

## Уличный очаг – барбекю европейской конструкции

### Описание барбекю

Уличная печь барбекю предназначена для жарки на древесных углях шашлыков, блюд барбекю на решетке и гриле. Барбекю не аккумулирует тепло и предназначен для быстрого приготовления мясных, рыбных либо иных блюд с односторонним нагревом только снизу от углей. Шашлыки и блюда необходимо постоянно вертеть и переворачивать для равномерного прогрева.

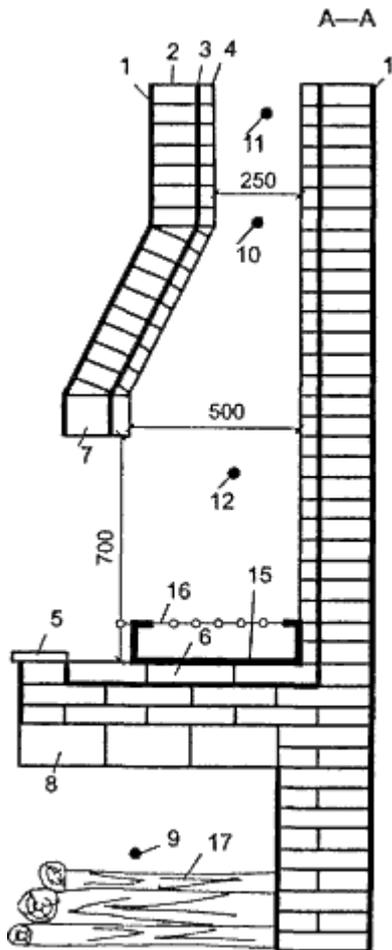
Не подходит для приготовления блюд восточной кухни. Совершенно разные вкусовые качества блюд европейской и восточной кухни.

Печь барбекю выкладывается из печного полнотелого кирпича на [цементно-песчаном растворе](#). Внутренняя часть топливника футеруется шамотным кирпичом на глинопесчаном растворе.

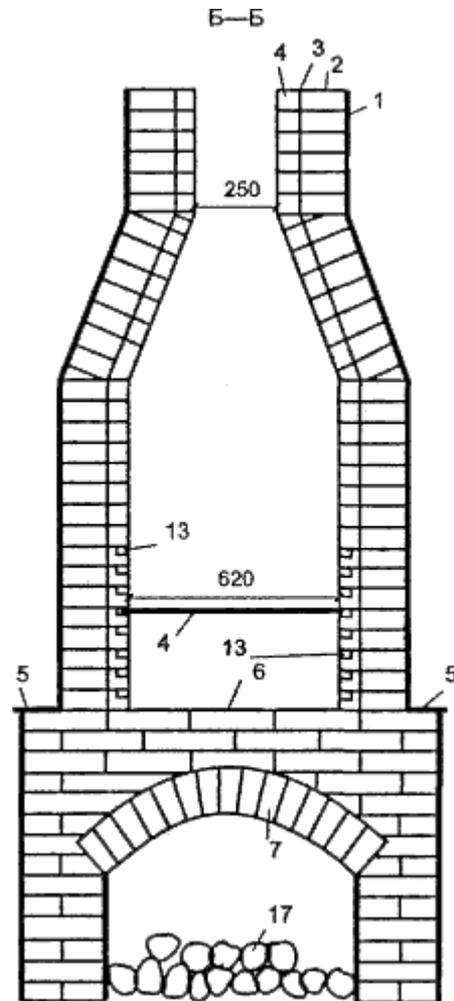
Облицовка барбекю [терракотовой плиткой](#) позволит защитить всю конструкцию от атмосферных осадков и колебаний температуры.



## Эскизный проект печи-барбекю



Устройство барбекю, разрез А - А: 1 - слой штукатурки - 10 мм; 2 - кирпич печной полнотельный; 3 - слой каолиновой ваты - 5 мм; 4 - шамотная кладка; 5 - мраморная полка; 6 - пол барбекю; 7, 8 - арочные перекрытия топливника и дровника; 9 - дровник; 10 - хайло 250X250 мм; 11 - дымоход 250X250 мм; 12 - топливник 500X770X620 мм; 15 - мангал из листовой стали (съемный); 16 - шампур; 17 - дрова.



Устройство печи барбекю, разрез Б - Б: 1 - слой штукатурки - 10 мм; 2 - кирпич печной полнотельный; 3 - слой каолиновой ваты - 5 мм; 4 - шамотная кладка; 5 - мраморная полка; 6 - под барбекю; 7, 13 - пазы в кирпиче для решеток барбекю; 17 - дрова.