



FORN DE PA DEL FORN JOSEP PUIG

Ullastrell

Ubicació

Comarca: Vallès Occidental
Lloc/Adreça: Carrer de la Serra, 23, 08231
Emplaçament
Alçada: Al bell mig del nucli urbà, al costat de l'ajuntament
318 m

Coordenades:

Latitud: 41.52666
Longitud: 1.9565
UTM Est (X): 412942
UTM Nord (Y): 4597750

Classificació

Número de fitxa 08290-27
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia Element arquitectònic
Estil / època: Contemporani Popular
Segle XX
Estat de conservació Bo
Protecció Inexistent
Accés Fàcil
Ús actual: Productiu
Titularitat Privada
Titular: Ref. Cad.: 3079008DF1937N

Fitxes associades:

[FORN DE PA DEL FORN ANGLADA](#)

Autoria de la fitxa Adriana Geladó Prat
Data de registre de la fitxa: dc., 24/04/2013 - 02:00

Descripció

Forn de pa de planta més o menys circular, cobert per una volta rebaixada lleugerament apuntada, bastida en maons. Presenta un llit de rajoles refractàries i una petita obertura a l'extrem sud-oest de la volta, que es correspon amb la xemeneia. Recorre el perímetre de la cambra una estreta galeria d'arc rebaixat bastida en maons, utilitzada per cremar-hi la llenya. D'aquesta manera, l'escalfor es reparteix per tota la superfície del forn i la cendra cau en un altre receptacle inferior, que s'ha d'anar buidant. Aquest tipus de forn es coneix com d'escopeta.

Exteriorment, el forn resta amagat darrera una paret de maons en la que s'observen diversos elements. Al centre, una obertura rectangular tancada amb una portella de ferro, que dóna accés a la cambra de cocció. A la seva esquerra, la portella d'arc rebaixat de ferro de la cambra de combustió i al seu costat, un petit recipient per posar-hi aigua i així controlar l'humitat necessària per daurar el pa. Sota la cambra de combustió hi ha una obertura rectangular oberta per extreure la cendra. A la banda dreta hi ha el piròmetre per controlar la temperatura. Damunt la boca d'accés a la cambra de cocció hi ha un petit voladís d'un vessant de maons, que amaga el sistema per regular l'aire i el fum.

Observacions:

L'obrador compta amb diverses pales per introduir el pa a la cambra de cocció, les quals estan penjades damunt la boca del forn, en paral·lel al sostre. Encara es conserva i s'utilitza una gran calaixera de fusta per emmagatzemar els productes.

Història

El forn, que està situat a l'obrador de l'edifici, es va construir a principis del segle XX.

Bibliografia

Enllaços d'interès:

<http://www.lollaut.com/cdetnologia/comunicacions/forn.htm>
(consulta: 27-04-13).

