

Instalar barbacoas

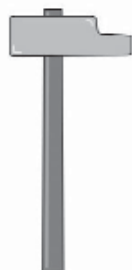


1

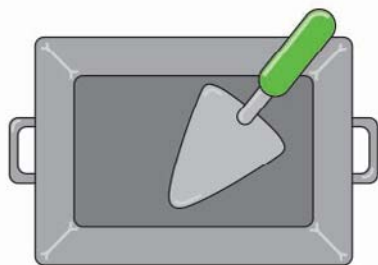
Herramientas y materiales

PARA LA PREPARACIÓN DE LA BANCADA

HERRAMIENTAS



martillo



gaveta y paleta



nivel de burbuja



metro



cuerda de atirantar



serrucho

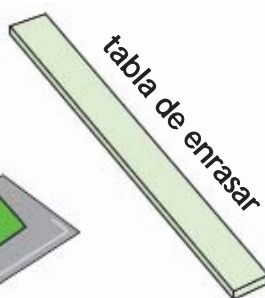
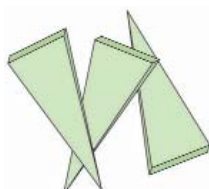
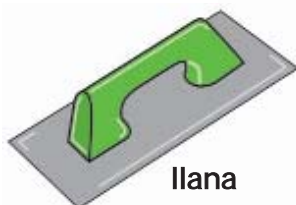


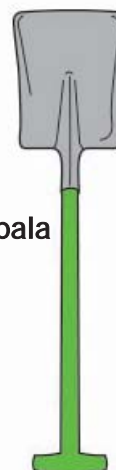
tabla de enrasar



estacas



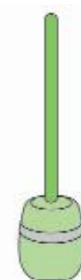
llana



pala



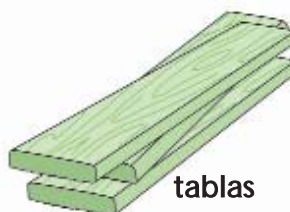
azadón o pico



pisón

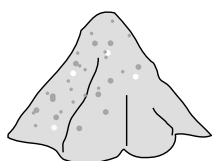


rastrillo



tablas

MATERIALES



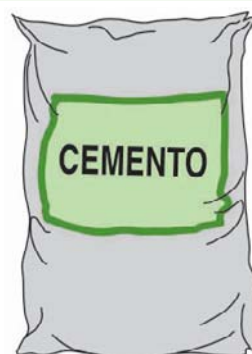
grava



arena



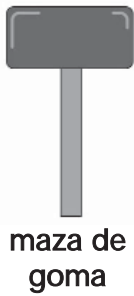
guijarros



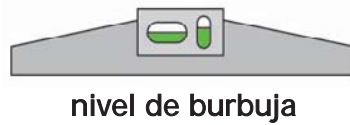
CEMENTO

PARA EL MONTAJE DE LA BARBACOA

HERRAMIENTAS



maza de goma



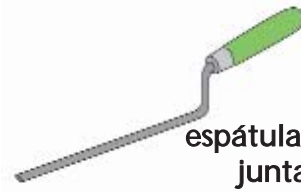
nivel de burbuja



metro



lápiz



espátula para juntas

2

Elección del emplazamiento

A la hora de plantearse la instalación de una barbacoa, conviene tener en cuenta algunos factores que afectan, cuando menos, a la comodidad de su uso:

- 1 Comprueba la orientación predominante del viento de tu jardín. Un viento fuerte, directo sobre el fogón, hará que se levanten chispas y cenizas y acelerará demasiado la combustión. Si la barbacoa no va a tener chimenea, evita también orientar su espalda contra el viento y que éste te eche el humo en los ojos cuando estés cocinando.



- 2 Además de la orientación propia de la barbacoa, te convendrá elegir un emplazamiento que no propicie que el humo vaya hacia la zona de comer o hacia la casa. El lugar lógico de la barbacoa será el opuesto en el jardín a la zona de entrada de los vientos más fuertes, de forma que éstos siempre alejen el humo hacia el exterior.



- 3 Evita los árboles demasiado próximos. A ellos no les vendrá bien el calor directo de la barbacoa y para ti supone un riesgo instalar una barbacoa sobre sus raíces pues, pasado un tiempo, pueden desestabilizarla.
- 4 Prevé una iluminación adecuada que te permita disfrutar de tu jardín por la noche para cocinar y cenar. También agradecerás disponer de un grifo con agua cerca de la barbacoa.
- 5 Desde el punto de vista legal no existe una norma específica que regule el uso de las barbacoas en las comunidades de vecinos. Convendrá sin embargo que te informes sobre la existencia de posibles acuerdos al respecto en la comunidad y, en última instancia, que te asegures de que no vas a molestar a tus vecinos con humos y olores directos.

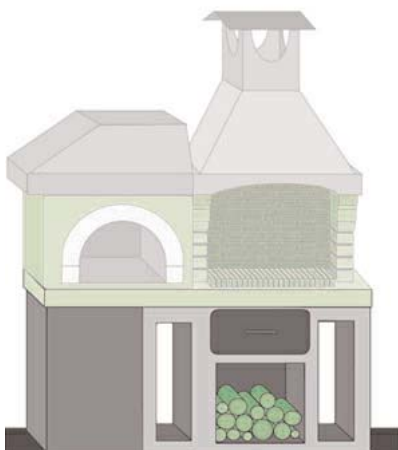
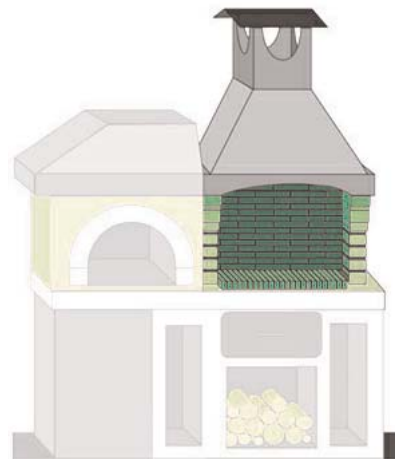
3

Diferentes tipos y usos

• FORMAS Y TAMAÑOS

Las formas y tamaños de la barbacoa son prácticamente infinitos. Pero, además del criterio estético, debes valorar una serie de detalles.

- Las barbacoas con chimenea no sólo dirigen el humo, sino que proporcionan una circulación de aire que mejora la combustión. La chimenea mantiene un tiro constante que evita la dispersión del calor que a veces se produce en las barbacoas descubiertas por la formación de remolinos de aire.



- Los espacios inferiores permiten guardar la leña, los sacos de carbón y los utensilios de la barbacoa. Algunos modelos incluyen además cajones metálicos aptos para recoger la ceniza.

- Disponer de una zona de encimera facilita el trabajo porque permite manipular con mayor comodidad los alimentos.



- Algunos modelos disponen también de un horno que no sólo es una forma eficaz de mantener calientes los alimentos cuando hay muchos invitados, sino que permite realizar los platos típicos de los hornos tradicionales de leña.

• MATERIALES DE FABRICACIÓN

Las barbacoas prefabricadas se elaboran en distintos materiales, desde piedra hasta acero inoxidable.

Las más comunes son las fabricadas con hormigón aligerado o con ladrillo refractario. También es habitual que, al menos algunas de sus piezas, hayan sido elaboradas a base de piedras de muy alta resistencia a las variaciones de humedad y temperatura, ya sean naturales, como la piedra de Gard, o artificiales, como la piedra reconstituida.

Las barbacoas de hormigón suelen ser más ligeras y sencillas de montar, pero son también más sensibles a la temperatura. Si vas a utilizar leña, o eres de los que suelen encender "con mucha prisa" el carbón vegetal utilizando productos que aceleran la combustión, te conviene elegir una barbacoa que tenga un hogar adecuado para leña, como son las de ladrillo refractario.

4

Construcción de la bancada

La barbacoa necesita un suelo consistente. No es nada recomendable colocarla directamente sobre la tierra porque se corre el riesgo de que, al hundirse alguno de sus apoyos, la barbacoa se desestabilice e incluso se parta.

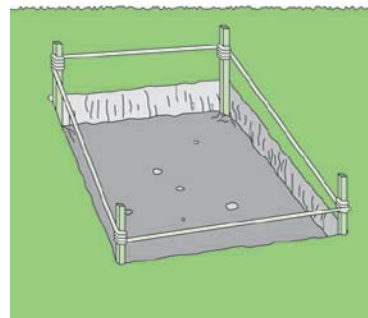
ATENCIÓN

Si vas a instalar una barbacoa de ladrillo de gran tamaño o peligra la estabilidad de la barbacoa debido a las raíces de los árboles más próximos, te convendrá construir una bancada de hormigón armado. En la ficha proyecto "Construcción de una solera de hormigón", se describe paso a paso cómo añadir una armadura metálica durante la preparación de este tipo de bancadas.

Si no dispones ya de una solera de hormigón donde instalar la barbacoa, te explicamos a continuación cómo construir una bancada:

PREPARAR EL TERRENO

- 1 Limpia la zona de malas hierbas y raíces.
- 2 Marca el contorno de la solera utilizando estacas y cuerda. La cuerda, después de haberla tensado bien, delimitará la zona que vas a llenar de hormigón.
- 3 Excava la superficie que vas a hormigonar hasta una profundidad de 20 a 25 cm.
- 4 Rellena la superficie cavada con guijarros hasta una altura de 10 a 15 cm. Reparte bien los guijarros con ayuda de un rastrillo.
- 5 Para que las piedras se vayan asentando, vierte encima una capa de arena mezclada con grava.
- 6 Humedece el conjunto con agua abundante y aplástalo después con un pisón.
- 7 Coloca una lámina de plástico sobre toda la superficie, procurando que sobre por los bordes para poderla pisar después con las tablas que vas a utilizar para el encofrado.

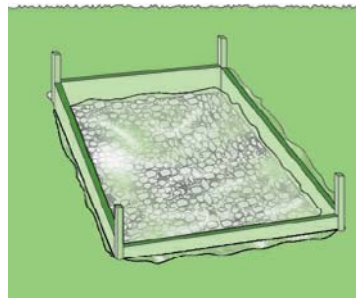


CONSTRUIR EL ENCOFRADO

Para retener y dar forma al hormigón hasta que se seque, tienes que preparar un encofrado. El encofrado es un bastidor construido a base de estacas y tablas que se coloca en los bordes de la superficie que se va a hormigonar.

Para prepararlo, sigue estos pasos:

- 1 Alinea las tablas utilizando como referencia las cuerdas que habías tensado entre las estacas. Comprueba además que quedan a escuadra.
- 2 Regula las tablas en función de la altura que pretendas dar a la solera de hormigón (generalmente, 10 cm). Recuerda que debes dar una leve inclinación para que corra el agua.



MEZCLAR Y VERTER EL HORMIGÓN

Para calcular la proporción de cemento, arena y grava que necesitas para preparar el hormigón, consulta las fichas proyecto "Construcción de una solera de hormigón" y "Dosificación del mortero y del hormigón".

Una vez amasado el hormigón, sigue estos pasos:

- 1 Vierte el hormigón en el interior del encofrado hasta alcanzar el borde de las tablas.
- 2 Extiéndelo con una pala sobre el fondo para compactarlo y evitar la formación de bolsas de aire.



- 3 Enrasa el hormigón con una tabla que apoyarás y deslizarás por los bordes del encofrado.

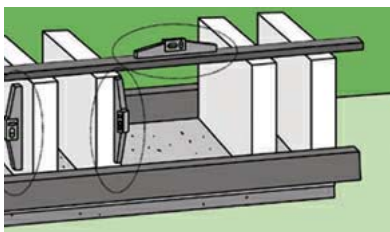
- 4 Mientras el hormigón todavía está húmedo, apisonalo con la tabla colocada de canto y efectuando pequeñas oscilaciones.
- 5 Mantén el primer día un poco húmeda la superficie de la bancada con un riego suave. Espera 24 horas antes de pisarla. No instales la barbacoa sobre ella hasta que no hayan transcurrido un mínimo de 14 días.

5

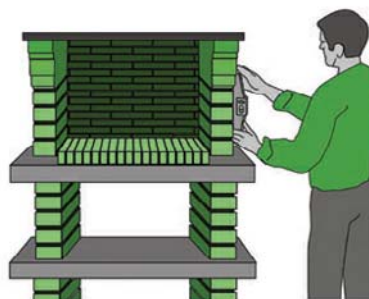
Montaje de la barbacoa

A continuación te damos algunas recomendaciones para el montaje de la barbacoa que te resultarán útiles. No obstante, no olvides que las instrucciones que tienes que seguir son las específicas del modelo que hayas adquirido.

- 1 Presenta todas las piezas y cerciérate de que no falte ninguna y de que el transporte no les haya causado ningún daño que afecte a su acabado o a su instalación.
- 2 Utiliza para el montaje un adhesivo específico para el material en el que esté fabricada y que soporte el calor que se va producir en la barbacoa. Si no va indicado en las recomendaciones del fabricante, en la tienda te informarán de cuáles son los productos más adecuados.
- 3 Si la base está constituida por soportes verticales, asegúrate de su correcta alineación utilizando dos tablas como guía. Marca con un lápiz la posición para proceder después a su encolado.



- 4 Encola o aplica silicona a las piezas, colócalas en su lugar y comprueba de nuevo que están perfectamente aplomadas y niveladas.
- 5 Aplica el adhesivo sobre los elementos verticales y acopla encima el elemento horizontal (base del fogón, encimera, etc). Continúa realizando las mismas verificaciones de nivel y alineación en cada uno de los elementos verticales que vayas incorporando.
- 6 Comprueba, salvo que formen parte de un mismo bloque, que los elementos que deben acoplarse en el interior (parrilla, cajón de ceniza, etc.) tienen el espacio necesario. Corrige cualquier posible diferencia ayudándote con una maza de goma para llevar las piezas a su lugar y, a continuación, vuelve a verificar su alineación.





7 Algunas barbacoas precisan de un rejunado final y suelen incorporar en el kit un mortero refractario. Prepara el mortero según las indicaciones del fabricante y aplícalo con una espátula para juntas.

8 Tras el montaje, aplica un impermeabilizante. Puedes utilizar uno para fachadas que sea apropiado para el material con el que esté fabricada la barbacoa.

6

Mantenimiento

- Es importante que hagas un primer encendido de la barbacoa antes de cocinar en ella para disipar los aromas que pudieran dejar cualquiera de los materiales utilizados.
- Evita el uso de agua para apagar la barbacoa. Es preferible que recojas las ascuas encendidas con un cogedor apropiado y las eches en un cubo de agua.
- No utilices lejía ni productos ácidos para su limpieza. Bastará con agua y un jabón suave.

