

Садовая печь

17 февраля 2014 г.

14:34

[Посмотреть все чертежи печей и каминов](#)

На приусадебном участке **САДОВАЯ ПЕЧЬ**

Выбрать кирпич для строительства печей часто очень непросто. Это связано с тем, что специального печного кирпича никто не делает, и печникам приходится использовать обычный строительный. Чаще всего такой кирпич — не слишком ровный, имеет сколы и трещины, и печку из него приходится дополнительно декорировать: штукатурить или оклеивать плиткой. Работы эти трудоёмкие и затратные, поэтому всегда так остро стоит вопрос поиска красивого полнотелого кирпича, который не нужно было бы прятать за облицовкой — достаточно расшить швы. Правда, такой кирпич не везде есть в продаже, да и заказчиков иногда приходится уговаривать использовать качественный материал.

Четыре года назад я сложил печь-шведку из, прямо скажем, никудышного кирпича. Получилась она хорошая, тёплая — служит хозяину всё это время верой и правдой. Но для придания товарного вида печь пришлось облицевать кафельной плиткой, потратив при этом дополнительные средства, время и силы.

Недавно тот же заказчик пригласил меня на кладку многофункциональной садовой печи. С конструкцией будущего очага у нас трудностей не было — все пожелания хозяина при создании проекта были учтены. В печи я предусмотрел мангал, место для казана, камеру для копчения, рабочий стол и даже раковину. А вот с выбором основного материала с хозяином пришлось поспорить. Он

долго сопротивлялся идее покупки кирпича, изготавливаемого на Челябинском заводе «Кемма». В наших местах — это наиболее качественный кирпич, хорошо показавший себя в печах. Отличается чёткими ровными гранями, прямыми углами, стабильными размерами. Печь из такого кирпича не требует дополнительной отделки. Но заказчик не был уверен, что печь будет хорошо смотреться, и всё норовил уцепиться за проверенный вариант — настаивал на строительстве печи из обычного строительного кирпича с последующей облицовкой кафелем или камнем. Но потом всё же уступил и привёз кеммовский кирпич.



МАТЕРИАЛЫ:

- кирпич красный полнотелый «Кемма» — 1200 шт.;
- топочная дверка 25х35 см — 2 шт.;
- поддувальная дверка 14х25 см — 1 шт.;
- колосники 39х25 см — 5 шт.;
- варочная плита 51х51 см — 1 шт.;
- раковина из керамогранита — 1 шт.;
- уголкового стальной профиль 45х45 мм — 5,5 м.



Первый ряд кирпичей разложен сухо.



Перекрывать проём зольника лучше в замок



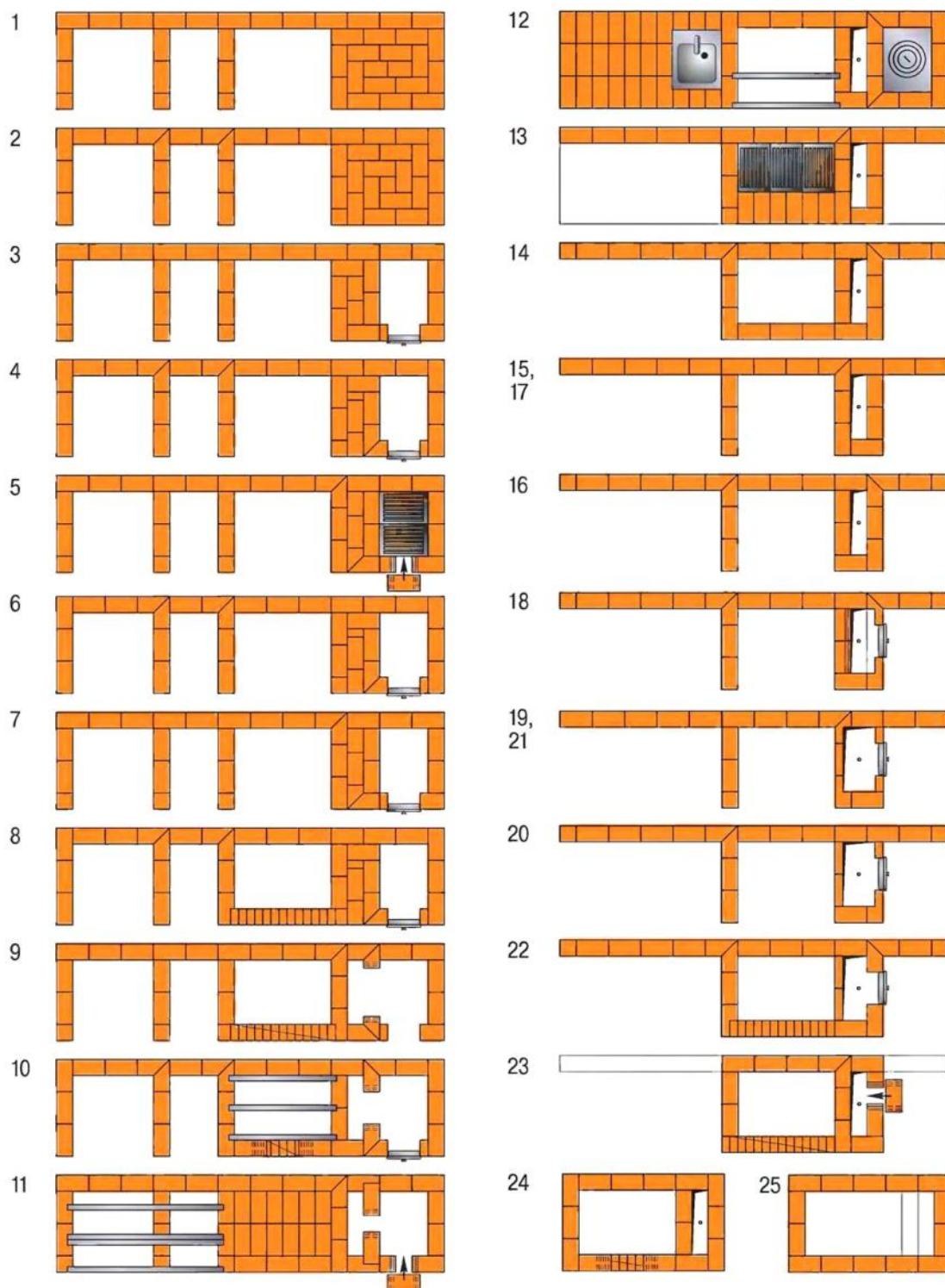


Рис. 1. Порядовки садового очага.



3
Топочную дверку на время кладки нужно надёжно зафиксировать.



4
Дверки креплю в кладке проволокой (использую электроды для сварки), которую завожу не в швы, а в специально просверленные в кирпиче отверстия. Колосники ставлю по всей длине топки.



5
Кирпич в местах стыка стенок пилю от угла к середине, что позволяет получить надёжную перевязку швов.

Очаг строился на готовом фундаменте с уже подведёнными коммуникациями (водопровод и канализация) и должен был стать частью будущей беседки. После строительства очага над ним предполагалось сделать навес, защищающий печь от осадков. Это позволило вести кладку на обычном глиняном растворе.

Прежде чем начать кладку, я, как обычно, разложил 1-й ряд печи на фундаменте, чтобы убедиться ещё раз — не проморгал ли чего. Заодно проверил горизонтальность фундамента и кладки. И только после этого приступил к работе. В последующем я постоянно пользовался уровнем, проверяя качество кладки каждого ряда.

Дальше возведение очага велось согласно порядовкам (рис. 1). За время работы печником я выработал некоторые правила, которыми и руководствуюсь.

Например, перекрываю топочные и поддувальные отверстия обычно в замок и никаких металлических уголков для перекрытия не использую. И другим не советую! Это помогает добиться надёжности перекрытия, как говорится, на века, а не на часок! Да и смотрится такое перекрытие симпатичнее, чем перекрытие выпуском кирпича.

Перевязываю я не только наружный периметр, но и все места, где стыкуются стенки печи. Для этого приходится дополнительно поработать, подгоняя кирпичи, но потраченное время окупится. Перевязка получается надёжной, а печь в целом — прочной.

Я не эконолю на колосниках. Если поставить в топке всего один небольшой колосник, под ним быстро насыпается кучка золы, которая ухудшает тягу, и печь

начинает падать. Понятно, конечно, что это не очень большая проблема — выгребить золу и вновь топить печь! Но зачем лишние хлопоты? К тому же я давно заметил, что при одном маленьком колоснике

дрова горят вяло и неравномерно, частенько долго не прогорают. А в моих печах горение всегда активное, и оно равномерно распределено по всей длине топки.



6
Арку выкладываю по самодельному кружалу.



7
Основа будущего разделочного стола с проёмом для установки раковины подготовлена.





8 Под мангалом оставлена объёмная зольная камера.



9 Для установки варочной плиты в кирпичях выбраны четверти.

Для арочного перекрытия проёмов я обязательно изготавливаю деревянное кружало. Арку выкладываю обычно лишь на фасаде, а за ней перекрываю ниши по уголкам. В этой печке так перекрыты дровник (с аркой по фасаду), основание под раковину и разделочный стол, который впоследствии будет облицован кафелем.

Для установки варочной плиты в кирпичях выбираю четверти таким образом, чтобы плита была заподлицо с поверхностью кладки. Для этой печи плиту и казан специально отливали каслинские мастера. Надо отметить, что работу они выполнили основательно.

Проём мангала я также перекрыл аркой, а со стороны плиты поставил топочную дверку размерами 25х35 см для коптильной камеры. Дымоход в ней сначала идёт шириной в полкирпича, но с 18-го ряда (на котором стоит дверка) расширяется для удобства пользования камерой. В проёме в кладку встроен арматурный прут, чтобы на него можно было повесить для копчения курицу, рыбу или кусок мяса. Начиная с 25-го ряда, дымоход коптильни объединяется с трубой мангала. Проверено на опыте, что именно печные трубы надо «подрезать» к каминной трубе, а не наоборот!

Плита и казан заняли своё место. На стенке над казаном — дверка коптильной камеры.



11 Раковина для нашей печки сделана из керамогранита.

Печь получилась функциональной и симпатичной. На мангале можно зажарить шашлык, на плите — приготовить плов, а коптильня способна служить не только для копчения, но и для запекания. На мой взгляд, мясо, приготовленное в потоке горячего дыма, и вкуснее, и сочнее жареного на углях. Поэтому я и предлагаю во всех своих садовых печах делать коптильную камеру.

Печь не требует дополнительной отделки — с этим согласился и заказчик, которому она очень понравилась.

Андрей Бурчик,
Челябинская обл., г. Озерск