

# WIESHEU



## Условия установки



## Требования к операторам [ru-RU]



**Условия установки**

---

<b>1 Общие сведения.....</b>	<b>4</b>
1.1 Применение магазинных хлебопекарных печей по назначению, общая информация ...	4
1.2 Предвидимое неправильное применение магазинных хлебопекарных печей, общая информация.....	4
1.3 Исключение ответственности.....	5
1.4 Окружающие условия при установке.....	6
<b>2 Расстояния.....</b>	<b>7</b>
2.1 Расстояния рядом с и над комбинированным устройством.....	7
2.2 Расстояния спереди и сзади комбинированного устройства.....	8
2.3 Комбинированные устройства с обшивкой.....	9
2.4 Расстояния до напольных сливов перед комбинированным прибором и рядом с ним ..	10
2.5 Расстояния от источников тепла.....	11
2.6 Расстояния от противопожарных устройств.....	11
2.6.1 Сигнализатор дыма.....	11
2.6.2 Спринклерные установки.....	12
<b>3 Электрические подключения.....</b>	<b>13</b>
3.1 Монтажное окно – электрическое подключение.....	13
3.2 Спецификации для электрического подключения.....	13
3.3 Сведения об устройстве дифференциального тока.....	13
3.4 Сведения о выравнивании потенциалов.....	14
<b>4 Подключение питьевой воды.....</b>	<b>15</b>
4.1 Монтажное окно – подвод воды.....	15
4.2 Спецификации для подачи питьевой воды.....	15
4.2.1 Спецификации качества питьевой воды/воды.....	16
4.3 Таблица необходимых водяных фильтров.....	17
<b>5 Отвод сточной воды.....</b>	<b>18</b>
5.1 Спецификации для отвода сточной воды.....	18
5.2 Отвод сточной воды посредством желоба в полу.....	18
5.3 Отвод сточной воды через воронку.....	19
5.4 Отвод сточной воды через станцию перекачки.....	20
5.5 Инструкции по подключению для ярусных печей.....	20
<b>6 Подсоединение воздухоотводов.....</b>	<b>21</b>
6.1 Спецификация для подсоединения к системе.....	21
6.2 Материалы для трубопровода отработанного воздуха.....	22
6.3 Прокладка участков.....	22
6.4 Сколько печей в одной системе?.....	22
<b>7 Авторское право.....</b>	<b>23</b>

---

## 1 Общие сведения

Иллюстрации в настоящем документе представляют собой схематические изображения. Они служат в качестве наглядных примеров. Иллюстрации не являются точными по масштабу. Они не содержат реалистичного изображения комбинированных устройств и вспомогательных систем.

Все магазинные хлебопекарные печи WIESHEU и их периферийное оборудование устанавливаются обученными и авторизованными сервисными партнерами компании WIESHEU. Они также выполняют подключение к подготовленным вспомогательным системам.

Эта документация касается следующих серий устройств WIESHEU:

- Dibas
- Euromat 64
- E 3
- Minimat
- Ebo

### 1.1 Применение магазинных хлебопекарных печей по назначению, общая информация

#### Относится к Dibas, Euromat 64, E 3, Minimat, многоярусным хлебопекарным печам

Устройство представляет собой техническое оборудование. Устройство предназначено исключительно для коммерческого применения. Управлять устройством разрешается только проинструктированным лицам. Частное применение, например в домашнем хозяйстве, не предусмотрено.

Устройство пригодно исключительно для выпекания и расстойки традиционных хлебобулочных изделий и продуктов.

Устройство предназначено исключительно для применения в закрытых помещениях.

Опциональное до- и переоборудование изделия разрешено с использованием письменно одобренных фирмой WIESHEU GmbH конструкций.

Прочие виды до- и переоборудования изделия не допускаются.

Какое-либо иное выходящее за рамки указанного применение рассматривается как не соответствующее назначению.

За понесенный в результате этого ущерб фирма WIESHEU GmbH не несет ответственности.

### Применение конвекционных печей по назначению, дополнительная информация Относится к Dibas, Euromat 64, E 3, Minimat

При опциональной предохранительной блокировке ее также можно устанавливать в зонах обслуживания покупателей.

### 1.2 Предвидимое неправильное применение магазинных хлебопекарных печей, общая информация

#### Относится к Dibas, Euromat 64, E 3, Minimat, многоярусным хлебопекарным печам

Устройство не предназначено для установки в охлаждаемых помещениях.

Полная функциональная пригодность может быть удовлетворительно обеспечена только при окружающих температурах в диапазоне от мин. +10 °C до макс. +40 °C.

Устройство не предназначено для установки на кухнях и в колбасных цехах.

Устройство не предназначено для установки или использования на транспортных средствах.

Устройство не предназначено для высушивания или отверждения предметов, не являющихся пищевыми продуктами.

Устройство не подходит для разогрева жидкостей или разжижающихся пищевых продуктов.

Устройство не предназначено для приготовления продуктов с высоким содержанием жира, от которых можно ожидать выхода жидкости.

## **Предвидимое неправильное применение, дополнительная информация Относится к системам загрузки, Dibas с TrayMotion, многоярусным хлебопекарным печам**

Система загрузки не пригодна для хранения продуктов.

Система загрузки не пригодна для транспортировки и загрузки жидкостей или выпекаемых изделий, разжижающихся при разогреве.

Устройства с опциональной системой TrayMotion не предназначены для размещения в зонах обслуживания покупателей.

В случае не согласованного с нами изменения системы загрузки заявление о соответствии нормам ЕС теряет силу.

Многоярусные хлебопекарные печи не предназначены для установки в зоне обслуживания покупателей.

Каменный под многоярусной хлебопекарной печи не рассчитан на непосредственный контакт со щелочью.

- Для щелочной выпечки используйте подходящую подкладку.

Каменный под не рассчитан на быстрое понижение температуры.

- Избегайте контакта горячего каменного пода с холодной водой или холодными предметами.

## **1.3 Исключение ответственности**

Эксплуатирующая фирма и обслуживающий персонал обязаны соблюдать указания из настоящего руководства по эксплуатации.

Соблюдайте условия монтажа магазинных хлебопекарных печей WIESHEU и поручайте установку, техническое обслуживание и ремонт установки уполномоченным сервисным партнерам.

Независимо от прочих договорных положений о гарантии и ответственности компания WIESHEU GmbH не отвечает за ущерб, возникший вследствие несоблюдения данных условий установки, например, при неправильных или небрежных установке, водоподготовке, управлении, техническом обслуживании или ремонте, работах с неправильными рабочими параметрами или применению не по назначению.

Это относится также к изменениям, до- и переоборудованию комбинированного устройства.

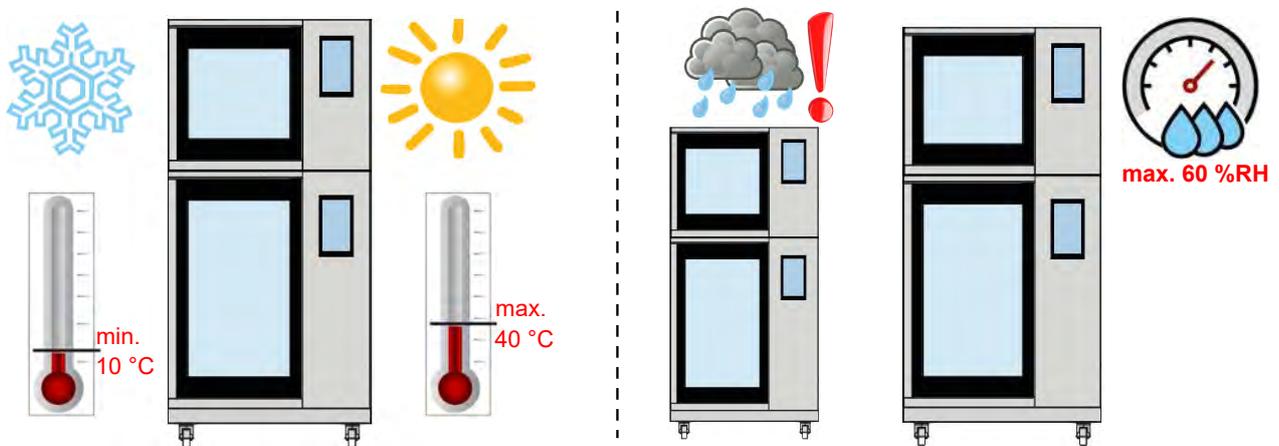
В этих случаях аннулируется заводская гарантия, если недостатки или ущерб вызваны этим.

Используйте только запасные части, которые были допущены к применению фирмой-изготовителем. Фирма WIESHEU GmbH не несет ответственности за повреждения, которые возникли в результате использования неодобренных запасных частей.

## 1.4 Окружающие условия при установке



- Установите комбинированное устройство на ровное основание.
  - Гладкая поверхность
  - Наклон  $< 1^\circ$
  - В противном случае существует опасность опрокидывания!
- Основание должно выдерживать вес комбинированного устройства.
  - Поручите составить перечень индивидуальных технических характеристик.
- Объединяйте только компоненты из ассортимента периферийного оборудования WIESHEU.



Окружающие условия оказывают решающее влияние на бесперебойный рабочий процесс.

- Убедитесь в том, что температура окружающего воздуха соответствует следующему диапазону:
  - максимум  $40^\circ\text{C}$
  - минимум  $10^\circ\text{C}$
- Убедитесь в том, что влажность окружающего воздуха не превышает следующее значение:
  - максимальная отн. влажность 60 %

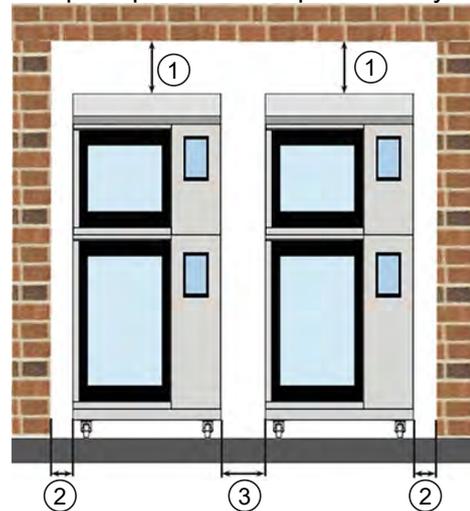
## 2 Расстояния

### 2.1 Расстояния рядом с и над комбинированным устройством

А. Пример: 1 комбинированное устройство



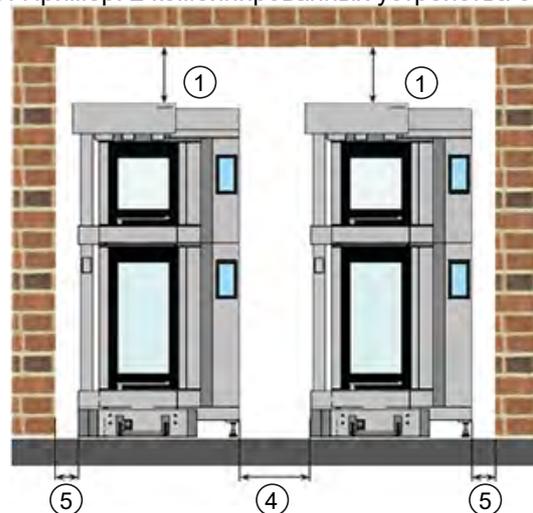
В. Пример: 2 комбинированных устройства



Во избежание скопления тепла:

- Предусмотрите над комбинированным устройством следующее минимальное свободное пространство: (1) = 100 мм.
- Установите комбинированное устройство на следующем минимальном расстоянии от боковой стены: (2) = 20 мм.
- Установите комбинированные устройства на следующем минимальном расстоянии друг от друга: (3) = 40 мм.
- Не следует закрывать вентиляционные щелевые отверстия на боковых стенках и на задней стенке.
- Рекомендуется не закрывать обшивкой свободное пространство под комбинированным устройством.
- При полностью установленном комбинированном устройстве обеспечьте отвод воздуха спереди.

С. Пример: 1 комбинированное устройство с TrayMotionD. Пример: 2 комбинированных устройства с TrayMot



- Для безопасного и эргономичного управления установите комбинированные устройства с TrayMotion на следующем минимальном расстоянии друг от друга: (4) = 300 мм.
- Установите комбинированное устройство на следующем минимальном расстоянии от боковой стены: (5) = 200 мм.

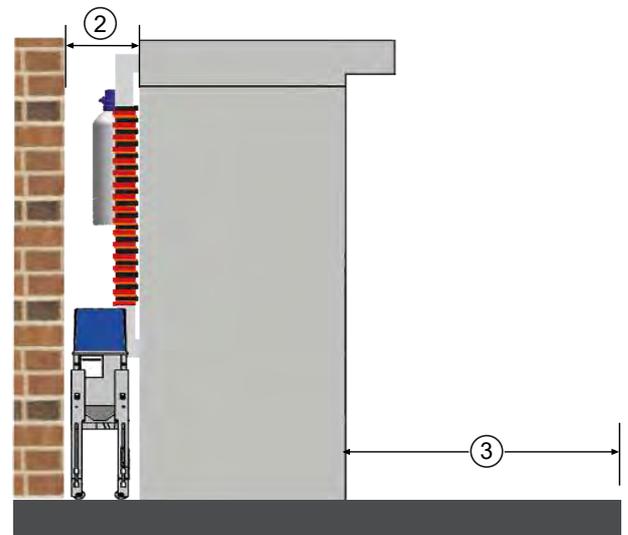
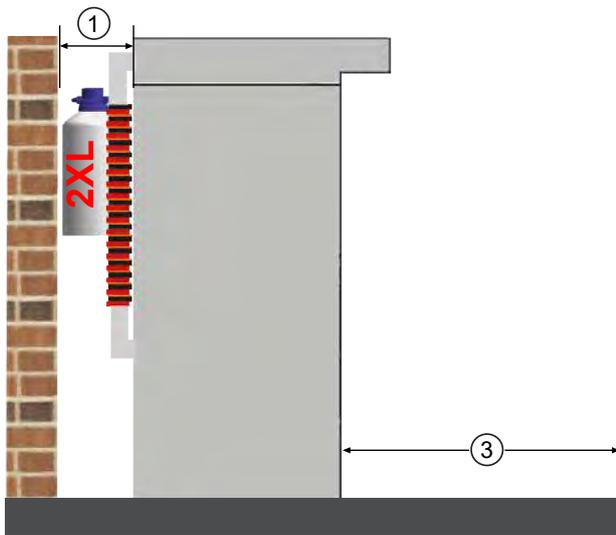
## 2.2 Расстояния спереди и сзади комбинированного устройства

При применении водяного фильтра размера 2XL (1) на задней стороне устройства монтируется соответствующий держатель.

При использовании принадлежностей ProClean365 (2) на задней стороне устройства располагается станция замешивания.

- Предусмотрите сзади достаточно места для выбранных опций.
- Установите комбинированное устройство на следующем минимальном расстоянии от задней стены: при измерении от задней стенки устройства  $(1 + 2) = 250$  мм

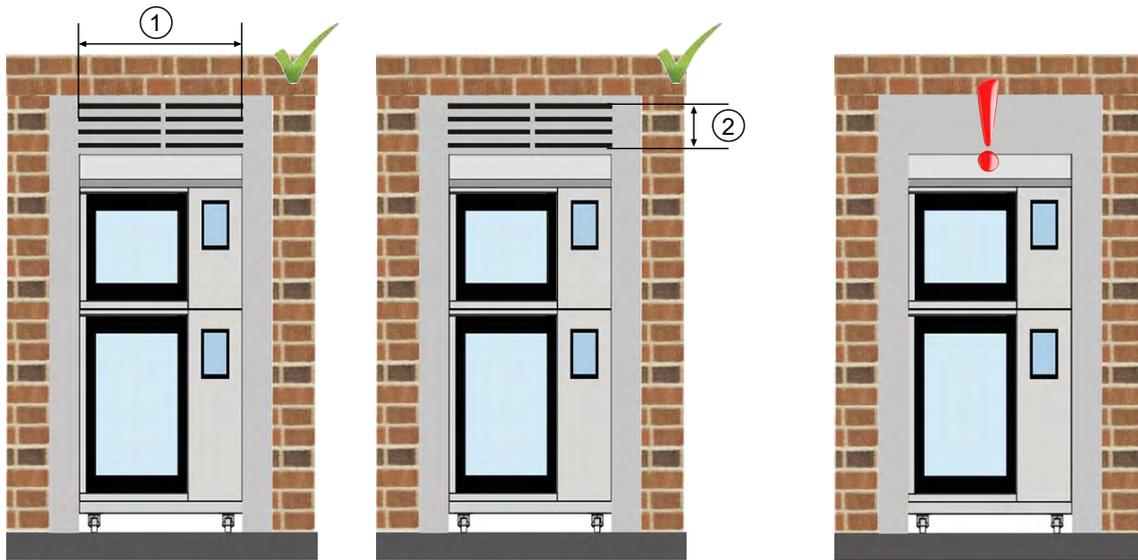
Пример: комбинированное устройство с водяным фильтром 2XL



На задней стороне устройства находится соединительный разъем для электропитания, а также соединительные штуцеры для воды, сточной воды и отводимого воздуха. В случае необходимости они должны быть доступны.

- Для технического обслуживания отодвиньте устройство вперед.
- Предусмотрите перед устройством следующее минимальное свободное пространство:  $(3) = 1000$  мм.

## 2.3 Комбинированные устройства с обшивкой



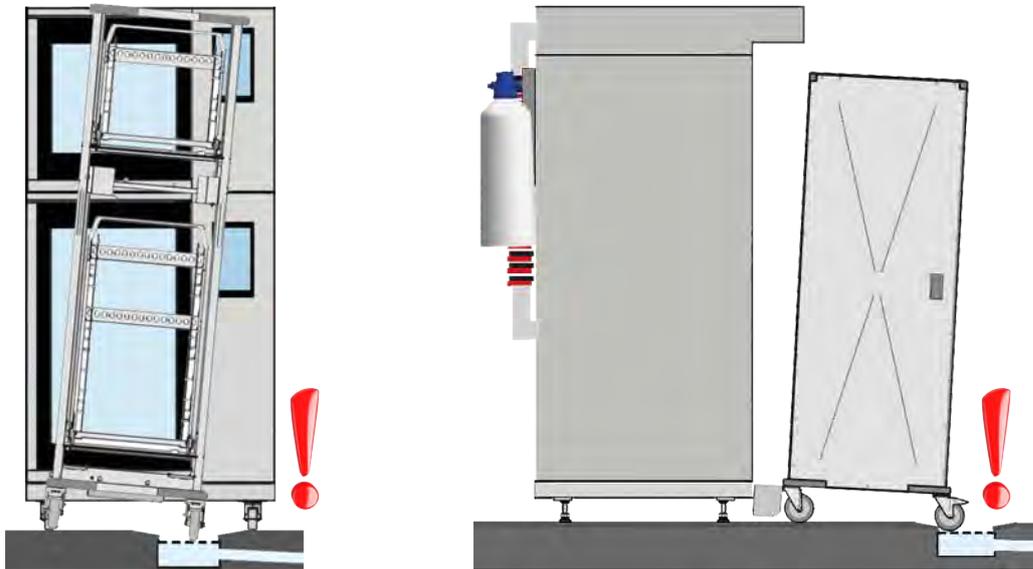
Для встроенных устройств и устройств с полной обшивкой следует принять следующие меры:

- Предусмотрите крышку для технического обслуживания.
- Обеспечьте достаточную вентиляцию.
- Температура в монтажном модуле не должна быть  $> 40\text{ }^{\circ}\text{C}$ .
- Предусмотрите в верхней части фронтальной обшивки вентиляционные щелевые отверстия.
  - Минимальная ширина: (1) = 900 мм.
  - Минимальная высота: (2) = 200 мм.
- Дополнительно установите вентилятор с термостатом.

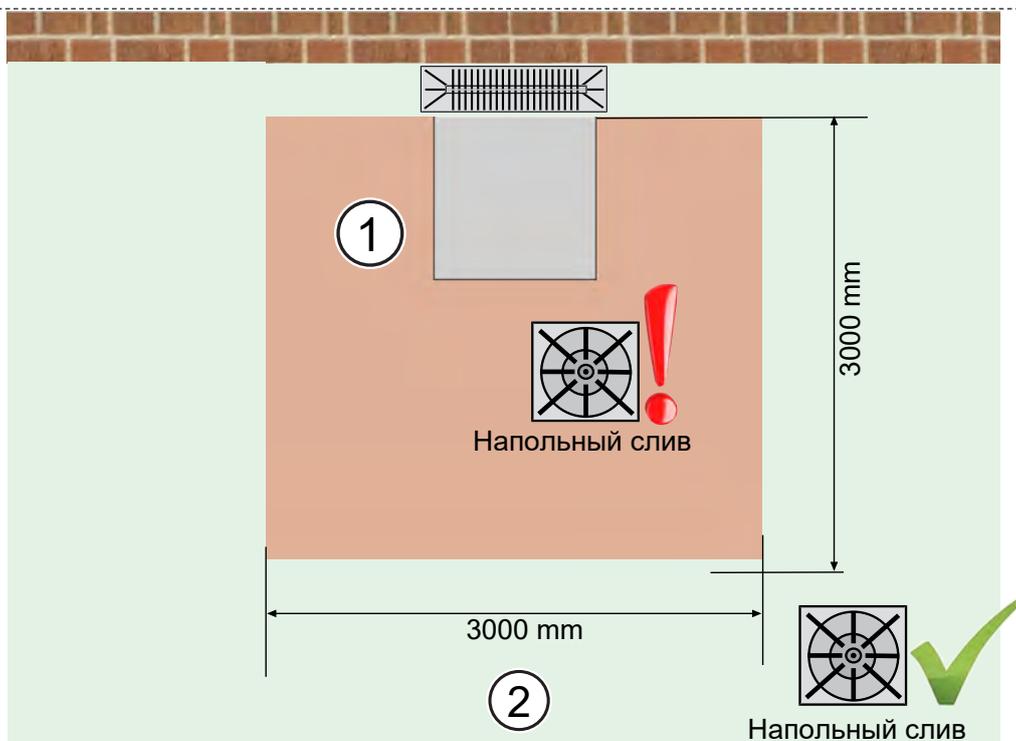
Если для соблюдения гигиенических требований необходима обшивка в области ног, необходимо соблюдать следующее:

- Обшивка должна примыкать уплотнительной кромкой к полу.
- Обшивка должна быть съемной на случай технического обслуживания.

## 2.4 Расстояния до напольных сливов перед комбинированным прибором и рядом с ним



- Не устанавливайте напольный слив в непосредственной зоне (1) перед комбинированным блоком и рядом с ним.
- Избегайте уклонов в непосредственной зоне (1) перед комбинированным блоком и рядом с ним.
  - В противном случае комбинированный блок нельзя будет загрузить с помощью погрузочной системы.



- Установите напольные сливы позади или в широкой зоне (2) перед комбинированным блоком и рядом с ним.

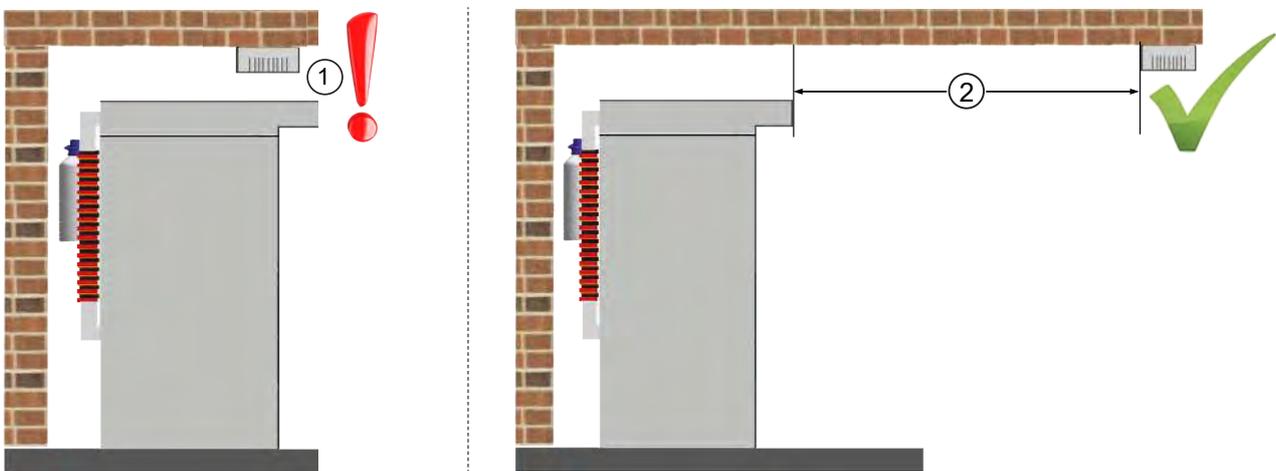
## 2.5 Расстояния от источников тепла



- Соблюдайте следующее минимальное расстояние до источников интенсивного тепла, температура поверхности которых составляет  $> 80\text{ }^{\circ}\text{C}$ :  
(1) = 350 мм

## 2.6 Расстояния от противопожарных устройств

### 2.6.1 Сигнализатор дыма



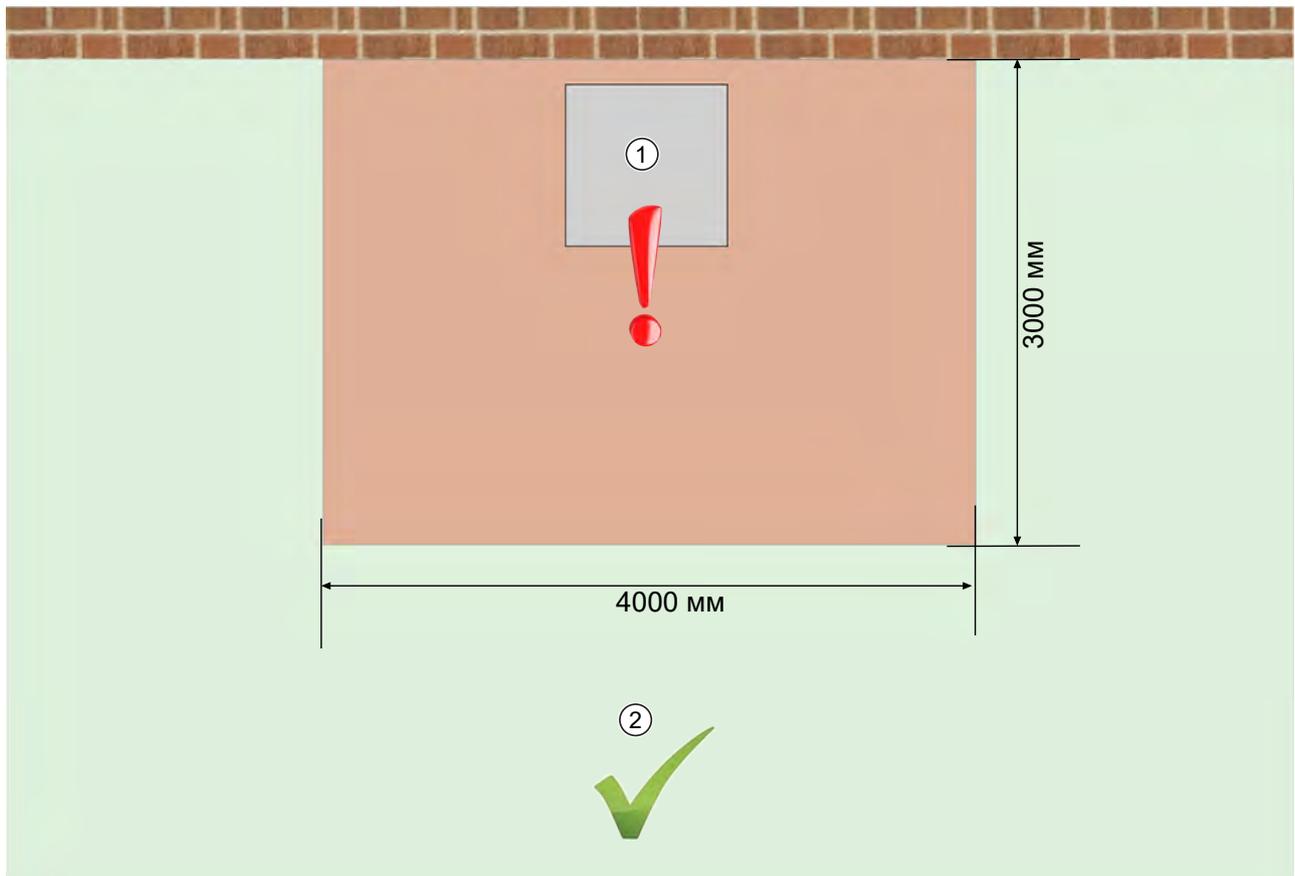
При открытии дверцы печи из нее выходят горячий воздух и пар.

На потолок помещения может воздействовать температура до  $200\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

- Запрещено устанавливать сигнализатор дыма над магазинной хлебопекарной печью (1).
- Соблюдайте минимальное расстояние (2) до сигнализатора дыма, равное 5 м.
- В случае несоблюдения указанного расстояния, составляющего 5 м, смонтируйте сигнализатор дыма со встроенным детектором дыма, тепла и CO. Поручите его настройку технику по пожарной безопасности.

## 2.6.2 Спринклерные установки

---



---

При открытии дверцы печи из нее выходят горячий воздух и пар. На потолок помещения может воздействовать температура до 200 °С.

- Запрещено монтировать спринклеры непосредственно (1) над магазинной хлебопекарной печью.
- Соблюдайте достаточное расстояние (2) до спринклерной головки.
- В критических зонах используйте спринклерные головки с температурой активации минимум 93 °С.
- Обсудите техническое исполнение спринклерной системы с техником по пожарной безопасности.

## 3 Электрические подключения

### 3.1 Монтажное окно – электрическое подключение



### 3.2 Спецификации для электрического подключения

- Используйте собственную защищенную предохранителем подводящую линию для каждого устройства.
  - Поперечные сечения соединительных проводов определяются потребляемым током и местными предписаниями.
- Установите для электрической защиты каждой розетки устройство защитного отключения (расчетный ток утечки  $I_{\Delta n} = 30 \text{ mA}$ ).
- Убедитесь, что любой сетевой штекер будет свободно доступен также после завершения монтажа.
  - В противном случае заказчик должен предусмотреть главный выключатель.
  - Этот главный выключатель должен быть точно сопоставлен оператором подсоединенному потребителю тока.
  - Этот главный выключатель должен соответствовать следующим требованиям: выключатель нагрузки с минимальным разрывом контактов 3 мм.

### 3.3 Сведения об устройстве дифференциального тока

С августа 2016 года устройства серий Dibas, Euromat 64 и E 3 оснащаются частотным преобразователем с питанием от однофазной сети.

Для этих частотных преобразователей согласно стандарту предусмотрено устройство дифференциального тока типа А или F.

Как описано выше, каждая магазинная хлебопекарная печь должна иметь отдельный предохранитель.

### Список используемых устройств защитного отключения

Серия устройств	Устройство защитного отключения
Без частотного преобразователя: <ul style="list-style-type: none"><li>• Minimat</li><li>• Многоярусная хлебопекарная печь</li><li>• Шкаф для расстойки теста</li><li>• Вытяжной козырек</li></ul>	Тип А
С частотным преобразователем (однофазным) <ul style="list-style-type: none"><li>• Dibas</li><li>• Euromat 64</li><li>• E 3</li></ul>	Тип А или F

### 3.4 Сведения о выравнивании потенциалов

На задней стороне устройство имеет разъем для выравнивания потенциалов. Он обозначен стандартным символом. Если это необходимо согласно предписаниям, соедините разъем с проводом выравнивания потенциалов заказчика.

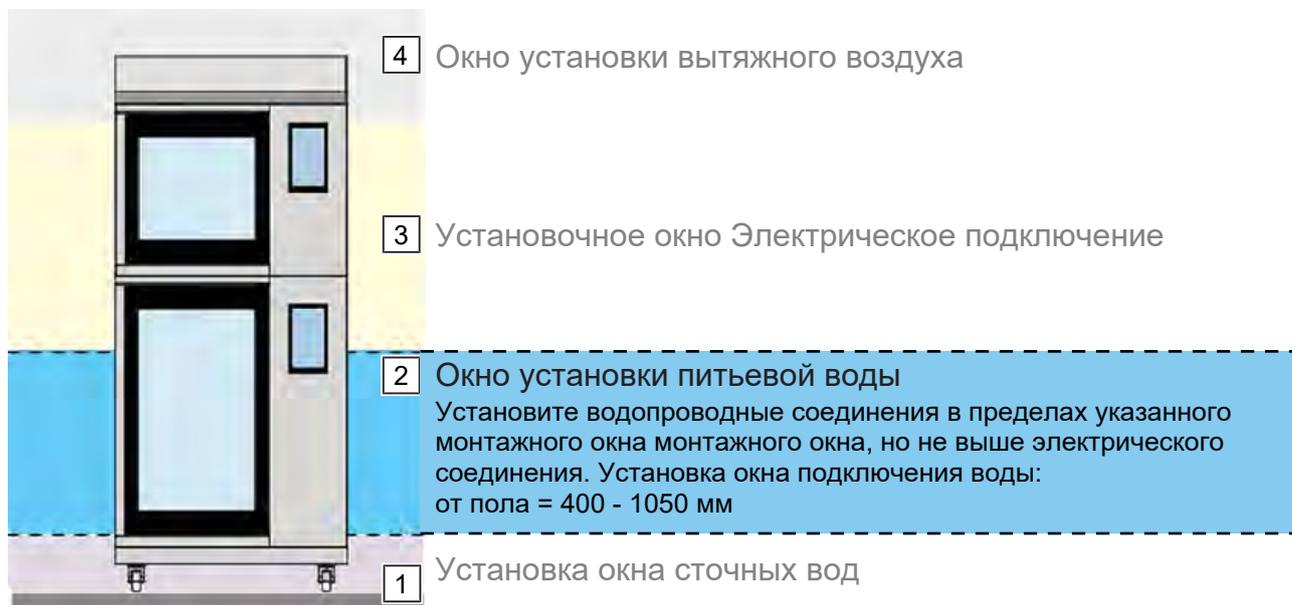
## 4 Подключение питьевой воды

### ПРИМЕЧАНИЕ

Для предотвращения технического повреждения магазинных хлебопекарных печей нужно использовать подходящий водяной фильтр или установку обратного осмоса:

- С фильтрующим картриджем steamax
  - При постоянной жесткости воды  $\leq 0,893$  ммоль/л и общей жесткости  $\leq 10,714$  ммоль/л
- С фильтрующим картриджем steamprotect
  - При постоянной жесткости воды  $\leq 1,071$  ммоль/л и общей жесткости  $\leq 10,714$  ммоль/л
- С установкой обратного осмоса BWT bestaqua 14 ROC
  - При жесткости воды  $> 5,34$  ммоль/л и для особых целей
  - При этом обязательно индивидуальное консультирование.

### 4.1 Монтажное окно – подвод воды



### 4.2 Спецификации для подачи питьевой воды

- Для монтажа используйте компоненты, которые предотвращают обратное всасывание в сеть питьевого водоснабжения, например, трубный прерыватель типа CA [EN 1717].
- Для всех магазинных хлебопекарных печей WIESHEU нужно применять подходящий водяной фильтр.
- Убедитесь, что температура воды не выше 30 °С.
- Убедитесь, что штуцер подвода воды будет свободно доступен также после завершения монтажа. В противном случае заказчик должен предусмотреть запорный кран.
- Убедитесь, что гидравлическое давление воды не превышает 600 кПа. В противном случае заказчик должен предусмотреть редуцирующий клапан.
- Убедитесь в том, что необходимое для водяного фильтра и автоматической системы самоочистки минимальное давление воды составляет 200 кПа.

#### 4.2.1 Спецификации качества питьевой воды/воды

- Убедитесь в том, что вода в системе водоснабжения имеет питьевое качество (согласно Предписанию по подготовке питьевой воды TrinkwV/Директиве ЕС по питьевой воде 2020/2184).
- Используемая в магазинных хлебопекарных печах и шкафах для расстойки теста питьевая вода должна соответствовать приведенным в таблице значениям:

Параметры	Значения
Общая жесткость	Макс. 6 нем. град. жесткости, соответствует 0–1 ммоль/л
Карбонатная жесткость	От 1 до 4 нем. град. жесткости, соответствует 0,178–0,7 ммоль/л
Натрий	< 100 мг/л
Хлорид	< 50 мг/л
Электропроводность	50–500 мкСм/см
Расход	20 л/мин на станцию
Температура воды	< 30 °С
Температура окружающего воздуха	< 40 °С

При использовании установки обратного осмоса должны соблюдаться значения, приведенные в следующей таблице.

Параметры	Значения
Производительность по пермеату	≥ 2 л/мин = 120 л/ч
Задержание солей	> 97 %
Объем резервуара	20 л
Давление пермеата на выходе	0,2–0,4 МПа, 2–4 бар
Температура пермеата	< 50 °С
Электропроводность пермеата	70–100 мкСм
Патрубок на выходе пермеата	¾"

### 4.3 Таблица необходимых водяных фильтров

#### Таблица жесткости воды для водяных фильтров STEAMAX и STEAMPROTECT

Единица	Постоянная жесткость	Общая жесткость	Водяной фильтр
Нем. град. жесткости	≤ 5	≤ 30	steamax
ммоль/л	≤ 0,893	≤ 5,357	
Англ. град. жесткости	≤ 6,266	≤ 37,594	
Франц. град. жесткости	≤ 8,929	≤ 53,571	
°гН	≤ 35,59	≤ 213,54	
Частей на млн	≤ 89,286	≤ 535,714	

Единица	Постоянная жесткость	Общая жесткость	Водяной фильтр
Нем. град. жесткости	≥ 6	≥ 30	steamprotect
ммоль/л	≥ 1,071	≥ 5,357	
Англ. град. жесткости	≥ 7,519	≥ 37,594	
Франц. град. жесткости	≥ 10,714	≥ 53,571	
°гН	≥ 42,708	≥ 213,54	
Частей на млн	≥ 107,143	≥ 535,714	

#### ПРИМЕЧАНИЕ

**Технические повреждения из-за неподходящей очистки воды!**

Для палубных печей всегда используйте фильтр для воды steamprotect или систему осмоса.

#### ИНФОРМАЦИЯ

Более подробную информацию на тему качества воды и водоподготовки можно найти в документации WIESHEU (арт. №: 9476-100-035) и получить у своего компетентного торгового представителя WIESHEU.

Документацию можно получить в сервисно-информационном центре (СИЦ)  
Эл. почта: [service-sic@wiesheu.de](mailto:service-sic@wiesheu.de)

## 5 Отвод сточной воды

### 5.1 Спецификации для отвода сточной воды

- Отводите сточную воду в желоб в полу, сточное отверстие в полу или в качестве альтернативы при помощи станции перекачки.

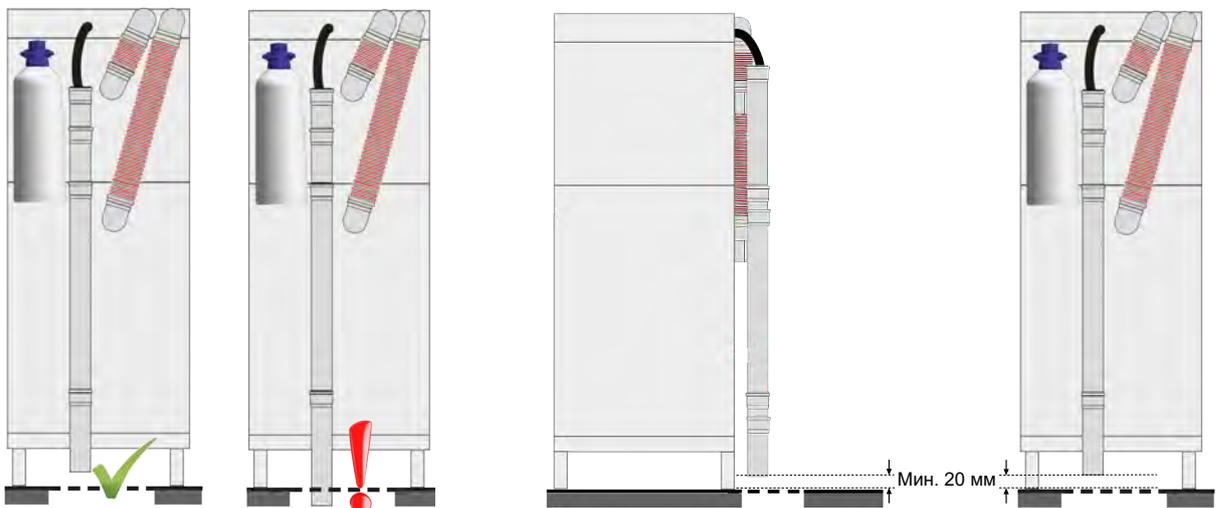
#### ПРИМЕЧАНИЕ

При непосредственном подсоединении к стене существует опасность обратной подачи сточной воды в печь под давлением.

- Предусмотрите объем стока минимум 0,6 л/с на каждое комбинированное устройство.
  - При использовании устройств с опциональной автоматической очисткой количество сточных вод соответствует этому параметру.
- Проложите сливную трубу таким образом, чтобы пар не мог попадать в задние и боковые вентиляционные щелевые отверстия магазинной хлебопекарной печи.
- Для подсоединения используйте компоненты из паро-, термо-, кислото- и щелочестойких материалов.
  - При использовании устройств с опциональной автоматической очисткой максимальная температура сточной воды составляет 90 °С.
  - При применении многоярусных хлебопекарных печей температура воды, поступающей из перелива парогенератора, достигает почти 100 °С.
- Уложите плитку в зоне стока.

### 5.2 Отвод сточной воды посредством желоба в полу

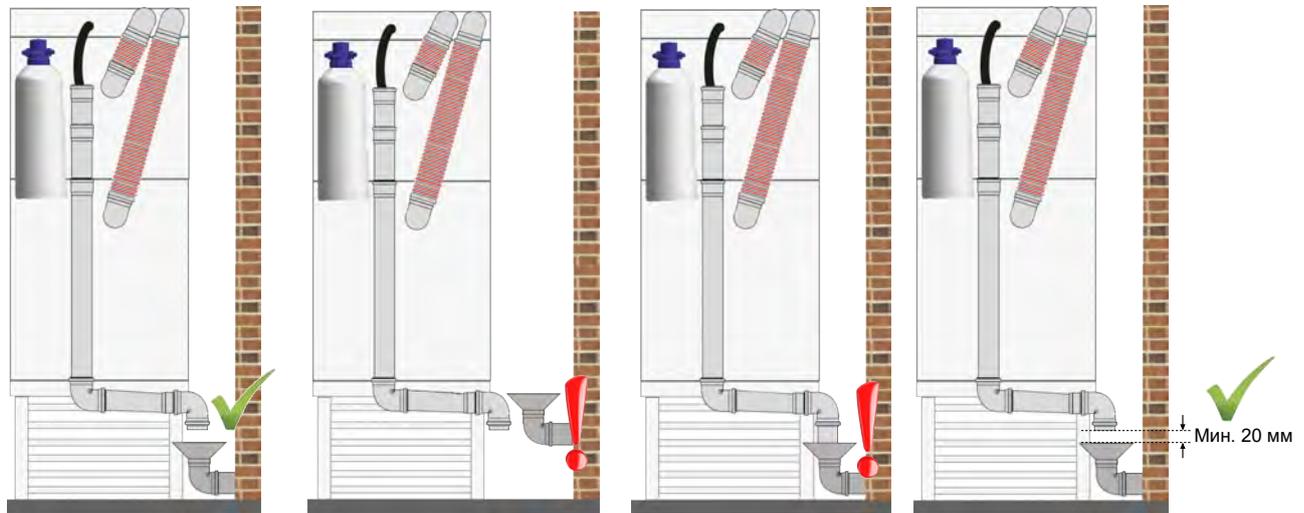
Пример: желоб в полу (комбинированное устройств S/L)



- Учитывайте минимальный объем стока:
  - 0,6 л/с на одно комбинированное устройство.
- Предусмотрите следующий зазор между выпускным отверстием сливной трубы и желобом в полу:
  - минимальный зазор 20 мм.
- Предусмотрите желоб в полу в задней зоне рядом со сливной трубой печи.
- Запрещено использовать шланги по причине опасности перегиба.
- Проложите сливную трубу таким образом, чтобы пар не мог попадать в задние и боковые вентиляционные щелевые отверстия магазинной хлебопекарной печи.
- Запрещено уменьшать диаметр трубы.

## 5.3 Отвод сточной воды через воронку

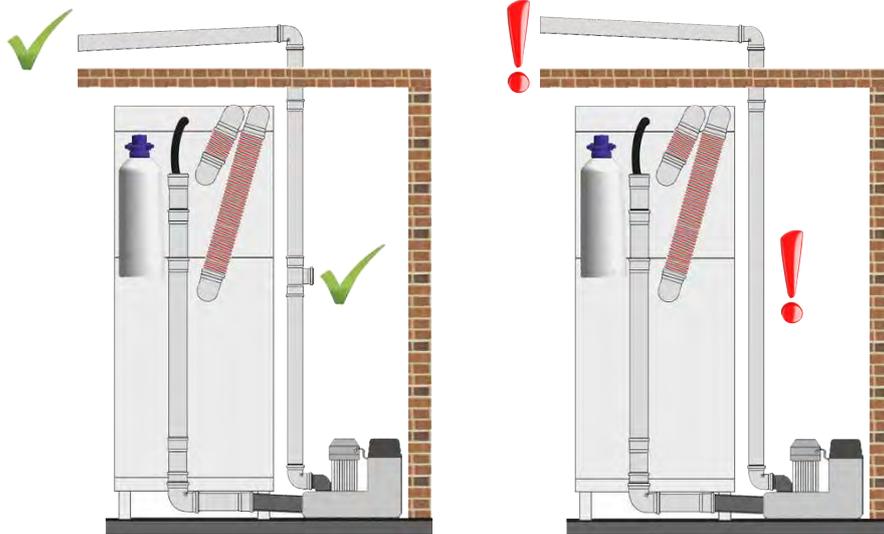
Пример: воронка (комбинированное устройств S/M + Нижняя рама 570 мм)



- Учитывайте минимальный объем стока:
  - 0,6 л/с на одно комбинированное устройство.
- Предусмотрите следующий зазор между выпускным отверстием сливной трубы и воронкой:
  - минимальный зазор 20 мм.
- Для подсоединения используйте паро- и температуростойкую трубу.
  - Минимальная устойчивость до 100 °С
  - Минимальное поперечное сечение  $\varnothing$  50 мм
  - Максимальная длина 1,5 м
- Для свободного слива обеспечьте:
  - постоянный уклон мин. 5 % или 3°.
- Проложите сливную трубу таким образом, чтобы пар не мог попадать в задние и боковые вентиляционные щелевые отверстия магазинной хлебопекарной печи.
- Запрещено уменьшать диаметр трубы.
- Встройте сифон.

## 5.4 Отвод сточной воды через станцию перекачки

Пример: станция перекачки сточных вод (комбинированное устройств S/L)



- Для подсоединения используйте паро-, термо-, коррозионно-, кислото- и щелочестойкую трубу.
  - Диаметр: 1"
  - Устойчивость к давлению до: мин. 1 бар (100 кПа)
- Предусмотрите переходник (муфта/шаровой кран) с внутренней резьбой 1".
- Установите стояк:
  - Диаметр: 32 мм
  - Мин. высота: 1 м => макс. (горизонтальный) участок: 8 м
  - Макс. высота: 8 м => макс. (горизонтальный) участок: 10 м
- Соблюдайте соотношение высоты подачи и расстояния подачи согласно руководству по эксплуатации станции перекачки сточных вод.
- Предусмотрите в стояке проем для очистки.
- Монтируйте горизонтальный участок слива с уклоном не менее 1°.

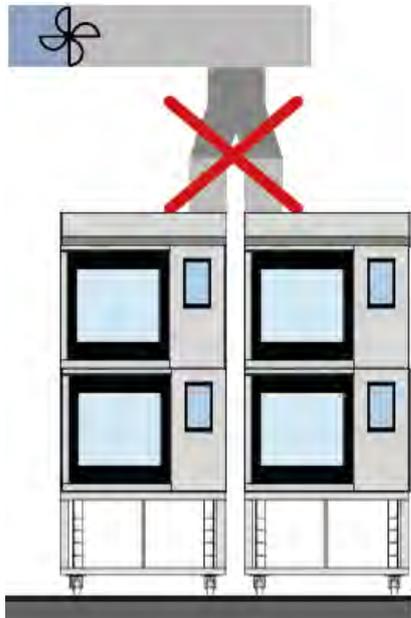
## 5.5 Инструкции по подключению для ярусных печей

Для ярусных печей с системой увлажнения перелив бойлера расположен в задней части прибора.

- Направляйте сливаемую воду в сифон.
- Для сифонного слива используйте материалы, устойчивые к воздействию пара, температуры, кислоты и щелочи.
  - Например, пластик НТ, алюминий или нержавеющая сталь.
- Переливающаяся вода или выходящий пар нагреваются почти до 100°C.

## 6 Подсоединение воздухоотводов

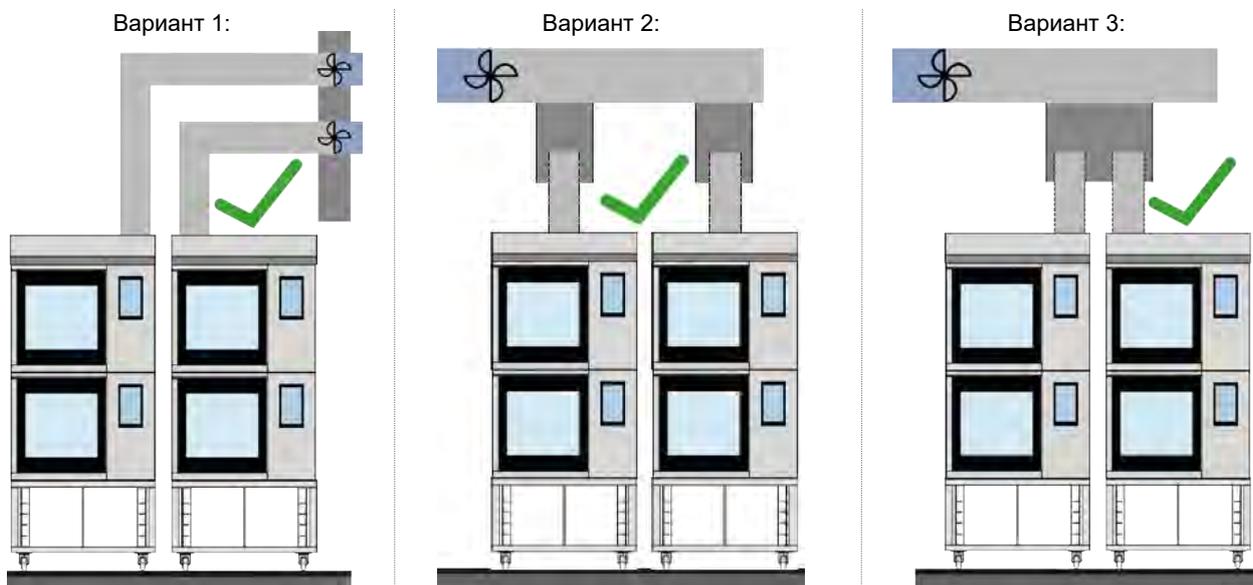
### 6.1 Спецификация для подсоединения к системе



**ВНИМАНИЕ!  
ЗАПРЕЩЕНО!**

Объединение и уменьшение поперечного сечения обоих воздухоотводов

#### Правильные варианты подсоединения к существующей вытяжной системе



Вариант 1	Подсоединение каждого устройства к одному воздухоотводу, выходящему наружу
Вариант 2	Подсоединение каждого устройства к отдельному входу для отводимого воздуха.
Вариант 3	Подсоединение к центральному входу для отводимого воздуха с соответствующим поперечным сечением. Поперечное сечение (см <sup>2</sup> ) центрального входа для отводимого воздуха должно быть больше суммы всех поперечных сечений воздухоотводов.

## 6.2 Материалы для трубопровода отработанного воздуха

- Используйте трудновоспламеняющиеся, жаро-, паро-, коррозионно-, кислото- и щелочестойкие трубы или гибкие шланги.
  - Например, из устойчивой к высоким температурам пластмассы, алюминия или высококачественной стали.
- Проверьте, оборудована ли печь системой очистки.
  - В таком случае используйте компоненты из нержавеющей высококачественной стали.
- Исходя из гигиенических требований, мы рекомендуем в первую очередь на длинных участках применять трубы вместо гибких шлангов.
  - В таких шлангах образуется идеальный климат для микроорганизмов и бактерий, которые могут размножаться между ребрами жесткости шланга.

## 6.3 Прокладка участков

При прокладке можно комбинировать горизонтальные и вертикальные линии.

Прокладывайте участки следующим образом:

- по горизонтали макс. 8 м + по вертикали макс. 5 м
- по вертикали макс. 5 м + по горизонтали макс. 8 м

## 6.4 Сколько печей в одной системе?

Обратите внимание на информацию в предыдущем пункте. Следите за тем, чтобы соблюдались все условия, чтобы можно было выполнить подсоединение к существующей вытяжной системе.

Число вытяжных козырьков, которые можно подсоединить к имеющейся вытяжной системе, зависит от характеристик и производительности системы:

- поперечное сечение трубопровода
- производительность вытяжной системы
- подача воздуха

Все эти факторы взаимосвязаны. На их основе специалист по системам кондиционирования может определить дальнейший индивидуальный порядок действий.

Как правило, при подсоединении вытяжного козырька к существующей вытяжной системе нужно учитывать наличие вероятно установленной системы пожаротушения. В противном случае возможно случайное срабатывание противопожарных устройств.

При этом нужно получить ответы на следующие вопросы:

1. Какой тип установки пожарной сигнализации используется? (Устройства для отвода дыма, противопожарные ограждения)
2. Когда срабатывают системы защиты? (Зависит ли их работа от температуры?)
3. В каких местах установлены сигнализаторы?

## 7 Авторское право

Авторское право на настоящий документ сохраняется за фирмой WIESHEU GmbH. Данный документ предназначен исключительно для эксплуатирующей организации. Нарушение авторского права может иметь уголовно-правовые последствия.

Данный документ составлен с особой тщательностью и проверен на соответствие описанным устройствам. Тем не менее полностью исключить отклонения и ошибки невозможно. WIESHEU GmbH не несет ни юридической, ни какой-либо иной ответственности за ошибочные сведения и последствия их использования. Мы оставляем за собой право на изменение в части технической конструкции и дизайна. Просим сообщать WIESHEU GmbH о возможных ошибках в текстах и иллюстрациях.

Напечатано в Германии

Условия установки магазинных хлебопекарных печей WIESHEU

### Адрес:

WIESHEU GmbH  
Schleifwiesenstraße 27  
71723 Гроссботтвар

Германия

### Контактные данные:

Сервисно-информационный центр (СИЦ) WIESHEU  
Телефон: +49 7148 1629 400

Эл. почта: [service-sic@wiesheu.de](mailto:service-sic@wiesheu.de)

**WIESHEU**