



BARBECUE

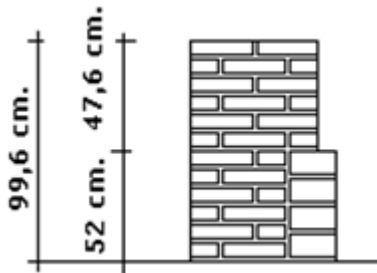
El complemento perfecto para un patio o jardín es un barbecue, una parrilla de ladrillos cuya estructura sea sólida y permanente para hacer los asados.

Para construir una barbacoa se utiliza ladrillo industrial Princesa, denominado Titán Reforzado Estructural, de dimensiones 29x14x7,1 [cm]. Si emplea ladrillos de otras medidas se alterarán las dimensiones de la barbacoa; pero en caso de que la diferencia esté sólo en la altura del ladrillo, deberá aumentar o disminuir las hiladas para obtener la altura total adecuada, entre 90 y 120 centímetros. Los proyectos que aquí se presentarán incluyen además el uso de Cavas de arcilla, complemento ideal para guardar vinos y otorgar un diseño distinto a su proyecto.

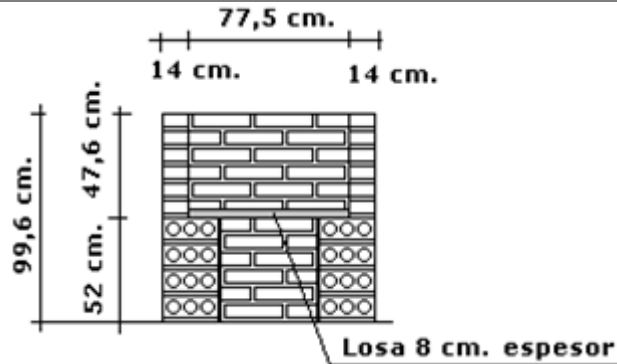
Su instalación es un trabajo donde no se requieren grandes herramientas, sin embargo se deberán poner en práctica algunas nociones de diseño y principios básicos de construcción.

01 BARBECUE MODELO A

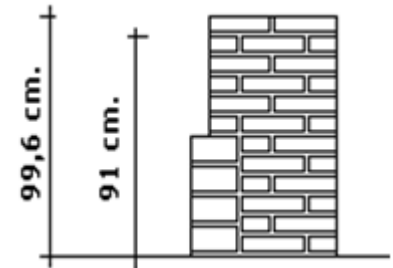
Vista Lateral



Elevación Frontal



Vista Lateral



Medidas aproximadas. Los rendimientos pueden variar dependiendo de los espesores de cantería utilizados. No se considera pérdidas.

Recomendaciones de Instalación

Materiales

Ladrillo



Titán Reforzado Estructural
29x14x7,1 [cm]
84 [unidades]

Cava



Cava Princesa
8 [unidades]

Mortero



Mortero Predosificado
Saco 45 [kg]
6 [sacos]

Herramientas



Huinchita para medir, Tizador, Atornillador eléctrico, Balde concretero, Escuadra, Esmeril angular, Gafas de seguridad, Guantes, Llana, Nivel de burbuja, Pala, Plana, Carretilla.

Aspectos a considerar

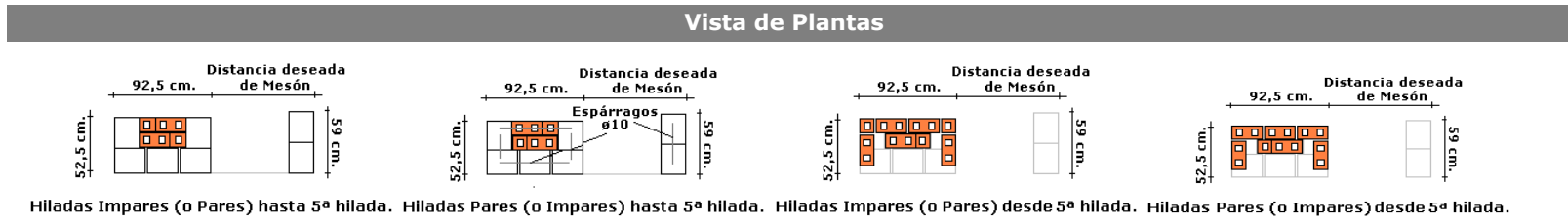
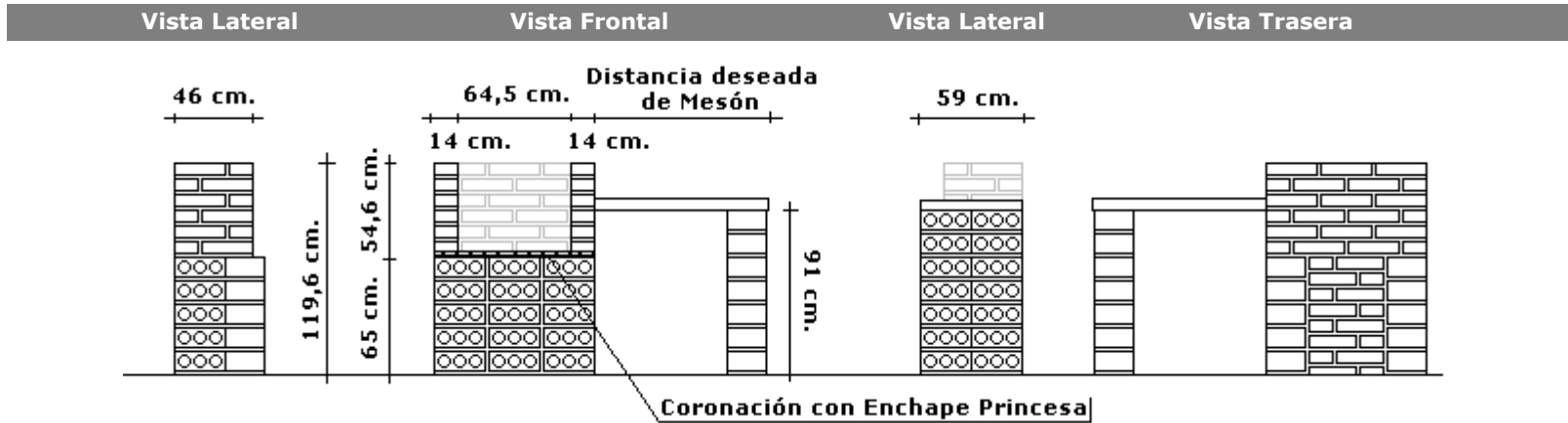
Antes de iniciar la construcción de la Barbacoa es conveniente realizar un pequeño radier de al menos 10 cm de espesor, a fin de otorgar una superficie estable, nivelada y segura al montaje. Sobre el radier se traza la ubicación de la base del barbecue. Marcar con el tizador toda la superficie a ocupar. En el radier se dejan anclados los espárragos de hierro estriado de 8mm -hierro de construcción común- y de una longitud de 1,10 m. Su ubicación debe coincidir con los orificios de los ladrillos en los encuentros y extremos de los muros de la Barbacoa. Recuerde marcar los niveles en listones auxiliares, a fin de construir la albañilería en buena forma. Para pegar los ladrillos entre sí, prepare el mortero de pega según las recomendaciones del fabricante, considerando siempre la trabajabilidad de la masa a preparar.

Antes de comenzar la instalación de la primera hilada, y para verificar la modulación final, presente la primera hilera sin mortero, y considerando las canterías que desea utilizar. Para la instalación de la primera hilada, sobre el radier previamente mojado se coloca una cantidad de mortero cuya altura final varíe entre 10 y 20 [mm], resguardando la correcta nivelación de la hilada. Recuerde mojar los ladrillos antes de su colocación. Se aplica mortero tanto en canterías verticales como horizontales, dejando las diferencias de tamaño e irregularidades hacia el lado menos visible de los muros. Una vez terminada la hilada inicial se coloca mortero en su superficie y se montan las hiladas sucesivas en formato soga. Recuerde asentar y nivelar los ladrillos cada vez que instale una nueva hilada.

En el zona central de la asadera se construirá la losa que servirá de base para el carbón. Considere para ello el uso de Terciado de 10 [mm] como base de moldaje. Se colocarán además perfiles de hierro en L de 30x30 [mm] sobre la losa a alturas deseadas, a fin de ubicar la parrilla de hierro de modo que puedan regularse en dos alturas.

Finalmente, se procede a la limpieza del exceso de mortero de todo el barbecue. Si aún está muy fresco se puede esperar un par de horas a que fragüe mejor. Posteriormente se debe asegurar el correcto curado del mortero, mojando la Barbacoa durante 7 días para mantener la humedad y evitar su fisuración.

02 BARBECUE MODELO B



Medidas aproximadas. Los rendimientos pueden variar dependiendo de los espesores de cantería utilizados. No se considera pérdidas.

Recomendaciones de Instalación

Materiales

Ladrillo	Cava	Mortero	Enchape	Herramientas
Titán Reforzado Estructural 29x14x7,1 [cm] 54 [unidades]	Cava Princesa 39 [unidades]	Mortero Predosificado Saco 45 [kg] 10 [sacos]	Standard corto 24x5,5x1,2 [cm] 22 [unidades]	Huincha para medir, Tizador, Atornillador eléctrico, Balde concretero, Escuadra, Esmeril angular, Gafas de seguridad, Guantes, Llana, Nivel de burbuja, Pala, Plana, Carretilla.

Fierro estriado 8 [mm] (espárragos): 4 barras de 60 [cm] y 2 barras de 40 [cm].

Aspectos a considerar

Antes de iniciar la construcción de la Barbacoa es conveniente realizar un pequeño radier de al menos 10 cm de espesor, a fin de otorgar una superficie estable, nivelada y segura al montaje. Sobre el radier se traza la ubicación de la base del barbecue. Marcar con el tizador toda la superficie a ocupar. En el radier se dejan anclados los espárragos de fierro estriado de 8mm -fierro de construcción común- y de una longitud de 1,10 m. Su ubicación debe coincidir con los orificios de los ladrillos en los encuentros y extremos de los muros de la Barbacoa. Recuerde marcar los niveles en listones auxiliares, a fin de construir la albañilería en buena forma. Para pegar los ladrillos entre sí, prepare el mortero de pega según las recomendaciones del fabricante, considerando siempre la trabajabilidad de la masa a preparar.

Antes de comenzar la instalación de la primera hilada, y para verificar la modulación final, presente la primera hilera sin mortero, y considerando las canterías que desea utilizar. Para la instalación de la primera hilada, sobre el radier previamente mojado se coloca una cantidad de mortero cuya altura final varíe entre 10 y 20 [mm], resguardando la correcta nivelación de la hilada. Recuerde mojar los ladrillos antes de su colocación. Se aplica mortero tanto en canterías verticales como horizontales, dejando las diferencias de tamaño e irregularidades hacia el lado menos visible de los muros. Una vez terminada la hilada inicial se coloca mortero en su superficie y se montan las hiladas sucesivas en formato soga. Recuerde asentar y nivelar los ladrillos cada vez que instale una nueva hilada. En el zona central de la asadera se construirá la coronación con enchapes sobre cavas y ladrillos hasta la 5ª hilada, que servirá de base para el carbón. Se colocarán además perfiles de fierro en L de 30x30 [mm] sobre la losa a alturas deseadas, a fin de ubicar la parrilla de fierro de modo que puedan regularse en dos alturas.

Finalmente, se procede a la limpieza del exceso de mortero de todo el barbecue. Si aún está muy fresco se puede esperar un par de horas a que fragüe mejor. Posteriormente se debe asegurar el correcto curado del mortero, mojando la Barbacoa durante 7 días para mantener la humedad y evitar su fisuración.