



#### **Beschrijving product:**

*Machinale niet-geperforeerde volle strengpers baksteen vervaardigd uit zuivere Haspengouwse leem* die gewonnen wordt langs de steenbakkerij en omstreken.

De baksteen ontstaat door het op maat afsnijden van een deel van een geperste streng leem. De bakstenen worden vervolgens gedroogd en daarna met de hand gesorteerd alvorens het bakken kan beginnen. De stenen worden oxiderend gebakken in een gasgestookte ringoven bij een temperatuur van ongeveer 1100 °C. Na het bakken worden de stenen opnieuw met de hand gesorteerd op kleur en op een pallet gestapeld. Dit proces duurt minimaal 3 weken.

Bij deze steen wordt de onderkant van de gladde steen als facade gebruikt. Deze kant is ook nog glad, maar doordat de stenen tijdens het vormen over een band geschoven hebben met deze kant is deze toch wat ruwer van vorm. Deze stenen kunnen hoek- of kantbreuk vertonen alsook afrondingen, afbrokkelingen en scheurtjes die bijdragen tot het gewenste ruwe effect van de steen. Deze steen is zeer geschikt voor restauratiewerkzaamheden, maar ook aan nieuwbouw geeft deze steen dat tikkeltje extra.

Tussen 2 lagen stenen worden kolen gestrooid om het effect van de authentieke veldovensteen (boerkes) te bekomen. Vroeger werden in de buurt van de steenbakkerij alle huizen gebouwd met stenen die ter plaatse gevormd werden en dan in een veldoven gebakken. De veldoven had als nadeel dat de stenen aan de buitenzijde van de veldoven minder en in het midden te hard gebakken waren omdat men geen controle heeft tijdens het bakken. In de ringoven worden de stenen gelijkmatiger gebakken, maar behouden toch de mooie kleurenschakeringen kenmerkend voor veldovenstenen.

*De kleur* is zeer genuanceerd variërend van oranje - lichtrood - donkerrood - bruin - blauw met/zonder witte stippen en zwarte sintels door de kolen.

Deze nuancering kan ook in de baksteen zelf teruggevonden worden.

Stenen met uitstulpingen en andere vervormingen alsook de stenen met een donkerrode tot blauwe kleur worden apart gestapeld als "**Bontgekleurd rood Assenkruis**" al naargelang de vraag. Voor meer info zie desbetreffende TF.

In mod 65 worden door de kolen zwartgebrande stenen ook apart gestapeld als **Veldovensteen gebrand**, deze stenen vertonen meer maatverschil en moeten één voor één worden losgeklept.

**Nieuw!** bruinere variant van de gewone veldovensteen, veldovensteen die een bruinere basiskleur heeft.

Zeker voor renovatieprojecten is het aangewezen om op het bedrijf zelf de stenen te komen bekijken om zo goed mogelijk de huidige situatie te benaderen !

### Bijzondere opmerking:

-Omwille van het zeer specifieke productieproces in de ringoven vertoont het ene baksel ten opzichte van het andere verschillen qua kleur en maat eigen aan keramische producten. Zelfs in een zelfde baksel kan een sterke nuancering in kleur en maat aanwezig zijn. Daarom is het aangewezen dat de levering voor één werf volledig gedaan wordt alvorens het vermetelen te beginnen.

-Referentiefoto's, panelen, stalen en bestaande realisaties zijn slechts een indicatie en kunnen niet als standaard aangevoerd worden indien een levering stenen hiervan zou afwijken. Indien er meer zekerheid gewenst wordt hierover kan er altijd op het bedrijf zelf de gewenste paletten gekozen en gereserveerd worden. Als er onvoldoende stenen voorradig zijn dan kunnen er geen stenen gereserveerd worden, maar kan er wel gewacht worden op een volgend baksel. Wij kunnen echter niet garanderen dat het volgende baksel wel naar wens zal zijn en zijn ook niet verantwoordelijk voor de hierdoor eventuele oplopende wachttijden.

### -Goed mengen !

De gevelstenen worden verwerkt uit minimum 30 à 40 % van de paletten, en worden weggenomen in diagonale richting.

Dit om concentraties van 1 kleur in de gevel te vermijden.

-Eventuele opmerkingen dienen voor het verwerken van de stenen kenbaar gemaakt te worden.

### Formaat en gewicht

Mod.50	Mod.57	Mod.65	WF	WFD	
190x90x50	190x90x57 mm	190x90x65 mm	220x100x50 mm	220x100x65 mm	
83	75	66	70	58	St./m <sup>2</sup> 12 mm voeg
1,55 kg	1,6 kg	1,95 kg	2 kg	2,4 kg	gewicht

**Andere formaten kunnen ook vervaardigd worden! Lengtes (180,190,210,220,230,240 mm) en hoogtes ( 50,55,57,60,65,72 mm)  
Op bestelling en bij minimale hoeveelheden met bijhorende wachttijden!**

### Technische gegevens

- Verschijningsvorm	Groep 1
- Metselbaksteen categorie	I,HD
- Gemid. druksterkte $\perp$ op mortelbedvlak	20 N / mm <sup>2</sup>
- Maattolerantie	Lengte :Tm 10 mm , breedte en hoogte : Tm 10 mm
- Maatspreiding	Lengte :Rm 20 mm , breedte en hoogte : Rm 10 mm
- Vorstbestandheid	F2 zeer vorstbestand
- Initiële wateropzuiging	< 8 kg / m <sup>2</sup> .min (gemid 5 kg / m <sup>2</sup> . min) IW4
- Wateropsloping na 48u	< 18 %
- Brandreactie	A1
- Actief-oplosbaarzoutgehalte	S2 Na <0.01% ; K < 0.01% ; Mg < 0.01%
- Droge volumemassa	$\pm$ 1750 kg/m <sup>3</sup> D1
- Equivalente warmtegeleidbaarheid	$\lambda$ 10 droog,steen,90/90 = 0.62 W/mK , $\lambda$ droog,10,steen= 0.60 W/mK
- Dampdoorlaatbaarheid	$\mu$ = 5/10
- Hechtsterkte gevelsteen	NPD
- Vormstabiliteit	NPD
- Gevaarlijke componenten	NPD
- Vochtexpansie	NPD

Tel.:



Steenbakkerijen van Membruggen bvba Dorpstraat 17 3770 Membruggen-Riemst  
+32 12 233028 Fax: +32 12 393872  
info@steenbakkerijen-van-membruggen.be www.steenbakkerijen-van-membruggen.be

## **Beschikbaarheid**

- Leveringstermijnen worden slechts indicatief gegeven.
- Indien niet voorradig, minimale wachttijd 3 weken.
- Gelieve uw bestelling per fax, mail of brief te bevestigen.

Fax: 012/39 38 72  
Mail: [info@steenbakkerijen-van-membruggen.be](mailto:info@steenbakkerijen-van-membruggen.be)  
Adres: Dorpsstraat 17  
3770 Riemst



D e m e r b l o e m   g e w o o n



d e m e r b l o e m   g e b r a n d  
E n k e l   i n   m o d 6 5  
M e e r   m a a t v e r s c h i l !



d e m e r b l o e m   b r u i n

Tel.:



Steenbakkerijen van Membruggen bvba   Dorpsstraat 17   3770 Membruggen-Riemst  
+32 12 233028   Fax: +32 12 393872  
[info@steenbakkerijen-van-membruggen.be](mailto:info@steenbakkerijen-van-membruggen.be)   [www.steenbakkerijen-van-membruggen.be](http://www.steenbakkerijen-van-membruggen.be)