

СЕКРЕТЫ
СТРОЙКИ

ПОШАГОВЫЙ
ПРИМЕР
СТРОИТЕЛЬСТВА
ПЕЧКИ
ОТ ПРОФИ

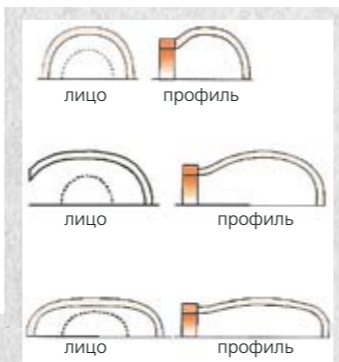
ИТАЛЬЯНСКАЯ ПЕЧЬ

условиях – в предварительно разогретой до 250–275 °С духовке – примерно 8–10 минут. Печь для пиццы – уникальна. Ее особенность – в идеальном распределении тепла во время приготовления. Настоящая итальянская печь для пиццы – отличное решение для тех, кто любит домашнюю еду, хлеб и пиццу. Она относится к разряду хлебных и может полностью заменить собой традиционную русскую печь. Овальный свод помпейской печи создает круговое движение жара, прогревая ее в каждой точке. Успешный опыт строительства помпейских печей дает основание рассказать об этой технологии и проиллюстрировать самые важные этапы кладки. Построить ее можно как в доме, так и в отдельно стоящем здании, например, в беседке-барбекю или летней кухне.

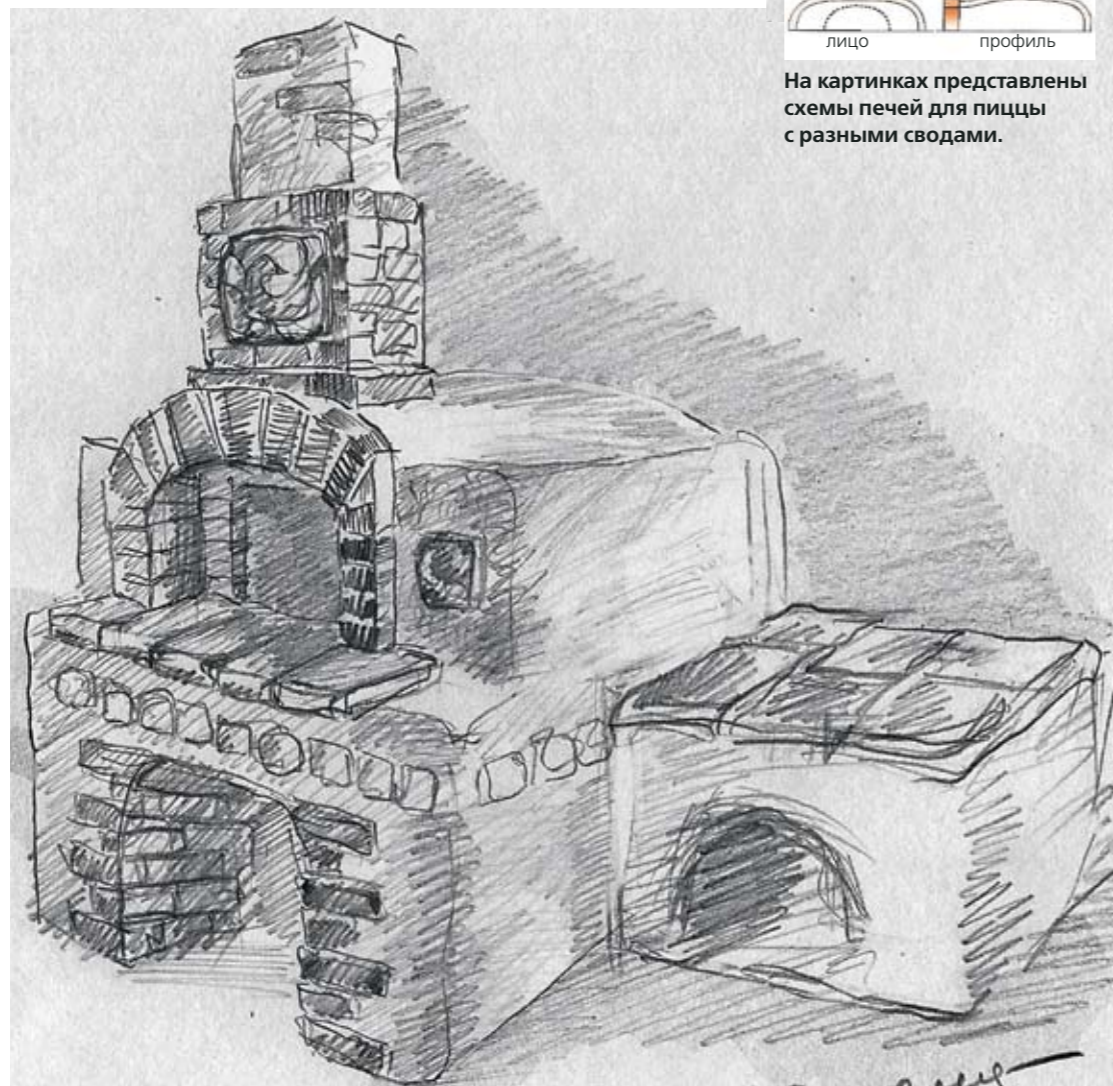


Эдуард
БАРАНСКИЙ

Мастер-класс по строительству итальянской печи для пиццы проводит специалист с 15-летним опытом Эдуард БАРАНСКИЙ. ■



На картинках представлены
схемы печей для пиццы
с разными сводами.



За основу проекта была взята печь со сводом. Таков ее характерный вид.

▶▶ ГЛАВНЫЕ ЭТАПЫ СТРОЙКИ



Этап 1

Начинать строительство следует с надежно выполненной гидроизоляции. Даже имея качественный проект, очень важно выложить первый ряд комплекса в натуральную величину из кирпича «на сухую». Часто именно на этом этапе удается устранить закраившиеся в проект ошибки.

Этап 2

На всех этапах кладки необходимо контролировать ее вертикальность и горизонтальность, а также качество перевязки рядов (в идеале кирпичи должны ложиться с перевязкой на половину кирпича).



Этап 3

На фото хорошо видна опалубка для заливки основания печи, выполненная из плиты OSB и кружала, которые в будущем сформируют свод дровницы. При установке этих технологических элементов следует обратить внимание на их горизонтальность, а при выпиливании кружал – на симметричность.



Этап 4

Свод готов. В процессе кладки необходимо контролировать ее плоскостность и параллельность. Предварительно кирпичи хорошенько намочите. На фото это отлично видно. Основание печи заливается в два слоя и разными растворами. Нижний, силовой – традиционный бетон с арматурой. Второй слой держит тепло, наполнитель – керамзит. А речной песок заменен перлитовым.



Этап 5

Сложены свод дровницы печи и своды шкафов. Залита бетоном столешница. В середине столешницы видны пенопластовые круги – места для моек.

УКРАИНСКИЙ СТРОИТЕЛЬНЫЙ КАТАЛОГ УСК №2/2012

▶▶ ГЛАВНЫЕ ЭТАПЫ СТРОЙКИ



Этап 6
Для улучшения теплоизоляции поверх слоя керамзитобетона положены 30 мм листы евроизола – мощного теплоизолятора. Поверх листы залиты слоем керамзитобетона толщиной 80 мм.

Этап 7
Особое внимание следует уделить качеству кладки и выбору материала при кладке пода печи – ведь в будущем на нем будет выпекаться хлеб или пицца. Швы между кирпичами важно сделать минимальными, а поверхность – идеально ровной.



Этап 8
Горнило, или топку, выкладывают по заранее вырезанным шаблонам. Чтобы кладка была качественной, прирезанные кирпичи необходимо сложить сначала без раствора («на сухую»). Нижний ряд в большинстве печей для пиццы выкладывается из половинок кирпича – «солдатики», это дает возможность при том же радиусе свода сделать его выше.



Этап 9
Свод печи представляет собой самонесущую куполообразную конструкцию. Каждый ряд замыкается замковым кирпичом. Кирпич для кладки, предварительно разрезанный пополам, с четырех сторон срезаем на клин и гладким заводским торцом обращаем внутрь топки. Под печи защищаем от падающих в процессе работы кирпичей и раствора плитой OSB, которую для удобства вынимания по окончании работ разрезаем на четыре части.



Этап 10
Наиболее сложная и ответственная работа – завершение кладки свода и устья печи. В процессе кладки свода постоянно контролируете равномерность кладочного шва и качество перевязки рядов.

▶▶ ГЛАВНЫЕ ЭТАПЫ СТРОЙКИ



Этап 11
Кладка горнила печи для пиццы окончена. Идеальная форма топки говорит о качественно выполненной работе. На этом этапе следует окончательно определиться с формой и дизайном печи. Можно стилизовать ее под русскую печь, как в нашем варианте, либо же сделать в традиционном итальянском стиле.



Этап 12
Все места, непосредственно контактирующие с огнем, необходимо сложить из огнеупорного кирпича (мы применили ША – 5, а на своде клиновой ША – 44). Кладочная смесь для прочности кладки должна иметь коэффициент расширения тот же, что и кирпич. В данной конструкции был использован мертель МШ – 39, в который для прочности добавлено небольшое количество термостойкого цемента.



Этап 13
Корпус печи сложен из полнотелого красного кирпича. К сожалению, качественный кирпич для печей найти сложно, поэтому приходится закупать его с большим запасом, а потом делать отбраковку.

Этап 14
Столешницу и рабочую зону облицовали керамогранитом размером плитки 30х30 см. Швы заполнили качественной затиркой, не дающей трещин при толщине до 20 мм. Шкафы закрыли деревянными дверцами, стилизованными под старину.



Этап 15
Комплекс, состоящий из печи для пиццы, мангала, столешницы, мойки и четырех электроплит, интегрированных в бетонную столешницу, готов. В оформлении печного комплекса использованы шамотная плитка ручной работы и фактурная термостойкая печная штукатурка.



УКРАИНСКИЙ СТРОИТЕЛЬНЫЙ КАТАЛОГ УСК №2/2012



КАМИНЫ ПЕЧИ БАРБЕКЮ

ПРОЕКТИРОВАНИЕ
И СТРОИТЕЛЬСТВО
ДЛЯ ДОМА, САДА, ПАТИО,
ТЕРРАС И ЛЕТНИХ КУХОНЬ

*Живите с
огоньком!*

www.kontur2001.kiev.ua
Тел.: (050) 358-07-86
(050) 410-66-09

■ Дизайн ■ Кладка ■ Художественное оформление