu	109	[12] Topení a obsluha pece na chleba.....	150
9.1 Druhy pizz	109	12.1 Palivo	150
9.2 Lasagne	110	12.2 Vysoušení a vypalování pece	150
9.3 Samosa	111		
[10] Stavba pece na chleba	112		
10.1 Rozměření základu pece	112		
10.2 Založení první řady pece na chleba	112		
10.3 Zdění následujících řad pece na chleba.....	114		
10.4 Omítání niky pece na chleba	114		
10.5 Výroba bednění pro klenbu niky	114		
10.6 Dozdění opěrné řady	116		

12.3	Nářadí pro obsluhu pece na chleba	151	[14] Profesionální pece	166	
12.4	Kolečko neboli pracovní postup.....	152	14.1	Použití.....	166
12.4.1	Kvas.....	153	14.2	Spodní pec.....	167
12.4.2	Recept na chleba.....	154	14.3	Horní pec.....	169
12.4.3	Spuštění kolečka.....	154	Závěr	170	
[13]	Opravy a rekonstrukce pece		Slovníček pojmů	171	
	na chleba.....	163	Literatura a další zdroje.....	173	
13.1	Výměna dna pece na chleba.....	163	Poděkování.....	174	
13.2	Oprava trhlin na klenbě kobky.....	163	Rejstřík.....	175	
13.3	Oprava klenby	164			
13.4	Čištění kanálů	165			