

Габариты: 4710мм\*1020мм

Количество кирпича: 2700 штук

Размер мангала: 890мм\*630мм

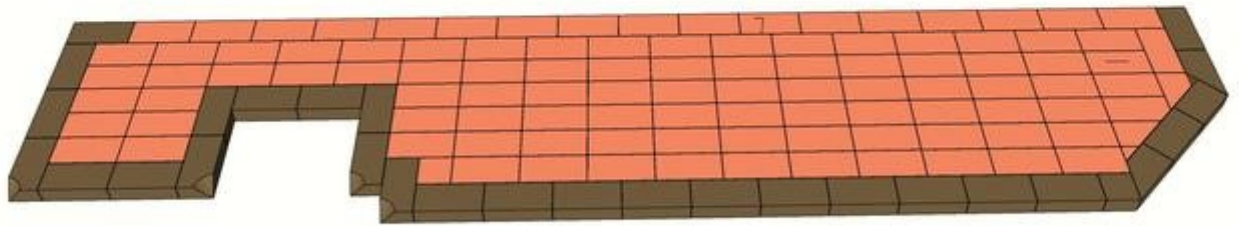
Размер плиты: 512мм\*512мм

Включает: камин-мангал, казан до 12 литров, столешницу, дровницу, лежанку

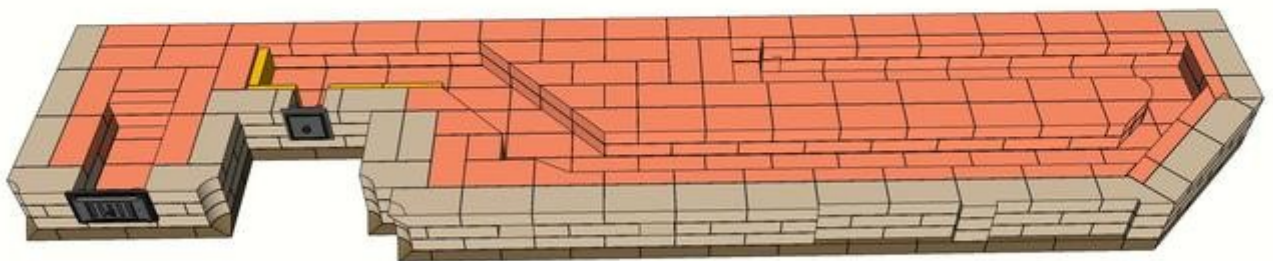
Фото барбекю с объекта:



Порядовка ↓↓↓



На 3 и 4 ряду формируем канал и зольную камеру. Закладываем лещадку (шамотный кирпич)



На 5 ряду частично перекрываем канал и зольную камеру ( ярким цветом отмечены кирпичи соединенные шпилькой)

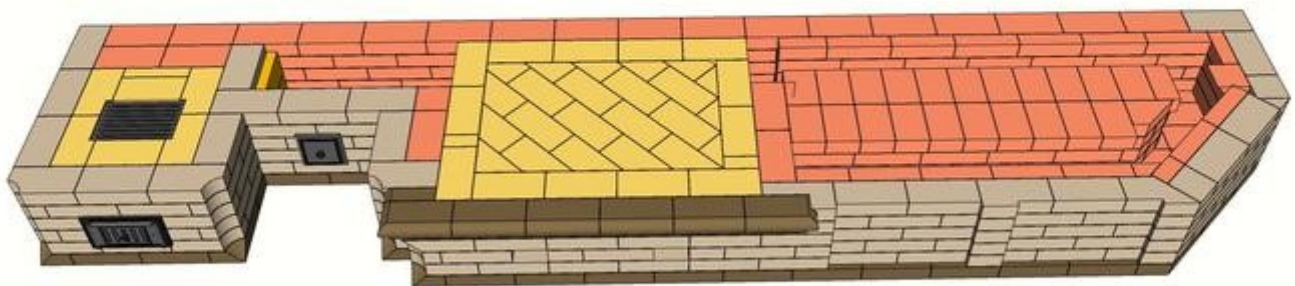




На 5 и 6 ряду по контуру мангала выкладываем фигурный кирпич (на объекте дополнительный нижний ряд)

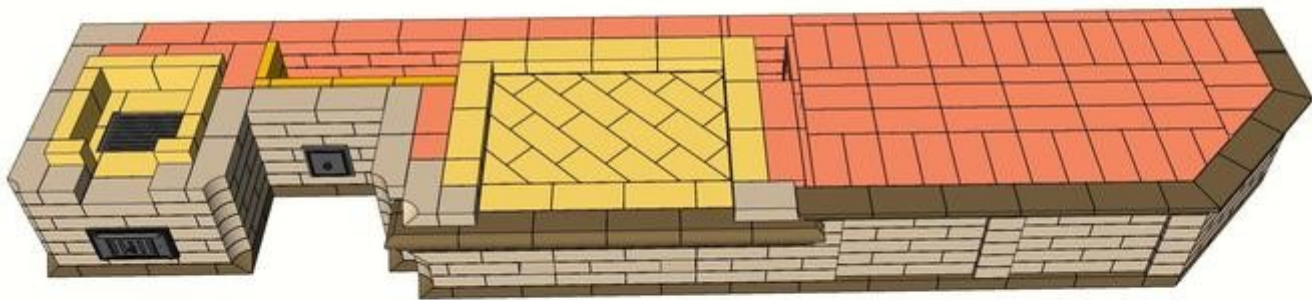


На 6 ряду устанавливаем колосник и выкладываем кирпич резаный под 45 градусов

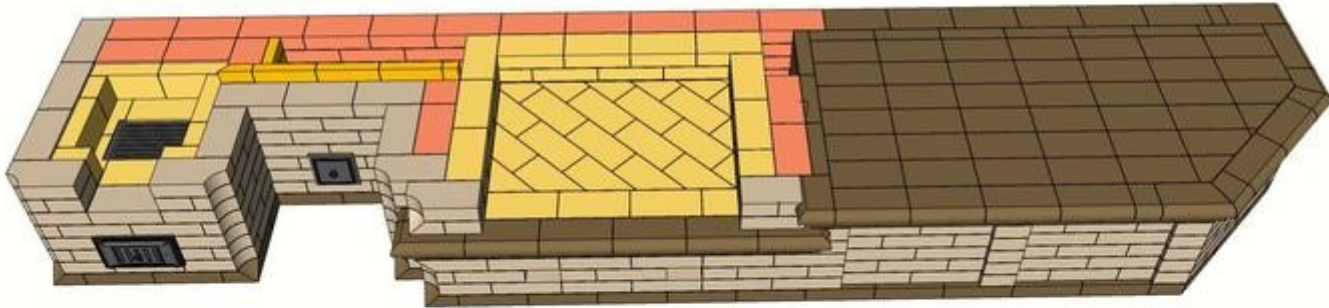




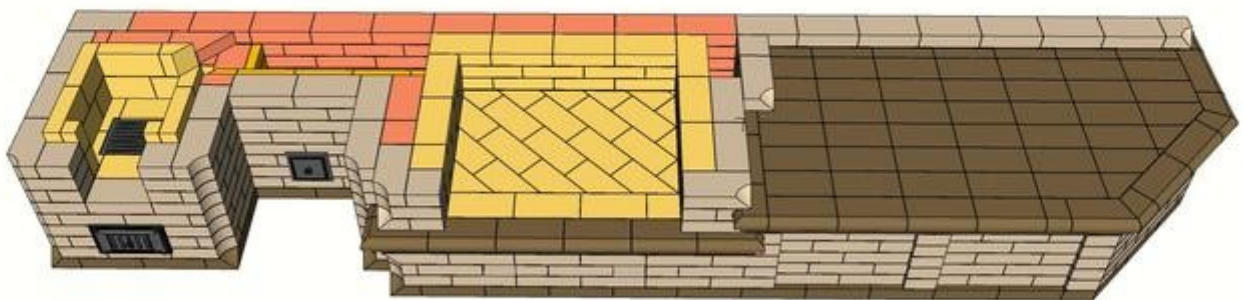
На 7 ряду начинаем формировать топочную и верхнюю часть мангала.  
Перекрываем канал под лежанкой



На 8 ряду выкладываем лежанку шоколадным кирпичом



На 9 ряду начинаем выкладывать стенку на лежанке и выводим канал из топочной



На 11 ряду перекрываем дверцу и вывод канала топочной. Закладываем металлические уголки под столешницу



На 12 ряду выкладываем контур под столешницу фигурным кирпичом



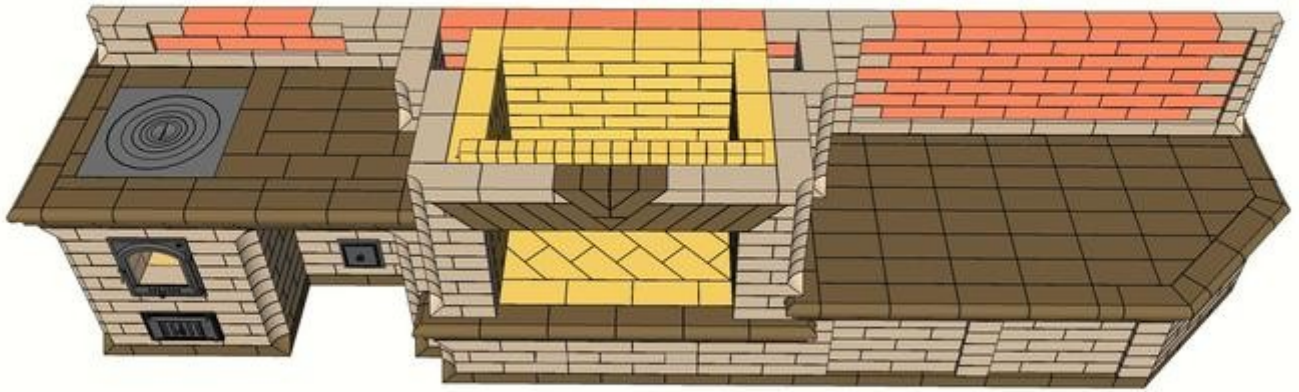
На 13 ряду выкладываем столешницу и устанавливаем чугунную плиту



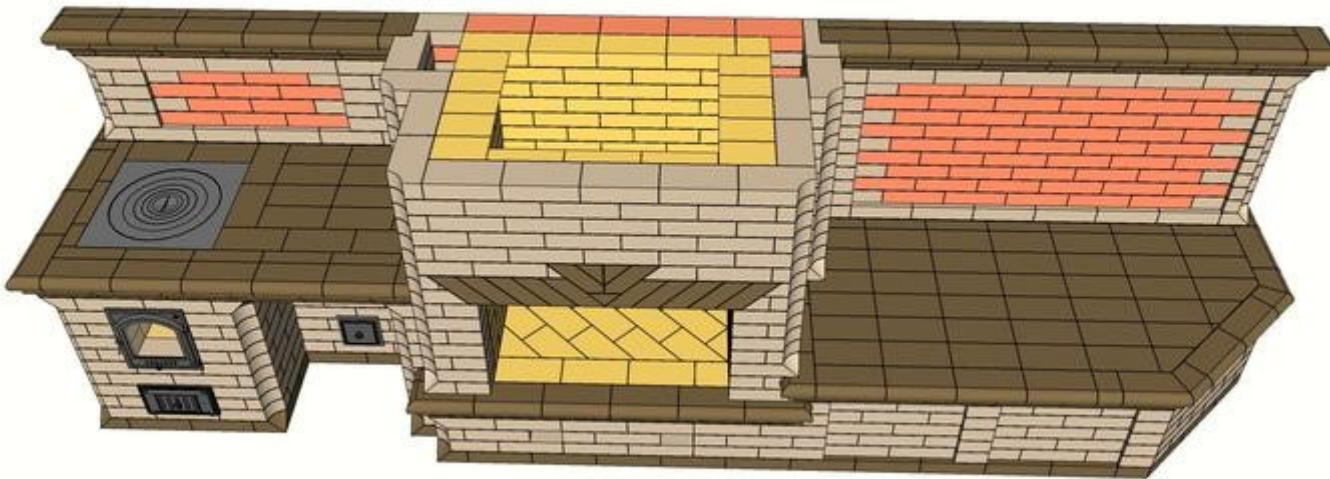
Подготавливаем кирпич под перекрытие мангала



На 14 - 16 ряду делаем перекрытие



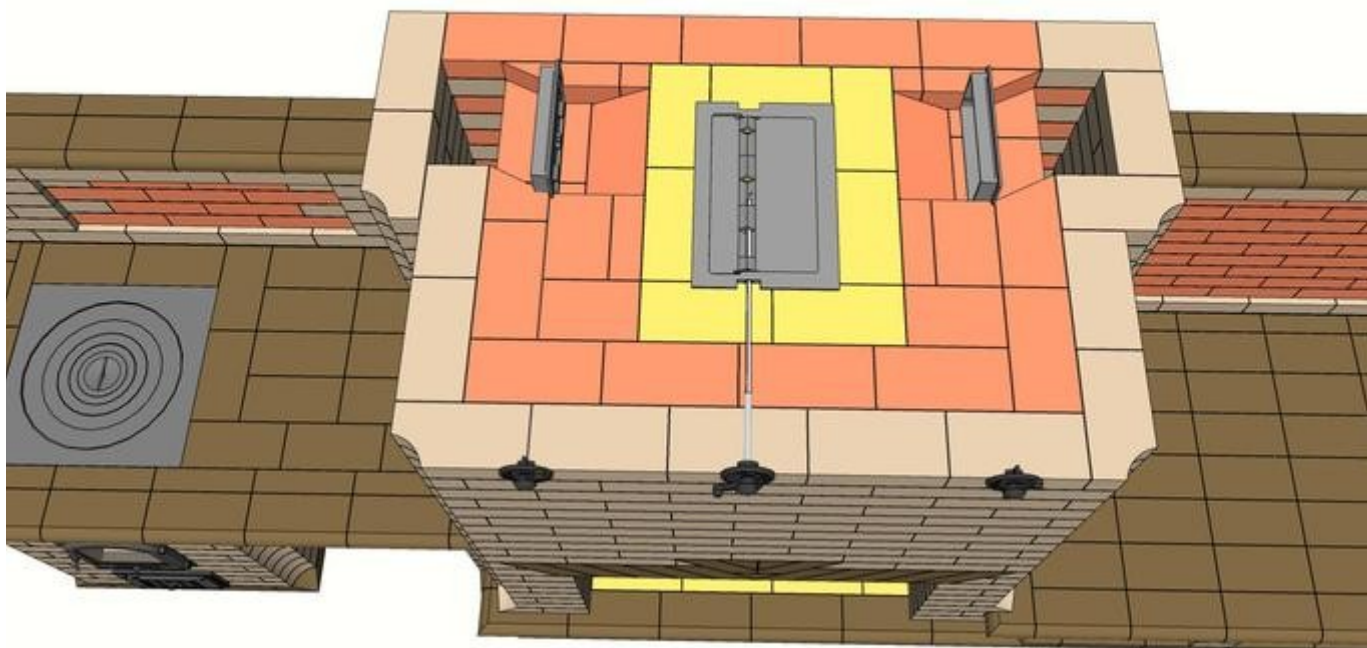
С 21 ряда начинаем сужать канал камина



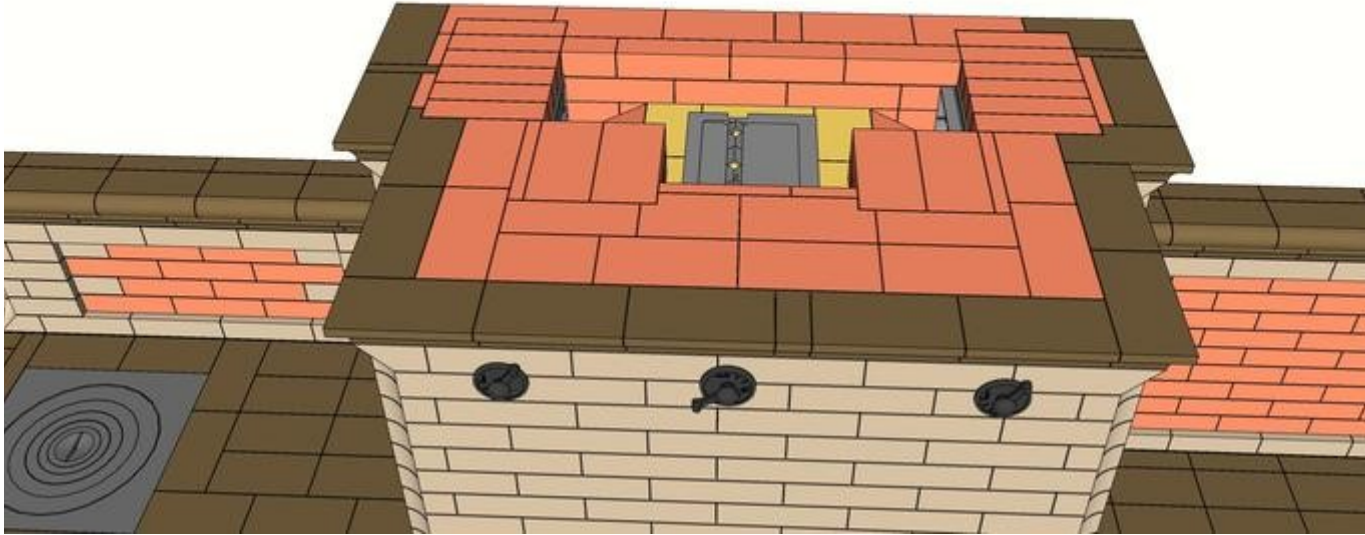
Продолжаем сужать канал до 25 ряда



На 26 ряду ставим поворотные задвижки

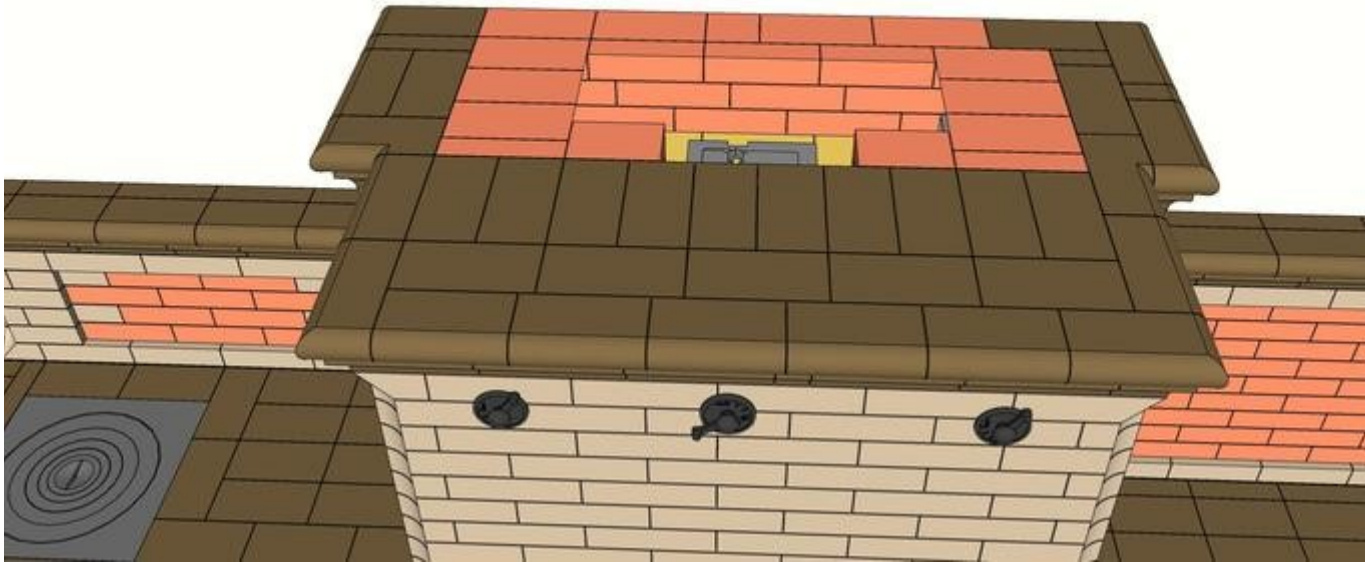


На 27 ряду объединяем каналы в общий и выкладываем контур шоколадным кирпичом

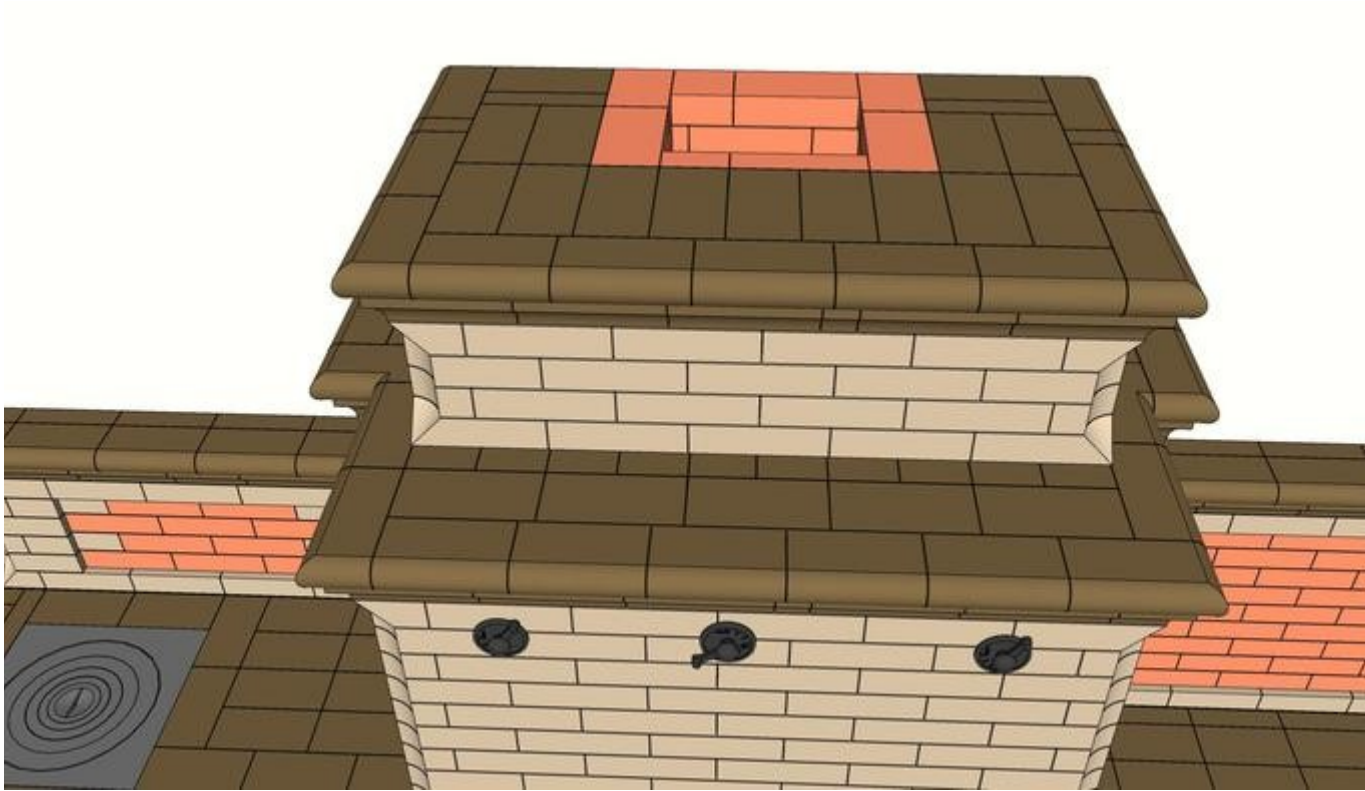


0:12

28 ряд выкладываем шоколадным кирпичом



Далее 4 ряда выкладываем общий канал + 2 ряда шоколадным кирпичом



Далее выкладываем трубу и можно разжигать